

SE

Instruktioner för användning, installation och anslutning



Fristående elspis

Kära kund!



Vi vill tacka dig för ditt köp. Vi tror att du snart kommer att bli övertygad om att du kan lita på våra produkter fullt ut. För att underlätta användningen av apparaten bifogas en utförlig bruksanvisning.

Bruksanvisningen hjälper dig att sätta dig in i din nya apparat. Läs nog igenom den innan du börjar använda apparaten.

Kontrollera alltid att apparaten är oskadd när den levereras till dig. Om du skulle upptäcka en transportskada, kontakta din säljrepresentant eller den lokala butik som levererade produkten. Du hittar telefonnumret på kvittot eller fraktsedeln. Vi önskar dig god nöje med din nya hushållsapparat.

Instruktioner för anslutning

Anslutningen ska utföras enligt instruktionerna i avsnittet "Ansluta till elnätet" och relevanta gällande bestämmelser och standarder. Anslutningen får endast utföras av en behörig tekniker.

Märkplåt

Märkplåten med grundläggande information om apparaten sitter på kanten av ugnen och kan ses när du öppnar ugnsluckan.

Viktigt - Läs igenom innan du börjar använda apparaten	3
Beskrivning av apparaten.....	5
Tillagningsyta	8
Använda hällen – vanliga spisplattor	10
Använda hällen – glaskeramiska värmezoner	11
Ugnen	12
Tillagning.....	19
Rengöring och underhåll	30
Speciella varningar och felrapporter	39
Instruktioner för installation och anslutning	40
Tekniska data	45

Viktigt - Läs igenom innan du börjar använda apparaten

Säkerhetsföreskrifter

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.
- **VARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen inuti ugnen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.
- **VARNING:** Brandfara: Placera inga tomma kokkärl på värmezonerna.
- **VARNING:** Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök aldrig släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan flammorna med ett lock eller en fuktig trasa.
- Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna och inte via kokkärlsensorn.
- **VARNING:** Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt.
- Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för denna ugn.
- **VARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika risken för elektrisk stöt.
- Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan. De kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Använd aldrig ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra spisen. Risk för elektrisk stöt.
- Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella kontrollsystem.

Varningar

- Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker.
- Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador. Reparationer får endast utföras av auktoriserad servicetekniker eller expert.
- Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.
- Apparaten är endast avsedd för matlagning. Använd den inte för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning. Placera inga tomma kokkärl på värmezoner.
- Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen. Värm aldrig mat i aluminiumfolie eller i plastbehållare på hällen. Folie eller plastbehållare kan smälta, vilket kan resultera i eldsvåda eller skador på hällen.
- Var extra försiktig när du tillagar mat i ugnen. Bakplåtar, stekplåtar och gallret samt ugnens innerväggar blir väldigt varma på grund av hög temperatur. Använd alltid grytappar eller grillvantar.
- Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar dämed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.
- Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd vilket minskar ytemperaturen på ugnens utsida (endast vissa modeller).
- Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda. Använd endast apparatens förvaringslåda för att förvara utrustning (bakplåtar, droppbricka etc.).
- Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de överbelastas. Placera inga tunga kokkärl på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida. Ta av ugnsluckan före rengöring av ugnen (se kapitlet »Ta av och sätta tillbaka ugnsluckan«). Stå eller sitt inte på den öppna ugnsluckan (barn!).
- Apparatsens drift är säker med och utan skenorna.
- Vid långvarig användning av gjutjärnspannor kan området kring pannan och kanten på värmezonen missfärgas. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.
- Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.



Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

Apparatsens ändamål

Apparaten är avsedd för normal tillagning av mat i hushåll och ska inte användas för några andra ändamål. De olika användningsalternativen beskrivs utförligt i denna bruksanvisning.

Beskrivning av apparaten

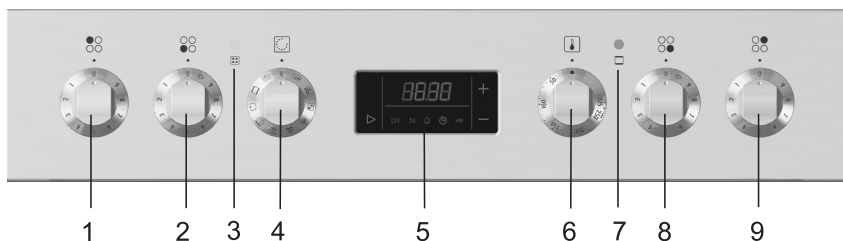
Figuren representerar en av apparatmodellerna. Eftersom det finns en gruppapparater som omfattas av dessa instruktioner och dessa kan ha olika funktioner, kan bruksanvisningen beskriva funktioner och utrustning som inte ingår i din apparat.



- 1 Ångutlopp
- 2 Glaskeramisk häll
- 3 Kontrollpanel
- 4 Ugnshandtag
- 5 Ugnslucka
- 6 Spislåda
- 7 Extra stöd (endast vissa modeller)
- 8 Justerbara fötter; åtkomliga när spislådan tas bort (endast vissa modeller)



- 1 Hällskydd (endast vissa modeller)
- 2 Ångutlopp
- 3 Område som omger värmezonen
- 4 Kontrollpanel
- 5 Handtag på ugnslucka
- 6 Ugnslucka
- 7 Spislåda
- 8 Justerbara fötter; åtkomliga när spislådan tas bort (endast vissa modeller)



- | | |
|--|---|
| <p>1 Vred för vänster bakre värmezon</p> <p>2 Vred för vänster främre värmezon</p> <p>3 Användningskontrollampa. Lampan indikerar att ugnen eller någon av värmezonerna används.</p> <p>4 På/av-vred</p> <p>5 Programtimer (endast vissa modeller)</p> | <p>6 Väljarvred för ugnstemperatur</p> <p>7 Ugnskontrollampa. Lampan tänds medan ugnen värms upp. När inställd temperatur har uppnåtts, slocknar lampan.</p> <p>8 Vred för höger främre värmezon</p> <p>9 Vred för höger bakre värmezon</p> |
|--|---|

(endast vissa modeller)

Hällskydd

Innan du öppnar skyddet, kontrollera att det är rent och inte har några vätskerester. Hällskyddet är lackerat och tillverkat av glas. Det kan inte stängas förrän värmezonerna är helt avsvlnade.

Kylfläkt

Apparaten har en inbyggd kylfläkt som kyler apparatens hölje och kontrollpanel.

Långvarig användning av kylfläkt

När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en stund för att kyla apparaten ytterligare.

Infällda vred

- Tryck först lätt på vredet så att det trycks ut från kontrollpanelen. Välj därefter användningsläge och temperatur, eller effektnivå för värmezonerna.
- När ugnen eller minst en värmezon är påslagen, lyser vredet (endast modeller med vred med belysning).
- Efter varje användningstillfälle, för tillbaka vredet till avstängt läge och tryck tillbaka det i dess infällda läge, så att det befinner sig jäms med kontrollpanelens front.



Det infällda vredet kan bara tryckas in i sitt infällda läge från "avstängt" läge (endast modeller med belysta knappar.)

Kontrollampor

Gul lampa

Lampan lyser när någon av apparatens funktioner är aktiverad.

Röd lampa

Den röda lampan lyser när ugnens värmare är igång. När den inställda temperaturen har uppnåtts slocknar lampan.

Bakgrundsbelysta vred

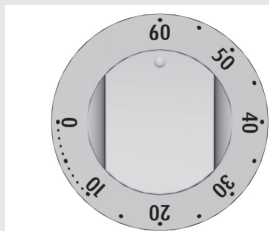
(endast vissa modeller)

Vredet lyser när dess funktion är vald. Apparater med denna funktion saknar den gula kontrollampan.

Programtider

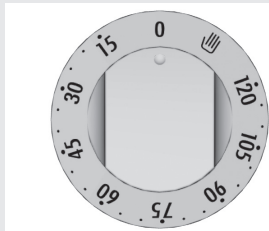
Ställ in klockslaget enligt beskrivning i den separata bruksanvisningen för programtimern som medföljer apparaten. Du måste ställa in klockslaget för att kunna använda apparaten. Du kan inte använda ugnen förrän du har ställt in klockslaget.

Mekanisk minuttimer




Max. inställningstid är 60 minuter. När den inställda tiden har förflutit, hörs en cirka fem sekunder lång ljudsignal. Välj nedräkningstid i stora drag genom att vrida vredet medsols. Finjustera därefter inställningen genom att vrida vredet bakåt igen (motsols).

Avstängningstimer – 120 minuter (timeromkopplare)



Avstängningstimern kan ställas in från 0 till 120 minuter.

- Vrid vredet medsols till önskad tid. När den inställda tiden har förflutit, stängs valt användnings/värmeläge av.
- Om du inte vill använda avstängningstimern, eller om tillagningstiden är kortare än 15 minuter (förvärmning, gräddning av pizza osv.) eller längre än 120 minuter (t.ex. för långkok), rekommenderas manuell inställning.
- För manuell inställning, vrid vredet åt vänster (motsols) till symbolen  (hand). Ugnen kan inte användas i läget "0".

Innan du använder apparaten för första gången (beroende på modell)

Viktiga varningar

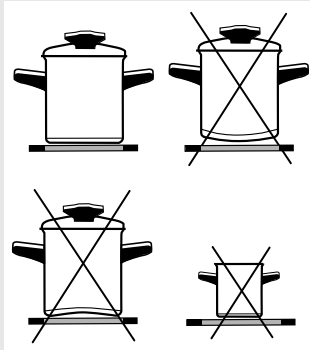
- Sätt på varje värmezona med högsta effekt utan kokkärl i tre till fem minuter. Vid det första upphettningstillfället kan hällens skyddsskikt avge vissa ångor. På detta sätt uppnår skyddsskiktet max. hållbarhet.
- Rengör den **glaskeramiska plattan** med en fuktig trasa och lite handdiskmedel. Använd inga starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel eller svampar som kan repa hällen eller fläckborttagningsmedel.

- Sätt inte på värmezonaerna utan kokkärl på dem och använd dem aldrig för rumsuppvärmning!
- Kontrollera att värmezoner och kokkärlsbottnar är rena och torra. Det möjliggör en god värmeöverföring och förhindrar skada på värmezonen.
- Under matlagning kan överhettat fett eller olja på hällen antändas. Var därför försiktig när du använder fett och olja under tillagningen (t.ex. för att göra strips) och övervaka alltid tillagningsprocessen.
- Placera inga fuktiga kokkärl eller ångtäckta lock på värmezonaerna. Fukt skadar värmezonaerna.
- Ställ inte en het kastrull att svalna på värmezonaerna, eftersom fukt bildas under kastrullen och orsakar korrosion.

