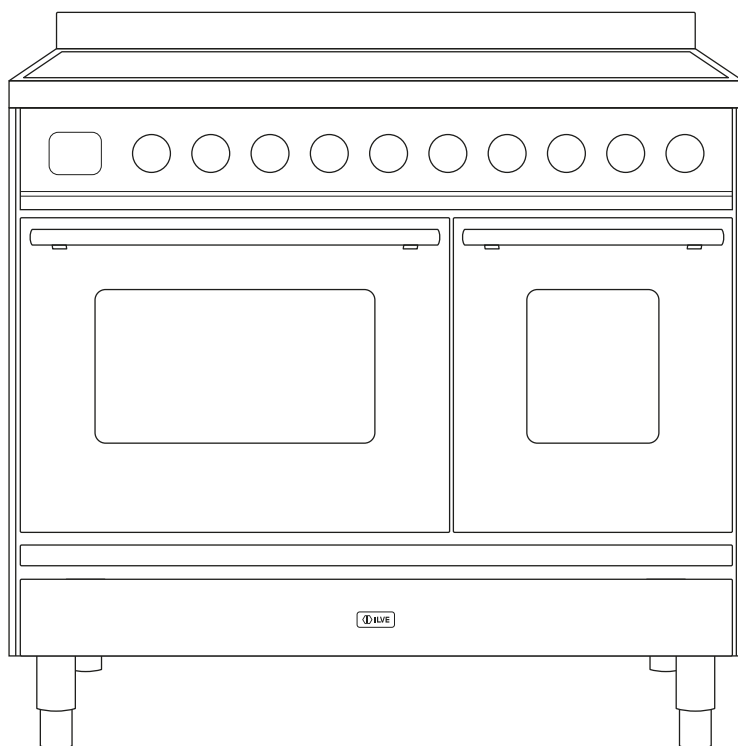


SPISAR

MAJESTIC - PANORAMAGIC - NOSTALGIE - PRO LINE
PROFESSIONAL PLUS 06 - 07 - 09 - 30 - 10 - 12 - 15



SE | Bruksanvisning



Apparaternas egenskaper

Märkskylten med specifikationerna finns, förutom på omslaget, även på ugnsluckans kant och är synlig när luckan är öppen.

OBS! Dessa anvisningar gäller olika typer av apparater. Var noga med att identifiera vilken typ du har (se märkskylten med specifikationerna). Dessa anvisningar gäller för de länder som anges på skylten.

1. Innan du använder apparaten, läs noggrant igenom bruksanvisningen som innehåller, bland annat, mycket viktig information om säkerheten vid installation, användning och underhåll. Förvara bruksanvisningen noggrant för framtida referens och för att kunna identifiera serienumret.
2. Den elektriska säkerheten för denna apparat är endast garanterad om korrekt jordning har utförts i enlighet med gällande föreskrifter. Det är av största vikt att kontrollera att dessa föreskrifter har följts; vid tveksamhet bör en kvalificerad fackman kontaktas för att noggrant kontrollera elinstallationen. Tillverkaren tar inget ansvar för skador som orsakas av en felaktig jordanslutning.
3. Innan apparaten ansluts, kontrollera att de tekniska specifikationerna på märkskylten överensstämmer exakt med elsystemets specifikationer. Installation och justering måste utföras av behörig fackpersonal.
4. Kontrollera att luft kan cirkulera fritt runt apparaten. Denna apparat är inte ansluten till något system för evakuering av förbränningsprodukter och därför måste särskild uppmärksamhet ägnas åt ventilationen i rummet, i enlighet med gällande installationsbestämmelser.
5. Användningen av en gasspis genererar värme och fukt i det rum där den är installerad. Det är nödvändigt att säkerställa god ventilation i köket: håll de naturliga ventilationsöppningarna öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (t.ex. en spisfläkt). Vid intensiv och långvarig användning kan ytterligare ventilation krävas, t.ex. genom att öppna ett fönster eller öka effekten på eventuell mekanisk ventilation.
6. Strömkabeln är inte utrustad med kontakt. För anslutning, se avsnittet "elektrisk anslutning". Det rekommenderas att inte använda adapttrar, grenuttag eller förlängningskablar.
7. Vid fast anslutning till elnätet måste ett frånkopplingsdon installeras med en kontakttöppning som möjliggör fullständig frånkoppling under överspänningskategori III, i enlighet med gällande installationsregler.
8. Apparaten får inte installeras på ett podium eller piedestal.
9. Om apparaten inte används under en längre period, koppla från elanslutningen, stäng av huvudströmbrytaren och stäng gastillförseln.
10. Blockera inte ventilations- eller värmeutsläppsöppningar.
11. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess tekniska service eller av annan person med motsvarande kvalifikationer, för att undvika risker.
12. En skadad elförsörjningskabel får endast bytas ut av en servicepartner auktoriserad av tillverkaren.
13. Apparaten får endast användas för avsedda ändamål (matlagning). All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är olämplig och därmed farlig. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador som uppstår till följd av felaktig användning.
14. Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller fjärrstyrningssystem.
15. Användning av alla elektriska apparater förutsätter att vissa grundläggande säkerhetsregler följs, nämligen:
 - Rör aldrig apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter;
 - Använd aldrig apparaten barfota;
 - Undvik att använda förlängningskablar och vid behov vidta alla möjliga försiktighetsåtgärder;
 - Dra aldrig i sladden för att koppla ur kontakten från eluttaget;
 - Utsätt inte apparaten för väderpåverkan (regn, sol osv.);
 - Varning: Tillgängliga delar kan bli mycket heta under användning.
 - Håll barn under 8 år på säkert avstånd från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.
 - Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller har instruerats om säker användning av apparaten och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
16. Varning: Vissa åtkomliga delar av fronten, grillplattan och gallret kan bli mycket heta under användning – håll barn på avstånd.
17. Under användning blir apparaten mycket varm. Rör absolut inte elementen inuti ugnen.
18. Innan rengöring eller underhåll, koppla bort apparaten genom att dra ut nätsladden eller bryta strömmen via den avsedda strömbrytaren.
19. Vid fel eller funktionsstörningar, stäng av apparaten, stäng gasventilen och försök inte utföra några reparationer själv – dessa ska utföras uteslutande av ett auktoriserat servicecenter. Kräv alltid originalreservdelar. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan äventyra apparatens säkerhet.



20. Placera inte instabila eller deformerade kastruller på brännarna eller elplattorna, då de kan välta av misstag.
 21. Kontrollera att reglagen står exakt i läge "●"/"○" när apparaten inte används.
 22. Lämna inte kokplattan påslagen utan kastrull, eftersom den snabbt når maximal temperatur och apparaten eller omgivande möbler kan ta skada.
 23. Vissa delar av apparaten, särskilt elplattorna, förblir varma länge efter användning. Var försiktig så att du inte vidrör dem.
 24. Använd inte brandfarliga vätskor (alkohol, bensin, ...) i närheten av apparaten när den är i drift.
 25. Om små hushållsapparater används i närheten av spishällen, var noga med att sladden inte kommer i kontakt med apparatens varma delar.
 26. Gasspisar måste installeras i välventilerade utrymmen för att fungera korrekt. Kontrollera därför att installationen sker enligt anvisningarna i kapitlet "Installation".
 27. Materialen som används vid tillverkningen av denna hushållsapparat är miljövänliga och återvinningsbara. Förpackningsmaterial får inte lämnas inom räckhåll för barn utan ska kasseras enligt gällande regler för källsortering. För skrotning av apparaten ska återvinningsmöjligheter via återförsäljare och/eller den kommunala avfallshanteringen användas. Kom ihåg att göra apparaten obrukbar innan den kasseras.
-
28. Om gasreglagen är tröga eller instabila, utför inga åtgärder på reglaget utan stäng av gasen och kontakta ett auktoriserat servicecenter.
 29. Använd inte ångrengörare för rengöring av ugnens insida.
 30. Använd inte slipande rengöringsmedel eller spetsiga metallredskap för att rengöra ugnsluckans glas, då dessa kan skada ytan och orsaka att den går sönder.
 31. Ändra eller modifiera inte apparaten.
 32. För att undvika överhettning, installera inte apparaten bakom dekorativa dörrar.
 33. Använd endast den kotttermometer som rekommenderas för denna ugn.
 34. Varning: Att lämna apparaten oövakad med föremål, fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
 35. Apparaten ska användas av ansvarig personal.
 36. Varning: Användning av olämpliga eller icke godkända skydd kan orsaka brand och/eller skador.
 37. Varning: Automatisk matlagning med fett eller olja kan vara farlig och orsaka brand.
 38. Varning: Brandrisk – förvara inga föremål på kokzonerna.
 39. Varning: Vid brand får man aldrig försöka släcka lågorna med vatten. Stäng i stället av apparaten och kväv elden, till exempel med ett lock eller en brandfilt.

40. Varning: Metallföremål som knivar, gafflar, skedar eller lock bör inte placeras ovanpå apparaten eftersom de kan bli mycket varma.
41. Varning: Använd inte gasbrännarna om lågan inte är stabil.
42. Kontrollera att brännarens lågringskronor och lock är korrekt placerade i sina respektive fästen.
43. Lämna inte apparaten oövakad under tillagning som involverar fett eller olja.
44. Rör inte vid apparatens värmeelement när den är i drift. Låt dem svalna helt innan eventuell rengöring.
45. Det är förbjudet att tillaga mat i plast- eller aluminiumbehållare på varma kokzoner, samt att placera plastföremål eller aluminiumfolie på kokyten.
46. Täck inte brännare eller kokytor med aluminiumfolie.
47. Använd inte apparatens yta som arbetsyta; spetsiga föremål kan repa den.
48. Kokkärl och grillplattor måste placeras inom kokytans definierade område.
49. Varning: Använd inte stekpannor, kastruller, grillstenar eller grillplattor som överskrider de maximala måtten för varje enskild brännare; särskilt får de inte täcka flera brännare samtidigt. Värmeackumulering kan skada apparaten.
50. Vid spill eller överkokning, avlägsna omedelbart överflödigt vätska från kokyten.
51. Placera inte tomma kastruller eller pannor på kokzonerna.
52. Kokzonerna får inte användas tomma utan kokkärl.
53. Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de belastas med för mycket vikt. Placera inga tunga föremål på den öppna luckan och luta dig inte mot den när du rengör ugnens insida. Stå aldrig på den öppna luckan och låt inte barn sitta på den.
54. Placera inte galler, bakplåtar eller andra tillbehör direkt på ugnens botten. Felaktig användning kan försämra värmefördelningen, påverka tillagningsresultatet negativt och skada apparaten. Använd tillbehören endast i de avsedda positionerna och i enlighet med tillverkarens anvisningar.

Första användning av ugnen

- Varning: Ytorna på uppvärmningslådan kan bli heta under användning. När ugnen används för första gången, låt den vara igång utan mat i cirka 1 timme (230 °C), helst med köksfönstren öppna.
- Vid första användning avger ugnen obehaglig lukt på grund av produktionsrester såsom fett, oljor eller hartser. När ugnen har svalnat, rengör den enligt instruktionerna i avsnittet "Rengöring och skötsel av ugnen".
- När den angivna tiden har passerat är ugnen redo för första tillagningen.



- Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie för att underlätta rengöring. Denna åtgärd påverkar apparatens prestanda och kan skada emaljen.
- Alla tillbehör som kommer i direkt kontakt med livsmedel måste rengöras noggrant före användning med lämpliga rengöringsmedel.
- Apparaten måste installeras av auktoriserad personal. Installatören ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktiga elanslutningar.

Modeller med induktionshäll

Försiktighetsåtgärder före användning

- Apparaten får endast användas för matlagning och inte för andra hushålls- eller industriella ändamål.
- Ta bort klistermärken från glashällen.
- Ändra eller modifiera inte apparaten.
- Använd inte kokhällen som arbetsyta.
- Apparaten måste installeras och anslutas i enlighet med gällande lokala föreskrifter.
- Använd inte förlängningskablar för elanslutningen.
- Apparaten får inte användas med kokkärl som inte är lämpliga för induktion.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Varning: Denna apparat och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Barn under 8 år ska hållas på avstånd om de inte övervakas kontinuerligt.

Användning av apparaten

- Efter användning, stäng av kokzonen med dess styrdon och lita inte på kastrulligenkänningen.
- Varning: Att lämna apparaten oövervakad med föremål, fett eller oljor kan vara farligt och orsaka brand.
- Varning: Vid brand får man aldrig försöka släcka lågorna med vatten. Stäng i stället av apparaten och kväv elden, till exempel med ett lock eller en brandfilt.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Kontrollera att nätkabeln inte kommer i kontakt med glasytan eller kastrullen.
- Magnetiska föremål som kreditkort, disketter eller miniräknare får inte placeras nära apparaten när den är i drift.
- Använd inte några typer av metallföremål utöver kokkärl som är avsedda för induktion.
- Täck inte kokzonen med brännbara material.

- Apparaten ska användas av ansvarig personal.
- Metallföremål som knivar, skedar, gafflar eller lock bör inte placeras på kokyten eftersom de kan bli mycket varma.
- Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.
- Varning: Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller fjärrstyrningssystem.
- Varning: Använd inte ångrengörare för att rengöra kokhällen.

Försiktighetsåtgärder för att undvika att skada apparaten

- Olämpliga kokkärl kan skada hällens yta.
- Använd inte slipande material för rengöring.
- Undvik att tappa tunga föremål på hällens yta.
- Placera kastruller försiktigt på kokhällen.
- Kontrollera att apparatens ventilation uppfyller kraven i bruksanvisningen.
- Placera inte tomma kokkärl på kokzonen.
- Socker, syntetmaterial eller aluminium får inte komma i kontakt med kokzonerna.
- Undvik att placera varma behållare ovanpå displayen.

Vid fel

- Stäng av och koppla bort apparaten vid funktionsfel.
- Om glasytan har sprickor eller är trasig, koppla bort apparaten och kontakta ett auktoriserat servicecenter.
- Eventuella reparationer ska utföras av auktoriserad personal.

Rekommendationer

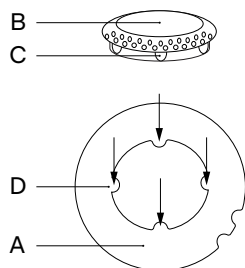
- Säkerställ att kastrullen är centrerad på kokzonen. Kastrullens botten bör helst täcka hela kokyten.
- Det magnetfält som induktionshällen genererar kan påverka funktionen hos pacemaker. Rådfråga din läkare för detaljerad information.
- Undvik kontakt mellan kokzonerna och syntetiska material eller aluminium.

För att apparaten ska förbli effektiv och säker bör underhåll utföras av specialiserade tekniker eller auktoriserad servicepersonal. Välj kärl med lock utifrån mängden mat som ska tillagas.

BRUKSANVISNING

Gashäll

Korrekt användning av brännarna



Placera flamfördelaren "B" korrekt. För att göra detta, se till att de fyra tapparna "C" på flamfördelaren passar i urtaget "D" på aluminiumkoppen "A".

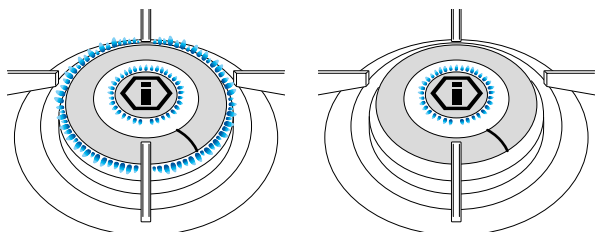
Tändning av brännarna

Markeringen ovanför reglagen hjälper dig att identifiera motsvarande brännare. Tryck in vredet och vrid det motsols till tändläget om möjligt. Vid detta läge genereras en gnista som tänder brännaren. Håll vredet intryckt i cirka 5 sekunder för att lågan ska förbli tänd när vredet släpps (om brännaren inte tänds, upprepa proceduren).

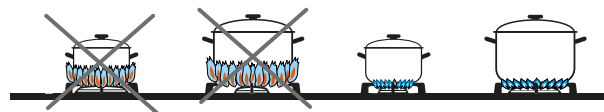
Symboler	Funktion	Reglage	DUAL (Endast för vissa modeller)
	Markering		
	Stängt		
	Max		
	Min		
	Markering		
	Stängt		
	Max		
	Min		

Tändning av DUAL-brännaren (Endast för vissa modeller)

Identifiera vredet med hjälp av markeringen ovanför respektive reglage. Tryck in och vrid vredet till symbolen för max i 5 sekunder. När brännaren har tänts, fortsatt vrida vredet motsols tills du når ett första stopp, vilket motsvarar medelhög låga. Genom att applicera lätt tryck kan detta stopp övervinnas, och den yttre flamringen släcks – endast den lilla, centrala brännaren (kallad AUXILIAR) förblir tänd. För att ställa in den lilla brännaren på min, vrid vredet vidare motsols till ändläget. För att åter tända hela brännaren, vrid vredet medsols till önskad nivå.



Kokkärl att använda enligt brännarstorlek



Brännare	ID	Kärlets bottendiameter Ø (cm)
Mellanstor	SR	10 ÷ 20
Stor	R	20 ÷ 24
Fiskbrännare	P	Ovala kokkärl (380 x 185)
Lågring	TC/DCC	22 ÷ 28
Lågring - Dual	DUAL	24 ÷ 30

Placering av brännare

Kontrollera alltid att brännarna är korrekt placerade, så att lågan blir jämn och tyst.

Brännaren	Korrekt	Felaktigt
Semisnabb (mellanstor) Snabb (stor)		
Lågring - Dual		
Fiskbrännare Kontrollera att skruvarna under brännaren alltid sitter fast ordentligt.		

BRUKSANVISNING

Gashäll

Användning av grillpanna

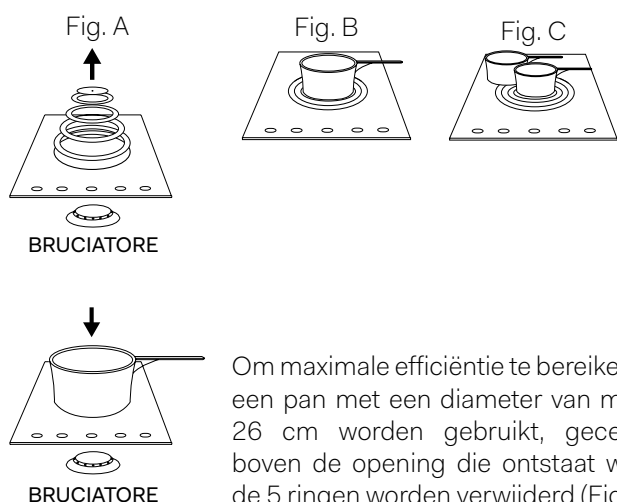
Vid användning av grillpanna bör följande försiktighetsåtgärder iakttas:

- Grillpannan kan förvärmas på brännarens högsta effekt, men i högst 10 minuter;
- Det rekommenderas att tillagning sker på reducerad effekt;
- Se till att brännarens lågor inte sträcker sig utanför grillpannans kanter;
- Håll ett minsta avstånd på 150 mm mellan grillpannans kant och sidoväggen;
- Placera inte grillpannan över flera brännare samtidigt.



Användning av coup de feu-platta

Den stora coup de feu-plattan i massiv gjutjärn med koncentriska ringar gör det möjligt att placera kokkärl (eller flera samtidigt) direkt på ytan (fig. B, C). Uppvärmningen sker med en gasbrännare (fig. A). Plattan är konstruerad för att ge en måttlig och jämnt fördelad värme över hela ytan. Detta gör den särskilt lämplig för långsam tillagning av såser och grytor, för att bryna eller grilla, samt för att värma upp eller hålla maten varm. Tänd gasbrännaren 15–20 minuter före användning, så att gjutjärnsplattan hinna ackumulera värme. Därefter kan plattan användas även med släckt låga i ytterligare 10–15 minuter. Den varmaste zonen finns i mitten av plattan, medan de yttre områdena är svalare. Genom att flytta kärlet från mitten mot kanten kan man enkelt reglera tillagningstemperaturen utan att justera lågan. Om kokkärlens storlek tillåter det, kan flera maträtter tillagas samtidigt (fig. C). Vid behov kan plattan också användas som en praktisk och rymlig avställningsyta.



Om maximale efficiëntie te bereiken, moet een pan met een diameter van minstens 26 cm worden gebruikt, gecentreerd boven de opening die ontstaat wanneer de 5 ringen worden verwijderd (Fig. A).

⚠ Let erop dat u de inhoud van de pan niet op de blootgestelde brander morst.

Rengöring och skötsel

Rengör plattan när den är ljummen med vanliga rengöringsmedel som är avsedda för metalliska ytor i köket. Skrubba med en metallsvamp i samma riktning som borstningen. Torka omedelbart och noggrant. För att förbättra plattans estetiska utseende efter rengöring kan ett tunt lager Supercromo-pasta appliceras. Om plattan inte ska användas under en längre period, rengör den som vanligt och applicera därefter ett tunt lager flytande paraffin (vaselinolja) med en bomullstuss. Denna behandling är nödvändig för att förhindra bildning av ytrost. Vid nästa uppvärmning kan en lätt avdunstning av paraffinolja förekomma. Detta är normalt och försvinner efter några sekunder. Plattan kan ibland uppvisa ytlig oxidation, vilket kan bero på fuktighet men framför allt på att den inte använts under en längre tid. Det rekommenderas att använda plattan regelbundet för att förebygga detta. Lämna aldrig plattan fuktig. Om oxidation ändå skulle uppstå, använd ett lätt slipande papper för att ta bort beläggningen. Gnugga försiktigt och alltid i plattans borstningsriktning.

Tillaga aldrig mat direkt på plattans yta.

Använd alltid lämpliga kokkärl.

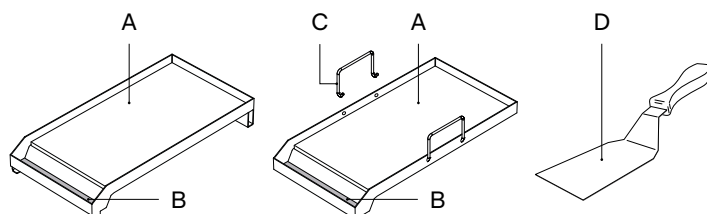
Användning av gasdriven fry-top

A = Tillagningszon

B = Fettuppsamlare

C = Fry-top-handtag

D = Stekspade



Fry-topen består av en rostfri stålplatta, godkänd för kontakt med livsmedel [97], med jämn temperaturfördelning över hela tillagningsytan och mycket låg värmeförlust. För att använda apparaten, tänd lågan under plattan genom att vrida på motsvarande reglage (se avsnittet "Tändning av brännarna") och kontrollera att lågan är tänd. Vrid vredet till maxläge i cirka 10 minuter och vänta tills plattan blir varm. Efter denna uppvärmningstid är plattan redo för tillagning. Genom att justera lågan kan du laga mat fritt efter din kulinariska fantasi. Minimiläget på vredet möjliggör långsam eller hälsosam tillagning, medan högre effekt passar bättre för att steka kött, fisk och grönsaker. Fry-top-plattan är även lämplig för asiatisk matlagning med hjälp av ett tillval (lock), som krävs för denna typ av tillagning. I vissa modeller medföljer en stekspade (D) som är till god hjälp både vid tillagning och vid rengöring av plattan.

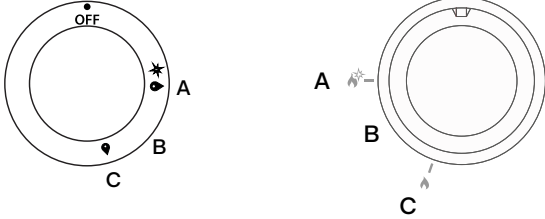
BRUKSANVISNING

Gashäll

Rengöring och skötsel

Det rekommenderas att rengöra plattan noggrant efter varje tillagningstillfälle. Med plattan varm och lågan på minimum, avlägsna matrester med den medföljande stekspaden (D). Håll en liten mängd vatten på plattan och fortsätt rengöringen med spaden. När vattnet har avdunstat helt, upprepa samma procedur vid behov tills önskat resultat uppnås. Det är mycket viktigt att rengöringen utförs medan plattan fortfarande är ordentligt varm.

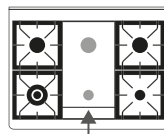
Vred (reglage)

		
Rätt	Vredläge (A max - B med - C min)	Minuter
Ägg	B	2
Aubergineskivor (0,5 cm tjocka)	B	5 - 9
Potatisskivor	B	5 - 7
Zucchini-skivor	B	5 - 9
Fisk (guldbraxen ca 200 g)	B	15
Hamburgare	B	9
Biff av nötkött	B	2-3
Florentina (2 cm tjock)	A	5

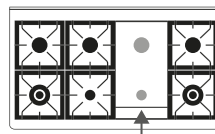
Korrekt placering av Fry-Top

Majestic

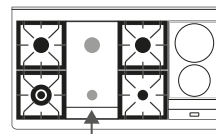
M09F-MD10F



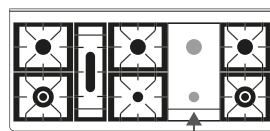
M12F



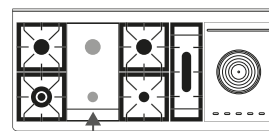
M12FI



M15FS

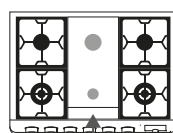


M15F

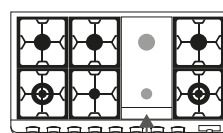


Panoramagic

PM09F



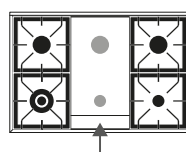
PM12F



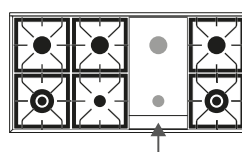
Professional Plus \ Nostalgie

P09F-PD09F

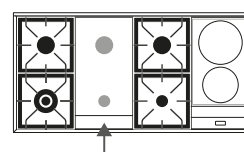
PD10F-P36F



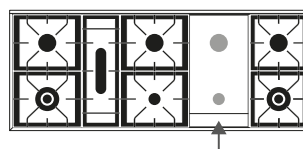
P12F



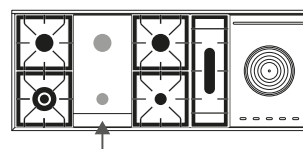
P12FI



P15FI



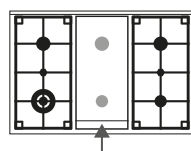
P15FS



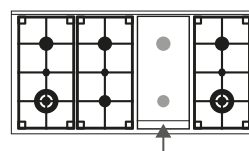
Pro Line

L09F-LD09F

LD10F



L12F



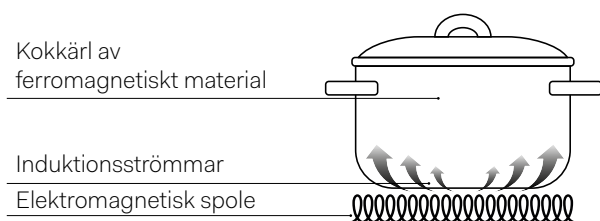
BRUKSANVISNING

Induktionshäll

Induktion

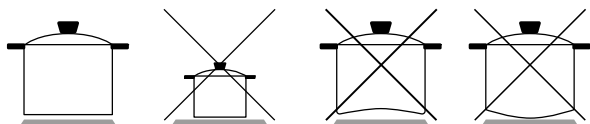
Under varje kokzon finns en spole som, när en kastrull placeras ovanpå, genererar ett variabelt elektromagnetiskt fält. Detta skapar induktiv effekt i ett ferromagnetiskt material som finns i kastrullens botten. Slutresultatet är att kärlets botten som står på kokzonen värms upp. Materialet som kastrullen är tillverkad av är avgörande:

- Alla kokkärl med ferromagnetisk botten är lämpliga (detta kan kontrolleras med en magnet).
- Följande typer av kokkärl får inte användas: koppar, rostfritt stål (omagnetiskt), aluminium, glas, trä, keramik.