Viktiga varningar beträffande den glaskeramiska hällen

- Värmezonaerna når den valda effektnivån eller temperaturen mycket snabbt; området runt värmezonaerna förblir dock relativt svalt.
- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Hällen är även stöttålig. Kastruller kan sättas ner ovarsamt på hällen utan att skada den.
- Glaskeramiska hållrar ska inte användas som arbetsbänkar. Vassa föremål kan orsaka repor.
- Att tillaga mat i kärl av tunn aluminium eller plast på heta värmezoner är inte tillåtet. Placera inte föremål av plast eller aluminiumfolie på den glaskeramiska hällen.
- Använd aldrig en glaskeramisk hall som är sprucken eller trasig. Om ett föremål ramlar ner på hällen med en vass kant riktad neråt, kan detta spräcka hällen/den glaskeramiska plattan. Följderna av detta kan antingen ses genast eller efter en tid. Om någon synlig spricka framkommer, koppla genast bort apparaten från vägguttaget.
- Om du råkar spilla ut socker eller sockerrik mat på en het glaskeramisk häll, torka genast av hällen.

Kokkäril



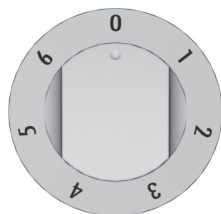
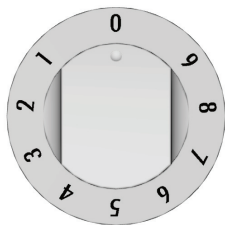
Tips om hur du använder kokkärilen

Använd kokkäril av god kvalitet med en plan och stadig botten.

- Värmeöverföringen blir bäst när kokkärilets botten och värmezonen har samma diameter, och kokkärilet placeras mitt på värmezonen.
- Om du använder kokkäril av härdat glas (Pyrex) eller porslin, följ instruktionerna från kokkärilets tillverkare.
- Om du använder en tryckkokare ska du inte lämna den utan uppsikt förrän önskat tryck har nåtts. Värmezonen ska initialt ställas in på max. effektnivå; när trycket ökar, använd touchkontrollerna för att minska effektnivån enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Kontrollera att det alltid finns tillräckligt med vatten, antingen i en tryckkokare eller annat kokkäril, eftersom en tom kastrull på hällen resulterar i överhettning som skadar både kastrull och värmezonen.
- Kokkäril i härdat glas (Pyrex) med en speciell borstad botten lämpar sig för hållar om de har samma diameter som värmezonen. Kokkäril med större diameter kan gå sönder pga. termal påfrestning.
- Om du använder någon form av speciella eller ovanliga kokkäril, följ instruktionerna från kokkärilets tillverkare.
- Om ett mycket reflektivt kokkäril (ljus metallyta) eller ett kokkäril med tjock botten används för matlagning på en glaskeramisk häll, kan tillagningstiden förlängas med åtskilliga minuter (upp till 10 minuter). Om du tänker tillaga en större mängd livsmedel, rekommenderas du att använda ett käril med en plan mörk botten.
- Använd inte kokkäril av lera eftersom de kan repa den glaskeramiska hällen.
- Kokkärilets bottendiameter ska matcha värmezonen diameter. Om kokkärilet är för litet går en viss mängd värme till spillo; dessutom kan värmezonen ta skada om du använder ett för litet kokkäril.
- Använd alltid om möjligt ett lock under tillagningen.
- Kokkärilet ska ha rätt storlek för den mängd livsmedel som ska tillagas. Om du tillagar en liten mängd livsmedel i ett stort kokkäril slösar du med energi.
- Rätter med lång tillagningstid ska tillagas i en tryckkokare.
- Olika grönsaker, potatis osv., kan tillagas i en liten mängd vatten; locket ska dock sluta tätt. När vattnet börjar koka, minska effektnivån till en inställning som bibehåller en temperatur strax ovanför kokpunkten.

Energibesparing

Använda hällen – vanliga spisplattor



- Sätt på värmezoner med vreden som sitter i kontrollpanelen.
- Symbolen intill varje vred indikerar vilken värmezon det styr.
- Värmezonerens effektnivå kan ställas in steglöst (1-9) eller stegvis (1-6).
- Stegvreden kan vridas åt båda håll. Steglösa vred ökar effektnivån när du vrider dem medsols, och minskar effektnivån när du vrider dem motsols.
- Du kan stänga av värmezoner tre till fem minuter före tillagningstidens slut för att utnyttja restvärmen och spara energi (följande tabell listar några exempel på användning av individuella effektnivåer).

S	E	
0	0	Värmezon avstängd.
1	1-2	Håller temperaturen och värmning av mindre mängder livsmedel.
2	3-4	Värmning.
3	5-6	Värmning eller längre tillagning av större mängder livsmedel.
4	7	Tillagning i följd/stekning (t.ex. omeletter osv.).
5	8	Fritering.
6	9	Snabbvärmning.

Snabbvärmezoner (endast vissa modeller) skiljer sig från konventionella värmezoner genom sin max. effekt som gör att de hetas upp snabbare.

Sådana värmezoner indikeras genom en röd prick i mitten.

Denna röda prick kan försvinna med tiden på grund av upprepad användning och rengöring.

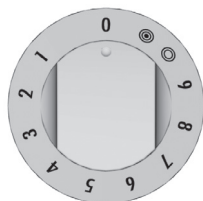
Använda hällen – glaskeramiska värmezoner

Använda trippelvärmezonen

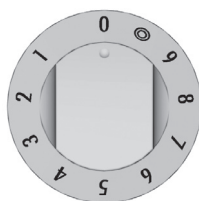
Använda dubbel värmezon och värmezon för bakplåt

(endast vissa modeller)

- Trippelvärmezonen gör att du kan justera tillagningsytan efter kokkärlets faktiska storlek och form. Sätt på/stäng av värmezonen med relevant vred.
 - Du sätter på den mittersta värmezonen genom att vrida motsvarande vred till symbolen för dubbel värmezon. Ställ därefter in effektnivån.
 - Den största, yttersta värmezonen, eller värmespole, sätts på genom att du vrider vredet för motsvarande så långt det går (se symbolen; vredet klickar till). Ställ därefter in effektnivån.
 - Alla värmezoner stängs av genom att du vrider vredet till läge "0" (av).
-
- För den dubbla värmezonen och värmezonen för bakplåt, kan värmeytan justeras så att den passar kokkärlets storlek och form.
 - Sätt på/stäng av värmezonen med relevant vred.
 - Sätt på den större värmezonen genom att vrida vredet så långt det går (se symbolen; vredet klickar till). Ställ därefter in effektnivån.
 - Alla värmezoner stängs av genom att du vrider vredet till läge "0" (av).



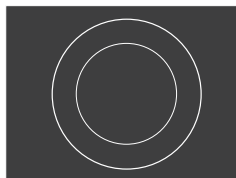
Vred för värmezon med två extra värmespolar/ expansionszoner.



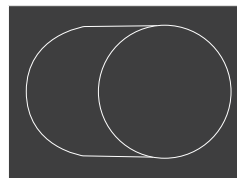
Vred för värmezon med en extra värmespole/ expansionszon.



Trippelvärmezon



Dubbel värmezon



Värmezon för oval bakplåt

HI-Light-värmezoner



Hi-Light-värmezoner skiljer sig från konventionella värmezoner genom snabbupphettning. Därmed startar tillagningsprocessen mycket snabbt.

Restvärmeindikator

Varje värmezon har en signallampa som lyser varje gång värmezonerna är varma. När värmezonerna svalnat slocknar lamporna. Restvärmeindikatorerna kan lysa om ett hett kokkärl ställs på värmezonerna, även om värmezonerna inte använts på en stund.

Ugnen

Innan du använder ugnen för första gången

- Ta bort alla tillbehör från ugnen och rengör dem med varmt vatten och ett vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.
- När ugnen hettas upp för första gången, avges en speciell "ny-apparat-lukt"; vädra därför ut rummet grundligt medan ugnen värms upp.

Viktiga varningar






- Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen extra bra.
- Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i instruktionstabellerna i denna bruksanvisning.
- Det går åt mycket energi för att hetta upp en tom ugn. Därför sparar du mycket energi genom att tillaga flera rätter i följd, eftersom ugnen då redan är varm.
- Du kan stänga av ugnen cirka tio minuter innan tillagningsprocessen förväntas vara avslutad. På detta sätt sparar du ström och utnyttjar restvärmen.

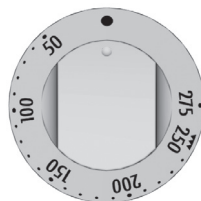
Använda ugnen

Ugnen regleras med på/av-vredet och temperaturväljarvredet.

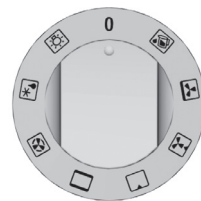
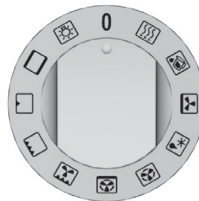
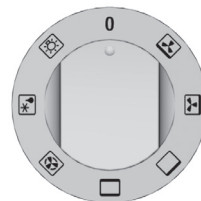
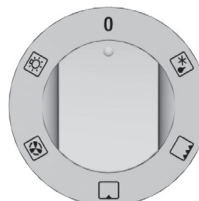
Temperaturväljarvred



Obs! När du använder användningsläget Stor grill  eller Grill , ställ in temperaturväljarvredet i det läge som indikeras som lämpligt för dessa båda användningslägen , , .



På/av-vred



Ugnen kan användas i följande lägen

Ugnsbelysning

Vissa modeller har två ugnslampor: en sitter upptill på den bakre väggen, och den andra lampan sitter mitt på höger sidovägg. Ugnsbelysning kan väljas fristående, utan att du behöver välja någon annan funktion. För alla andra användningslägen tänds ugnsbelysningen automatiskt när användningsläget väljs.

Övre/nedre värmare

Värmarna upp- och nertill i ugnen utstrålar värme på ett jämnt och enhetligt sätt i ugnsutrymmet. Bakverk och kött kan endast tillagas på en nivå.

Stor grill

I detta användningsläge aktiveras den övre värmaren och infravärmaren samtidigt. Infravärmaren sitter upptill i ugnen och utstrålar värme direkt. För att förstärka värmeeffekten eller utnyttja hela ugnsgallret, aktiveras även den övre värmaren. Detta användningsläge lämpar sig för tillagning av mindre köttstycken som t.ex. stekar, kotletter, revbensspjäll osv.

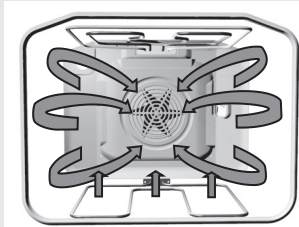
Grill

Endast infravärmaren aktiveras (som även används tillsammans med den övre värmaren i läget Stor grill). Detta läge lämpar sig för att grilla mindre mängder rostade sandwichar, grillkorvar eller helt enkelt för att rosta bröd.

Grill & fläkt

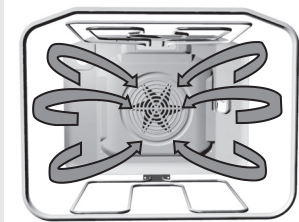
I detta användningsläge aktiveras infravärmaren och fläkten samtidigt. Det lämpar sig för att grilla kött och stora stycken kött eller fågel på en nivå. Dessutom lämpar sig läget för gratinering och för att ge färg åt rätter.





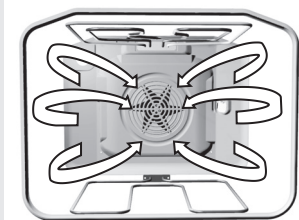
Varmluft och nedre värmare

I detta användningsläge aktiveras den nedre värmaren och varmluftsfläkten samtidigt. Detta läge passar särskilt bra för att tillaga pizza. Det är även idealiskt för saftiga eller tunga bakverk, fruktkakor av jäst deg, mördegsbakor eller cheesecake.



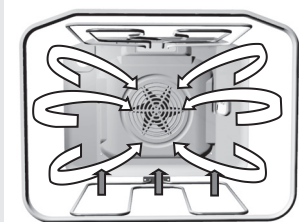
Varmluft

I detta användningsläge går den runda värmaren och fläkten samtidigt. Fläkten på ugnens bakre vägg får den varma luften att hela tiden runt maten. Detta användningsläge lämpar sig för att ugnssteka kött och grädda bakverk på flera nivåer samtidigt. Tillagningstemperaturen ska ställas in lägre än för konventionella användningslägen.



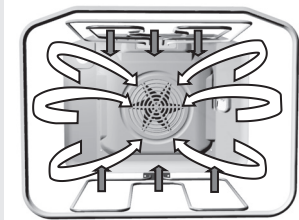
Upptining

I detta läge cirkulerar luften utan att någon värmare är aktiverad. Endast fläkten är igång. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.



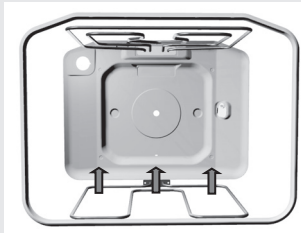
Nedre värmare och fläkt

I detta användningsläge går den nedre värmaren och fläkten samtidigt. Används för att grädda lågjäst deg och torka frukt och grönsaker. Använd första nivån nerifrån räknat och använd hellre grunda bakplåtar än långpannor för att låta varmluften cirkulera även runt rättens ovansida.



Övre och nedre värmare plus fläkt

Övre och nedre värmare är igång samtidigt. Fläkten möjliggör en enhetlig luftcirkulation i ugnen. Systemet lämpar sig för alla slags bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker. Innan du placerar mat i den förvärmade ugnen ska du invänta att signallampan (värmarlampen) slocknar en första gång. För bästa resultat, tillaga enbart mat på en nivå. Om du använder två nivåer samtidigt blir slutresultatet något sämre. Ugnen måste förvärmas. Använd den andra och fjärde nivån (nerifrån räknat). Tillagningstemperaturen ska ställas in lägre än för konventionella uppvärmningskombinationer.



Nedre värmare/Aqua Clean

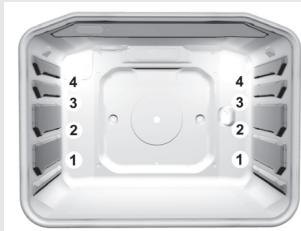
Värme utstrålas enbart av värmaren som sitter nertill i ugnen. Välj detta användningsläge när du vill baka/tillaga rättens undersida mer (t.ex. för saftiga bakverk med fruktfyllning). Ställ in temperaturen med temperaturväljarvredet. Den nedre värmaren kan användas för att rengöra ugnen. Mer information finns i avsnittet "Rengöring och underhåll".



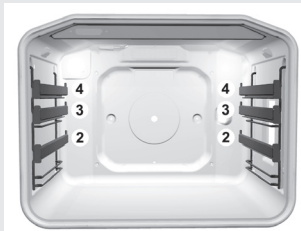
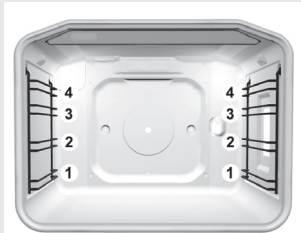
Övre värmare

Värme utstrålas enbart av värmaren som sitter upptill i ugnen. Använd endast detta användningsläge när rättens ovansida ska tillagas mer grundligt (t.ex. för att få extra färg).

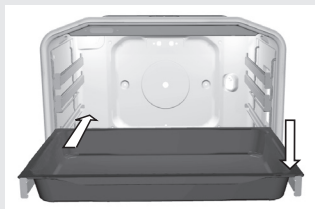
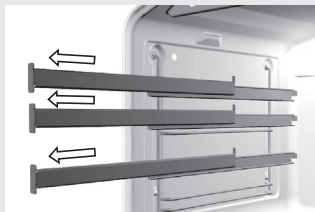
Hyllnivåer (beroende på modell)



- Tillbehör (galler, grund bakplåt och långpanna) kan sättas in i ugnen på fyra olika nivåer.
- Tänk på att nivåerna alltid omnämns i ordningsföljd nerifrån räknat (de enskilda nivåerna beskrivs i tillagningstabellerna nedan).
- Skenorna kan vara utformade för drag, av tråd eller med teleskopfunktion (beroende på apparatmodell). Teleskopskenor (ut- och indragbara) är installerade på andra, tredje och fjärde nivån. Med trådskenor ska galler och bakplåtar alltid sättas in i den ledande öppning som bildas av angränsande trådprofiler.



Utdragbara teleskopskenor (beroende på modell)



Teleskopskenor (ut- och indragbara) är installerade på andra, tredje och fjärde nivån. De sitter på ugnsutrymmets vänstra och högra sida på tre nivåer.

Utdragningsnivåer utgörs av (beroende på modell):

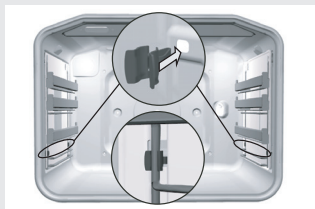
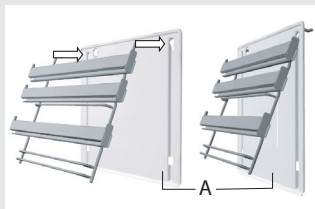
- tre skenor som kan dras ut delvis,
- en skena som kan dras ut helt och två som kan dras ut delvis, eller
- tre skenor som kan dras ut helt.



Utdragbara teleskopskenor och andra delar av ugnstillbehör blir heta! Använd en grytvante eller liknande skydd när du hanterar dem.

- Du sätter in galler, bakplåt eller droppbricka genom att först dra ut teleskopskenorna på önskad nivå.
- Placera gallret eller den grunda bakplåten eller långpannan på de utdragbara skenorna och tryck in den i ugnen med handen. Stäng inte ugnsluckan förrän teleskopskenorna är helt indragna.

Snabbrengöringsinsatser (beroende på modell)



Snabbrengöringsinsatserna hindrar fett från att stänka direkt på insidan av ugnsutrymmet.

Snabbrengöringsinsatserna installeras på följande sätt:

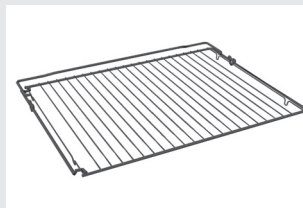
- Ta bort tråd- eller teleskopskenorna (se avsnittet Ta bort teleskop- och trådskenor.
- Fäst skenorna (tråd eller teleskopiska) till easy clean plattan (A). Montera dessa sedan genom att haka i de två fästena i de avsedda hålen och dra dem nedåt tills de är fixerade på plats.

När du installerar teleskopskenor (som kan dras ut helt) och snabbrengöringsinsatserna, för in de medföljande klämmorna i de nedre öppningarna på ugnens insidor, och för in skenorna i dessa klämmor. Klämmorna är avsedda att hålla skenorna säkert på plats.

Ugnstillbehör (beroende på modell)

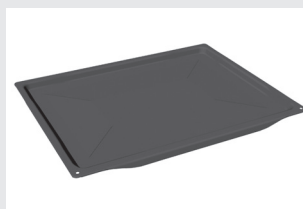


Glasplåten är avsedd för tillagning av rätter, men kan också fungera som serveringsfat.



Gallret på vilket kärlet med mat, eller själva maten, placeras.

⚠ En säkerhetsspärr / stopp är monterad på gallret och på skenorna. För att ta ut gallret, lyft lite när den når den träffar spärren / stoppen.



Den grunda bakplåten är endast avsedd för gräddning av bakverk och kakor.



Den djupa långpannan är till för tillagning av kött och saftiga bakverk; den är också avsedd att användas som droppbricka.

⚠ Såvida du inte använder grillen eller om långpannan enbart används som droppbricka vid spettgrillning, ska långpannan inte sättas in i den första skenan.



Ugnsutrymmets innertak är belagt med ett katalytiskt skikt som endast kan installeras eller tas bort av en behörig servicetekniker.




Fettfilter (beroende på modell)



Fettfiltret som sitter på den bakre ugnsväggen skyddar fläkt, rund värmare och ugnen från nersmutsning, särskilt från fettstänk. Vi rekommenderar att du använder fettfiltret när du ska tillaga kött. Ta alltid bort filtret när du ska grädda bakverk! Om filtret sitter på plats när du bakar bakverk eller kakor, kan resultatet försämrats avsevärt.