Rekommenderade kokkärl och zoner

Värmezonen är tydligt markerade med cirkulära områden. När en eller flera kokzoner används förblir den övriga ytan kall. Varje kokzon är utformad för att fungera med kokkärl specifika för induktionstillagning, vars bottendiameter är något mindre än kokzonens diameter. Kärlets botten bör vara tjock och plan, och dess diameter bör ligga så nära kokzonens som möjligt. Kokkärlets undersida och hällens yta ska hållas rena för optimal funktion.



- Blöt inte ner eller överhetta kokzonerna. Undvik temperaturchocker på glaskeramikhällen – häll till exempel inte kallt vatten på en varm yta.
- Låt inte kastrullhandtag sticka ut från hällen, då de kan orsaka olyckor genom att vältras av misstag.
- Det är inte rekommenderat att använda kastruller på glaskeramikhällen som tidigare har använts på gasbrännare.
- Gaslågor kan deformera kastrullens botten, vilket försämrar kontakten med induktionshällen.

Kokkärl

Lämpliga material: stål, emaljerat stål, gjutjärn, ferromagnetiskt stål, aluminium med ferromagnetisk botten. Olämpliga material: aluminium och stål utan ferromagnetisk botten, koppar, keramik, porslin, glas, mässing. För att kontrollera om kastrullen är kompatibel, placera den med en liten mängd vatten på kokzonen. Ställ in läget på "9" – vattnet ska börja koka inom några sekunder. Du kan också testa med en magnet på kastrullens botten. Vissa kastruller kan orsaka ljud under tillagning. Detta fenomen beror inte på induktionshällen och påverkar inte matlagningen.

Kokkärlets storlek

Kokzonerna anpassar sig automatiskt till kastrullens diameter. Kärlets botten måste dock ha en viss minsta diameter för att fungera korrekt. För bästa effektivitet bör kärlet placeras centrerat på kokzonen.

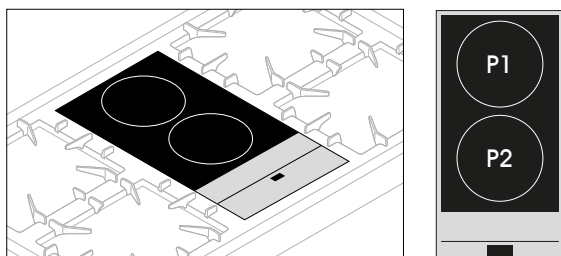
Ventilation

Kylfläkten för elektroniken, placerad under hällen, fungerar med låg hastighet tills elektroniken når en viss temperatur. När hällen används under en längre tid ökar fläktens hastighet. När elektroniken har svalnat stängs kylfläkten av automatiskt. Efter användning behåller glaskeramikhällen sin värme under en längre tid. Lämna inte barn i närheten av hällen och placera inte händerna på dess yta. Restvärmeindikatorn förblir tänd tills ytan har svalnat helt. Om glaskeramikhällen uppvisar sprickor, koppla omedelbart bort apparaten från elnätet och kontakta ett auktoriserat servicecenter.

BRUKSANVISNING

Induktionshäll

Användning av induktionshällen



Zon	Diameter (mm)	Effekt (watt)
P1	ø 220	1850 W
P2	ø 180	1850 W

Display

- Inställd effekt: (1–9)
- Uppvärmning: (A)
- Restvärme: (H)
- Kär! saknas eller är olämpligt: (U)
- Fel: (E)

Första igångsättning

Rengör hällens ytor med en fuktig trasa.

Tändning av en kokzon

Vrid det tillhörande vredet medurs. Den inställda effektnivån (från 1 till 9) visas på hällens display.

Avstängning av en kokzon

En kokzon stängs av genom att vredet vrids moturs. Displayen visar [0] i 15 sekunder, därefter försvinner den eller visar symbolen [H] om kokzonen fortfarande är varm.

Automatisk avstängning

Apparaten stängs av automatiskt vid överhettning eller vid fel i strömförsörjningen.

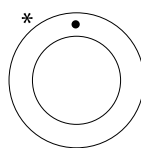
Kärligenkänning

Varje kokzon är konstruerad för att fungera med kokkärl som är specifikt avsedda för induktionstillagning, med en diameter något mindre än kokzonens diameter. Om kärlet inte är lämpligt visar displayen symbolen för "ingen kastrull" [U], och apparaten fungerar inte. Kokzonen kan inte aktiveras förrän ett lämpligt kärl placeras på zonen eller ett induktionskompatibelt kärl används. Tiden för kärligenkänning är 9 minuter – om inget lämpligt kärl används inom detta tidsintervall stängs zonen automatiskt av. Displayen för kokzonen växlar från symbolen [U] till [-].

Indicazione calore residuo

Om kokzonen är avstängd men fortfarande mycket varm, visas symbolen [H] på displayen.

HEAT-UP-funktion



HEAT-UP-funktionen, eller snabbuppvärmning, är tillgänglig för varje kokzon. Det innebär att kokzonen under en bestämd tidsperiod arbetar med maximal effekt, varefter effekten automatiskt sänks till den inställda nivån. Tidslängden för denna funktion beror på vilken effekt som har valts. Funktionen HEAT-UP aktiveras genom att vredet vrids moturs från läge 0 till ändläget, som visas i illustrationen. Så snart vredet vrids åt vänster visas symbolen [A] på den aktuella zonens display. Efter aktivering måste en effektinställning väljas inom 3 sekunder för att fortsätta tillagningen. Om detta inte sker avbryts HEAT-UP-funktionen automatiskt.

KEY-LOCK-funktion

Key-lock-funktionen är användbar i hem med barn. Det rekommenderas dock alltid att en vuxen är närvarande när apparaten används. När Key-lock är aktiverad är alla kokzoner avstängda och kan inte sättas på av misstag. Funktionen aktiveras genom att, med alla reglage i läge 0, vrida ett av vredena för induktionszonerna moturs. Displayen visar då [L][L]. För att avaktivera Key-lock upprepar du samma rörelse.

Tidsbegränsning för drift

Varje kokzon har en maximal kontinuerlig drifttid, beroende på vilken effektnivå som har ställts in. När denna tidsgräns uppnås, stängs den aktuella kokzonen automatiskt av.

Effektnivå	Drifttid (timmar)	Effektnivå	Drifttid (timmar)
1	8.5	6	2.5
2	6.5	7	2
3	5	8	1.5
4	4	9	1.5
5	3.5		

Ungefärlig tidsbegränsning för vald effektnivå.

Matlagningstips (endast vägledande värden)

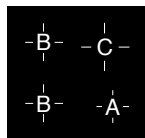
Vredläge	Tillagningstyp
1 - 2	Smälta smör, choklad osv.
2 - 3	Värma små mängder vätska, hålla mat varm, tillaga såser.
4 - 5	Värma fasta livsmedel, tina upp djupfrysta produkter, omeletter med 2–3 ägg, frukt och baljväxter.
5 - 6	Tillaga kött och fisk, baljväxter i sås, vattenbaserade rätter, göra sylt.
6 - 7	Steka kött eller fisk, biffar, lever, ägg.
8 - 9	Koka stora mängder vatten, friterar potatis osv.

BRUKSANVISNING

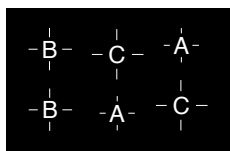
Induktionshäll

Användning av induktionshällen

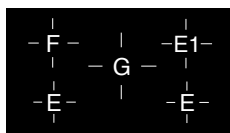
Mod. PI06



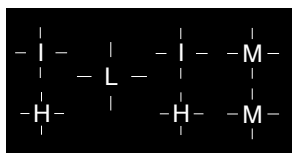
Mod. PDI10 - MDI10 - PI096 - MI096 - PDI096 - PMI09



Mod. LBI095 - LDBI09



Mod. PI127 - MI127 - PMI12

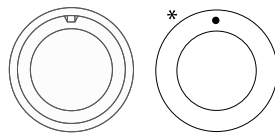


Zon	Diameter (mm)	Effekt (watt)	Booster (watt)
A	ø 145	1400W	2200W
B	ø 180	1850W	3000W
C	ø 210	2300W	3700W
D	ø 260	2600W	3700W
E	ø 160	1100W	1400W
E1	ø 160	1400W	2000W
F	ø 200	2300W	3000W
G	ø 250	2300W	3000W
H	ø 145	1400W	1850W
I	ø 200	2300W	3000W
L	ø 250	2300W	3000W
M	210X190	2100W	3000W

Första igångsättning

Rengör hällens yta med en fuktig trasa.

Vred (reglage)



Vredet har inga siffror – effektnivån visas på displayen.

Display

Varje kokzon har en tillhörande display.

- Inställd effektnivå: (1–9)
- Varmhållning av maträtter 42°–65°: (U)
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Restvärme: (H)
- Käril saknas eller är olämpligt: (U)
- Externt fel: (E)
- Fel/missfunktion: (F)
- Kontinuerlig vridning av vred: (□)

Tändning av en kokzon

Vrid det tillhörande vredet medurs. Den inställda effektnivån (från 1 till 9) visas på hällens display.

Avstängning av en kokzon

En kokzon stängs av genom att vredet vrids moturs. Displayen visar [0] i 15 sekunder, därefter försvinner den eller visas som symbolen [H] om kokzonen fortfarande är varm.

Automatisk avstängning

Hällen stängs automatiskt av vid överhettning eller vid fel i strömtillförseln.

Kärligenkänning

Varje kokzon är utformad för att fungera med kokkärl som är avsedda för induktionstillagning, med en diameter något mindre än kokzonens diameter. Om kärlet inte är lämpligt, visar displayen för zonen symbolen för saknad kastrull [U], och apparaten aktiveras inte. Zonen kan inte startas förrän ett kärl placeras på zonen eller ett induktionskompatibelt kärl används. Om kärlet tas bort under drift stängs zonen av. Tiden för kärligenkänning är 10 minuter – om inget lämpligt kärl används inom denna tid, stängs zonen av. Zonens display växlar då från symbolen [U] till [-].

BRUKSANVISNING

Induktionshäll

BOOSTER-funktion

Booster-funktionen används för att öka effekten på en viss kokzon för att förkorta tillagningstiden. Funktionen aktiveras genom att vrida vredet medurs från läge 0 (avstängt) till ändläget. Efter en kort ljudsignal visas ett [P] på displayen, vilket indikerar att booster-funktionen är aktiverad. Booster-funktionen har en maximal varaktighet på 10 minuter. Därefter återgår kokzonen automatiskt till effektläge [9]. Booster-funktionen avbryts i förtid om:

- en lägre effektnivå väljs;
- kokkärlet tas bort;
- överhettning av apparaten eller kokzonen inträffar.

Booster-funktionen har företräde framför "Heat-up"-funktionen.

HEAT-UP-funktion

Heat-up-funktionen, eller snabbuppvärmning, är tillgänglig för varje kokzon. Det innebär att kokzonen under en bestämd tid arbetar med maximal effekt, varefter effekten automatiskt sänks till den inställda nivån. Tidsperiodens längd beror på vilken effektnivå som har valts. Heat-up-funktionen aktiveras genom att vrida vredet moturs i 2 sekunder från läge 0 till ändläget. Efter en kort ljudsignal visas ett [A] på den aktuella zonens display. Efter aktivering måste en effektnivå ställas in inom 10 sekunder för att fortsätta tillagningen. Om detta inte sker avbryts Heat-up-funktionen automatiskt.

BRIDGE-funktion

Placera kokkärlet centrerat över zonerna B+B eller M+M. Vrid samtidigt båda vredarna för de aktuella zonerna medurs förbi ändläget i 3 sekunder – BRIDGE-funktionen aktiveras. Därefter kan effekten för båda zonerna justeras med endast det vänstra vredet.

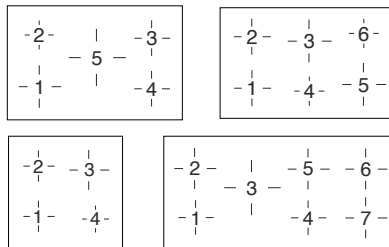
Observera: Kokkärlet måste vara tillräckligt stort för att täcka båda zonernas mittpunkter.

KEEP WARM 42 °C och 65 °C

Vrid vredet medurs. Mellan läget för avstängd zon (0) och effektläge (1) finns läget (u), vilket aktiverar funktionen för varmhållning av mat i grytan vid 42 °C. Endast för modeller med 5 eller 6 zoner: Vrid vredet ytterligare medurs. Mellan läget "u" och effektläge (1) finns läget "U", vilket aktiverar varmhållningsfunktionen vid 65 °C. Maximal användningstid för båda funktionerna är begränsad till 120 minuter. Båda funktionerna har företräde framför HEAT-UP-funktionen.

KEY-LOCK-funktion

Key-lock-funktionen är användbar när det finns barn i närheten. Det rekommenderas dock att en vuxen alltid är närvarande när apparaten används. När Key-lock är aktiverad är alla kokzoner avstängda och kan inte slås på av misstag. Funktionen avaktiveras genom att upprepa samma procedur.



- **Modeller med 4 zoner:** Key-lock aktiveras genom att vrida reglagen för zon 2 och 3 moturs samtidigt, med alla vred i läge 0. Displayen visar då: [O][F]. Om ett reglage vrids medan Key-lock är aktivt, visas: [L][L][L][L]
- **Modeller med 5 eller 6 zoner:** Key-lock aktiveras genom att vrida reglagen för zon 1 och 2 moturs samtidigt, med alla vred i läge 0. Displayen visar: [L][L][L][L]
- **Modeller med 7 zoner:** Key-lock aktiveras genom att samtidigt vrida reglagen för zon 1, 2 samt 6, 7 moturs, med alla vred i läge 0. [L]-symboler visas på båda displayerna.

Begränsning av drifttid

Varje kokzon har en maximal kontinuerlig drifttid, beroende på vald effektnivå. När denna gräns överskrids stängs den aktuella zonen automatiskt av.

Effektläge	Drifttid (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])

BRUKSANVISNING

Induktionshäll

Effektstyrning

Vid användning av booster-funktionen hanteras effekten på följande sätt: den senast inställda koknivån har prioritet över övriga zoner. Aktivering av en kokzon visas inte på displayen om den önskade effektnivån är för hög. I detta fall startar normal funktion och effektvissning på displayen först när effektnivån sänks genom att vrida vredet för kokzonen moturs.

Överhettning av kokzon

Om en kokzon blir överhettad under drift minskas effekten automatiskt och displayen visar den nya, lägre effektnivån. Efter detta är det endast möjligt att sänka effektnivån. När kokzonens temperatur sjunker under den kritiska gränsen kan tillagningen återupptas normalt.

Rekommenderade tillagningsprogram (endast riktvärden)

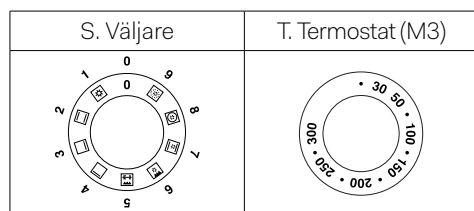
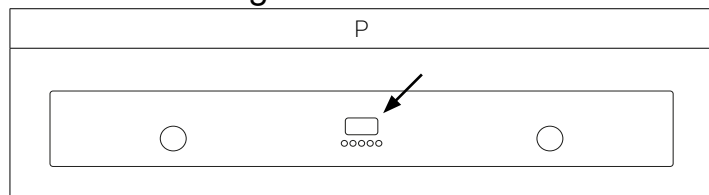
Vredläge	Tillagningstyp
1 - 2	Smälta smör, choklad osv.
2 - 3	Värma små mängder vätska, hålla mat varm, förbereda såser.
4 - 5	Värma fast föda, tina frysta livsmedel, steka omeletter med 2–3 ägg, frukt och baljväxter.
5 - 6	Tillaga kött och fisk, baljväxter i sås, rätter med vatten, förbereda marmelad.
6 - 7	Stek av kött eller fisk, biffar, lever, ägg.
8 - 9	Koka stora mängder vatten, steka potatis osv.

MODELLER	A ø145	B ø180	C ø210	D ø260	E ø160	E1 ø160	F ø200	G ø250	H ø145	I ø200	L ø250	M 210x190	E03E	E03	E04E	O6E3	O6MP	O9E3	O9MP	PM09	WD	kW QuickStart
PI06	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	10,60
LBI095...	-	-	-	-	2	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	10,8
MI096E3 ...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	14,5
MI096S3 ...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	15,1
PI096E3 ...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	14,5
LBI09...	-	-	-	-	2	1	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	12
PDI096E3...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	16,6
MDI10S3 ...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	17,2
PI127 ...	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	2	1	-	-	-	-	1	-	-	-	19,85
MI127E3 ...	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	2	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-
MI127S3 ...	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	2	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-
PMI09...E3	2	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	14,50
PMI09...S3	2	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	15,1
PMI127 ...	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	1	2	1	-	-	-	-	1	-	-	1	20,45

BRUKSANVISNING

Modeller M3 med 5-knapps programmerare

Beskrivning av kontrollerna för multifunktionsugnen



S – Multifunktionsugnsväljare

P – Programmerare – Klocka – Minuträknare

T – Termostat

Användning av termostaten T

Denna ratt gör det möjligt att välja temperaturer från 50 °C till 250 °C (MP) och från 30 °C till 300 °C (M3).

På- och avstängning

Välj en av tillagningsfunktionerna genom att vrida väljaren (S) och justera temperaturen med termostaten (T).

Det rekommenderas att sätta in maten i ugnen först efter förvärmning.

Säkerhetstermostat

Ugnarna är utrustade med en säkerhetstermostat som bryter elmatningen vid överhettning. Återställningen av termostaten sker automatiskt när ugnen har svalnat. För att använda ugnen igen, vänta tills den har svalnat. Om termostaten löser ut på grund av ett fel i komponenterna, kontakta service.

Så använder du multifunktionsugnen

Välj en av de 9 tillagningsfunktionerna genom att vrida väljaren (S) och justera temperaturen med termostaten (T). Om din modell är utrustad med en programmerare, ställ in denna för tillagning.

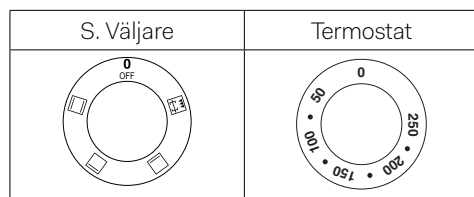
Funktioner

1		Pizza-tillagning Denna funktion är särskilt lämplig för tillagning av pizza, focaccia och bröd. Huvudvärmekällan är det nedre värmeelementet som arbetar i kombination med övriga element i ugnen.
2		Normal statisk tillagning Den klassiska funktionen för elugn, särskilt lämplig för följande rätter: fläskkotlett, korv, torsk, stek, vilt, kalvstek, marängar och kakor, ugnsbakad frukt med mera.
3		Undervärme Denna tillagningsmetod är bäst för att avsluta tillagningen av mat, särskilt bakverk (kakor, marängar, jäsna kakor, fruktdesserters etc.) och andra livsmedel.
4		Övervärme Särskilt lämplig för att bryna och ge en fin yta till många rätter; rekommenderas för hamburgare, fläskkotletter, kalvbiffar, rödspätta, bläckfisk osv.
4a		Eco-tillagning (M3) Denna funktion möjliggör matlagning med betydande energibesparing. För bästa resultat, placera maten i mitten av ugnen innan Eco-funktionen aktiveras. Eco-tillagning passar långsam tillagning som stekar, vitt kött, gratänger och känsliga bakverk. Denna funktion rekommenderas inte för frysta livsmedel. För att välja Eco-tillagning, vrid väljaren (S) till position 4. Temperaturen kan ställas in från 30 °C till 300 °C.
5		Grillning med stängd lucka Funktionen är lämplig för snabb och djup grillning, gratinering och allmän stekning, exempelvis filéer, Florentinsk entrecôte, grillad fisk och grillade grönsaker. Vid grillning bör termostaten stå på 180 °C med luckan stängd.
6		Ventilerad grillning Särskilt snabb och djup med betydande energibesparing. Denna funktion passar många rätter som fläskkotlett, korv, fläsk- och blandade spett, vilt, romerska gnocchi osv. Grillning bör ske vid 180 °C.
7		Intensiv tillagning Funktionen för snabb och intensiv tillagning av olika rätter, t.ex. fisk i folie, bräserverade grönsaker, spett, anka, kyckling m.m.
8		Multipel ventilatortillagning Denna funktion möjliggör samtidig tillagning av olika rätter utan att dofter blandas. Man kan tillaga lasagne, pizza, croissanter och brioche, pajer, tårter osv.
9		Snabbstart Den här funktionen används för att snabbas upp förvärmningen av ugnen. Vi rekommenderar att du använder den när du ställer in en tillagningstemperatur över 200 °C. Användning av Snabbstart-funktionen vid temperaturer under 200 °C ger inga särskilda fördelar. För att använda Snabbstart-funktionen, vrid väljarratten (S) till symbolen (9) och ställ sedan in önskad temperatur med termostatvredet (T). När ugnen nått temperaturen släcks den orange termostatlampen och ugnen är redo att ta emot maten för tillagning. Vid detta tillfälle ställs önskad tillagningsfunktion in. VARNING: Snabbstart-funktionen är inte avsedd för matlagning utan endast för snabbare förvärmning av ugnen. ANVÄND INTE SNABBSTART FUNKTIONEN I MER ÄN 20 MINUTER.

BRUKSANVISNING

Modeller M3 med 5-knapps programmerare

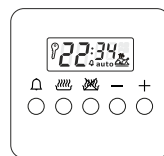
Statisk elektrisk ugn



Funktioner

1		Normal statisk tillagning Den klassiska funktionen för elugn, särskilt lämplig för följande rätter: fläskkotlett, korv, torsk, stek, vilt, kalvstek, maränger och kakor, ugnsbakad frukt med mera.
2		Övervärme Särskilt lämplig för att bryna och ge en fin yta till många rätter; rekommenderas för hamburgare, fläskkotletter, kalvbiffar, rödspätta, bläckfisk osv.
3		Undervärme Denna tillagningsmetod är bäst för att avsluta tillagningen av mat, särskilt bakverk (kakor, maränger, jästa kakor, fruktdesserter etc.) och andra livsmedel.
4		Grillning med stängd lucka Funktionen är lämplig för snabb och djup grillning, gratinering och allmän stekning, exempelvis filéer, Florentinsk entrecôte, grillad fisk och grillade grönsaker. Vid grillning bör termostaten stå på 180 °C med luckan stängd.

5-Knapps programmerare



	Minuträknare
	Manuell tid och funktion
	Automatiskt program

Display

	Minuträknare
	Automatisk tillagningstid
	Inställning av sluttid för tillagning
	Minska/öka det valda parametervärdet

Standby-läge

Tid för att gå in i standby-läge: 1 minut.

Energiförbrukning i standby-läge med information: 0,8 W.

Inställning av en funktion

Välj önskad funktion genom att trycka på motsvarande knapp och ställ in tiden med knapparna + / -.

Apparaturess funktion

Vid första påslagning av kontrollpanelen visar displayen en blinkande klocka som ökar med en enhet varje minut. Följ proceduren för "Inställning av klocka" i nästa avsnitt. Genom att trycka samtidigt på knapparna och aktiveras "Manuell funktion". Det är möjligt att ställa in temperaturen med termostativredet (T) och välja funktion med väljaren (S).

Inställning av klocka

Klockfunktionen aktiveras genom att trycka samtidigt på knapparna för varaktighet och sluttid . Tiden ställs in med knapparna +/- . Eventuella tidigare inställda program raderas automatiskt.

Manuell funktion

Denna funktion aktiveras genom att samtidigt trycka på knapparna för varaktighet och sluttid . Symbolen [symb] släcks. Tidigare inställda program raderas.

Semiautomatisk funktion med tillagningstid

Sätt på ugnen, välj varaktighetsfunktionen (knapp) och ställ in tiden med knapparna + / -. Symbolerna [symb] visas. När den aktuella tiden sammanfaller med sluttiden, som kan visas med knappen för sluttid , stängs ugnen av. En ljudsignal aktiveras och symbolen blinkar.