Tillagning

Bakverk

- Använd användningslägena ,  eller  när du ska baka. (Ugnsanvändningen med valt läge, eller system, beror på apparatmodell.)
- Ta alltid bort fettfiltret när du ska grädda bakverk.

Instruktioner

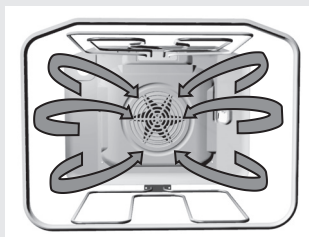
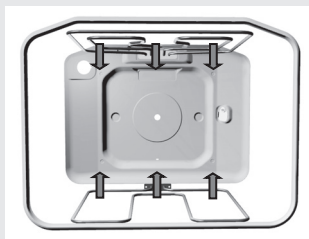
- Vid bakning ska du alltid följa instruktionerna för nivå, temperatur och gräddningstid som indikeras i tabellen för bakning. Använd inte dina eventuella erfarenheter av andra ugnar. Värdena som indikeras i tillagningstabellen är framtagna och kontrollerade för just denna ugn.
- Om bakningstabellen inte omnämner en specifik typ av bakverk, se då informationen för en snarlik typ av bakverk.

Bakning med övre och nedre värmare

- Baka enbart på en ugnsnivå.
- Kombinationen övre/nedre värmare lämpar sig extra bra för ugnsbakning av olika typer av bakverk, bröd och kött.
- Använd mörka bakplåtar. Ljusa bakplåtar reflekterar värmen, vilket leder till sämre tillagningsresultat (gräddning). Placera alltid former på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.
- Förvärmning förkortar tillagningstiden. Placera inte rätten i ugnen förrän den valda temperaturen har uppnåtts, dvs. när kontrollampen (värmarlampan) slocknar för första gången.

Baka bakverk med varmluft

Att baka med varmluft är extra praktiskt när du vill använda flera hyllnivåer samtidigt, särskilt om du tillagar bakverk i munsbitar på grunda plåtar. Förvärmning rekommenderas, samt användning av den andra och tredje nivån. Detta läge lämpar sig även för saftiga bakverk och fruktkakor (baka i sådant fall endast på en nivå).



- Temperaturen är vanligtvis lägre inställd vid gräddning med kombinationen övre/nedre värmare (se även tabellen för gräddning av bakverk).
- Olika typer av bakverk kan gräddas samtidigt om de behöver åtminstone en något så snarlik temperatur.
- Gräddningstiden kan variera till och med för likvärdiga bakplåtar. Vid samtidig bakning på flera bakplåtar – på två eller tre nivåer, kan gräddningstiden för varje plåt variera. Du måste kanske ta ut en av plåtarna tidigare (vanligtvis är detta den översta plåten).
- Om möjligt, grädda bakverk i munsbitar som t.ex. muffins, med samma tjocklek och höjd. Bakverk av olika storlek gräddas ojämnt!
- När du bakar flera olika typer av bakverk samtidigt bildas en ansevärd mängd ånga i ugnen, vilket leder till att det ansamlas kondens på ugnsluckan.

Tips för bakning av bakverk

Är bakverket färdiggräddat?

Använd en trästicka som du sticker ner i bakverkets högsta punkt. Om det inte finns några smetresten när du dar upp trästickan igen, är bakverket färdiggräddat. Stäng av ugnen och utnyttja den återstående ackumulerade värmen.

Bakverket har sjunkit ihop

Kontrollera receptet. Använd mindre vätska nästa gång. Följ anvisningarna för vispning/knådningstid, särskilt om du använder små hushållsapparater.

Bakverket är för ljust i färgen

Använd en mörk bakplåt nästa gång, placera plåten en nivå längre ner eller sätt på den nedre värmaren mot slutet av gräddningen.

Bakverk med saftig fyllning (t.ex. cheesecake) är inte riktigt färdiga

Minska temperaturen och förläng gräddningstiden nästa gång.

Kommentarer till tabellen för gräddning av bakverk:


- Två värden indikeras för temperatur, nedre och övre. Ställ in den nedre temperaturen initialt. Om bakverket inte får tillräcklig färg, öka temperaturen nästa gång.
- Gräddningstiderna är avsedda att vara riktlinjer och kan variera beroende på en rad olika omständigheter.
- Värden som står med fetstil i temperaturtabellen indikerar lämpligast användningsläge för en viss typ av bakverk.
- Indikationen * betyder att ugnen ska förvärmas med motsvarande användningsläge valt.
- Använd bara bakplåtspapper som tål höga temperaturer.

Gräddningstabell för bakverk för användningslägena med kombinerad övre och nedre värmare eller varmluft - endast vid tillagning på en nivå


Typ av bakverk	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) □	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) ☒	Gräddningstid (minuter)
Söta bakverk					
Marmorkaka, ringkaka	1	160-170	1	150-160	50-70
Rektangelformad kaka	1	160-170	1	150-160	55-70
Kaka gräddad i form	1	160-170	2	150-160	45-60
Cheesecake i form	1	170-180	2	150-160	65-85
Fruktkaka, mördegskaka	1	180-190	2	160-170	50-70
Fruktkaka med glasyr	1	170-180	2	160-170	60-70
Sockerkaka*	1	170-180	2	150-160	30-40
Kaka med glasyr	2	180-190	2	160-170	25-35
Fruktkaka, mixad deg	2	170-180	2	150-160	45-65
Körsbärskaka	2	180-200	2	150-160	35-60
Jäst kaka	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (jäst deg)	2	180-200	2	160-170	35-50
Julkaka	2	170-180	2	150-160	45-70
Äpplepaj	2	180-200	2	170-180	40-60
Ugnsbakade donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
Pastejskal					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Bröd	2	190-210	2	170-180	50-60
Bullar*	2	200-220	2	180-190	30-40
Bakverk i munsbitar					
Mördeg – kakor *	2	160-170	2	150-160	15-25
Maräng *	2	160-170	2	150-160	15-28
Jäst deg	2	180-190	2	170-180	20-35
Smördeg	2	190-200	2	170-180	20-30
Petit Choux (krämfylld)	2	180-190	2	180-190	25-45
Suffléer					
Rissufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Färskostsufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Fryst kakdeg					
Äpple, ostpaj	2	180-200	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Strips för ugn *	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketter	2	200-220	2	170-180	20-35

Obs! Skenans nummer refererar till gallret på vilket mindre bakplåtar eller kakformar placeras, och till grunda bakplåtar. Långpannan ska inte sättas in i den första skenan.

Inställningstabell för bakning med varmluft och nedre värmare

Typ av bakverk	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Gräddningstid (minuter)
Cheesecake (750 g ost) – mördeg	2	150-160	65-80
Pizza * - jäst deg	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine – pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj med glasyr – jäst deg	2	150-160	35-40
Fruktkaka – mixad deg	2	150-160	45-55
Äpplepaj – smördeg	2	170-180	45-65

Gräddningstabell för bakverk för användningsläget med nedre och övre värmare samt fläkt

Typ av bakverk	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Gräddningstid (minuter)
Söta bakverk			
Marmorkaka, ringkaka	1	150-160	50-60
Rektangelformad kaka	1	150-160	55-65
Kaka gräddad i form	1	150-160	45-55
Cheesecake i form	1	150-160	65-75
Fruktkaka, mördegskaka	1	160-170	45-65
Fruktkaka med glasyr	1	160-170	55-65
Sockerkaka*	1	150-160	25-35
Kaka med glasyr	2	160-170	25-35
Fruktkaka, mixad deg	2	150-160	45-60
Körsbärskaka	2	150-160	30-40
Jäst kaka	2	150-160	25-35
Hefezopf (jäst deg)	2	160-170	35-45
Julkaka	2	150-160	45-65
Äpplepaj	2	160-170	50-60
Ugnsbakade donuts	1	150-160	35-45
Pastejskal			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Bröd	2	170-180	50-60
Bullar*	2	180-190	15-20
Bakverk i munsbitar			
Mördeg – kakor	2	150-160	15-25
Maräng *	2	150-160	15-25
Jäst deg	2	160-170	18-23
Smördeg	2	170-180	20-30
Petit Choux (krämfylld)	2	170-180	20-30
Fryst kakdeg			
Äpple, ostpaj	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Obs! Skenans nummer refererar till gallret på vilket mindre bakplåtar eller kakformar placeras.

- Använd användningslägena och för att tillaga kött.
- Data som står i fetstil representerar lämpligaste användningsläge för en viss typ av kött.
- När du tillagar kött rekommenderas du att använda fettfiltret (beroende på modell).



Tips om hur du använder kokkärnen

- Kött kan tillagas u emaljbelagda kokkärl, kärl av härdat glas (Pyrex), lera eller gjutjärn. Bakplåtar av rostfritt stål är mindre lämpliga eftersom de reflekterar värmen.
- Om steken är täckt blir den saftigare och ugnen håller sig renare.
- En stek på en öppen bakplåt får färg snabbare.

Några kommentarer om tillagning av kött

- Tillagningstabellen för tillagning av kött indikerar rekommenderad temperatur, skennivå och tillagningstid. Eftersom tillagningstider varierar stort beroende på köttets typ, vikt och kvalitet, måste värdena kanske justeras.
- Att tillaga kött, fågel och fisk i en ugn är bara ekonomiskt om vikten överskrider 1 kg.
- När du tillagar kött ska du tillsätta precis så mycket vätska som behövs för att hindra att fett och saft från köttet bränner fast på bakplåten. Detta innebär att du, om du tillagar kött med längre tillagningstid, ska titta till steken då och då och tillsätta vätska.
- Efter ungefär halva tillagningstiden ska du vänta på steken, särskilt om den tillagas på en bakplåt. För bättre resultat kan du inleda tillagningen med att vända stekens ovansida neråt.
- Vid tillagning av större köttstycken kan kondens ansamlas på ugnsluckan. Detta är ett naturligt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglaset.
- För att undvika att kondens ansamlas, låt inte rätterna svalna i ugnen.

Tillagningstabell för kött för kombinationen övre/nedre värmare eller med varmluft - endast vid tillagning på en nivå

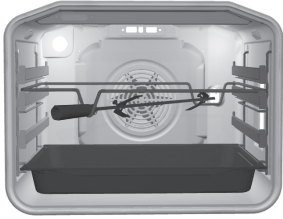
Typ av kött	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Tillagningstid (min.)
Biff						
Biffstek	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Biffstek	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rostbiff, medium	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Rostbiff, genomstek	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Fläsk						
Fläskstek, inkl. svål	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Skuldra	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotlett	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kaselska zarebnica	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Fläskfårslimpa	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Kalv						
Kalvrulle	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalvstek	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lamm						
Lammfransyska	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fårstek	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Viltkött						
Kaninstek	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Hjortstek	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Vildsvinsstek	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Fågel						
Kyckling, hel	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kyckling	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Anka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkon	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Fisk						
Hel fisk	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Fisksufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Obs! Dessa riktlinjer gäller långpannan; mindre plåtar ska placeras på gallret som ska föras in i den första eller andra skenan (sätt inte in långpannan i den första skenan).

- Var extra försiktig när du grillar kött. De höga temperaturerna och infravärmaren hettar upp gallret och andra delar av ugnen till mycket höga grader. Använd grytvantar och speciella köttångar.
- Hett fett kan spruta ut från kött som det gått håll på (t.ex. från korvar). Undvik brännskada på hud eller ögon genom att använda köttångar.
- När du grillar kött måste du övervaka hela processen. Den höga temperaturen gör att köttet snabbt kan bli bränt!
- Låt inte barn vistas nära grillen.
- Tillagning med infravärmare rekommenderas för knaprig och fettsnål tillagning av grillkorvar. Köttstycken och fisk (stekar, kotletter, laxfiléer osv.) eller rostat bröd, samt för att få färg på maten.


Några tips när du ska använda grillfunktionen

- Låt alltid ugnsluckan vara stängd när du använder grillen.
- Tillagningstabellen för grillning indikerar rekommenderad temperatur, skennivå och tillagningstid. Eftersom tillagningstider varierar stort beroende på köttets typ, vikt och kvalitet, måste värdena kanske justeras.
- När du tillagar kött rekommenderas du att använda fettfiltret (beroende på modell).
- Infravärmaren (användningslägena stor grill och grill) ska förvärmas i fem minuter.
- Vill tillagning på galler, smörj lite olja på gallret för att undvika att köttet fastnar.
- Placera tuna skivor av kött på gallret och sätt in det på fjärde nivån.
- Sätt in en bakplåt, som ska fungera som droppbricka i detta fall, på den första eller andra nivån för att samla upp drypande fett och köttssaft.
- Grillat kött ska vändas efter halva tiden. Tillaga den första sidan något längre än den andra.
- När du grillar större köttstycken på galler (kyckling, fisk), sätt in gallret på den andra nivån och droppbrickan på den första nivån.
- Tunnare köttskivor ska bara vändas en gång, medan tjockare köttskivor kan vändas flera gånger. Använd köttångar för att vända på köttet så undviker du att alltför mycket köttsaft går förlorad.
- Mörkare kött får mer färg snabbare än fläsk eller kalv.
- Varje gång du har använt grillen ska du rengöra ugn och tillbehör för att förhindra att rester bränns fast i ugnen vid nästa användningstillfälle.





Spettgrillning

(endast vissa modeller)

- Den roterande spettsatsen består av ett roterande spett med ett avtagbart handtag och två gafflar med skruvar som håller fast köttstycket.
- När du använder grillspettet, sätt först in den speciella stödramen i den tredje skkenan nerifrån räknat. Trä på det kryddade köttet och stick in stödgaflarna i köttstycket från båda sidor för att hålla det ordentligt fast. Dra därefter åt skruvarna på gafflarna.
- Installera handtaget på främre delen av grillspettet. Stick in spettets spetsiga del i öppningen på höger sida av den bakre ugnsluckan, som skyddas av en vridbar lucka. Placera spettets främre del i den nedersta delen av stödramen tills den snäpper på plats.
- Sätt in en långpanna, som fungerar som en droppbricka i detta fall, en nivå lägre än långpannan för att undvika att fett och safter som droppar från köttet ansamlas på ugnens botten.
- Aktivera spettgrillningen genom att välja användningsläget "Stor grill" .
- Ta av spetthandtaget innan du stänger ugnsluckan.
- Infravärmaren regleras av en termostat. Dessutom fungerar den bara när ugnsluckan är stängd.

Tillagningstabell – Stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Temperatur (°C) 	Tillagningstid (min.)
Kött och korvar					
4 skivor av nötfrysiska, blodiga	180g/st	4	Nivå 7	-	14-16
4 skivor av nötfrysiska, medium	"	4	7	-	16-20
4 skivor av nötfrysiska, genomstekta	"	4	7	-	18-21
4 fläskkarréskivor	"	4	7	-	19-23
4 kotletter	"	4	7	-	20-24
4 kalvbiffar	"	4	7	-	19-22
6 lammkotletter	100g/st	4	7	-	15-19
8 grillkorvar	100g/st	4	7	-	11-14
3 st. köttfärslimpor	200g/st	4	7	-	9-15
1/2 kyckling	600g	2	-	180-190	25(1: sidan) 20(2:a sidan)
Fisk					
Laxskivor	600	3	7	-	19-22
4 öringfiléer	200g/st	2	-	170-180	45-50
Rostat bröd					
6 skivor vitt bröd	/	4	7	-	1,5-3
4 skivor grövre bröd	/	4	7	-	2-3
Rostad sandwich	/	4	7	-	3,5-7
Kött/fågel*					
Anka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kyckling*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Fläskstek	1500	2	-	150-160	90-120
Skuldra (gris)	1500	2	-	150-160	120-160
Fläskkarré	1000	2	-	150-160	120-140
Rostbiff/nötfrysiska	1500	2	-	170-180	40-80
Grönsaksgratäng **					
Blomkål, grönkål	750	2	-	210-230	15-25
Sparris	750	2	-	210-230	15-25

Obs! skenans nivå avser gallret på vilket du placerar köttet. I avsnittet kött/fågel avser skenans nivå långpannan, och när det gäller kyckling avser det gallret.



När kött tillagas på en plåt, se till att det finns tillräckligt med vätska på plåten för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttstycket efter ungefär halva tillagningstiden. När du grillar kött på spett, sätt in långpannan på den första eller andra nivån och låt den fungera som droppbricka (se tips om grillning av kött).

Rekommendation: Torka av öringen med hushållspapper. Lägg lite persilja, salt och vitlök i fiskens buk, olja in den på utsidan och lägg den på gallret. Vänd ej under grillningen.

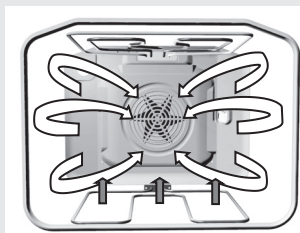
* Denna typ av kött kan också tillagas på ett grillspett (se instruktioner för spettgrillning).

** Grönsaker kokas först delvis och tacks sedan med béchamelsås och gratängost. Använd den mindre glasbakplåten och placera den på gallret.

Tillagningstabell - grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C) 	Temperatur (°C) 	Tillagningstid (min.)
Kött och korvar					
2 skivor av nöfrysiska, genomstekta	180g/st	4	Nivå ◀	-	18-21
2 kotletter		4	◀	-	20-22
2 fläskkarréskivor	180g/st	4	◀		18-22
4 grillkorvar	100g/st	4	◀	-	11-14
4 rostade sandwichar		4	◀	-	5-7
Rostat bröd – gräddning		4	◀		3-4
3 öringar – på galler	200g/st	2	-	160-170	40-50
Kyckling – på galler	1500g	2	-	160-170	60-80
Skuldra, gris – långpanna	1500g	2	-	150-160	120-160

Konservering




För matkonservering, använd användningsläget med nedre värmare + fläkt.

Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd konventionella burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Burkarna ska helst ha samma storlek, fyllas med samma typ av livsmedel och förseglas ordentligt. Upp till sex enlitersburkar får plats i ugnen samtidigt.

- Använd enbart fräscha livsmedel.
- Häll cirka en liter hett vatten (omkring 70 °C) i långpannan för att skapa erforderlig luftfuktighetsnivå i ugnen. Placera burkarna i ugnen på ett sådant sätt att de inte vidrör väggarna eller varandra (se figur). Gummitätningar ska vätas före användning.
- Sätt in långpannan med burkarna på den andra skenen räknat nerifrån. Under konservering, övervaka burkarna. Tillaga tills burkarnas innehåll börjar koka – bubblor syns i den första burken. Se tillagningstiderna i konserveringstabellen nedan.

Konserveringstabell

Livsmedel som ska konserveras	Mängd	 T=170-180°C, till kokning / bubbor (min.)	När bubblor har synts	Tid i ugnen (min)
Frukt				
Jordgubbar	6x1 liter	cirka 40-55	stäng av	25
Stenfrukt	6x1 liter	cirka 40-55	stäng av	30
Äpplemos	6x1 liter	cirka 40-55	stäng av	35
Grönsaker				
Djungelgurka	6x1 liter	cirka 40 do 55	stäng av	30
Bönor, morötter	6x1 liter	cirka 40 do 55	Ställ in på 120°C,	30


Tiderna som anges i tabellen är endast ungefärliga. Den faktiska tiden kan variera beroende på skillnader i rumstemperatur, antal burkar, mängd och temperatur på de frukter och grönsaker som ska konserveras osv. Innan du stänger av ugnen (för frukt) eller ställer in en lägre temperatur (för vissa typer av grönsaker), kontrollera att du verkligen kan se bubblor i burkarna.

Viktigt: Håll noga utkik efter de första bubblorna i burken.

Upptining



- Luftcirkulation i ugnen kan påskynda upptiningen av fryst mat. Du åstadkommer detta genom att ställa in ugnen i läget "Upptining".

 **Om du råkar aktivera temperaturinställningsknappen av misstag tänds ugnskontrollampen, men värmarna aktiveras inte.**

- Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, andra kakor och bakverk, bröd, bullar och infrysad frukt.
- Av hygienskäl ska kött och fågel inte tinas i ugnen. Om möjligt, vänd på maten/rör runt i den åtskilliga gånger för att säkerställa en jämn upptining.

Rengöring och underhåll

Använd inte en ångrengöringsapparat eller en högtrycksångrengöringsapparat för rengöring av apparaten. Innan du börjar rengöra apparaten ska du koppla bort den från nätströmmen och låta den svalna.

Apparatens framsida

Rengör ytorna med ett flytande rengöringsmedel utan slipverkan avsett för släta ytor samt en mjuk trasa. Tillsätt rengöringsmedlet till trasan och torka bort smutsen. Rengör därefter med vatten.