BRUKSANVISNING

Modeller M3 med 5-knapps programmerare

Semiautomatisk funktion med sluttid

Sätt på ugnen, välj funktionen för sluttid (knapp [🕒]) och ställ in sluttiden med knapparna + / -. Symbolerna [auto 🕒] visas. När aktuell tid sammanfaller med sluttiden stängs ugnen av. En ljudsignal aktiveras och symbolen [auto 🕒] blinkar.

Semiautomatisk funktion med varaktighet och sluttid

Sätt på ugnen, välj varaktighetsfunktionen [🕒] och ställ in önskad tid med knapparna + / -. Symbolen [auto 🕒] visas. Vänta några sekunder tills aktuell tid visas. Ställ in sluttiden med knappen för sluttid [🕒] och justera sedan med knapparna + / -. Ugnen stängs av i slutet av det automatiska programmet, symbolen [auto 🕒] blinkar och ljudsignalen aktiveras.

Minuträknare

Välj minuträknarfunktionen (knapp [🕒]) och ställ in önskad tid med knapparna + / -. Under nedräkningen lyser klocksymbolen [sympb]. När tiden löpt ut aktiveras ljudsignalen.

Ljudsignal

Ljudsignalen aktiveras vid slutet av tillagnings- och minuträknarfunktionerna och är aktiv i 7 minuter. Genom att trycka på knappen [🕒] kan ljudsignalen avbrytas. Signalens volym kan justeras genom att trycka på "-" knappen utan att först välja någon funktion. Tre olika volymnivåer finns och signalens längd beror på hur länge "-" knappen hålls nedtryckt.

Start och kontroll av program

När programmet har valts startar det efter att tiden ställts in. Återstående tid kan visas när som helst genom att åter välja motsvarande funktion.

Radering av program

Programmet raderas genom att välja manuell funktion. Vid programmets slut raderas det automatiskt.

Barnsäkerhet

Knapparna låses och ugnen blir inaktiv för att förhindra att barn av misstag startar ugnen. Observera: För att avbryta barnlåset, håll ned knapparna [🕒] och [🕒] i 3 sekunder tills nyckelsymbolen försvinner.



För att aktivera barnlåset, håll ned knapparna [🕒] och [🕒] i 3 sekunder.



Nyckelsymbolen visas på skärmen (barnlås aktiverat).

Klockläge (12/24 timmar)

Det går att välja mellan 24-timmars- och 12-timmarsvisning (AM/PM) genom att hålla ned knappen [+] i 3 sekunder.

Modeller E3 med 5-knapps programmerare

The diagram shows a control panel with a large rectangular display screen at the top. Below the screen are six circular buttons. From left to right, the buttons have the following icons: a bell, wavy lines, a flame, a minus sign, a plus sign, and a square. To the right of the panel, a list of settings is provided, each preceded by a horizontal line and an icon corresponding to one of the buttons:

- Inställning av minuträknare
- Inställning av starttid för tillagning
- Inställning av sluttid för tillagning
- Minska vald parameter
- Öka vald parameter

A digital clock display on a black background. The time shown is 00:00 in large, white, seven-segment digits. To the left of the time are four small white icons: a square with a triangle, a square with a circle, a square with a horizontal line, and a square with a vertical line. Below the time are four small white icons: a square with a circle, a square with a horizontal line, a square with a vertical line, and a square with a diagonal line. To the right of the time are the labels 'AM' and 'PM' in white capital letters.

- I standby-läge: aktuell tid
- Vid manuell tillagning: inställd temperatur
- Vid automatisk tillagning med timer: inställd temperatur
- Vid tillagning med kötttermometer: sondens temperatur
- Med aktiv minuträknare och ugnen i standby-läge: aktuell tid

	Huvudugnens ikon [1]. Om den blinkar visas huvudugnens temperatur och inställd tillagningstid på displayen (endast för dubbelugn).*
	Sekundärugnens ikon [2]. Om den blinkar visas sekundärugnens temperatur och inställd tillagningstid på displayen (endast för dubbelugn).*
	Om den lyser är minuträknaren aktiv. Om den blinkar har tiden löpt ut. Blinkar även under inställningen av tiden.
	Om den lyser arbetar ugnen i läge för fördröjd start. Ikonen förblir tänd under hela väntetiden.
	Om den lyser arbetar ugnen i automatiskt avslutningsläge. Under fördröjd start blinkar den och lyser kontinuerligt vid faktisk tillagning.
AM	Om den lyser, visar klockan tiden i 12-timmarläge, förmiddag (AM).
PM	Om den lyser, visar klockan tiden i 12-timmarläge, eftermiddag (PM).

(*) Vid samtidig användning av båda ugnarna, tryck på motsvarande termostatsvred för att visa temperatur och inställd tillagningstid för huvud- eller sekundärugn.

Strömförbrukning i standby med information visad: 0,8 W.

Vid första påslagning visar displayen en blinkande klocka som ökar med en enhet varje minut. Ugnens funktion är blockerad

Starta ugnen. Tryck på knappen ; displayen visar texten "End". Ställ in önskad sluttid för tillagning med knapparna [+] och [-] (maximal tillagningstid är 10 timmar). Tryck på knappen  igen efter att ha justerat värdet för att återgå till klockläge och bekräfta inställningen. Efter 4 sekunder från den senaste inställningen startar ugnen och arbetar till den angivna sluttiden. När den inställda tiden uppnås, går ugnen över till läget "tillagning avslutad",

BRUKSANVISNING

Modeller E3 med 5-knapps programmerare

Automatisk drift

Starta ugnen. Tryck på knappen [] och ställ in starttiden för tillagning med knapparna [+] och [-]. Tryck sedan på knappen [] igen – texten "End" visas på displayen. Ställ in sluttiden för tillagning med [+] och [-]. Om ingen tillagningstid ställs in, arbetar ugnen i manuellt läge med obegränsad tillagningstid. Efter 4 sekunder från den senaste inställningen aktiveras ugnen och fortsätter att fungera fram till den angivna sluttiden. Det är alltid möjligt att välja en tillagningsfunktion bland de tillgängliga och justera temperaturen. När den inställda sluttiden uppnås, övergår ugnen till läge för avslutad tillagning. Denna funktion är inte tillgänglig med grill- och ventilationsgrillprogrammen.

Tillagningsläget avslutat

När en tidsinställd tillagning avslutas: ugnen stänger av alla värmeelement, ett trefaldigt, intermitterande ljudsignal med medelhög intensitet aktiveras, displayen visar aktuell tid, ugnsymbolen blinkar. För att återställa ugnen och avbryta ljudsignalen, tryck på valfri knapp på programväljaren: ugnen är nu redo att ta emot nya kommandon.

Val av tillagningstemperatur

Den maximala temperaturen varierar beroende på vald funktion. Vid uppstart föreslår ugnen en standardtemperatur beroende på tillagningsläget, som kan ändras manuellt. Vrid temperaturvredet [T] medurs för att öka temperaturen (i steg om 5 °C) Vrid det moturs för att minska temperaturen (i steg om 5 °C). Under temperaturinställning (när displayen blinkar) kan du ändra enheten från °C till °F och vice versa genom att hålla vredet [T] intryckt i 8 sekunder.

Ugnsbelysning

När ugnen tänds, förblir lampan tänd i 1 minut. Efter förvärmning tänds den igen i ytterligare 1 minut. Under vänteläge för fördröjd start hålls belysningen släckt. Du kan när som helst tända lampan genom att trycka in vredet [T]; lampan släcks automatiskt efter 1 minut. För att hålla belysningen ständigt tänd under tillagning, håll vredet [T] intryckt i 3 sekunder.

Barnsäkring (säkerhetslås)

Ugnen är utrustad med en säkerhetsfunktion som förhindrar oavsiktlig start. För att aktivera barnlåset: med ugnen avstängd, håll vredet [T] intryckt i 5 sekunder en kort ljudsignal hörs symbolen "n—0" visas på displayen ugnen kan då inte startas. För att avaktivera barnlåset, håll vredet [T] intryckt igen i 5 sekunder.

Inspektionslucka under tillagning

Om det behövs att inspektera maten under tillagningen går det att öppna ugnsluckan. Vid öppning tänds ugnsbelysningen och tillagningen pausas automatiskt. När luckan stängs återupptas den tidigare inställda funktionen.

Torr-/fuktig tillagning *

Ugnen är utrustad med en automatisk funktion som släpper ut kondensånga vid vissa tillagningsfunktioner, vilket ger en torr tillagning (dry). Om tillagningen istället kräver att fuktigheten bevaras i ugnen, alltså fuktig tillagning (moisture), kan denna automatiska funktion stängas av på följande sätt: Efter att ha valt önskad tillagningsfunktion, håll ner programmerarens minusknapp ("-") i cirka 2 sekunder tills [HUM] visas på displayen istället för [ON]. Detta ger dig möjlighet att växla mellan torr och fuktig tillagning efter behov. De berörda funktionerna är:

	Normal statisk tillagning *
	Undervärme *
	Övervärme *
	Intensiv tillagning *
	Multipel ventilatortillagning *

Tillagning med sond (endast tillgänglig på vissa modeller)

Obs! Tillagning med sond kan inte användas i funktionerna "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" och "ECO". När ugnen är i standby, anslut köttsonden i den särskilda anslutningsporten, vanligtvis placerad på vänstra sidan av ugnen: på displayen visas texten "MEAT" i 2 sekunder och symbolen för "sond" börjar blinka. Därefter visas standardvärdet för sondens temperatur (75 °C) på displayen. Vrid och tryck på justeringsratten för att välja önskad sluttemperatur mellan 40 °C och 100 °C (innertemperatur för maträtten). Efter 4 sekunder utan ändringar sparas inställningen och sondsymbolen förblir tänd. Starta ugnen, välj tillagningsfunktion och önskad temperatur med de avsedda rattarna. Displayen visar sedan temperaturen som sondmätts. När den programmerade sondtemperaturen uppnås stängs ugnen av, en ljudsignal aktiveras, texten "End" blinkar på displayen och ugnen går in i tillagningsavslutningsläge. Under tillagningen kan sondtemperaturen alltid justeras genom att trycka 3 gånger och sedan vrida justeringsratten.

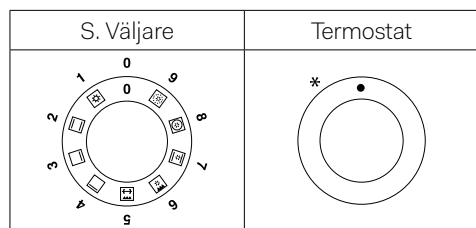
OBS: Om sonden ansluts till porten under pågående tillagning stängs ugnen av och texten "Off" visas på displayen..

Om sonden tas bort från porten under tillagningen stängs ugnen av och texten "Off" visas på displayen.

BRUKSANVISNING

Modeller E3 med 5-knapps programmerare

Multifunktionsugn (elektrisk)

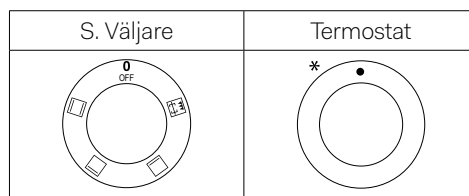


Funktioner

1		Pizza-tillagning Denna funktion är särskilt lämplig för tillagning av pizza, focaccia och bröd. Huvudvärmekällan är det nedre värmeelementet som arbetar i kombination med övriga element i ugnen.
2		Normal statisk tillagning (Torr-/fuktig) * Den klassiska funktionen för elugn, särskilt lämplig för följande rätter: fläskkotlett, korv, torsk, stek, vilt, kalvstek, maränger och kakor, ugnsbakad frukt med mera.
3		Undervärme (Torr-/fuktig)* Denna tillagningsmetod är bäst för att avsluta tillagningen av mat, särskilt bakverk (kakor, maränger, jästa kakor, fruktdesserten etc.) och andra livsmedel.
4		Övervärme (Torr-/fuktig) * Särskilt lämplig för att bryna och ge en fin yta till många rätter; rekommenderas för hamburgare, fläskkotletter, kalvbiffar, rödspätta, bläckfisk osv.
5		Grillning med stängd lucka Funktionen är lämplig för snabb och djup grillning, gratinering och allmän stekning, exempelvis filéer, Florentinsk entrecôte, grillad fisk och grillade grönsaker. Vid grillning bör termostaten stå på 180 °C med luckan stängd.
6		Ventilerad grillning Särskilt snabb och djup med betydande energibesparing. Denna funktion passar många rätter som fläskkotlett, korv, fläsk- och blandade spett, vilt, romerska gnocchi osv. Grillning bör ske vid 180 °C.
7		Intensiv tillagning (Torr-/fuktig)* Funktionen för snabb och intensiv tillagning av olika rätter, t.ex. fisk i folie, bräserverade grönsaker, spett, anka, kyckling m.m.
8		Multipel ventilatortillagning (Torr-/fuktig) * Denna funktion möjliggör samtidig tillagning av olika rätter utan att dofter blandas. Man kan tillaga lasagne, pizza, croissanter och brioche, pajer, tårter osv.
8a		Eco-läge för matlagning: Detta är en funktion som möjliggör matlagning med betydande energibesparing. För att utnyttja denna egenskap optimalt rekommenderas det att placera maten i mitten av ugnsutrymmet innan Eco-funktionen aktiveras. Med Eco-läget anpassas tillagningstiderna för långsammare tillagning, såsom: bräserverade rätter, vitt kött, ugnspasta och känsliga bakverk. Denna tillagningscykel rekommenderas inte för frysta livsmedel. För att välja Eco-läget, vrid väljarknappen [S] till position 8. Med Eco-läget kan temperaturen ställas in från minimum 30 °C upp till maximalt 300 °C.

9		Snabbstart Denna funktion används för att påskynda förvärmningen av ugnen. Här används funktionen för att snabba upp förvärmningen av ugnen. Vi rekommenderar att du använder den när du ställer in en tillagningstemperatur över 200 °C. Användning av Snabbstart-funktionen vid temperaturer under 200 °C ger inga särskilda fördelar. För att använda Snabbstart-funktionen, vrid väljarratten (S) till symbolen (9) och ställ sedan in önskad temperatur med termostatsvredet (T). När ugnen nått temperaturen släcks den orange termostatlampen och ugnen är redo att ta emot maten för tillagning. Vid detta tillfälle ställs önskad tillagningsfunktion in. WARNING: Snabbstart-funktionen är inte avsedd för matlagning utan endast för snabbare förvärmning av ugnen. ANVÄND INTE SNABBSTART FUNKTIONEN I MER ÄN 20 MINUTER.
---	--	---

Statisk ugn



Funktioner

1		Normal statisk tillagning: Den klassiska funktionen för elugn, särskilt lämplig för följande rätter: fläskkotlett, korv, torsk, stek, vilt, kalvstek, maränger och kakor, ugnsbakad frukt med mera.
2		Övervärme Särskilt lämplig för att bryna och ge en fin yta till många rätter; rekommenderas för hamburgare, fläskkotletter, kalvbiffar, rödspätta, bläckfisk osv.
3		Undervärme Denna tillagningsmetod är bäst för att avsluta tillagningen av mat, särskilt bakverk (kakor, maränger, jästa kakor, fruktdesserten etc.) och andra livsmedel.
4		Grillning med stängd lucka: Funktionen är lämplig för snabb och djup grillning, gratinering och allmän stekning, exempelvis filéer, Florentinsk entrecôte, grillad fisk och grillade grönsaker. Vid grillning bör termostaten stå på 180 °C med luckan stängd.
5		Eco-läge för matlagning: Detta är en funktion som möjliggör matlagning med betydande energibesparing. För att utnyttja denna egenskap optimalt rekommenderas det att placera maten i mitten av ugnsutrymmet innan Eco-funktionen aktiveras. Med Eco-läget anpassas tillagningstiderna för långsammare tillagning, såsom: bräserverade rätter, vitt kött, ugnspasta och känsliga bakverk. Denna tillagningscykel rekommenderas inte för frysta livsmedel. För att välja Eco-läget, vrid väljarknappen [S] till position 1. Med Eco-läget kan temperaturen ställas in från minimum 30 °C upp till maximalt 250 °C.

BRUKSANVISNING

Tillagningsscheman

Varmluftsgn (endast ungefärliga värden)

RÄTT	TEMP (°C)		TID (MINUTER)
KÖTT			
Rostbiff	170/180	2/3	40/50
Oxstek	170/190	2/3	40/60
Kalvstek	160/180	2/3	65/90
Lammstek	140/160	2	100/130
Rostbiff	180/190	2/3	40/45
Harstek	170/180	2/3	80/100
Kaninstek	160/170	2	80/100
Kalkonstek	160/170	2	160/240
Gåsrost	160/180	2/3	120/160
Ankstekt	170/180	2/3	100/160
Kycklingstek	180	2/3	90/120
FISK	160/180	2/3	15/25
BAKVERK			
Frukttårta	180/200	2	40/50
Sockerkaka	180/190	2	40/45
Franska vetebröd (brioche)	170/180	2	40/60
Sockerkaksbotten (gêla spånga)	190/200	2	25/35
Munkar	160/180	2	35/45
Söta smördegsnyten	180/200	2	20/30
Druvbröd	190/200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoirdikex	150/180	2	50/60
Äppelpannkakor	180/200	2	18/25
Savoirdipudding	170/180	2	30/40
BAGERIVAROR			
Bröd	180/200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185/195	2	7

Statisk ugn (endast ungefärliga värden)

RÄTT	TEMP (°C)		TID (MINUTER)
KÖTT			
Rostbiff	225	2/3	60/80
Oxstek	250	2/3	50/60
Kalvstek	225	2/3	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2/3	50/60
Harstek	250	2/3	40/50
Kaninstek	250	2	40/50
Kalkonstek	250	2	50/60
Gåsrost	225	2/3	60/70
Ankstekt	250	2/3	45/60
Kycklingstek	250	2/3	40/45
FISK	200/225	1/2	15/25
BAKVERK			
Frukttårta	225	2	35/40
Sockerkaka	175/200	2	50/60
Franska vetebröd (brioche)	175/200	2	25/30
Sockerkaksbotten (gêla spånga)	220/250	2	20/30
Munkar	180/200	2	30/40
Söta smördegsnyten	200/220	2	15/20
Druvbröd	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoirdikex	180/200	2	40/50
Äppelpannkakor	200/220	2	15/20
Savoirdipudding	200/220	2	20/30
BAGERIVAROR			
Bröd	220	3	30
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

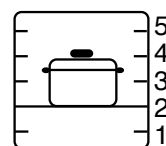
VIKTIGT: Lägg in maten när ugnen är varm.

Grillning

På apparater med elektrisk grill sker grillningen med stängd lucka vid 180 °C. Maten som ska grillas placeras på grillgallret, helst på det fjärde hyllplanet.

Placering av ugnsgaller

Det finns 5 hyllpositioner – 1 är längst ner och 5 är närmast grillen högst upp. Vid tillagning av en enda plåt används hyllposition 3. Vid tillagning av flera plåtar, beroende på plåtens eller matens höjd, rekommenderas hyllpositionerna 2 och 4. Använd hyllpositionerna 4 och 5 för grillning och grillpannan på lägsta hyllplanet 1 för att fånga eventuella droppar. Den lägsta hyllpositionen 1 kan även användas för att sakta ner tillagningen eller för att minska temperaturen.



BRUKSANVISNING

Tillagningsscheman

Inre temperaturer på maten med sond

VIKTIGT: Stick alltid in termometern hela vägen till handtaget så att spetsen hamnar i mitten av steken och inte nära benet eller i det feta partiet.

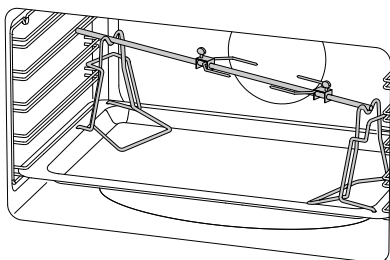
RÄTT	TEMP (°C)
Nötkött	
Roastbeef – blodigt nötkött (rare)	40-45
Roastbeef – rosa nötkött (medium)	50-55
Roastbeef – välstekt nötkött (well done)	60-65
Nötkött (roastbiff)	80-85
Fläskkött	
Fläskfilé	65-70
Fläskstek	80-85
Nacke, skinka	80-85
Kotlett	75-80
Benfri kotlett	70
Inlagd kotlett (Kassler)	65-70
Köttfärslimpa	70-75
Kalvkött	
Kalvstek	70-75
Kalvstek med njurar	75-80
Kalvfot	80-85
Viltkött	
Viltkött	75-80
Rygg	60-70
Råbiff (blodig)	40-45
Medium råbiff	50-55
Välstekt råbiff	60-65
Lamm	80-85
Stek	70-75
Fjäderfä	85-90
Fisk	85-90

BRUKSANVISNING

Tillbehör

Användning av roterande spett (endast i vissa modeller)

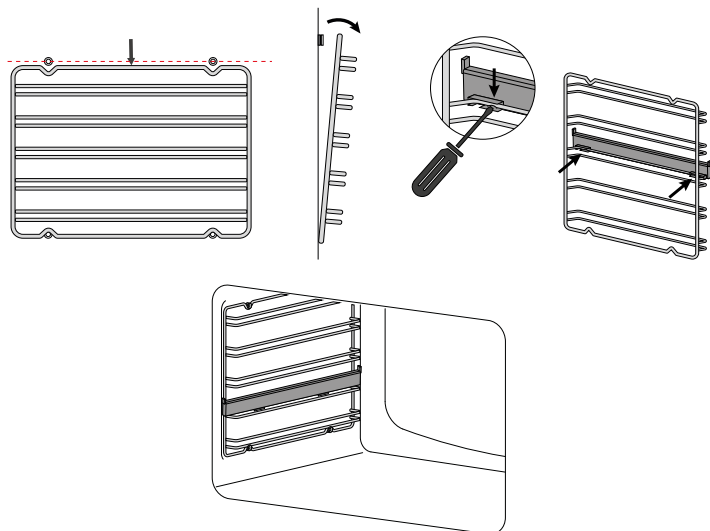
Trä köttet som ska tillagas på spettet och fäst det med de medföljande gafflarna. Placera spettet på stödjepunkterna som tidigare satts in på droppplåten och skjut in det i roterande spettets hylsa. Sätt på statisk grillfunktion med ugnsluckan stängd. För att ta ut spettet tillsammans med droppplåten, dra ut det så mycket som behövs för att kunna dra ut det helt.



Telescopiska guider (endast i vissa modeller)

Denna lösning är utformad för att öka ergonomin, praktiskheten och säkerheten vid hantering av plåtar och brickor i ugnen. Kittet består av laterala guider med fullständig utdragning som glider på kullager för att underlätta borttagning och placering av plåtar. Guiderna är anti-tilt för ökad säkerhet. De kan tas bort för rengöring eller för att ändra deras position, som visas på bilderna nedan.

1. Dra nedåt på den del som är markerad i röd för att ta bort den från ugnens vägg.
2. Vänd och placera dem på ett bord med den rörliga delen av guiden nedåt.
3. För att lossa klämman, använd en platt skruvmejsel.
4. Upprepa proceduren i omvänd ordning för att sätta tillbaka guiden.



Uppvärmad låda (endast i vissa modeller)

VARNING: Lämna inte plastföremål, syntetmaterial eller lättantändliga föremål i lådan. När apparaten är påslagen kan dessa material smälta och fatta eld (brandrisk). Sitt inte eller stå på lådan för att undvika risk för skador eller skada apparaten.

Inställning

Innan apparaten används, rengör lådan enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring och underhåll". Slå sedan på den uppvärmda lådan på max temperatur i minst 2 timmar. Den obehagliga lukt som uppstår är oundviklig. Både lukten och eventuell rök försvinner efter kort tid.

Första användning

Innan apparaten används, rengör lådan enligt anvisningarna i avsnittet "Rengöring och underhåll". Slå sedan på den uppvärmda lådan på max temperatur i minst 2 timmar. Den obehagliga lukt som uppstår är oundviklig. Både lukten och eventuell rök försvinner efter kort tid.

Optimal temperatur för olika typer av servis

40 ° C - För koppar och glas

Med denna inställning kyles inte innehållet i koppar och glas snabbt och det går ändå att ta ut dem utan att bränna sig.

60 ° C - Perfekt för tallrikar och serveringsfat

Mat som serveras på uppvärmda tallrikar håller sig varm längre. Tallrikarna kan fortfarande hanteras utan risk för brännskador.

Uppvärmningstider

Flera faktorer påverkar uppvärmningstiden:

- Tallrikarnas material och tjocklek
- Tallrikarnas placering
- Rumstemperatur

Därför är det inte möjligt att ange exakta uppvärmningstider. Som referens kan följande tider användas:

Mängd: tallrikar för 6 personer / tid (minuter): 30-35

Vid frekvent användning blir det lättare att avgöra vilka tider och temperaturer som behövs för uppvärmning.

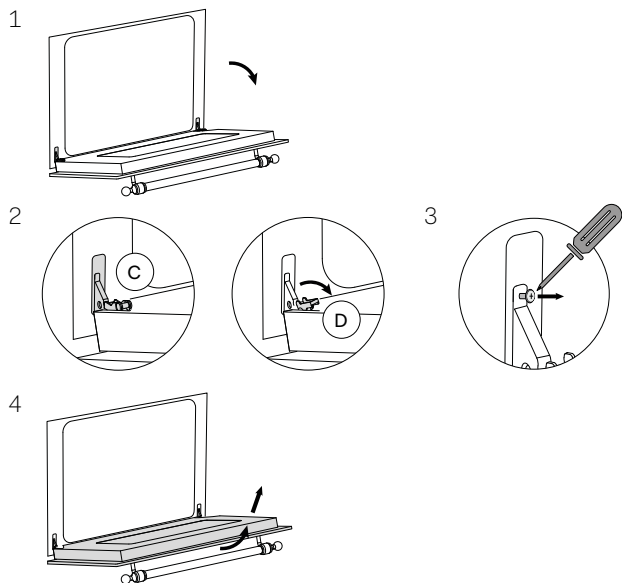
VARNING! Ytorna på lådan kan bli varma under användning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Borttagning av dörr

För att underlätta intensiv rengöring av ugnen är det praktiskt att ta bort dörren enligt följande instruktioner:

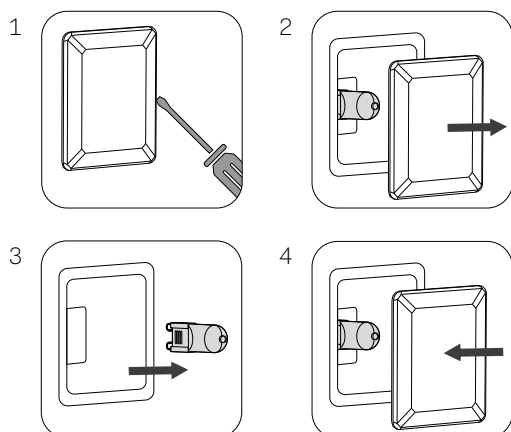
1. Öppna dörren:
2. Flytta kroken C till gångjärnssektionen D enligt följande steg:
3. Endast för vissa modeller:
4. Ta bort dörren:



Byta lampa

Om ugnens belysning inte fungerar, koppla ur apparaten från nätet, ta bort skyddsglasat på lampan och byt lampan. Det är naturligtvis viktigt att säkerställa att lampan som ska sättas in är avsedd för användning vid höga temperaturer och har de egenskaper som krävs för detta ändamål.