Håll inte rengöringsmedel direkt på apparaten. Använd inte starka eller slipande rengöringsmedel, vassa föremål eller stålull, eftersom de repar apparaten.

Aluminiumytor

Aluminiumytor ska rengöras med ett flytande rengöringsmedel utan slipverkan som är avsett för sådana material. Tillsätt rengöringsmedlet till en fuktig trasa och torka av ytan. Rengör därefter ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedel direkt på aluminiumytan. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller slipsvampar. Ytan får inte komma i kontakt med ugnsgöringspray.

Frontpaneler i rostfritt stål

Rengör utsidan med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar materialet. Använd inte slipande eller lösningsmedelsbaserade rengöringsmedel. Om du inte följer dessa instruktioner kan apparatens utsida ta skada.

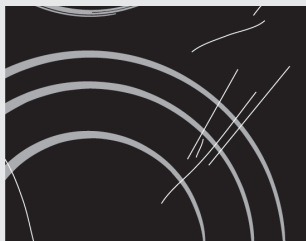
Lackerade ytor och plastytor

(endast vissa modeller)

Rengör knappar/vred och luckhandtaget med en mjuk trasa och flytande rengöringsmedel avsett för rengöring av släta lackerade ytor. Du kan även använda sådana rengöringsmedel som är speciellt avsedda för denna typ av ytor. Följ då tillverkarens instruktioner.

WARNING: Ovan nämnda ytor får aldrig komma i kontakt med ugnsgöringspray, eftersom det skadar aluminiumdelarna permanent.

Rengöring



Figur 1

Keramisk glashäll

Efter varje användning av den **glaskeramiska hällen**, vänta tills den har **svalnat** och rengör den sedan; i annat fall kan till och med den minsta matrest bränna fast på den heta ytan nästa gång du använder apparaten. **För regelbunden rengöring och underhåll av den glaskeramiska plattan, använd speciella rengöringsmedel** som skapar ett skyddande skikt på ytan och skyddar den från smuts. Före varje användningstillfälle, torka av eventuellt damm eller andra partiklar från hällens yta och kokkärelets botten eftersom de annars kan repa ytan (figur 1).

Försiktighet: stålull, skottesvampar och slipande rengöringsmedel kan repa hällens yta. Den glasskeramiska ytan kan även ta skada av starka sprayer eller otillräckligt skakade (blandade) flytande rengöringsmedel (figur 1 och figur 2).

Skyllningen kan förslitas om aggressiva eller slipande



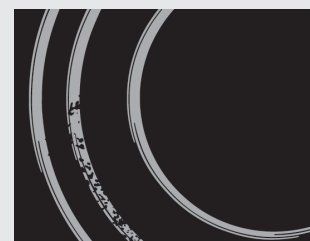
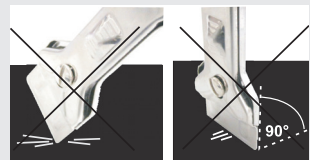
Figur 2



Figur 3



Figur 4



Figur 5

rengöringsmedel eller kokkärl med skadad botten används (figur 2).

Ljusa fläckar kan tas bort med en fuktig mjuk trasa; torka därefter ytan torr (figur 3).

Vattenfläckar kan tas bort med en svag ättikslösning; använd dock inte denna lösning för att rengöra ramen (det kan matta ramen hos vissa modeller). Använd inte starka sprayer eller avkalkningsmedel (figur 3).

Svårare fläckar kan tas bort med speciella medel och verktyg för rengöring av glaskeramiska hållar. När sådana produkter används ska du följa instruktionerna från produktens tillverkare.

Varn noga med att få bort alla rester av rengöringsmedel eftersom de kan skada den glaskeramiska hållen när värmezonen hettas upp (figur 3).

Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa (figur 4). Var försiktig när du använder skrapan för att förhindra personskada.



Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor.

Håll skrapan i **korrekt vinkel** (45° till 60°). **Tryck försiktigt skrapan** mot glaset och för den över skyltningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plashandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.

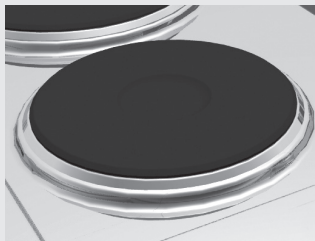


Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hållens yta med skrapans spets eller blad.

Socket och sockerrik mat kan skada den glaskeramiska ytan permanent (figur 5); därför ska de tas bort från den glaskeramiska ytan så snart som möjligt, även om värmezonen fortfarande kan vara het (figur 4). **Eventuella färgändringar av den glaskeramiska ytan** påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet.

Sådana missfärgningar är för det mesta resultatet av inbrända matrester eller användning av kokkärl tillverkade av material som t.ex. aluminium eller koppar; sådana fläckar är svåra att få bort.


Varning: Alla skador som beskrivs ovan gäller främst hållens utseende och påverkar inte dess funktionsduglighet direkt. Sådana fel omfattas inte av garantin.



Spishäll

- Använd varmt vatten med lite diskmedel för att rengöra området runt värmezoner eller plattor. Använd först en svamp för att luckra upp eventuella hårt sittande rester.
- Smutsiga värmezoner ska rengöras noga genast efter användning. Om värmezonen inte är särskilt smutsiga, räcker det att torka av dem med en fuktig trasa som doppats i vatten och lite rengöringsmedel. Om plattan är kraftigt nersmutsad, använd en stålsvamp med rengöringsmedel. Efter rengöring ska värmezonen alltid torkas torra.
- Salthaltiga vätskor, rätter som har kokat över eller fukt kan skada värmezonen. Torka därför alltid värmezonen rena och torra.
- Du underhåller värmezonen genom att emellanåt använda lite symaskinsolja, eller konventionella produkter för rengöring och skötsel, som kan köpas i butik. Använd aldrig smör, bacon/ister eller liknande (risk för korrosion). Om värmezonen är en aning varm, tränger rengöringsmedlet snabbare in i porerna.
- Plattringar är tillverkade av rostfritt stål. Den termala belastningen under tillagningen kan få dem att missfärgas och bli gulaktiga. Detta fenomen är ett resultat av fysiska processer. Gula fläckar kan åtgärdas med konventionella metallrengöringsmedel. Använd inte vassa köksredskap för rengöring, eftersom de kan repa ringarna.

Ugn

- Ugnen kan rengöras på konventionellt sätt (med rengöringsmedel, ugnsspray) men endast då den är mycket smutsig eller fläckarna sitter extra hårt.
- För regelbunden rengöring av ugnen (efter varje användningstillfälle), rekommenderas följande procedur: vrid väljarvredet för användningsläge till positionen . Ställ in temperaturväljarvredet på 70°C. Häll 0,6 liter vatten i en långpanna och sätt in den i den nedersta skenan. Efter trettio minuter har matresterna på emaljen luckrats upp och du kan torka av dem med en fuktig trasa.

När du har att göra med extra hårt sittande fläckar, tänk då på följande:

Ugnen ska ha svalnat innan du börjar rengöra den.

- Rengör ugn och tillbehör efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ugnen.
- Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.
- Om fläckarna skulle sitta mycket hårt kan du använda konventionella ugnrensmedel. Rengör därefter ugnen med rent vatten för att få bort alla rester av rengöringsmedlet.
- Använd aldrig starka rengöringsmedel som t.ex. stålull,

- slipande skottesvampar, fläckborttagningsmedel osv.
- Ytor som är lackerade, av rostfritt stål eller belagda med zink, såväl som aluminiumdelar, får aldrig komma i kontakt med ugnrensningssprayer, eftersom dessa kan orsaka skada och missfärgning. Samma gäller för termostatsensorn (om spisen har en timer med en avkännare) och värmarnas åtkomliga överdel.
- När du köper och använder rengöringsmedel, tänk på miljön och följ instruktionerna från respektive tillverkare av rengöringsmedel.

Katalytiskt skikt (endast vissa modeller)

- Katalytisk emalj är mjuk och känslig för mekanisk påfrestning. Därför avråds du från att använda rengöringsmedel med slipverkan och vassa föremål.
- Grovkorning katalytisk emalj får fett och andra typer av orenheter att upplösas snabbare. Mindre fläckar som finns kvar efter tillagningen upplöses normalt när du använder ugnen nästa gång. I allmänhet försvinner fläckarna vid temperaturer över 220°C, men vid lägre temperaturer försvinner de endast delvis.
- De katalytiska delarnas självrengöringseffekt försämras med tiden. Vi rekommenderar att du byter ut skiktet efter några års regelbunden användning.

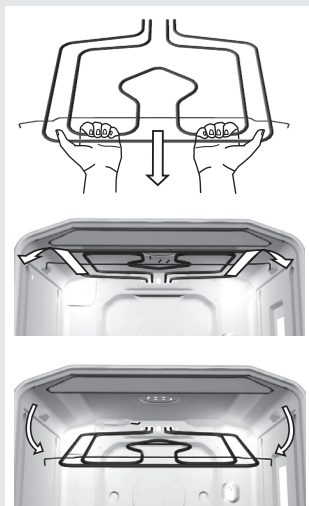
Praktiskt tips

- När du ska tillaga fettrika köttstycken, rekommenderar vi att du lindar in dem i aluminiumfolie eller stekpåse, för att undvika att fett stänker upp på ugnens insidor.
- När du grillar kött på gallret, placera en droppbricka undertill.

Rengöring av ugnens innertak (endast vissa modeller)

- För att underlätta rengöringen av ugnens innertak, har vissa apparater en fällbar övre infravärmare.
- Innan värmaren falls ner måste spisen kopplas bort från nätströmmen genom att du tar ut säkringen eller stänger av huvudströmbrytaren.
- Värmaren måste få svalna, annars riskerar du att bränna dig!
- Använd inte värmaren i nerfällt läge!

Ta ut bakplåtar, galler och skenor innan du rengör ugnen. Dra därefter den horisontella värmaren mot dig själv. Dra i värmaren tills balken frigörs från stöden på vänster och höger sida av ugnen (se figur). Efter rengöring, sätt tillbaka värmaren med samma procedur; balken måste återinstalleras i de två stödfästena.



Tillbehör

Diska tillbehör (bakplåtar, galler osv.) med hett vatten och vanligt diskmedel.