1. Lossa med en skruvmejsel med rak huvud:
2. Ta bort lampglasat:
3. Dra ut lampan:
4. Byt ut och stäng igen:



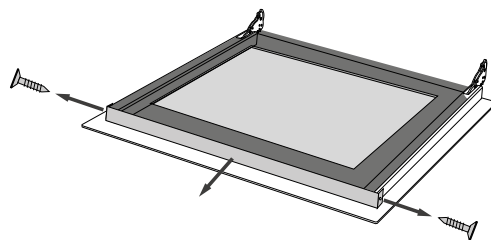
Demontering och rengöring av glas

Ugndörren består av tre glasrutor. Rengöring av glasdelarna utförs med hushållspapper som inte är abrasivt och vanligt rengöringsmedel. Använd inte grova, slipande material eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörrar, eftersom de kan repa ytan och orsaka att glaset spricker. De inre glasrutor är avtagbara (det mellersta glaset måste sättas tillbaka korrekt med texten THERMOSTOP läsbar, som på bild 3) för att underlätta rengöring. För att göra detta måste ugnens dörr demonteras.

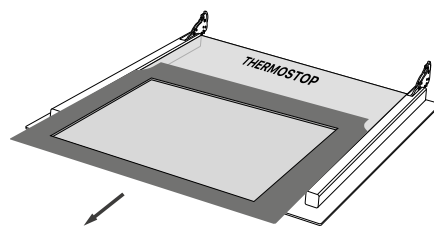


VARNING: Alla operationer måste alltid utföras med dörren borttagen från ugnen och placeras på en lämplig yta för att inte skada dörrens framsida. Det mellersta glaset ska sättas in korrekt med texten THERMOSTOP läsbar, som på de följande bilderna:

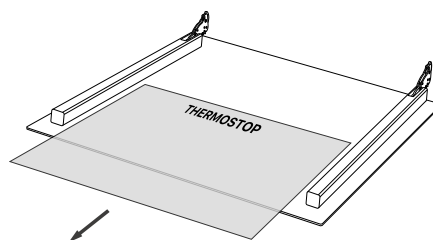
1. Skruva loss de två skruvarna på höger/vänster sida av den övre listen:



2. Lyft upp det övre glaset och ta bort det:



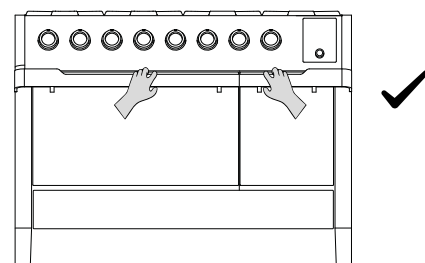
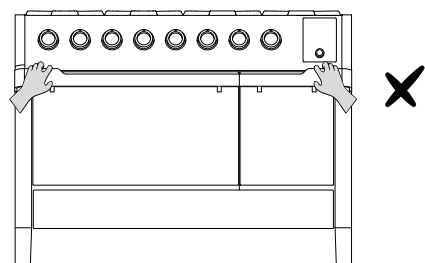
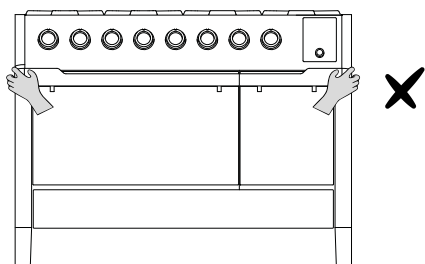
3. Ta bort det mellersta glaset:



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Öppning och stängning av luckan (Panoramagic)

VARNING! För att undvika personskador rekommenderas att du alltid tar tag i handtaget vid öppning och stängning av luckan, enligt bilderna nedan.

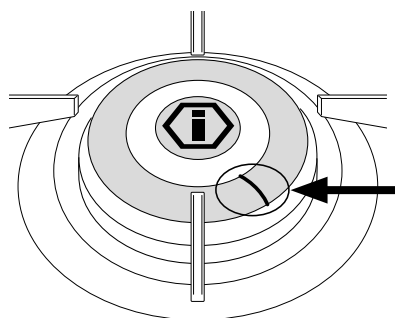


Totalt svarta brännare

VARNING! Brännarna är belagda med nanoteknologisk behandling.

För att bevara beläggningens kvalitet rekommenderas vissa rengörings- och tvättmetoder.

- Låt produkten svalna till rumstemperatur innan rengöring. Det rekommenderas att inte doppa den i kallt vatten när den fortfarande är varm.
- Tvätta med varmt vatten och en liten mängd neutralt rengöringsmedel. Gnugga med en trasa, helst av naturlig cellulosa, eller en icke-slipande svamp.
- Använd inte slipande pulver, stålull, slipande trasor eller svampar.
- Låt inte matrester brännas fast på brännaren. Det kan uppstå fläckar eller missfärgningar på ytan. Dessa spår påverkar inte produktens funktion, och kan i vissa fall tas bort enligt följande: blötlägg produkten i varmt vatten med rengöringsmedel, gnugga försiktigt med en trasa, helst av naturlig cellulosa, och använd aldrig slipande trasor eller svampar. För envisa fläckar rekommenderas att värma upp vitvinsvinäger och gnugga enligt ovan.
- Undvik att låta brännarna komma i kontakt med mat under längre tid, särskilt sura livsmedel som exempelvis tomatsoås.
- Undvik kontakt med metallföremål; om det är nödvändigt, använd föremål av trä eller plast.
- Undvik diskning i diskmaskin, då en del av produkten inte är belagd och kan skadas oåterkalleligt.
- Vid funktionsstörningar, se till att hålen i den yttre kronan alltid är helt rena.
- För korrekt funktion av DUAL-brännaren, håll rengöringskanalen ren, markerad i bilden nedan.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöringsanvisningar



Innan du utför några rengöringsåtgärder ska apparaten kopplas bort från elnätet och gasventilen till apparaten stängas. Rengör arbetsytan först när den har svalnat.

UGN		
Komponent	Rengöringsmetod	Varningar
Ugnens inre del	Det rekommenderas att rengöra ugnen efter varje användning. Smutsen rengörs lättare om den inte får brännas upprepade gånger vid höga temperaturer. Ta bort alla avtagbara delar och tvätta dem separat med varmt vatten och ett icke-abrasivt rengöringsmedel. Ugnens inre rengörs med en mjuk trasa indränkt i en lösning av ljummet vatten och ammoniak, skölj sedan och torka av.	Använd inte ångrengörare för att rengöra ugnens inre. Använd inte abrasiva/korrosiva rengöringsmedel eller vassa metalldelar för att rengöra ugnens glasdörr, eftersom de kan skada ytan och orsaka att den går sönder.
Bricka	Blötlägg i en lösning av varmt vatten och neutralt tvål. Torka av efter tvätt.	Ta bort matrester direkt efter användning.
Galler	Rengör med varmt vatten och icke-abrasiva rengöringsmedel eller med ett lämpligt avfettningsmedel.	Vid inbränt och härdat smuts rekommenderas att låta gallren ligga i blöt i några timmar innan de rengörs.

FRONTAL		
Komponent	Rengöringsmetod	Varningar
Stål yta	Rengör detaljerna med ljummet vatten och icke-korrosivt flytande rengöringsmedel, och torka sedan av dem med en mjuk trasa eller mikrofiberduk.	Glansen bevaras genom regelbunden rengöring med speciella produkter som vanligtvis finns tillgängliga i handeln. Använd aldrig slipande pulver.
Målad yta	För att behålla egenskaperna hos de målade delarna är det nödvändigt att rengöra dem regelbundet med såpvatten.	Undvik att låta sura eller alkaliska ämnen (vinäger, citronsaft, salt, tomatjuice etc.) ligga kvar på de målade ytorna, och undvik att tvätta när de målade delarna fortfarande är varma.

SPIS		
Komponent	Rengöringsmetod	Varningar
Stål yta	Rengör delarna med ljummet vatten och icke-korrosivt flytande rengöringsmedel, och torka sedan av dem med en mjuk trasa eller mikrofiberduk.	Glansen bevaras genom regelbunden rengöring med särskilda produkter som normalt finns att köpa i handeln. Använd aldrig slipande pulver.
Emaljerad yta	För att behålla egenskaperna hos de emaljerade delarna är det nödvändigt att rengöra dem regelbundet med såpvatten.	Undvik att låta sura eller alkaliska ämnen (vinäger, citronsaft, salt, tomatjuice etc.) ligga kvar på de emaljerade ytorna, och undvik att tvätta när de emaljerade delarna fortfarande är varma.
Spisgaller	Ta ut gallren och rengör dem i ljummet vatten med ett icke-slipande rengöringsmedel. Ta försiktigt bort all inbränd smuts. Torka dem innan de placeras tillbaka på spisen.	Sura ämnen som citronsaft eller andra sura rengöringsmedel kan oåterkalleligt skada emaljen på gallren. Torka gallren noggrant med en trasa direkt efter tvätt. Diskmaskinstvätt rekommenderas inte.
Tändstift och termoelement	Rengör dem med en fuktig trasa. Eventuella torra rester ska tas bort med en trästicka eller en nål.	Tändstiften och termoelementen bör regelbundet kontrolleras och hållas rena.
Brännrör, flamskydd och lock	Brännrör, flamskydd och lock är avtagbara för att underlätta rengöringen. Tvätta dem i varmt vatten med ett icke-slipande rengöringsmedel.	Ta försiktigt bort all inbränd smuts och vänta tills de är helt torra. Vid funktionsfel, kontrollera att hålen på den yttre brännröret alltid är helt rena.
Induktionshäll	Ta bort lätta fläckar med en fuktig trasa och torka sedan med en torr trasa.	Rengör inte med corrosiva eller slipande produkter. Använd inga föremål som kan skada glas-keramikhällen. Se till att botten på kastrullen är torr och ren, och att glasytan är fri från damm. Att flytta kastrullen kan repa glaset. Ta omedelbart bort rester av socker, gelé och marmelad för att förhindra skador på glaset.

FELSÖKNING

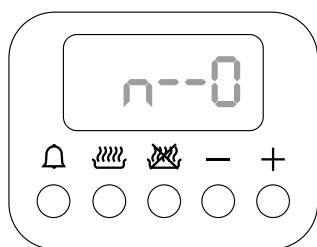
Allmänna problem

Varning

- Under garantitiden får reparationer endast utföras av auktoriserad service eller genom att använda den särskilda strömbrytaren.
- Innan reparation ska apparaten kopplas bort från elnätet, det vill säga att strömkabeln kopplas ur eller att den särskilda strömbrytaren används.
- Oauktoriserade ingrepp och reparationer kan orsaka elektriska stötar eller kortslutning, därför får dessa inte utföras. Låt sådana arbeten utföras av auktoriserad personal.
- Vid mindre problem kan du försöka lösa problemet genom att följa råden i bruksanvisningen.
- Service under garantin är inte kostnadsfri om apparaten inte fungerar på grund av felaktig användning.
- Fel och reklamationer som beror på felaktig användning eller installation omfattas inte av garantin. Garantikostnaderna betalas av användaren.

Barnlås

Symbol för barnlås:



WARNING: Om denna symbol visas på din ugn, bli inte orolig. Den kan ha aktiverats av misstag. Ugnen är utrustad med en säkerhetsfunktion som förhindrar oavsiktlig eller oönskad start av ugnen av barn.

Så här stänger du av barnlåset:

För att avaktivera säkerheten, håll termostatens vred för temperaturinställning nedtryckt i 5 sekunder. På displayen visas texten "n—o" följt av "OFF".

Så här aktiverar du barnlåset:

För att aktivera säkerheten, håll termostatens vred (T) för temperaturinställning nedtryckt i 5 sekunder när ugnen är avstängd.

Ett kort ljudsignal hörs och på displayen visas texten "n—o" följt av "ON".

Då går det inte att starta ugnen.

Små problem som kan lösas utan hjälp av en specialiserad tekniker

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
Lågan är inte jämn.	Felaktig gasinställning.	Gasinställningen ska kontrolleras av en expert.
Lågan ändras plötsligt.	Brännarens delar är inte korrekt placerade.	Placera brännarens delar korrekt.
För att tända brännarna måste tändningsvredet hållas nedtryckt längre.	Brännarens delar är inte korrekt placerade.	Placera brännarens delar korrekt.
Lågan slocknar efter tändning.	Vredet har inte hållits nedtryckt tillräckligt länge eller har tryckts ned för försiktigt.	Håll ned vredet längre innan du släpper det, tryck ordentligt.
Gallret i brännarsområdet har ändrat färg.	Ett naturligt fenomen på grund av hög temperatur.	Rengör gallret med metallrengöringsmedel.
Den elektriska funktionen är allmänt störd.	Tändare eller kopplingsplint skadad.	Kontrollera tändaren och/eller kopplingsplinten och byt ut om den är skadad.
Elektrisk tändning fungerar inte längre.	Mat- eller rengöringsmedelsrester mellan tändelektrod och brännare.	Rengör noggrant mellan tändelektroden och brännaren.
Brännarlocken är smutsiga.	Normal smuts.	Rengör brännarlocken med metallrengöringsmedel.
Displayen svarar inte på kommandon.	Displayens touch är låst.	Öppna och stäng ugnsluckan.

AVVIKELSER	ORSAKER
Apparaten och kokzonen tänds inte.	- Hällen är inte korrekt ansluten till elnätet. - Säkringen har gått sönder. - Funktionslåset (KEY-LOCK) är aktiverat.
Symbolen "U" visas på displayen.	- Ingen kastrull är placerad på kokzonen. - Kastrullen är inte kompatibel med induktion. - Botten på kastrullen har för liten diameter.
Symbolen "E" visas på displayen.	- Det elektroniska systemet är defekt. - Koppla bort hällen från elnätet. - Kontakta auktoriserad serviceverkstad.
Kokzonerna fungerar inte.	- Säkerhetssystemet är aktiverat. - Kastrullen är tom och botten har blivit överhettad.
Om ventilationen fortsätter vara på när hällen är avstängd.	- Detta är inget fel. Fläkten fortsätter att gå för att skydda elektroniken. - Den automatiska ventilationen stannar automatiskt.

INSTALLATION

Installationsinstruktioner

⚠ Installatören är skyldig att ge användaren följande information:

- Kontrollera att apparaten är oskadad och att all dokumentation för produkten finns.
- Kontrollera att apparaten har alla medföljande tillbehör.
- Kontrollera att apparaten används korrekt (ugnsanvändning, termostattinställning, tändning och återtändning av brännare).
- Föreslå att garantisedeln fylls i.
- Rekommendera att en regelbunden service utförs minst vartannat år.

⚠ Gasläcka

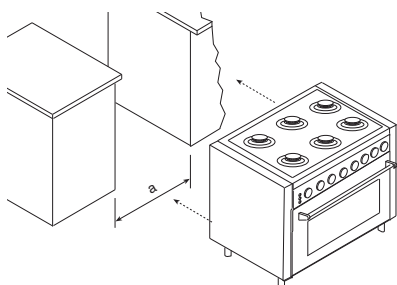
Vid gasläcka, stäng av gasförsörjningen och koppla bort apparaten från elnätet. Kontakta auktoriserad service. Alla åtgärder och underhåll får endast utföras av behörig och kvalificerad personal.

⚠ Varning

Apparaten väger mer än 60 kg, därför måste hanteringen ske med lämpliga hjälpmedel.

Åtgärder att följa

För att undvika att böja stödfötterna, dra aldrig spisen. Korrekt procedur för att placera apparaten är att lyfta den med lämplig utrustning.



a (mm)	modeller	a (mm)	modeller
600	P06 - L06	1000	PD10 - M10 - LD10
700	P07 - M07	1200	P12 - L12
800	P08	1216	M12 - PM12
900	P09 - L09 - K09 - PD09 - LD09	1500	P15
911	M09 - PM09	1511	M15

Direktiv / Standard

Denna apparat uppfyller gällande tillämpliga CE-direktiv. Denna apparat uppfyller följande direktiv/förordningar:

DIREKTIV 2002/96/EG

LÅGSPÄNNINGSDIREKTIV 2014/35/EU

FÖRORDNING GAR EU 2016/426

DIREKTIV OM ELEKTROMAGNETISK KOMPATIBILITET 2014/30/EU

FÖRORDNING NR 1935/2004 (kontakt med livsmedel)

Installation måste utföras endast av kvalificerad personal i enlighet med regelverken i permanent ventilerade utrymmen enligt installationsstandarderna: UNI 7129-1, UNI 7129-2, UNI

7129-3, UNI 7129-4, UNI 7131.

Ventilation av utrymmen

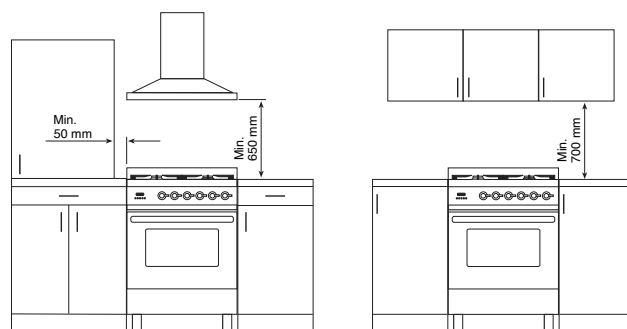
Denna apparat är av typ "A" och får därför inte anslutas till en avgasledning för förbränningsprodukter, utan måste installeras under köksfläkt eller annat rökgasutdragningsystem i enlighet med gällande normer. Kunskap och konsultation av dessa normer är avgörande för en kvalificerad installatör. Som vägledning bör man komma ihåg att luften som krävs för förbränning av brännarna är 2 m³/h per kW installerad nominell effekt (se märkplåt). Om apparaten används intensivt och under lång tid kan ytterligare ventilation behövas; i sådant fall bör ett fönster öppnas eller fläkteffekten i köksfläkten ökas.

Inbyggnad av apparaten mellan skåp

- Apparaten kan installeras fristående:
- klass 1.
- Apparaten kan installeras mellan två skåp:
- klass 2/1.
- Apparaten är skyddad mot överhettning och kan därför installeras intill skåp vars höjd inte överstiger arbetsbänkens höjd. Väggytan som är i kontakt med apparatens baksida måste vara av brandsäkert material.

För att installera spisen korrekt ska följande försiktighetsåtgärder iakttagas:

- A. Skåp intill spisen som är högre än arbetsbänkens höjd ska placeras minst 50 mm från arbetsbänkens kant.
- B. Köksfläkten ska installeras enligt dess instruktionsbok, dock alltid med ett minsta avstånd på 650 mm från arbetsbänken.
- C. Om apparaten installeras under ett väggskåp ska det minsta avståndet mellan skåpet och arbetsbänken vara 700 mm.



INSTALLATION

Installationsinstruktioner

Montering

Fästöglor



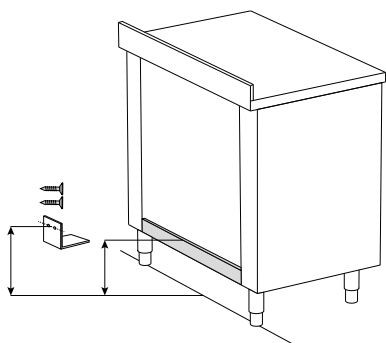
VARNING: risk för att apparaten kan välta



VARNING: För att undvika att apparaten välter måste denna stabiliseringsanordning installeras. Följ installationsanvisningarna.

Modeller: 60, 70, 80 (30'), 90, 100, 120 cm.

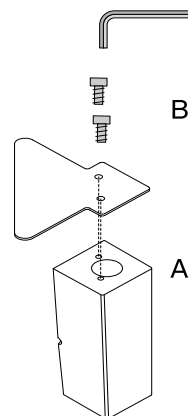
1. Packa upp spisen och montera benen, justera önskad höjd.
2. Mät höjden från golvet till överkanten på bakre tvärbalken och lägg till 15 mm.
3. Markera den totala måtten på bakväggen, cirka i mitten av spisens bredd. Borra ett hål med en lämplig borr på 6 mm diameter och fäst vinkeljärnet plant.
4. Kontrollera att spisen kan stå mot bakväggen och att den, när den är placerad, inte kan välta.



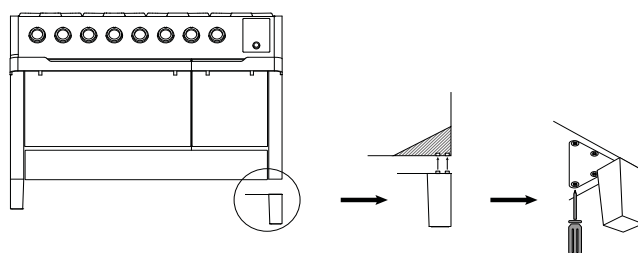
! VARNING! Stabiliseringssystemet mot vältnig fungerar endast om spisen är installerad med baksidan mot bakväggen.

Montering av fötter (Panoramagic)

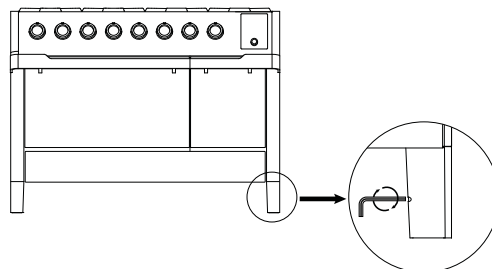
1. Fästa fästet vid foten:
 - Placera fästet ovanpå fotens bas och kontrollera att hålen (a) stämmer överens.
 - Fäst de två skruvarna med en insexnyckel (b).



2. Lägg spisen på ryggsidan och:
 - Placera foten och kontrollera att skruvhålen på spisen stämmer överens med fotens hål (a).
 - Fäst skruvarna med en skruvmejsel (4 skruvar med 4 brickor) (b).



3. Hur man justerar fotens höjd:
 - Sätt in insexnyckeln i fotens hål för att nå justerskruven (a).
 - Genom att vrida på justerskruven kan fotens höjd justeras för att kompensera för eventuella ojämnheter i golvet.



INSTALLATION

Elektrisk anslutning

Kokgrupper utan induktionshäll

Följande anvisningar är avsedda för behörig personal som ansvarar för installation, justering och tekniskt underhåll av apparaten, och som ska säkerställa att dessa åtgärder utförs på korrekt sätt och i enlighet med gällande föreskrifter.

VIKTIGT: Alla justeringar, underhållsåtgärder etc. måste utföras först efter att apparatens elkontakt har dragits ur.

Installationsföreskrifter

Installationen måste utföras fackmannamässigt och i full överensstämmelse med gällande bestämmelser för elektriska installationer. I annat fall fransäger sig tillverkaren allt ansvar. I denna manual finns även kopplingsschemat för apparaten.

Apparaterna är förberedda för anslutning till den spänning som anges på märkplåten.

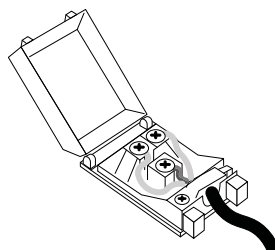
Innan apparaten ansluts till elnätet, kontrollera att:

- Egenskaperna hos den magnetotermiska strömbrytaren eller vägguttaget klarar apparatens belastning (se information på märkplåten);
- Strömtillförseln är försedd med en effektiv jordanslutning.

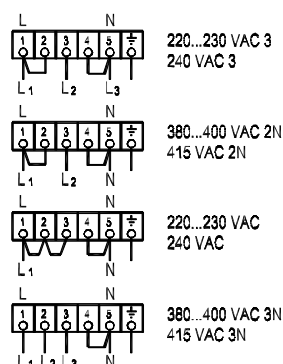
Apparaten levereras med kabel (1,8 m – endast tillgänglig på vissa modeller) utan stickkontakt: anslutningen måste utföras med beaktande av att den gulgröna kabeln är skyddsjordsledaren [$\perp$] och får aldrig brytas.

Eluttaget ska vara synligt och lättåtkomligt så att apparaten enkelt kan kopplas bort från elnätet. Vid fast anslutning till elnätet måste följande krav uppfyllas:

- Säkringen och hushållets elsystem måste klara belastningen från apparaten (se typskylten).
- Elinstallationen ska vara försedd med en effektiv skyddsjord.
- En anordning ska finnas som säkerställer fullständig fränkoppling från nätet, med en kontaktöppning som möjliggör total fränkoppling enligt överspänningskategori III, i enlighet med gällande installationsregler.
- Vägguttaget eller den allpoliga strömbrytaren, med en minsta öppning på 3 mm mellan kontakterna, ska vara lättåtkomlig efter att apparaten installerats.
- En fränkopplingsanordning från fast installation ska vara integrerad, i enlighet med installationsföreskrifterna.



Den gul-gröna jordledaren får aldrig brytas, inte ens av strömbrytaren. Matningskabeln ska placeras så att den inte kommer i kontakt med ytor som har en temperatur som överstiger omgivningstemperaturen med mer än 50 °C. Vid behov av byte av matningskabel, kontakta auktoriserad service.



AVARNING! Spisen kan matas med enfas-, tvåfas- eller trefas-spänning. För korrekt anslutning till elnätet, följ schemat nedan som visar anslutningsplinten, särskilt anslutningsplintarna (1-2-3-4-5) och de olika matningssledningarna (L1-L2-L3-N).

INSTALLATION

Elektrisk anslutning

Kokgrupper med induktionshäll

WARNING! Apparaten levereras utan kabel och stickkontakt: en normerad kabel och stickkontakt, lämpliga för belastningen (se tabell), måste monteras. Matningskabeln ska placeras så att den inte någonsin utsätts för temperaturer som överstiger 50°C över omgivningstemperaturen.

På spisar med induktionshäll får inte anslutning till 220/230/240 VAC3 utföras.

Data för matningskabeln

Mod.	Strömförsörjning	Anslutningar	Kabela- rea	Kabela- rea
P..I06 LBI095	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H05RR
	380-415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 1,5	H05RR
P..I09.. M..I09..	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
PDI09..	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-400V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 6	H05RR
	415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 10	H05RR
	380-400V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 6	H05RR
	415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 10	H05RR
LDBI09..	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 4	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
MDI10.. E3	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-400V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 6	H05RR
	415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 10	H05RR
	380-400V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 6	H05RR
	415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 10	H05RR

PDI10..	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 6	H05RR
	400-415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 10	H05RR
	380V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 6	H05RR
	400-415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 10	H05RR
PI127.. MI127..	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 10	H05RR
	380V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 6	H05RR
	400-415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 10	H05RR
PMI09S3	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 6	H05RR
	380-415V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR
PMI127S3	220-240V a.c. 1P+N 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 10*	H07RN
	380-415V a.c. 2P+N 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 10	H05RR
	400V a.c. 3P+N 50/60 Hz	3 fase + N	5 x 4	H05RR

INSTALLATION

Gasanslutning

Utförande av kvalificerad installatör

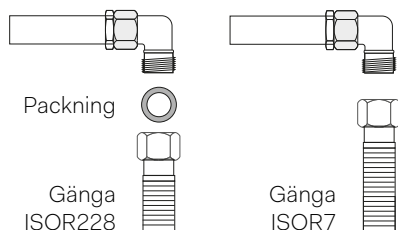
Instruktioner (UNI 7129/7131)

a) KLASS (underklass 2/1 inbyggt spis mellan möbler)

Apparaterna ska anslutas till gasnätet med hjälp av styva eller flexibla metallrör (max längd 2 meter) som är lämpliga för gasapparater. Anslutningsrören och deras maxlängder måste följa gällande normer (UNI CIG 9891), bytas ut före utgångsdatum (om angivet på röret) och anslutas till apparaten med hjälp av gängad koppling ISO R228 med tätningspackning, eller ISO R7 (se bild nedan) med metallisk tätning (tätningmaterial som är godkända för gasanslutningar kan användas).

b) KLASS (fristående spis)

Utöver vad som anges i punkt (a) kan anslutningen även utföras med flexibelt gummirör enligt UNI CIG 7140 (max längd 1,5 m) fastsatt på LPG-gummihållaren med tillhörande slangklämma; röret måste vara synligt och inspektionsbart längs hela dess sträckning med krav på byte vid utgångsdatum, det får inte utsättas för temperaturer över 50 °C någonstans, får inte utsättas för drag- eller vridkrafter, får inte ha klämningar eller komma i kontakt med vassa kanter, skarpa hörn eller liknande.



Det rekommenderas att kontrollera tätheten på fogarna med lämpliga skumtestare (INGEN FLAMMA) efter att anslutningen är gjord.

Gasomvandling

Apparaten levereras för att fungera som angivet på typskylten som är fäst på apparaten. Om omställning till en annan gas krävs, följ instruktionerna i avsnittet "Justering och/eller anpassning till olika gaser."

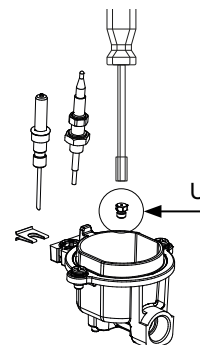
⚠ VARNING

Alla underhållsarbeten måste utföras av en auktoriserad tekniker efter att apparaten kopplats bort från elnätet och gasförsörjningen stängts av.

Justering och/eller omställning för olika gaser

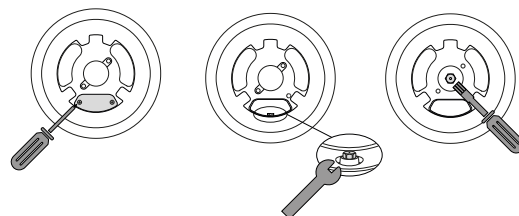
SR - R - P

1. Ta bort gallret och brännarna från spishällen.
2. Brännare SR - R - P: Skruva loss "U"-munstyckena med en 7 mm nyckel och byt ut dem mot de som anges för den nya gasen enligt tabellen nedan.



DCC/DUAL

1. Skruva loss de två skruvarna och ta bort kåpan.
2. Skruva loss "U"-munstyckena med en 7 mm nyckel och byt ut dem mot de som anges för den nya gasen enligt tabellerna nr 1 och nr 2.



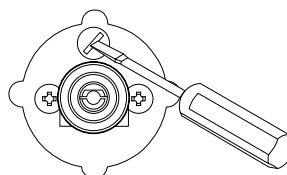
Justering av miniminställning

Kontroll av justering

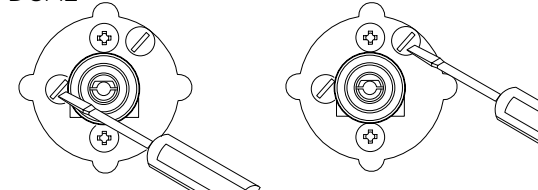
När apparaten installeras måste det säkerställas att miniminställningen för brännarna på spishällen och i ugnen är korrekt justerad. Om gastyp ändras är justering av miniminställningen nödvändig. Justeringen görs enligt följande:

Spishällsbrännare

1. Tänd en brännare åt gången och ställ in flammans på max.
2. Ta bort vredet från motsvarande gasventil och för in en skruvmejsel antingen i ventilen ända fram eller i justeringsskruven.



DUAL



3. Ställ ventilen i minimiposition.
4. Skruva moturs för att öka flammans eller medurs för att minska den.
5. Vid användning av flytande gas (Butan - Propan) måste justerskruven vara helt åtskruvad.

INSTALLATION

Gasanslutning

Gasanslutningstabell PRO LINE

n. 1

	SR	R	P	DCC	DUAL
	Qmax kW	3.00	2.90	4.30 / 4.20 ⁽⁶⁾ / 3.8 ⁽⁴⁾	4.50 / 4.20 ⁽⁶⁾
	Qmax g/h	218	211	313	327
	Qmin kW	0.60 / 0.55 ⁽¹⁾ / 0.45 ⁽²⁾	1.10 / 1.20 ⁽¹⁾ / 1.10 ⁽²⁾	1.80 / 2.32 ⁽¹⁾ / 2.00 ⁽²⁾	0.30 / 0.36 ⁽¹⁾ / 0.31 ⁽²⁾
	Qmin g/h	29 / 39 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	80 / 87 ⁽¹⁾ / 80 ⁽²⁾	131 / 169 ⁽¹⁾ / 145 ⁽²⁾	22 / 26 ⁽¹⁾ / 23 ⁽²⁾
	G30/G31 28..30/37 mbar	0.68/0222	0.82/0222	1.05/0222	0.44/0222
	G30/G31 50 mbar	0.58/0264	0.75/0222	0.80/0315	0.43/0102
	G30 37 mbar	0.62/0222	0.80/0222	0.95/0222	0.41/0222
	G20 20 mbar	0.97/0211	1.30/0103	1.50/1048	0.70/0101
	G20 25 mbar	0.91/0211	1.10/0210	1.50/0103	0.65/0101
	G25 20 mbar	1.05/0210	1.42/0222	1.57/0332	0.72/0306
	G25 25 mbar	0.98/0210	1.26/0332	1.50/0332	0.75/0306
	G2..350 13 mbar	1.26/0210	1.64/0332	2.10/1048	0.91/210
	G25 1.25 mbar	0.98/0210	1.25/0309	1.52/0332	0.71/0306
	G25 3 25 mbar	0.94/0210	1.26/0332	1.48/0332	0.75/0306
	G110 8 mbar	1.90/0224-2	2.60/0224-3	3.50/00003	1.45/00004
	G150 1.8 mbar	1.90/0224-2	2.60/0224-3	3.50/00003	1.45/00004
	G30/G31	0.32	0.40	0.75	0.27
	G20	REG	REG	REG	REG
	G25	REG	REG	REG	REG
	G2..350 13 mbar	REG	REG	REG	REG
	G110/G120	REG	REG	REG	REG
	(1)=G30/G31 50 mbar	(2)=G30 37 mbar	(3)=G110/G120 8 mbar	(4)=G150 1.8 mbar	(5)=Brahma valve

Gasanslutningstabell PROFESSIONAL PLUS / MAJESTIC

n. 2

	SR	R	P	DCC	DUAL	06 H3	08/09 H3
	Qmax kW	3.00	3.10 / 3.00 ⁽⁶⁾	4.30 / 4.20 ⁽⁶⁾ / 3.8 ⁽⁴⁾	5.00 / 4.20 ⁽⁶⁾ / 4.5 ⁽⁶⁾	2.70	3.70
	Qmax g/h	218	225	313	364	196	269
	Qmin kW	0.40 / 0.53 ⁽¹⁾ / 0.45 ⁽²⁾	1.10 / 1.20 ⁽¹⁾ / 1.10 ⁽²⁾	1.80 / 2.32 ⁽¹⁾ / 2.00 ⁽²⁾	0.30 / 0.36 ⁽¹⁾ / 0.31 ⁽²⁾		
	Qmin g/h	29 / 39 ⁽¹⁾ / 33 ⁽²⁾	80 / 87 ⁽¹⁾ / 80 ⁽²⁾	131 / 169 ⁽¹⁾ / 145 ⁽²⁾	22 / 26 ⁽¹⁾ / 23 ⁽²⁾		
	G30/G31 28..30/37 mbar	0.68/0222	0.87/0222	1.05/0222	1.04/0222	0.80/0222	0.92/0222
	G30/G31 50 mbar	0.58/0264	0.75/0222	0.80/0315	0.83/0315	0.68/0222	0.80/0222
	G30 37 mbar	0.62/0222	0.82/0222	0.95/0222	1.00/0222	0.74/0222	0.86/0222
	G20 20 mbar	0.97/0211	1.30/0103	1.50/1048	1.52/1048	1.17/0222	1.37/0332
	G20 25 mbar	0.91/0211	1.10/0210	1.50/0103	1.50/0103	1.10/0222	1.24/0332
	G25 20 mbar	1.05/0210	1.42/0222	1.57/0332	1.50/0332	1.30/0222	1.48/0332
	G25 25 mbar	0.98/0210	1.35/0222	1.50/0332	1.50/0332	1.25/0222	1.40/0332
	G2..350 13 mbar	1.26/0210	1.64/0332	2.10/1048	1.98/1048	1.70/0222	1.90/0332
	G25 1.25 mbar	0.98/0210	1.25/0309	1.52/0332	1.52/0332	1.25/0222	1.43/0332
	G25 3 25 mbar	0.94/0210	1.28/0332	1.48/0332	1.48/0332	1.20/0222	1.37/0332
	G110 8 mbar	1.90/0224-2	2.70/0224-6	3.50/00003	1.45/00004	2.80/0222	2.80 ⁽⁵⁾ /0222
	G150 1.8 mbar	1.90/0224-2	2.60/0224-6	3.50/00003	1.45/00004		
	G30/G31	0.32	0.52	0.75	0.27		
	G20	REG	REG	REG	REG		
	G25	REG	REG	REG	REG		
	G2..350 13 mbar	REG	REG	REG	REG		
	G110/G120	REG	REG	REG	REG		
	(1)=G30/G31 50 mbar	(2)=G30 37 mbar	(3)=G110/G120 8 mbar	(4)=G150 1.8 mbar	(5)=Brahma valve	ACTEK VALVE	
	(6)=G2..350 13 mbar						

INSTALLATION

Gasanslutning

Gasanslutningstabell PANORAMAGIC
n. 3

		SR	R	DCC	DUAL
	Qmax kW	1,80 / 1,70 ⁽³⁾⁽⁴⁾	3,00 / 2,90 ⁽³⁾⁽⁴⁾	4,30 / 3,40 ⁽³⁾⁽⁴⁾	5,00 / 4,00 ⁽³⁾⁽⁴⁾
	Qmax g/h	131	218	313	364
	Qmin kW	0,40 / 0,55 ⁽¹⁾ / 0,50 ⁽²⁾	0,60 / 0,70 ⁽¹⁾ / 0,62 ⁽²⁾	1,9 / 2,40 ⁽¹⁾ / 2,15 ⁽²⁾	0,30 / 0,40 ⁽¹⁾ / 0,35 ⁽²⁾
	Qmin g/h	29 / 40 ⁽¹⁾ / 36 ⁽²⁾	44 / 51 ⁽¹⁾ / 45 ⁽²⁾	138 / 174 ⁽¹⁾ / 156 ⁽²⁾	22 / 29 ⁽¹⁾ / 25 ⁽²⁾
	G30/G31 28...30/37 mbar	0,68/0222	0,85/0222	1,05/0222	0,44/0222
	G30/G31 50 mbar	0,58/0264	0,75/0265	0,83/0315	0,43/0102
	G30 37 mbar	0,62/0222	0,82/0222	1,00/0222	0,41/0222
	G20 20 mbar	0,97/0211	1,30/0103	1,50/1048	0,70/0101
	G20 25 mbar	0,91/0211	1,10/0210	1,50/0103	0,65/0101
	G25 20 mbar	1,05/0210	1,37/0332	1,57/0332	0,72/0306
Ø mm by-pass Ø mm	G25 25 mbar	0,98/0210	1,26/0332	1,50/0332	0,75/0306
	G2.350 13 mbar	1,26/0210	1,64/0332	2,10/1048	0,91/210
	G25.1 25 mbar	0,98/0210	1,25/0309	1,57/0332	0,71/0306
	G25.3 25 mbar	0,94/0210	1,26/0332	1,48/0332	0,75/0306
	G110 8 mbar	1,90/0224-2	2,60/0224-3	3,50/00003	1,45/00004
	G150.1 8 mbar	1,90/0224-2	2,75/0224-3	3,50/00003	1,45/00004
	G30/G31	0,30	0,35	0,75	0,27
	G20	REG	REG	REG	REG
	G25	REG	REG	REG	REG
	G2.350 13 mbar	REG	REG	REG	REG
(1)=G30/G31 50 mbar		(3)=G110 8 mbar		REG	
(2)=G30 37 mbar		(4)=G150.1 8 mbar		REG	

INSTALLATION

Elektriska anslutningar och inbyggnadsscheman

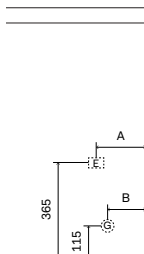
E = Elektrisk anslutning

G = Gasanslutning

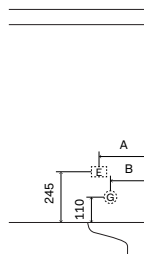
Majestic

Mod. /mm	A	B
M07	185	155
M30	120	90
M09	190	165
MD10	140	120
M12	150	120
M15	195	170

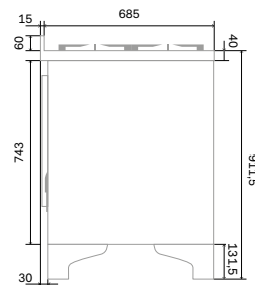
Bakvy
- M30



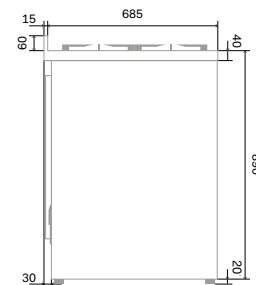
Bakvy



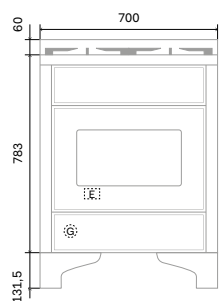
Sidovy



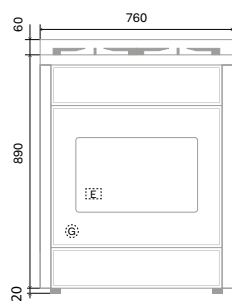
Sidovy M30



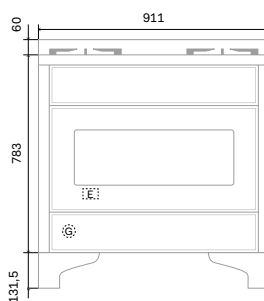
M07



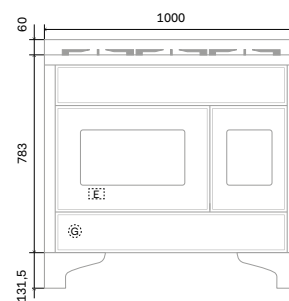
M30



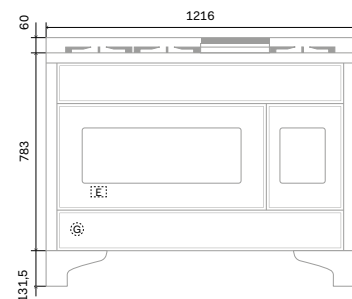
M09



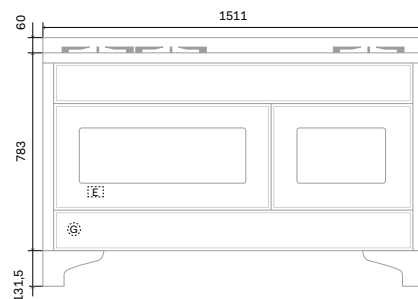
MD10



M12



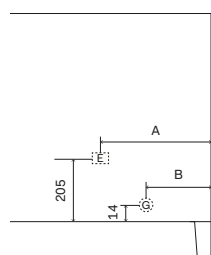
M15



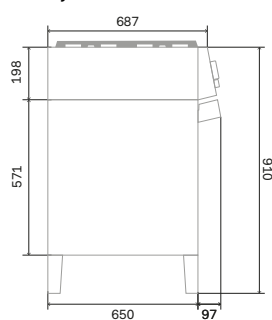
Panoramagic

Mod. /mm	A	B
PM09	455	183
PM12	457	192

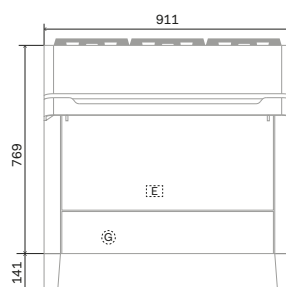
Bakvy



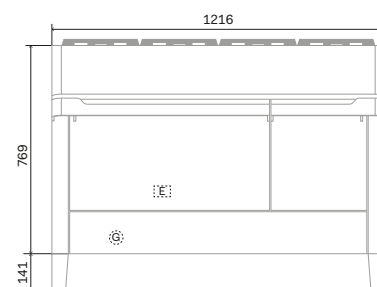
Sidovy



PM09



PM12



INSTALLATION

Elektriska anslutningar och inbyggnadsscheman

E = Elektrisk anslutning

G = Gasanslutning

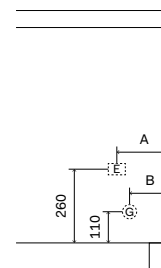
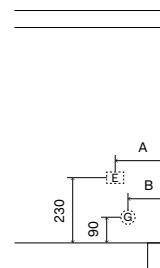
Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

Mod. /mm	A	B
P06N / P06W / L06	130	80
P07N / P07W	190	150
P09N / P09W / L09	240	150
PD09N / PD09W / LD09	140	80
PD10N / PD10W / LD10	140	80
P12N / P12W / L12	225	90
P15N / P15W	200	135
P36N / P36W	200	150

Bakvy

Bakvy

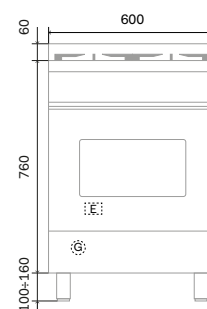
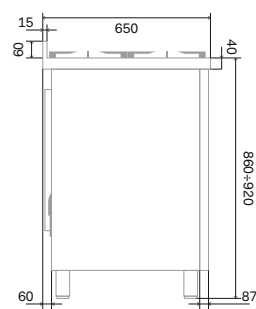
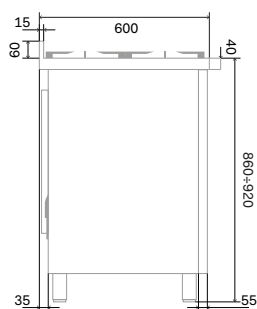
P36N / P36W



Sidovy

Sidovy P36N / P36W

P06N / P06W / L06

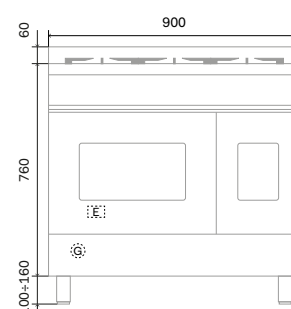
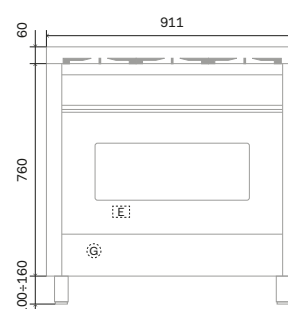
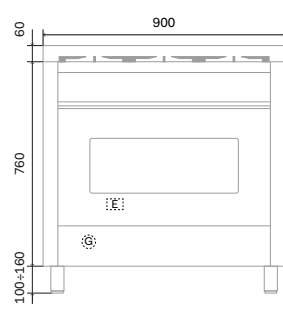
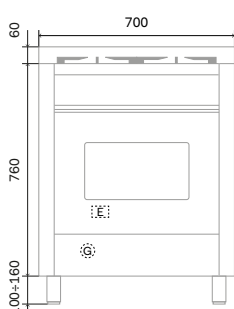


P07N / P07W

P09N / P09W / L09

P36N / P36W

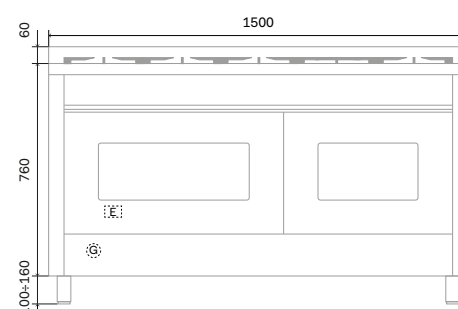
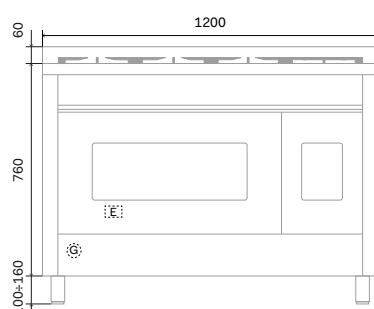
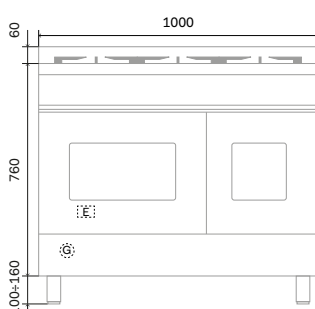
PD09N / PD09W / LD09



PD10N / PD10W / LD10

P12N / P12W / L12

P15N / P15W



INSTALLATION

Legend

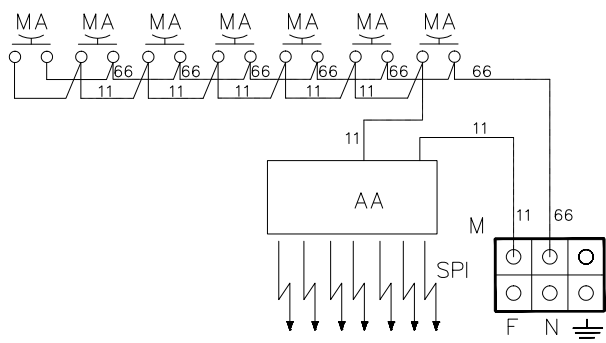
00	Svart
11	Brun
22	Röd
33	Vit
44	Gul
45	Gul-grön
55	Grå
66	Blå
AA	Tändtransformator
C	Omkopplare
CA	Kondensator 1,05 µF
CCDF	Fry-Top-väljare
CP	Matlagningstermometer
DM	Mikrovågsdumper
DV	Ångdumper
DS1	Brännarkontroll
DU	Vaxtermometer för ångutlopp
DY	Display
EL	Solenoidventil
EN	Encoder
F	Fas
FLC	LC-filter
FUSE	10A säkring
F1	Fas 1
HVD	Högspänningsdiod
K1	Jordkabel terminal
K2	Jordkabel bottenvärme
K3	Jordkabel ugnsläkt
K4	Jordkabel cirkulationsvärme
K5	Jordkabel toppvärme
K6	Jordkabel ugnslampa 1
K7	Jordkabel ugnslampa 2
K8	Jordkabel spisrotiserie
K9	Jordkabel tangentialfläktmotor
K10	Jordkabel omkopplare
K11	Jordkabel ugnstermostat
K12	Jordkabel programmerare/timer
K13	Jordkabel grillvärme
K14	Jordkabel elektrisk platta
K15	Jordkabel ram
K16	Jordkabel barbecuevärme
K17	Jordkabel fritösvärme
L1	Ugnslampa
L2	Ugnslampa
M	Terminalblock
MA	Tändmikro
MD	Grillmikro
MG	Spisrotiserie
MGT	Magnetron
MP	Mikrovågsdörr