Fettfilter (endast vissa modeller)

Efter varje användningstillfälle, rengör fettfiltret med en mjuk borste i hett vatten och lite diskmedel, eller diska det i en diskmaskin.

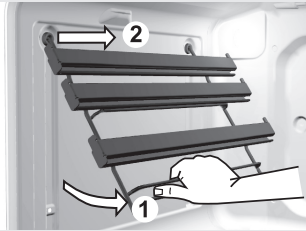
Snabbrengöringsinsatser (endast vissa modeller)

Efter varje användningstillfälle, rengör snabbrengöringsinsatserna i vatten med lite rengöringsmedel och en borste, eller kör dem i diskmaskinen.

Speciell emaljbeläggning

Ugnen, insidan av ugnsluckan och bakplåtarna är belagda med en speciell emalj med en slät och motståndskraftig yta. Detta specielskikt underlättar rengöring vid rumstemperatur.

Underhåll (beroende på modell)



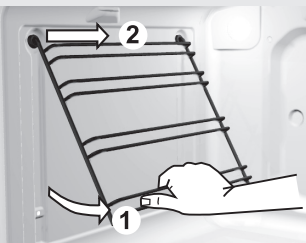
Ta bort de utdragbara teleskopskenorna

Du kan ta bort de utdragbara teleskopskenorna för att underlätta rengöringen av ugnsutrymmet.

- Håll i skenhållarens nedre ände och vrid den inåt. Ta därefter bort den från hålen på ovasidan.
- Rengör endast teleskopskenhållarna endast med konventionella rengöringsmedel.
- Diska inte de utdragbara teleskopskenorna i diskmaskin.

⚠️ Försök inte smörja de utdragbara teleskopskenorna.

Efter rengöring, sätt helt enkelt tillbaka skenhållaren genom att följa proceduren i omvänd ordning.



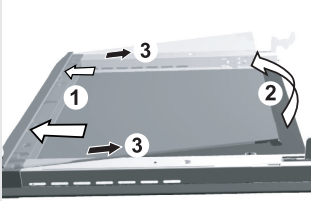
Ta bort trådskenhållare

Du kan ta bort trådskenhållarna för att underlätta rengöringen av ugnsutrymmet.

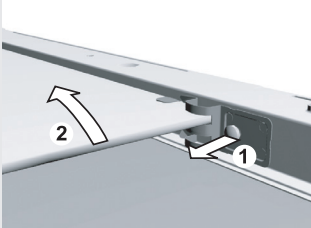
- Håll i skenhållarens nedre ände och vrid den inåt. Ta därefter bort den från hålen på ovasidan.
- Rengör endast trådskenhållarna med konventionella rengöringsmedel.
- Efter rengöring, häng helt enkelt tillbaka skenhållaren i de därtill avsedda hålen och dra neråt.

AVLÄGSNA INRE LUCKGLAS – GÄLLER FÖR PREMIUM-HELGLASLUCKA (modell A och B)

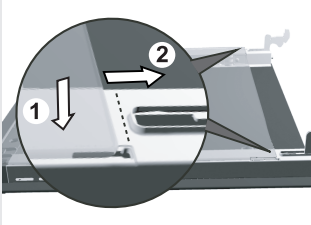
Luckglaset kan rengöras även från insidan; luckan måste dock tas bort först (se avsnittet om att ta bort och sätta tillbaka ugnsluckan).



figur 1



figur 2



figur 3

a)

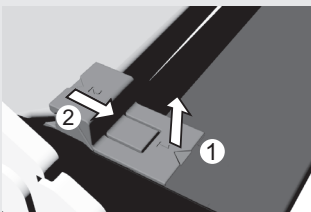
- Håll i luckglasets nederkant. Dra försiktigt luckglaset mot dig och lyft upp det en aning – men inte för mycket – med 10 mm, tills luckglasets stödkil glider ut ur skåran (figur 1).
- Ta bort luckglaset (i pilriktning 3).

- Innerglas (endast vissa modeller) tas bort genom att man först lossar skruvarna på glasstöden och sedan lyfter upp det (figur 2). Ta bort stöden innan du rengör luckglaset.

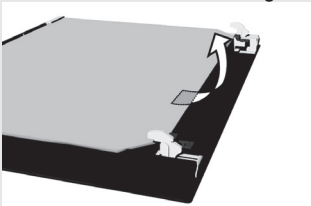
- Sätt tillbaka luckan genom att göra om samma procedur i omvänd ordning. Obs! För in luckglaset i skåran och tryck framåt (figur 3).

b)

- Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasets (markering 2 på stödet) (se figur 1).

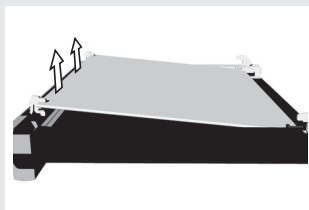


figur 1

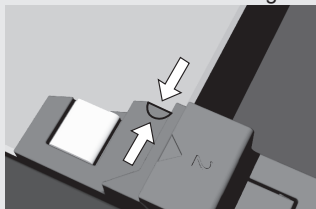


figur 2

- Håll i luckglaset vid den nedre kanten, lyft det något så att det inte längre är fäst i stödet och ta bort det (figur 2).



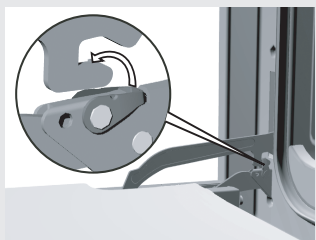
figur 3



figur 4

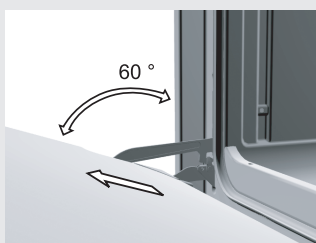
- Avlägsna det tredje innerglaset (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort det. Ta även bort gummina på glaset (figur 3).

- Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.
Obs! När du sätter tillbaka glaset, se till att markeringarna (halvmåne) på luckan och glaset är inriktade till varandra (figur 4).



TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA UGNLUCKAN MED ETT KAMGÅNGJÄRN

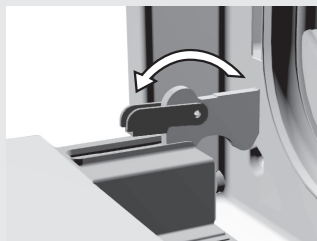
- Öppna ugnsluckan helt. Lyft klämmorna på de nedre gångjärnsstöden på båda sidor till upprätt läge och kläm fast den på pluggen på de övre gångjärnsstöden.
- Stäng ugnsluckan till hälften och dra försiktigt ut dem. Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.
- För in luckan i det halvstängda läget (cirka 60° vinkel) genom att trycka dem mot ugnen samtidigt som de öppnas helt. Tänk på skårorna på de nedre gångjärnsstöden, som ska sammanfalla med den nedre kanten av skårorna på framsidan. När luckan är helt öppen, ta bort klämmorna från pluggarna på de övre gångjärnsstöden och återberörda dem till horisontell position.



TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA UGNLUCKAN MED ETT ENKELAXELGÅNGJÄRN (beroende på modell)

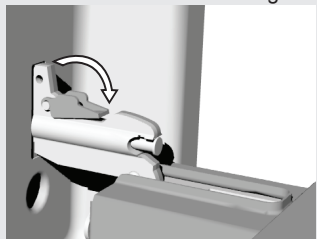
- Traditionell stängning
- System med mjuk stängning (GentleClose) – systemet absorberar stöten när luckan stängs. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning. En lätt tryckning (till en 15°-vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.

⚠ Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av GentleClose-systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.



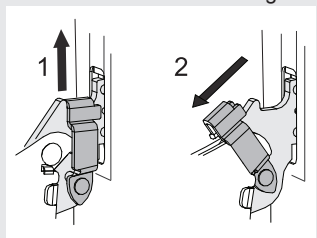
Figur 1

- Öppna ugnsluckan helt och vrid stopparna helt bakåt – gäller för traditionell stängning av luckan (figur 1).



Figur 2

- Om apparaten är utrustad med GentleClose-systemet, fäll tillbaka dörrlåsen till 90° vinkel.



Figur 3

- Om apparaten är utrustad med GentleClose-systemet, lyft dörrlåsen något och dra dem mot dig.



- Stäng dörren långsamt tills låsen är inriktade med skåror. Lyft dörren något och dra ut den från de båda gångjärnsplatserna på apparaten.

- Öppna därefter luckan helt och vrid fästklämmorna tillbaka till deras ursprungliga position. Stäng långsamt luckan och kontrollera att de stänger helt. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera om gångjärnsskåror är rätt placerade i sina fästgångjärn.

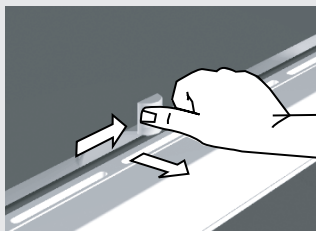
OBS!

Kontrollera alltid att gångjärnens fästklämmor sitter ordentligt i sina fästen när du sätter på luckan. Annars kan huvudgångjärnet som drivs med en stark fjäder frigöras när som helst då man installerar eller tar bort luckan. Risk för personskada.

Spislåda

- Spislådan har ett skydd mot att öppnas av misstag. När du vill öppna lådan ska du lyfta upp den en aning. Du tar ut lådan helt genom att först dra ut den till stoppet, sedan lyfter du den igen och drar ut den helt.
- Förvara inga antändliga, explosive eller temperaturkänsliga föremål och material i spislådan.
- På vissa apparater sätter man in lådan genom att föra in den nedre bakre skjutordningen i skenan på spisen. Om spislådan är utrustad med sidoskenor med hjul, för du in den genom att föra in hjulen i skenorna och stänga lådan.
- Ugnsluckan har ett lås som hindrar att den öppnas förrän låset har frigjorts. Du öppnar lucklåset genom att trycka lätt med tummen åt höger och samtidigt dra luckan utåt.
- När ugnsluckan är stängd, återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

Lucklås (endast vissa modeller)



Obs! Om lucklåset levereras med apparaten, sätt fast det under apparatens kontrollpanel i enlighet med installationsinstruktionerna som medföljer låset.

Byta ut delar på apparaten

Ugnens lampbas och sockel är under spänning. Det finns risk för elstöt!

Innan du byter ut lampan i ugnen, koppla bort spisen från nätströmmen genom att ta ur säkringarna eller slå ifrån huvudströmbrytaren.