MMO	Mikromonitor
MPR	Mikrokrets primär
MSEC	Mikrokrets sekundär
MT	Mikrovifläkt
MTK	Mikrovattentank
MVT	Mikrotangentialfläkt
N	Neutral
NTC	Temperatursond
P	Timer/klocka - Timer/programmerare
PB	Effektkort
PD	Pump
PE	Elektrisk platta
PT1000	Temperatursensor
R1	Toppelement
R2	Bottenvärme
R3	Grillvärme
R4	Cirkulationsvärme
R5	Barbecuevärme
R6	Fritösvärme
RC	Kesselvärme
RE	Energiregulator
RL	Begränsningsvärme
S1	Ugnslampa
S2	Nätindikator
S3	Grillindikator
S4	Fläktindikator
S5	Barbecueindikator
S6	Elektrisk plattindikator
S7	Spisrotiserieindikator
S8	Restvärmeindikator
S9	Fritösvärmeindikator
SA	Strömförsörjningskort
SD	Displaykort
SE	Hjälpkraftkort
SI	Gränssnittskort
SL	Vattennivåsensor
SP	Effektkort
SR	Säkerhetsrelä
SWD	Kontrollkort för uppvärmd låda
T	Grilltermostat
TCO\TC1	Säkerhetstermostat för fas 318 °C (TCO)
TSPO	Säkerhetstermostat för fas 90 °C
TF	Ugnstermostat
TR	Fritösvärmetermostat / Transformator högspänning
TS\TS1\TS2	Säkerhetstermostat
TST	Säkerhetstermostat tangentialfläkt
TT	Tangentialtermostat
V\VR	Radialfläkt
VT	Kylfläkt

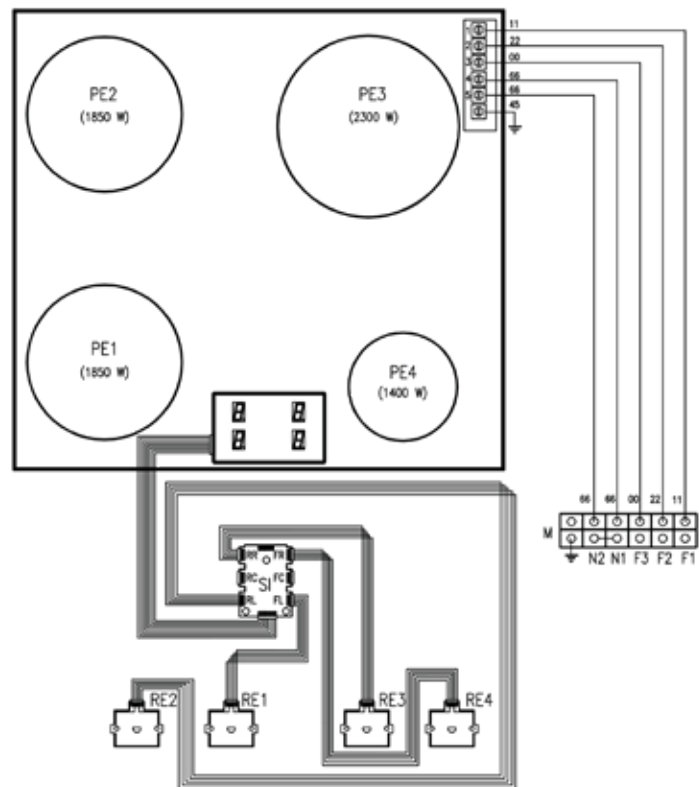
INSTALLATION

Elektriska scheman

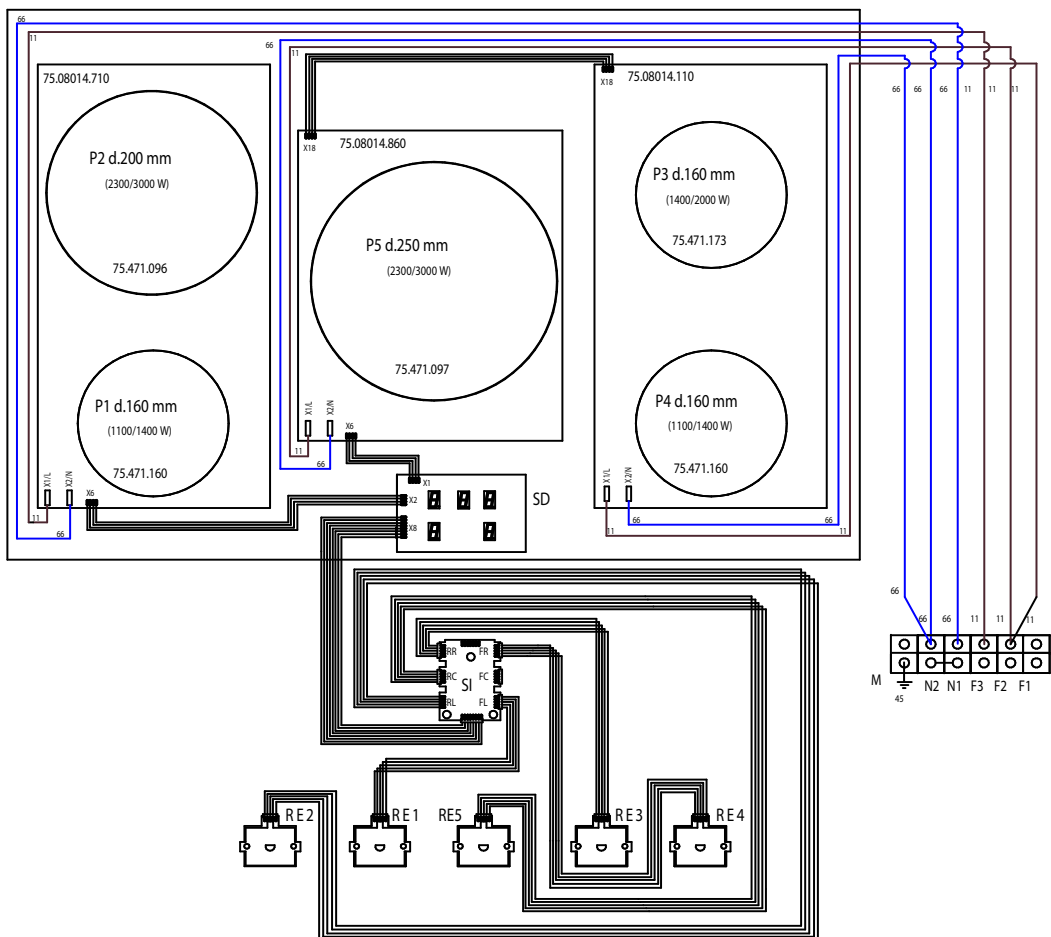
GASHÄLL



INDUKTION MED 4 ZONER



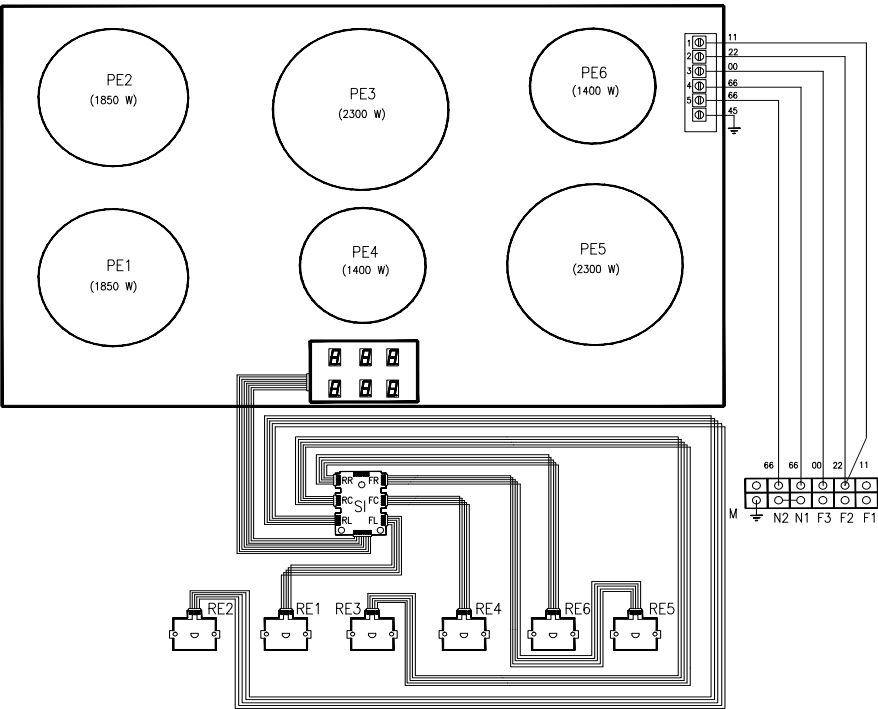
BASIC INDUKTIONSHÄLL MED 5 ZONER



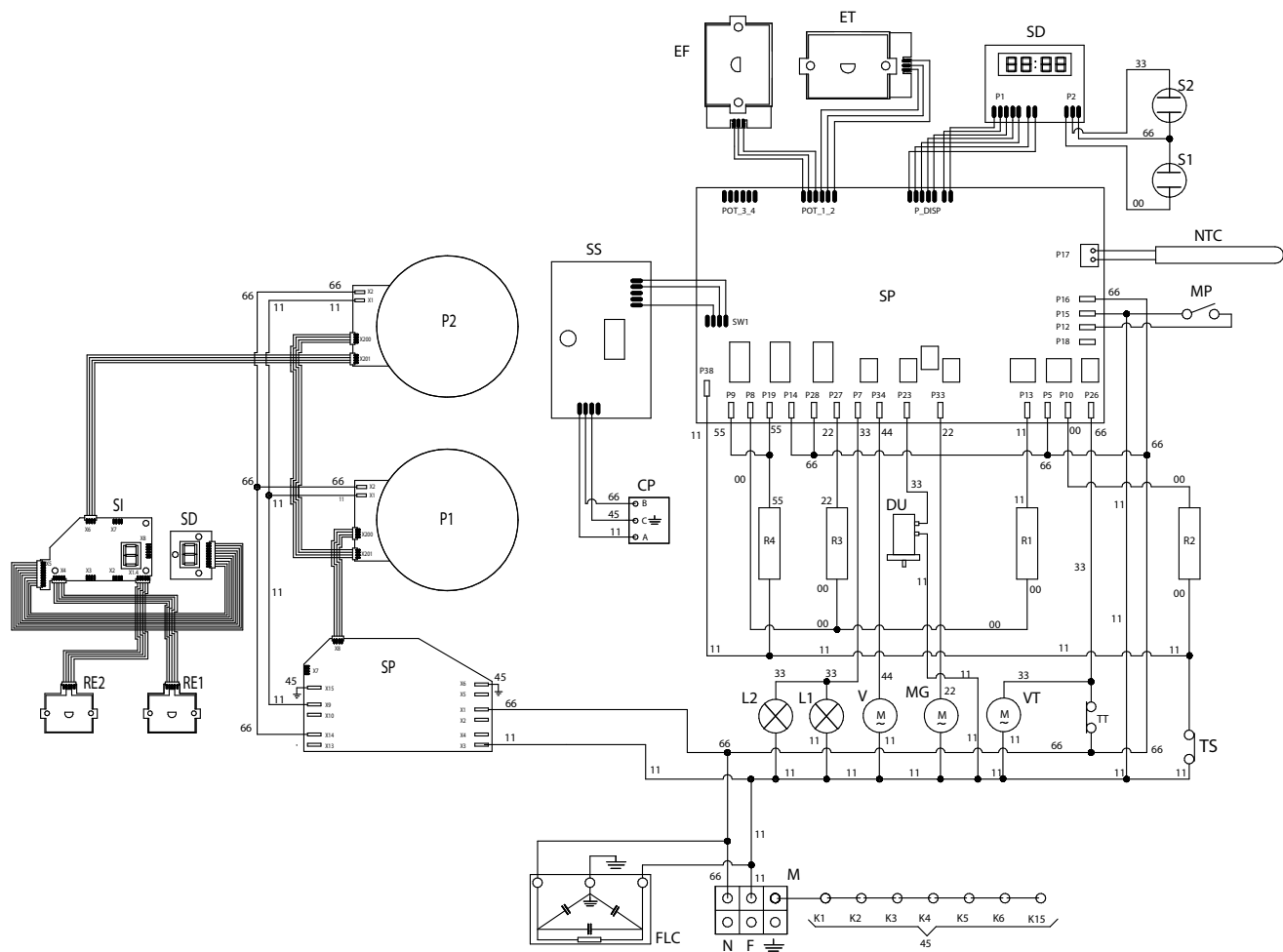
INSTALLATION

Elektriska scheman

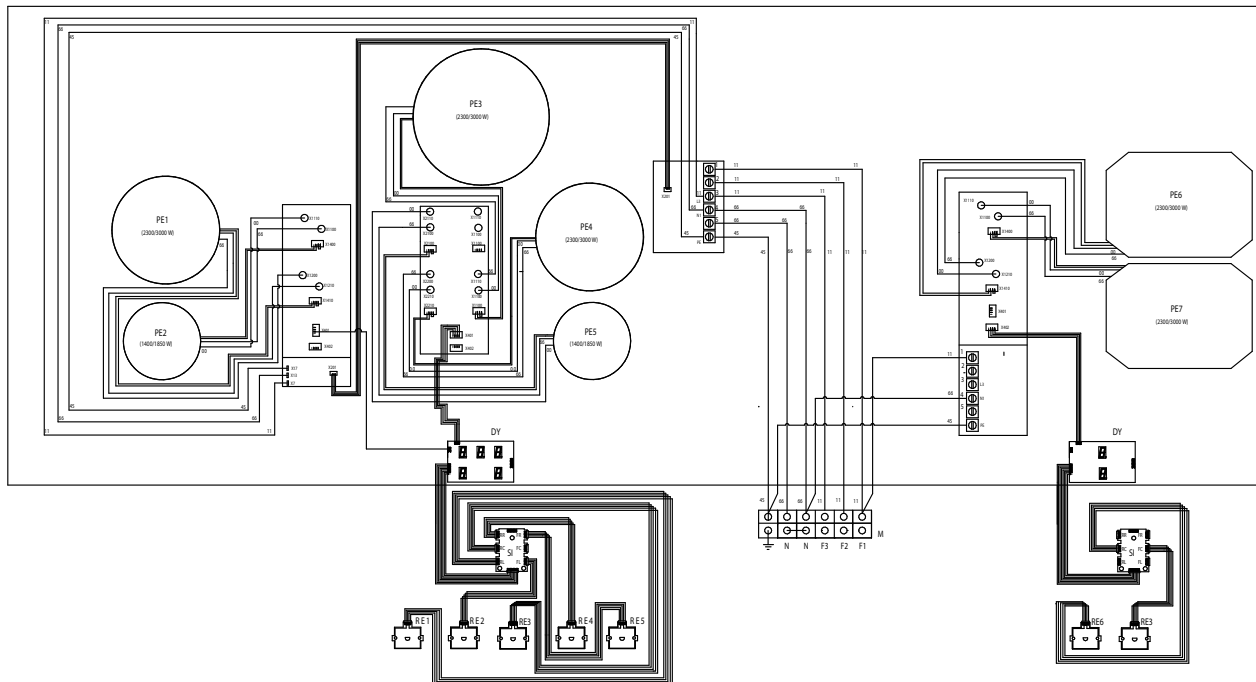
INDUKTION MED 6 ZONER



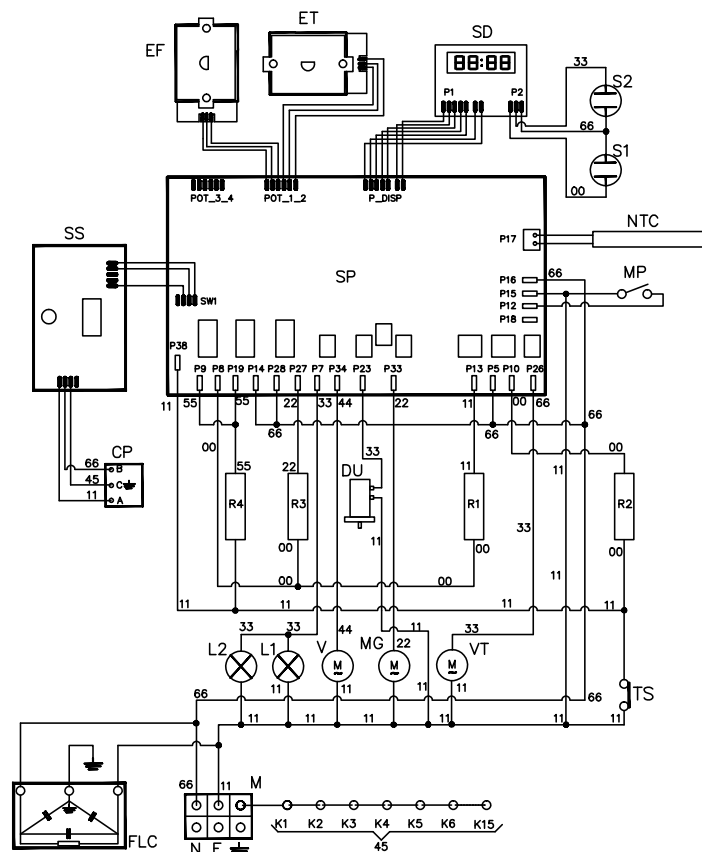
P09I...E3



INDUKTION MED 7 ZONER

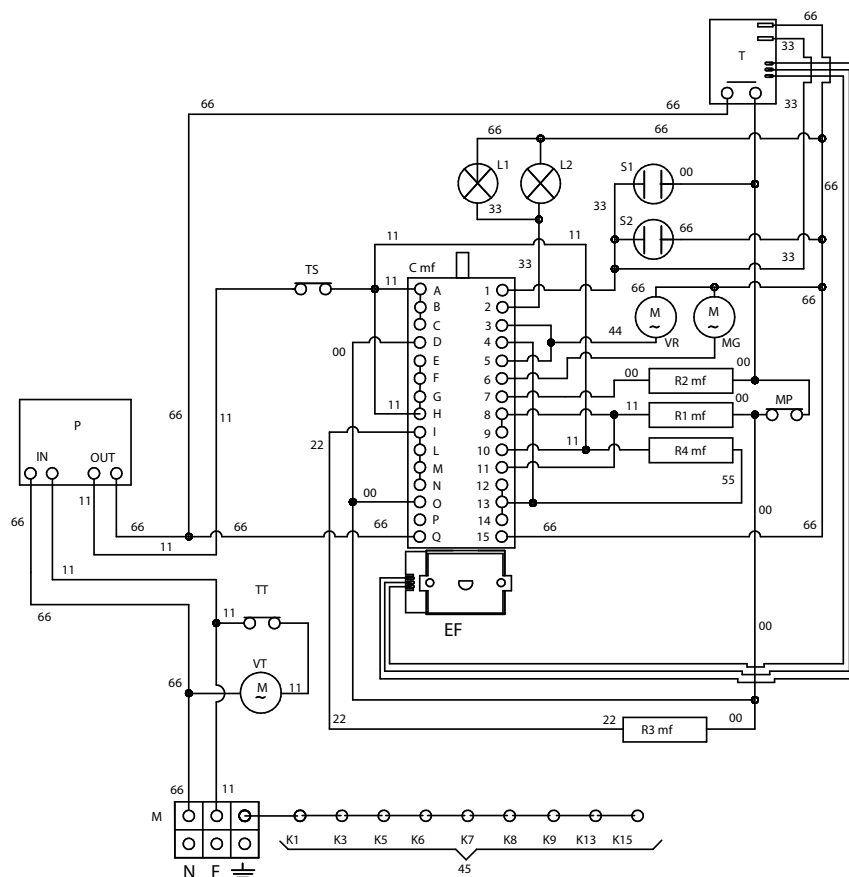


P (06-07-30"-08-09)...E3

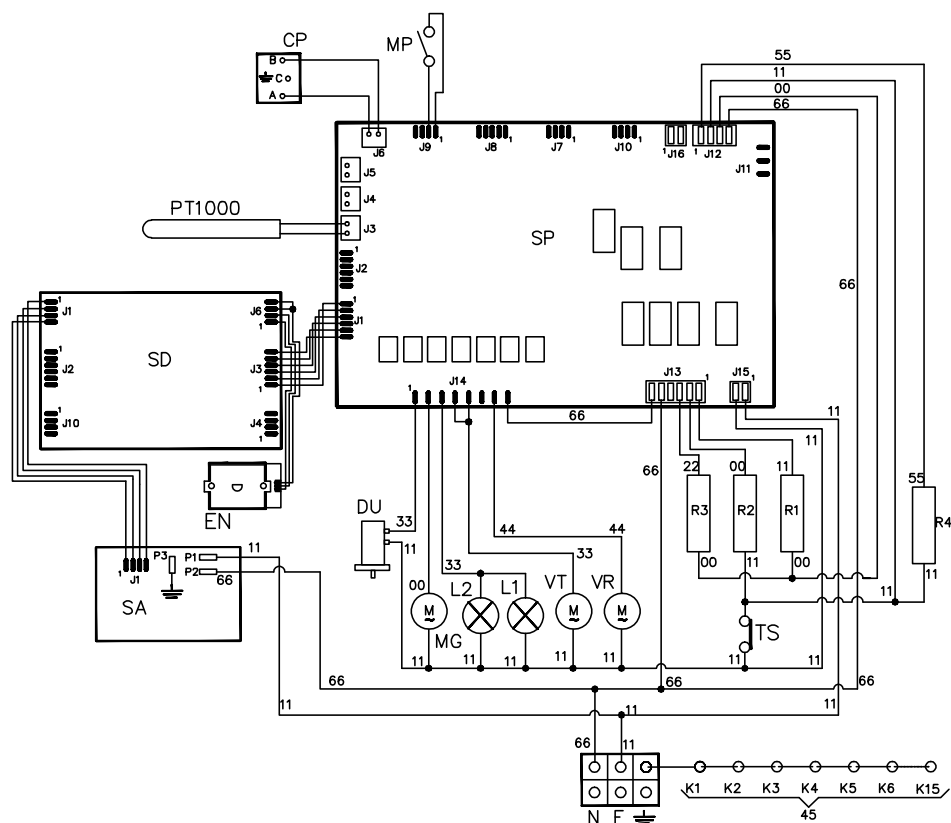


Elektriska scheman

L (06-09)...M3



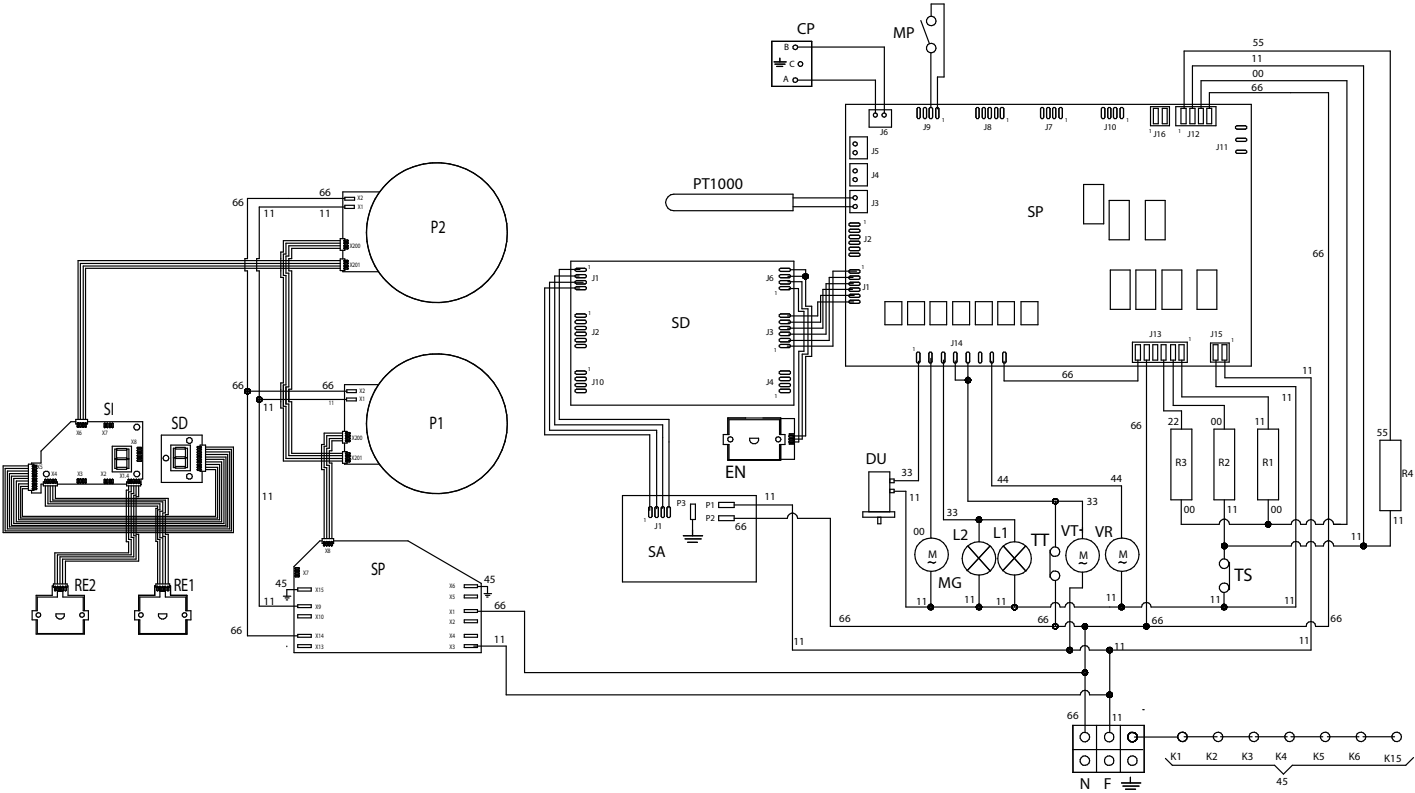
M (07-30"-09)...E3



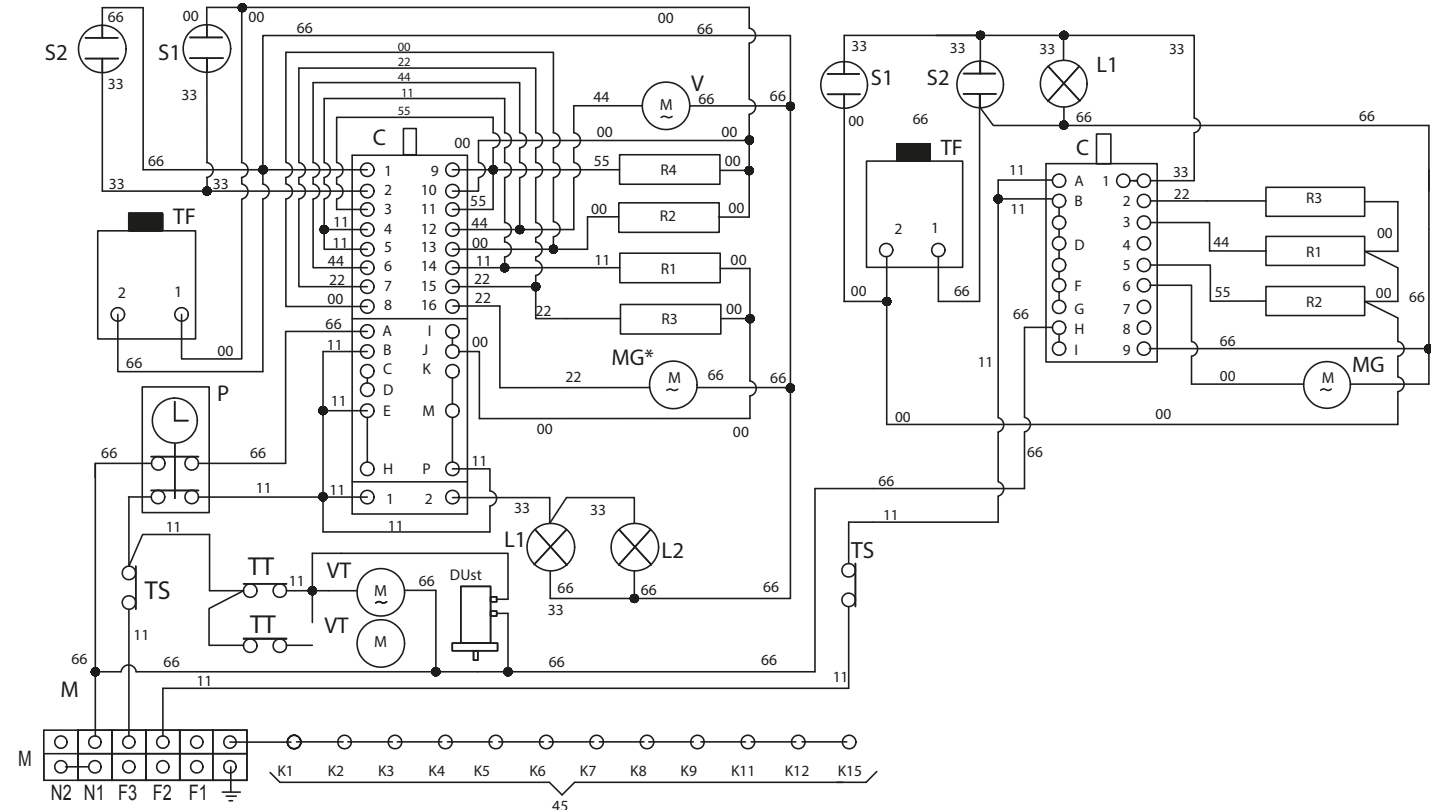
INSTALLATION

Elektriska scheman

M09I..E3



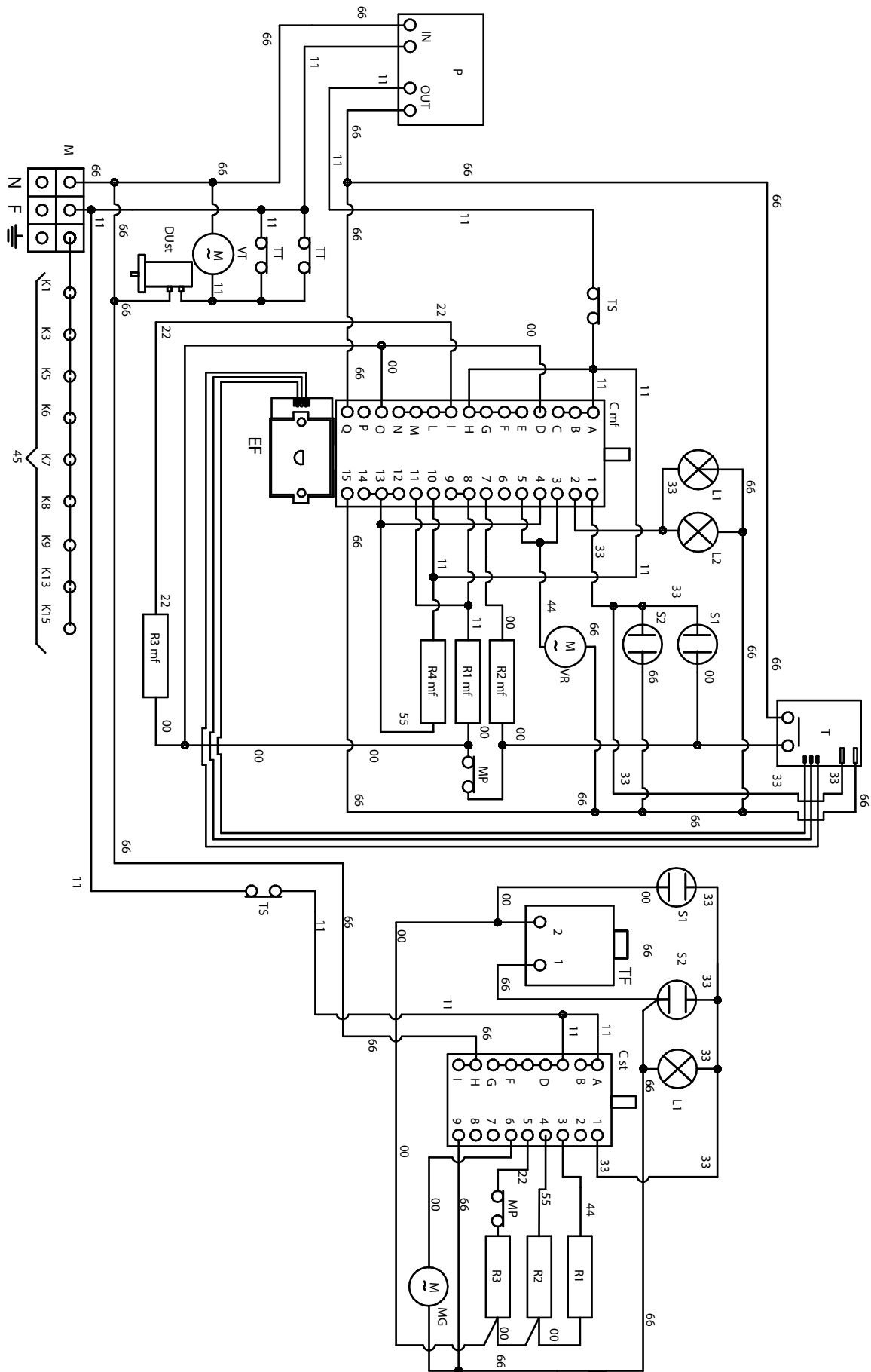
L12...M3



INSTALLATION

Elektriska scheman

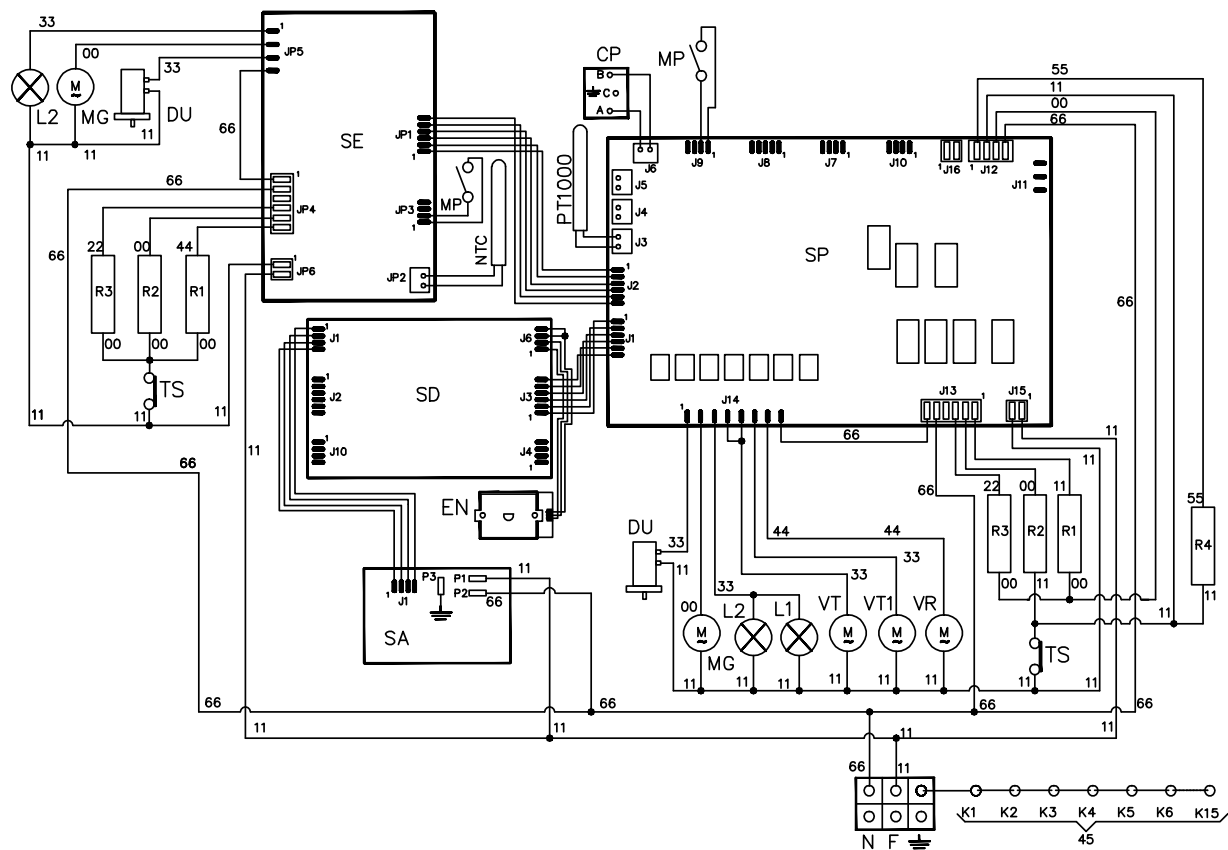
LD (09-10)...M3



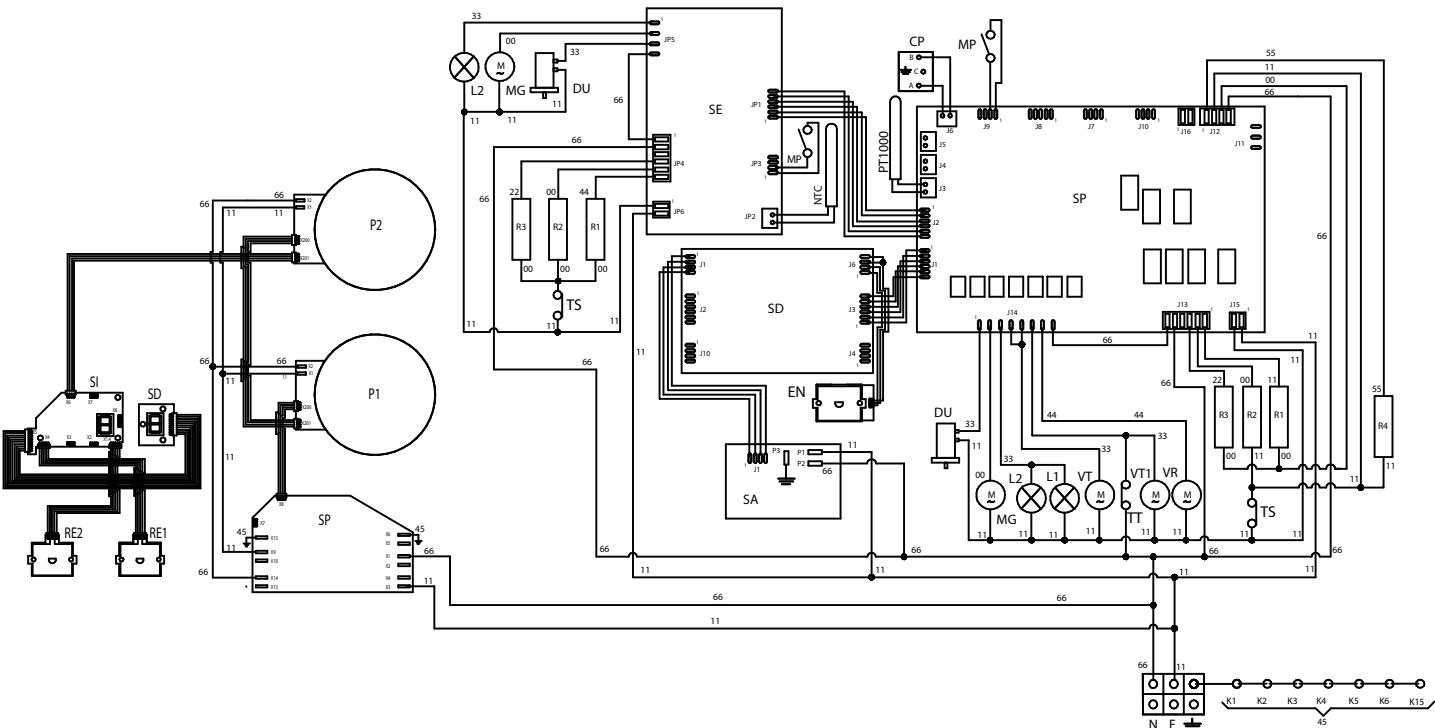
INSTALLATION

Elektriska scheman

M12...E3

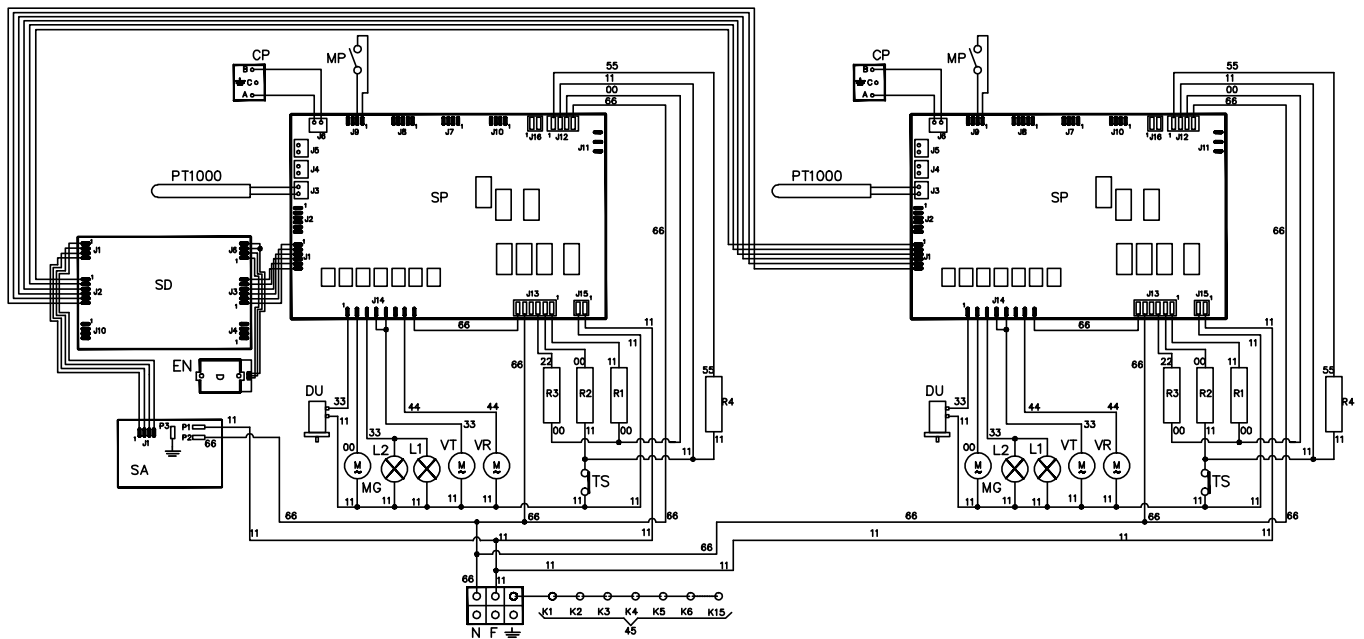


M12I...E3

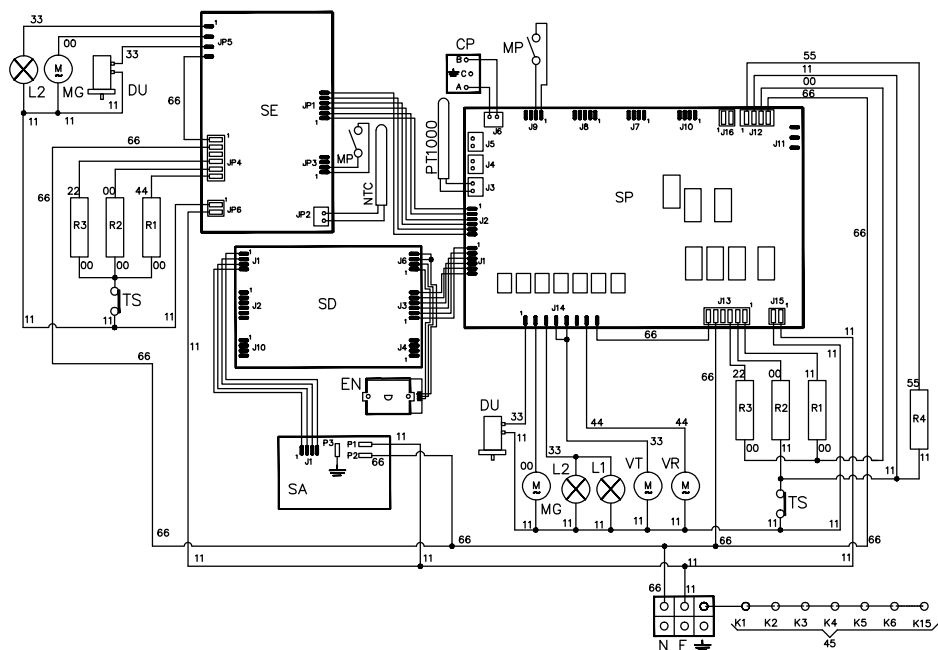


Elektriska scheman

M15...E3



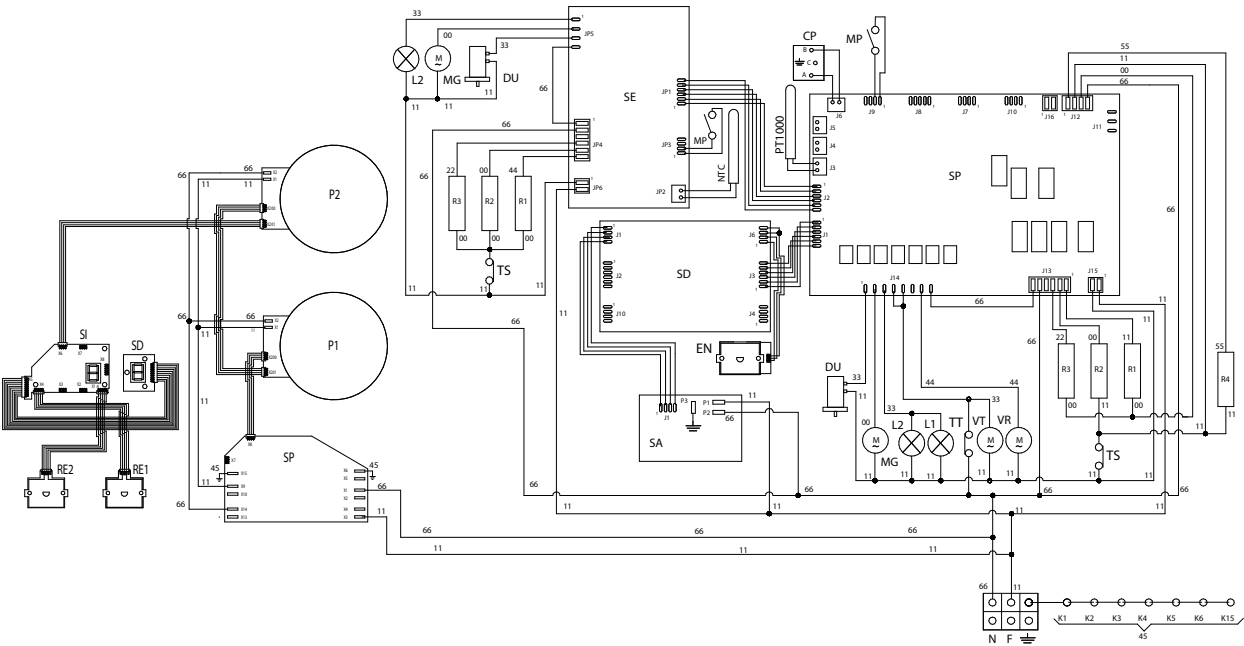
MD10...E3



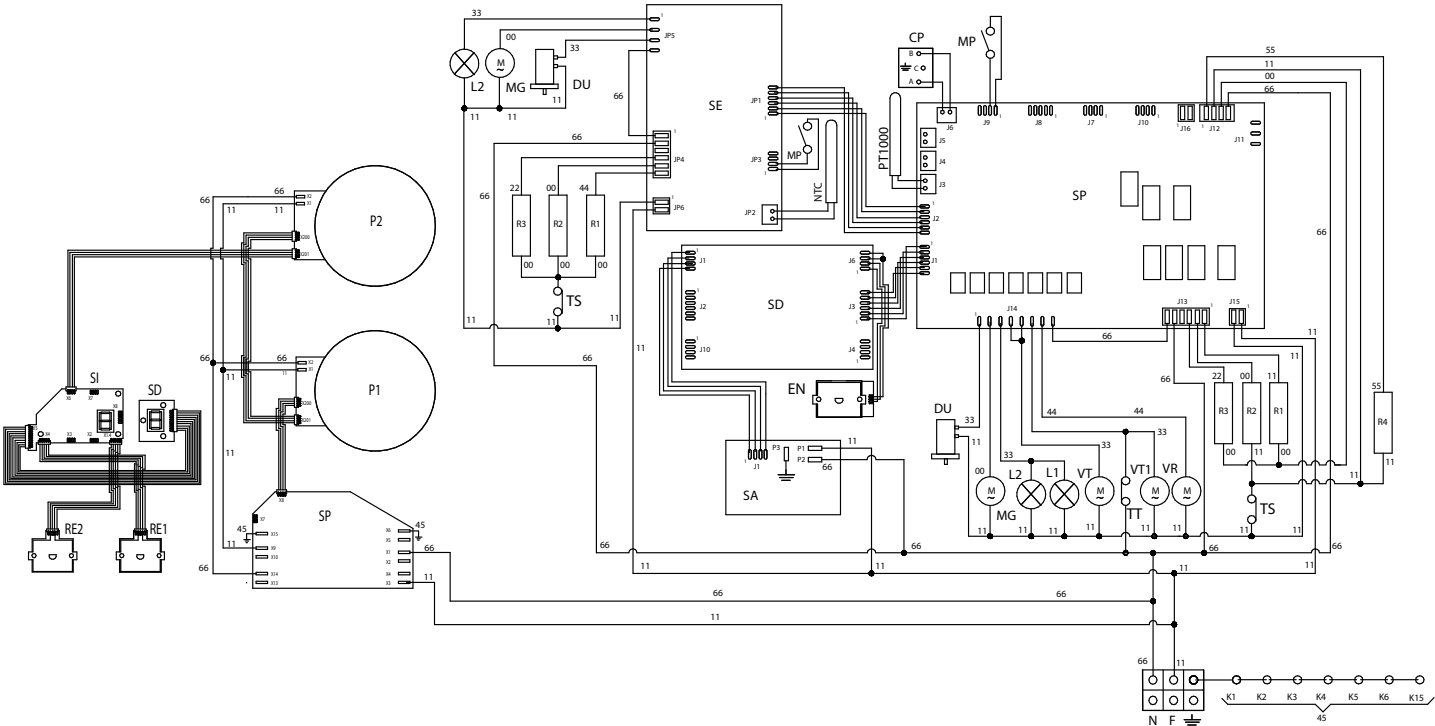
INSTALLATION

Elektriska scheman

MD10I...E3



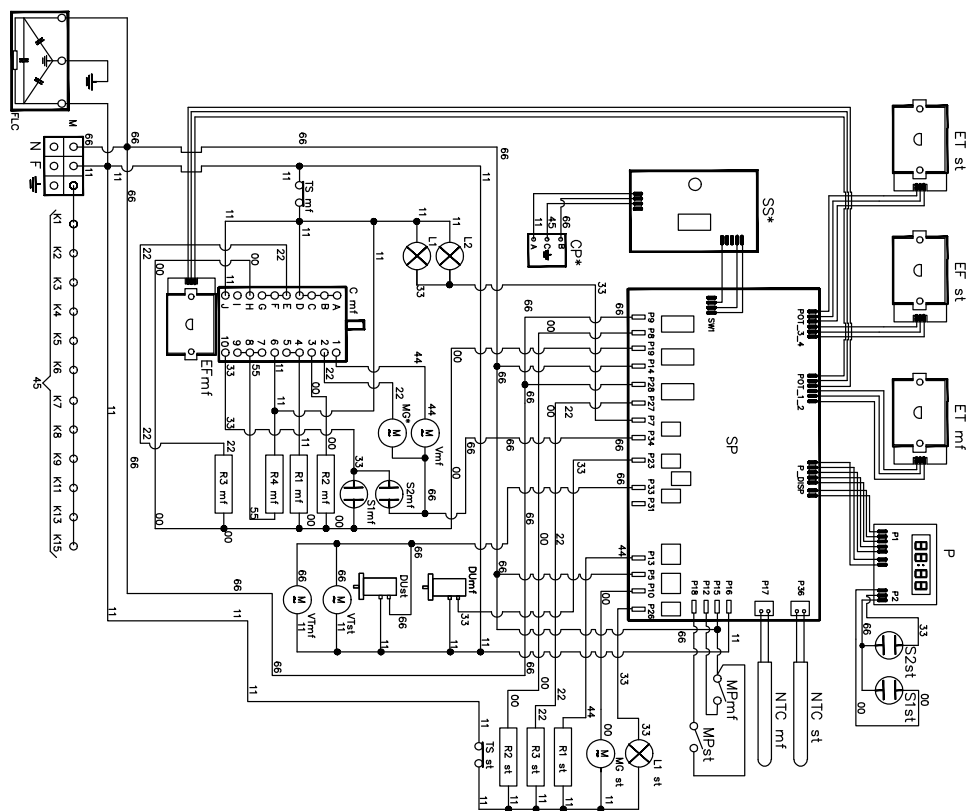
P12...IE3



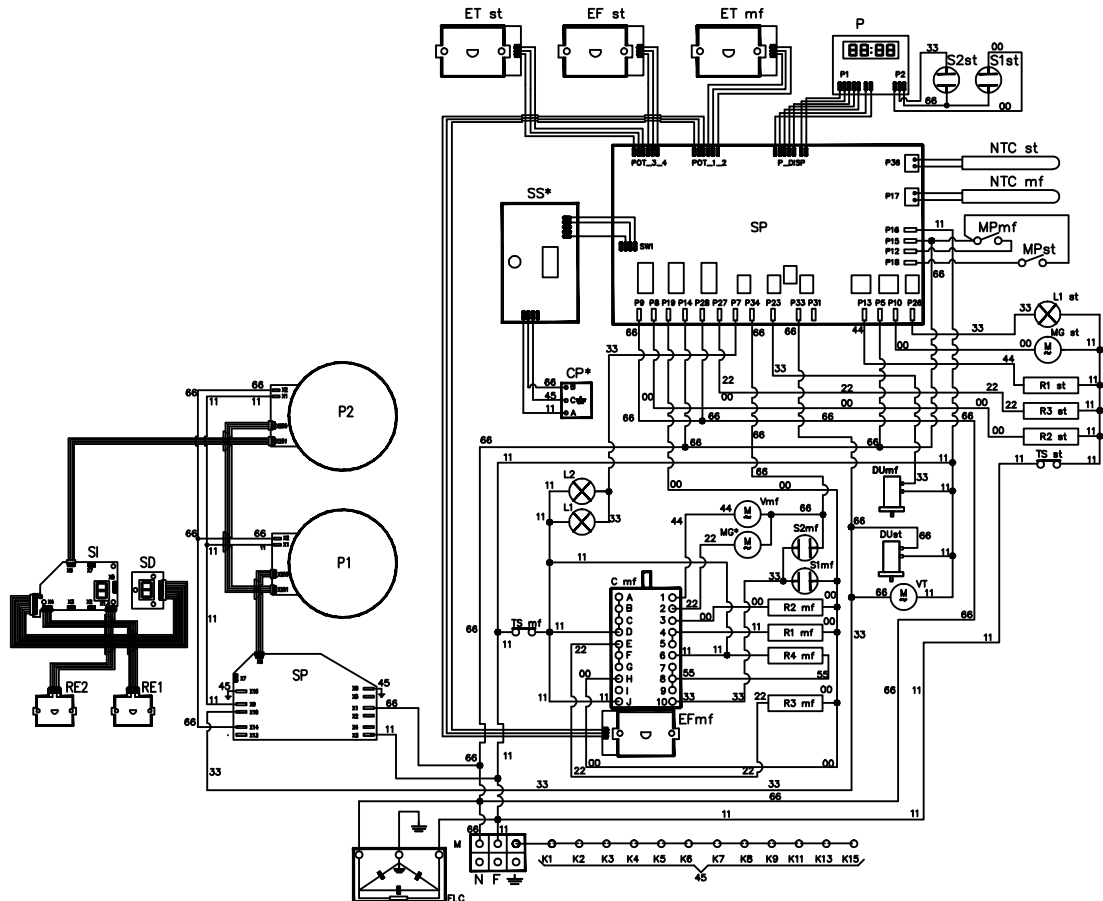
INSTALLATION

Elektriska scheman

P12...E3



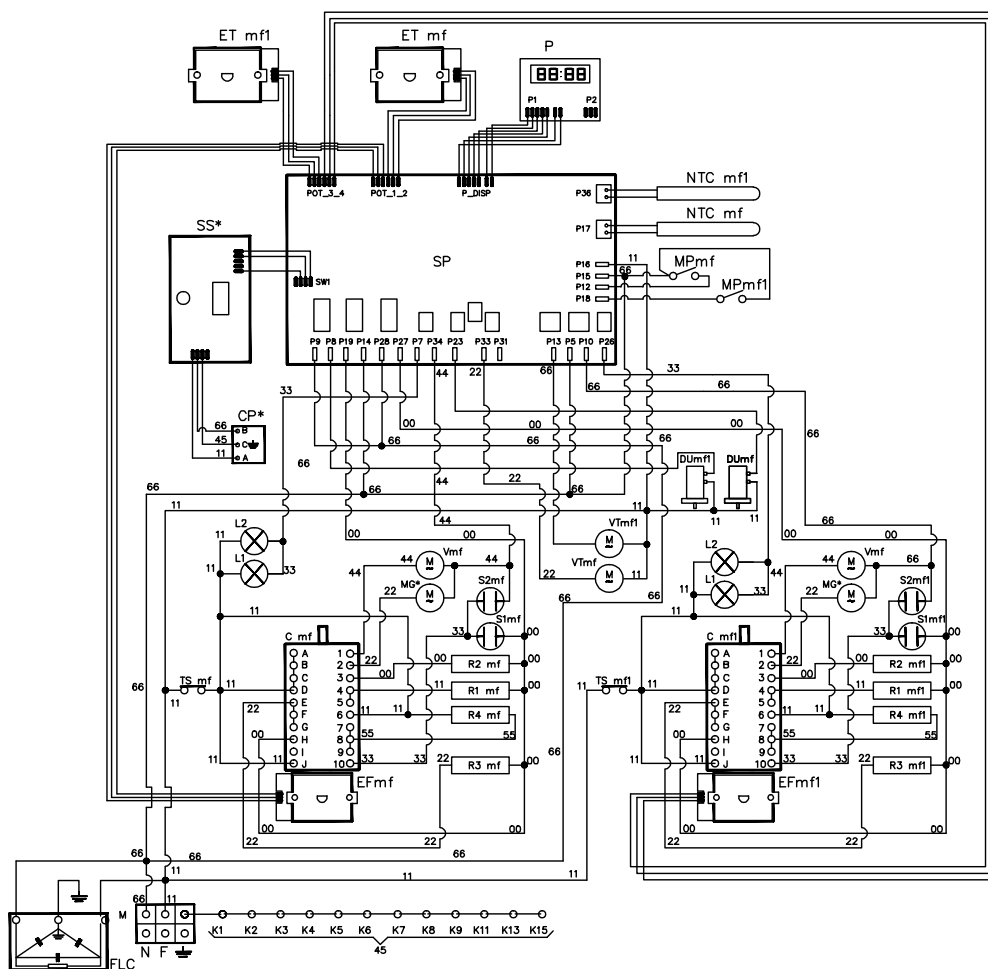
PD(09/10)I...E3



INSTALLATION

Elektriska scheman

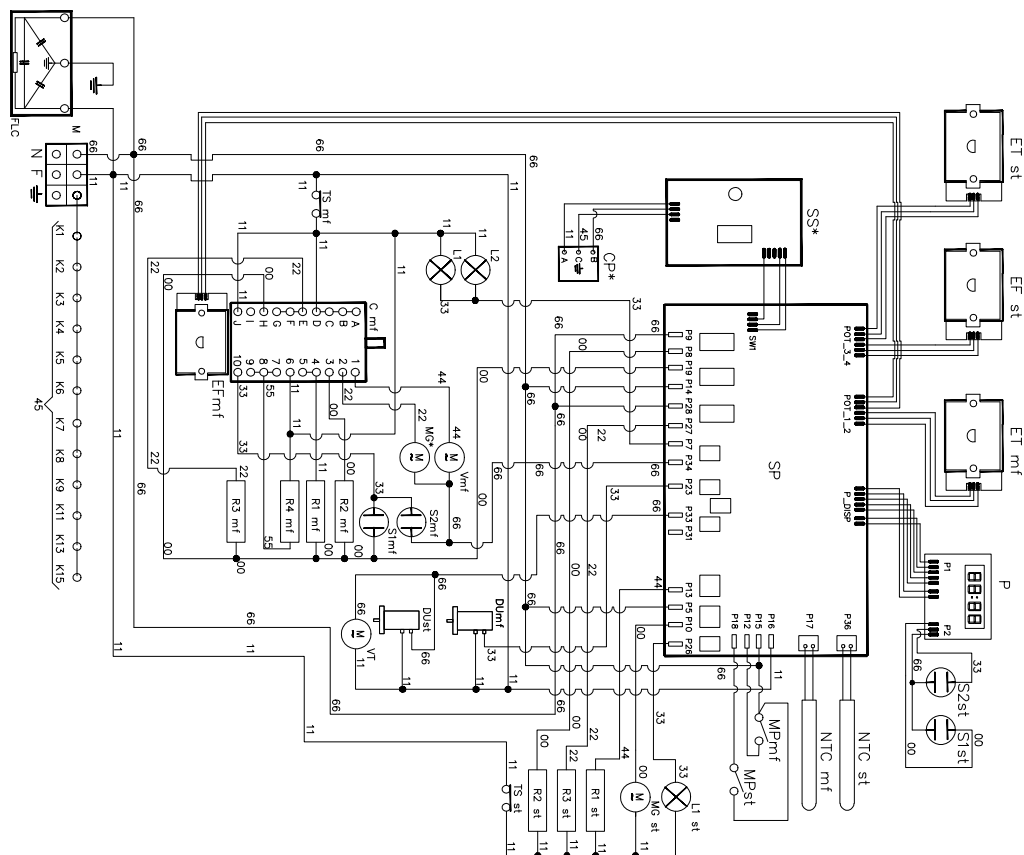
P15...E3



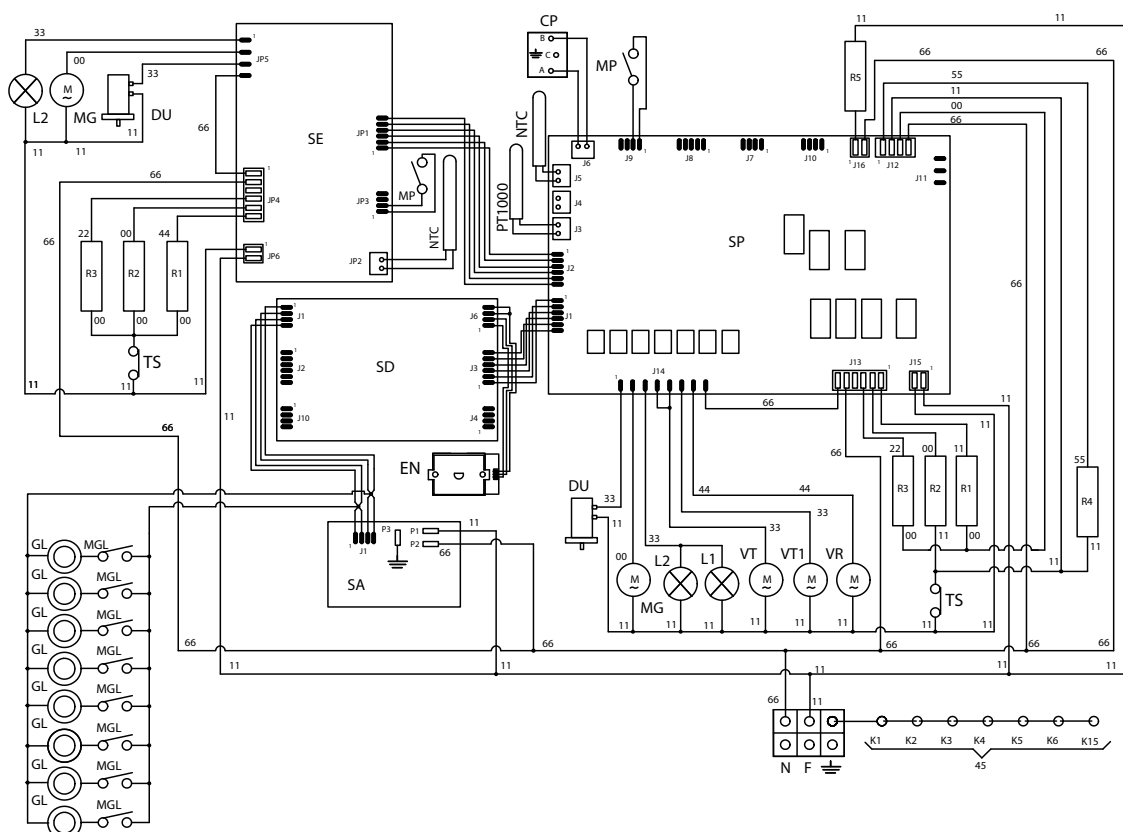
INSTALLATION

Elektriska scheman

PD(09/10)...E3



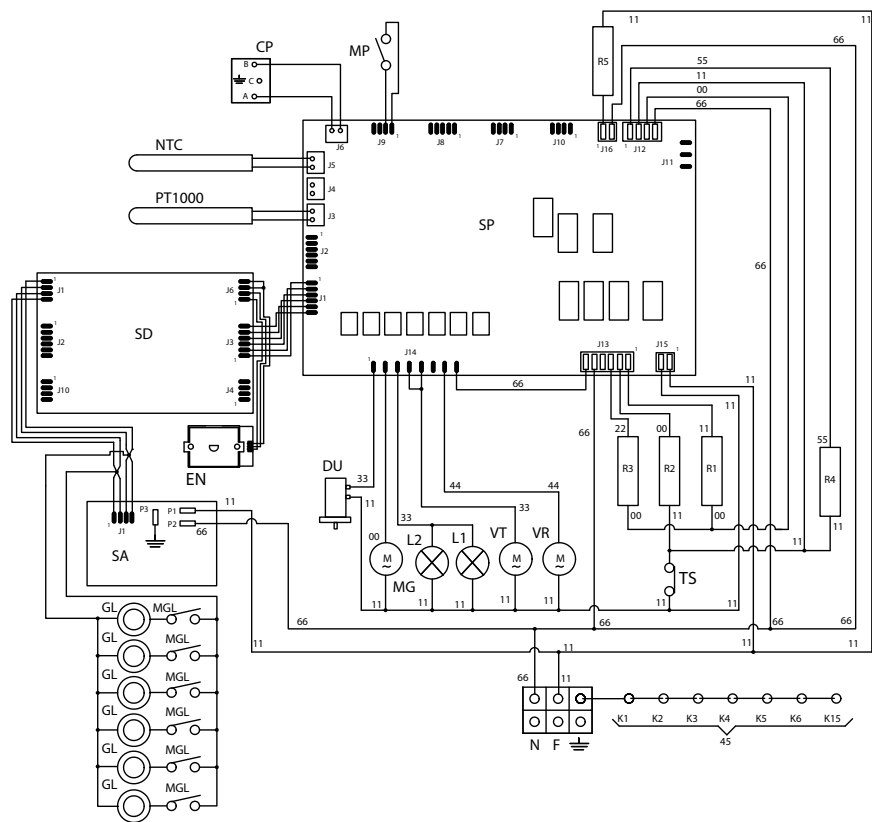
PM12S3



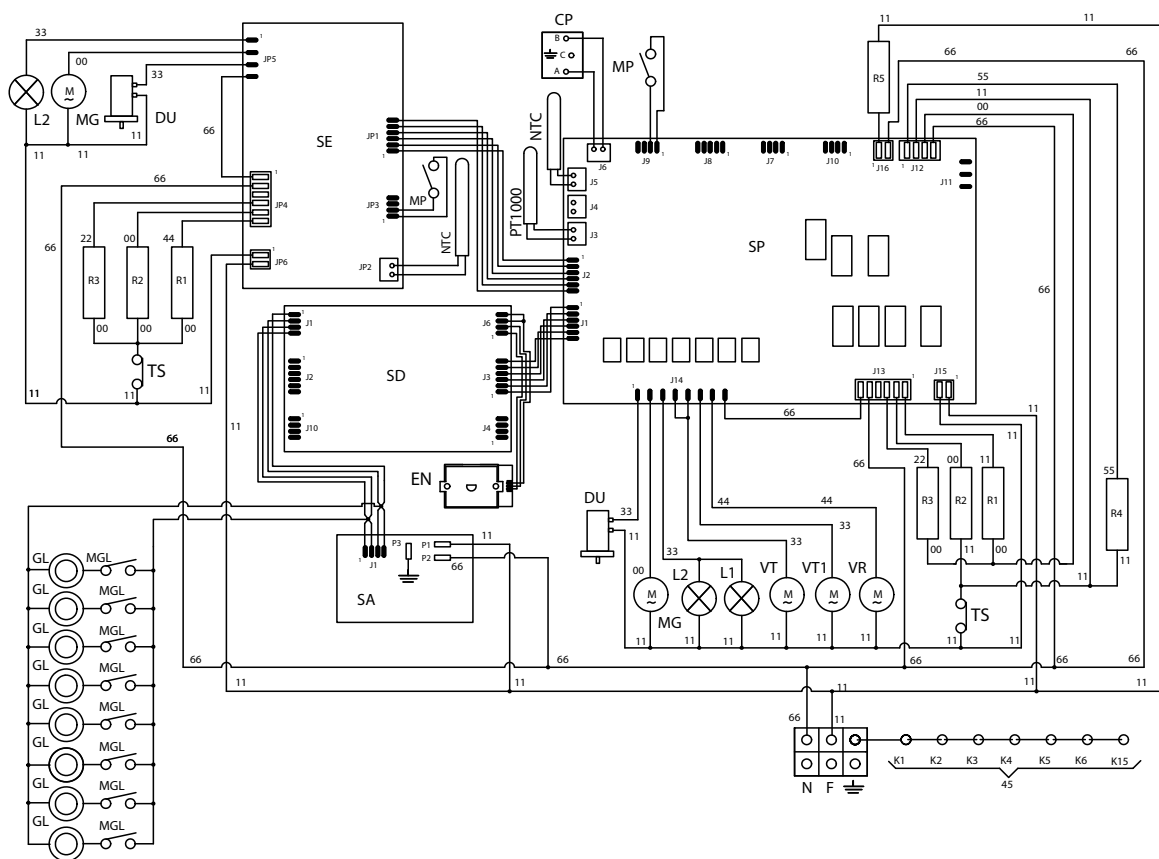
INSTALLATION

Elektriska scheman

PM096S3



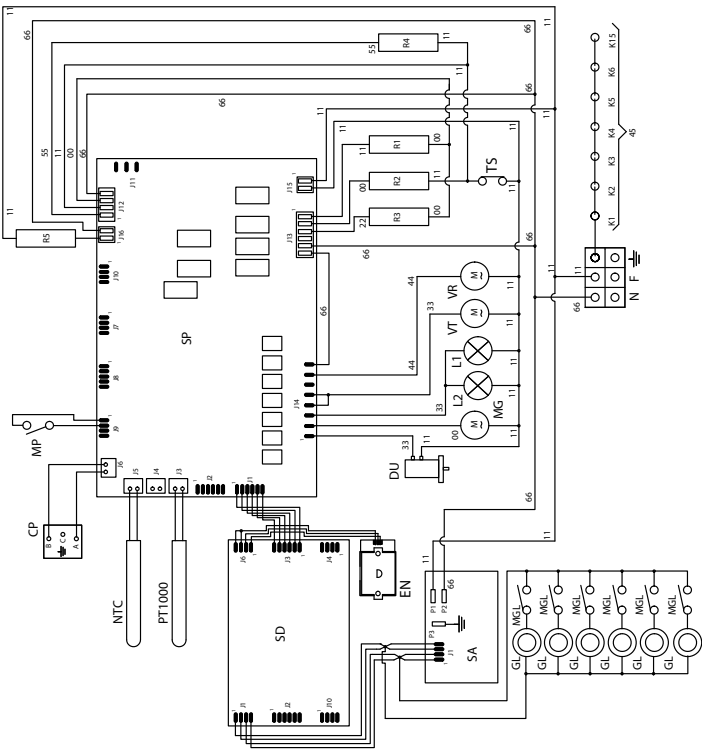
PM12S3



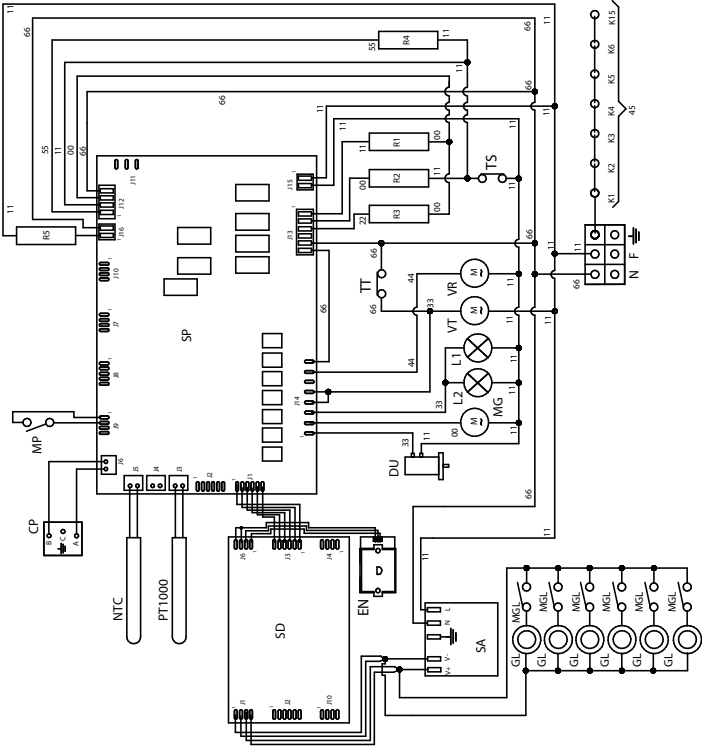
INSTALLATION

Elektriska scheman

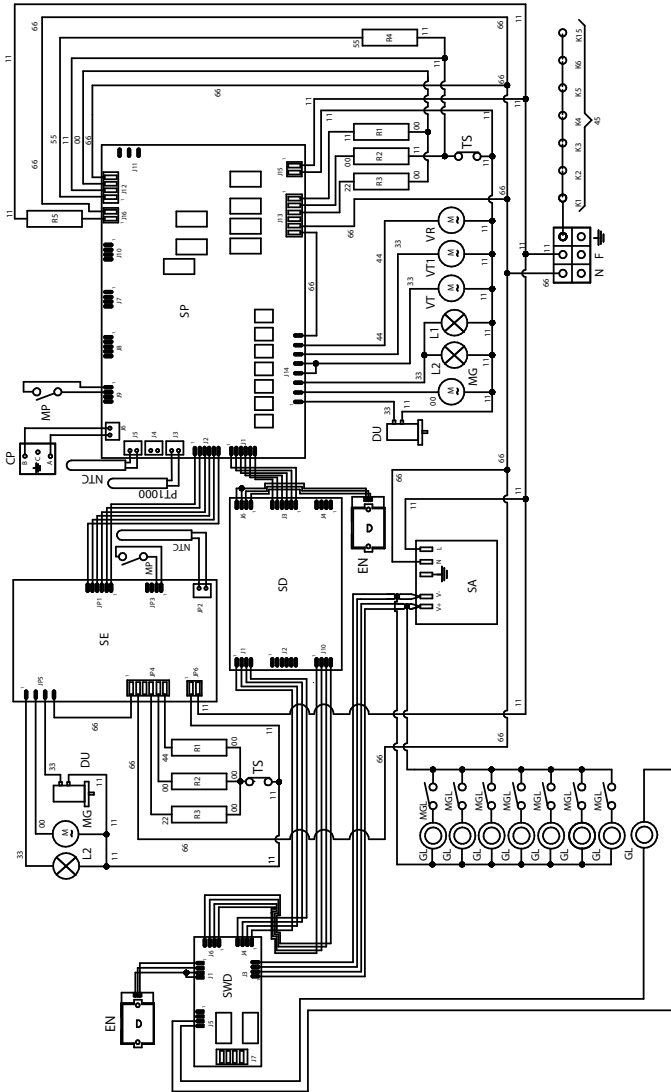
PM096S3

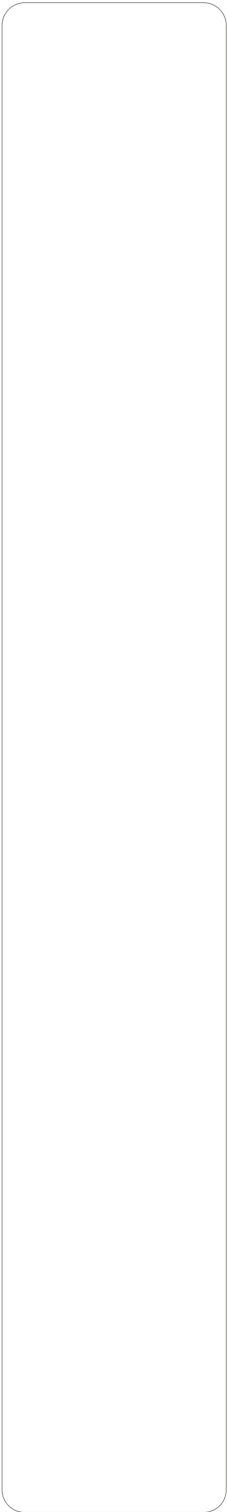


PMI09S3



PMI12S3





Live,
Cook,
Love.

ilve.com

ILVE S.p.A Via Antoniana, 100 – 35011 – Campodarsego (PD) Italy
T. +39 049 9200990 / Email: mail@ilve.com

cod. EI33960710000SE 03/2026