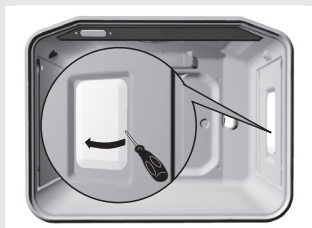
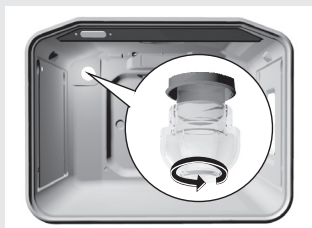
Ugnsglödlampa

(endast vissa modeller)

Ugnsglödlampan anses vara en förbrukningsdel och omfattas inte av garantin. Byt ut glödlampan mot en ny glödlampa med följande specifikationer: sockel E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Skruva loss glasskyddet motsols, byt ut glödlampan och sätt tillbaka glasskyddet.

Glödlampor som används i denna apparat är speciallampor som valts endast för användning i hushållsapparater. De är inte lämpliga för rumsbelysning i hemmet.



Speciella varningar och felrapporter

Under garantiperioden får reparationer endast utföras av servicetekniker som auktoriserats av apparatens tillverkare.

Innan reparationen påbörjas måste apparaten kopplas bort från nätströmmen genom att du tar ur säkringen eller kopplar bort huvudströmsladden från vägguttaget.

Ej auktoriserade åtgärder och reparationer kan orsaka risk för elstöt och kortslutning. Försök dig därför inte på något sådant på egen hand. Överlåt sådana uppgifter åt en expert eller en auktoriserad servicetekniker.

Vid smärre fel eller problem med apparatens funktioner, läs igenom följande instruktioner för att se om du kan åtgärda det själv.

Viktigt

Ett besök av en servicetekniker under garantiperioden kommer att debiteras dig om apparaten inte fungerar pga. felaktig användning. Spara dessa instruktioner på en lättåtkomlig plats. Om du överlåter apparaten till en annan person, ska även instruktionerna medfölja. Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

Sensorer svarar inte, displayen har hängt sig.	<ul style="list-style-type: none">• Koppla bort spisen från nätströmmen några minuter (ta ur säkringen eller slå ifrån huvudströmbrytaren). Anslut därefter spisen till nätströmmen på nytt och sätt på ugnen.
Huvudsäkringen utlöses gång på gång.	<ul style="list-style-type: none">• Ring en servicetekniker!
Ugnsbelysningen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none">• Läs om hur du byter ugnsglödlampan i avsnittet "Byta ut delar på apparaten".
Ugnen blir inte varm.	<ul style="list-style-type: none">• Har du ställt in temperatur och användningsläge på rätt sätt?• Är ugnsluckan stängd?
Bakverk blir inte ordentligt gräddade.	<ul style="list-style-type: none">• Har du tagit bort fettfiltret?• Följde du instruktionerna och tipsen i avsnittet "Bakning"?• Följde du instruktionerna i bakningstabellen noga?
Programtimern visar konstiga siffror eller sätts på/stängs av okontrollerat.	<ul style="list-style-type: none">• Om programtimern inte fungerar som den ska, koppla, bort spisen från nätströmmen några minuter (ta ur säkringen eller slå ifrån huvudströmbrytaren). Anslut därefter spisen till nätströmmen på nytt och ställ in klockslaget.
Programtimerdisplayen blinker.	<ul style="list-style-type: none">• Det har varit strömavbrott eller så anslöts spisen just till nätströmmen. Alla inställda tidsangivelser har raderats.• Ställ in klockslaget för att kunna använda apparaten.• Efter programtimerstyrd användning (automatisk användning) stängs ugnen av, klockslaget visas och en ljudsignal hörs under en viss tid. Ta ut rätten ur ugnen och vrid tillbaka vredet för användningsläge och temperaturväljarvredet till startläget. Välj funktionen "Manuellt läge" för att kunna använda ugnen på vanligt sätt (utan programtimer).

Användningskontrolllampan lyser inte.

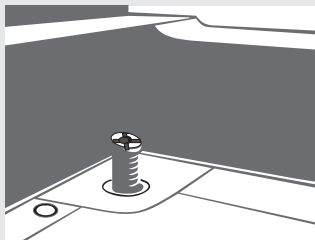
- Har du aktiverat alla nödvändiga kontroller?
- Har nätströmmens huvudsäkring gått?
- Är temperaturinställningsvredet och väljarvredet för användningsläge rätt inställda?

Om problemet kvarstår trots att du följt instruktionerna ovan, ring till en auktoriserad servicetekniker. Eliminering av eventuella fel eller garantianspråk som uppstått pga. felaktig anslutning eller felaktig användning av apparaten, omfattas inte av vår garanti. I sådana fall får användaren själv stå för reparationskostnaderna.

Instruktioner för installation och anslutning

Viktiga varningar

- Endast en behörig expert får ansluta apparaten.
- Apparaten ska vara försedd med en anordning som kopplar bort den från alla poler i hemmets elnät (en omnipolär omkopplare) med minst 3 mm avstånd mellan kontaktorna i öppen position. LS-omkopplare eller säkringar är lämpliga.
- För anslutning av apparaten, används gummiströmsladdar (typ HO5RR-F med grön/gul jordledning), PVC-isolerad (typ HO5VV-F med grön/gul jordledning) eller andra motsvarande eller högre klassade kablar.
- Avståndet mellan hällen och spiskåpan får inte understiga det som anges i instruktionerna för installation av spiskåpa.
- Faner, lim eller plastyta på inredningsdelen intill spisen ska vara värmetålig (>75°C). Om faner inte tål höga temperaturer, kan det deformeras.
- Strömsladden bakom den fristående spisen ska dras på ett sådant sätt att den inte kommer i kontakt med spisens baksida. Baksidan blir mycket varm under användning.
- Förpackningsmaterial (plastfolie, polystyren osv.) måste hållas utom räckhåll för barn, eftersom det annars kan utgöra en risk för dem. Små delar kan sväljas av barn, och plastfolie utgör en kvävningsrisk.



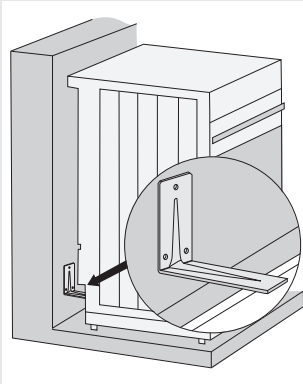
Plana ut spisen och extra stöd

Spisens höjd, inklusive stöd, är 90 cm; utan stöd är den 85 cm. Stödet har två hjul på vänster och höger sida baktill. Dessa underlättar när spisen ska flyttas. Framtill, vänster och höger, är stödet utrustat med justeringsskruvar som kan användas för att plana ut spisen horisontellt och jämna ut dess ovansida med eventuella angränsande inredningsdelar.

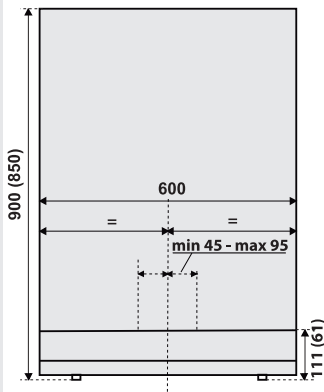
Du kommer åt de justerbara fötterna genom att ta ut spislådan. Vid behov kan du vrida på dem för att öka eller minska höjden, så länge apparaten är helt horisontell. Det går lätt att vrida på justeringsskruvarna om du tippar spisen en aning åt sidan för att omfördela tyngden. Extra stöd kan också tas bort genom att man lossar de fyra skruvarna nerifrån.

Dessa skruvar fäster stödet vid spisens sidoväggar. I sådant fall tar du bort justeringsskruvarna från stödet och sätter in dem till vänster och höger på spisens nedre stödpanel. Plana ut spisen horisontellt enligt beskrivning ovan. Vissa spisar är utrustade med fyra justeringsskruvar nertill (två framtill och två baktill). Dessa är avsedda att användas på ojämna golv eller för att justera spisens höjd så att den hamnar jäms med angränsande köksinredningsdelar.

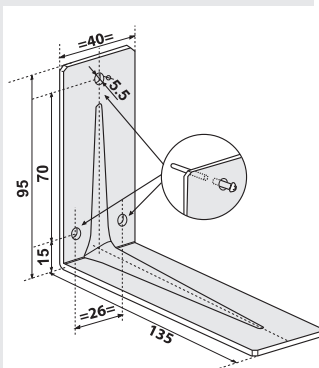
Skydda apparaten mot att välta



figur 1



figur 2



figur 3

Apparaten kan skyddas mot att välta med hjälp av det medföljande vinkelbeslaget.

Före installation rekommenderar vi att du placerar apparaten plant enligt dina behov med hjälp av de justerbara fötterna (se kapitlet Placera apparaten plant samt extra stöd).

Se figur 2 som visar apparatens inbyggda mått, med vinkelbeslag monterat och de justerbara fötterna helt indragna. Se till att vinkelbeslaget placeras inom den specificerade zonen.

- Välj startpositionen för installation och skjut apparaten helt mot väggen.
- Dra ut apparatlådan.
- Använd en penna för att markera apparatens mitt på väggen, genom öppningen i apparatens nedre del. Gör sedan en andra markering 45 till 95 millimeter till höger om mitten (figur 2).
- Placera vinkelbeslagets kortare ände mot markeringen på väggen. Beslagets längre ände ska vidröra den övre ytan av profilen baktill på apparaten (figur 1).
- Genom hålen i apparatens nedre del, markera mittpunkterna på de tre hålen med diameter på 5,5 millimeter. Dessa hål befinner sig på den kortare änden av vinkelbeslaget som trycks mot väggen (figur 3).
- Dra ut apparaten ur startpositionen. Borra tre hål vid de markerade punkterna och sätt i de medföljande plastväggpluggarna.
- Sätt fast beslaget på väggen med de medföljande skruvarna.
- Skjut apparaten till den valda startpositionen och sätt tillbaka lådan.

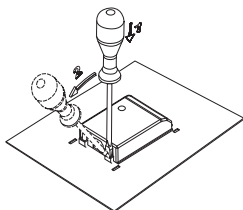
OBS!

- Vinklarna inom parentes är de inbyggda måtten för vinkelbeslaget utan det extra stödet.
- Om det inte går att använda skruvarna och väggpluggarna som medföljer för att sätta fast det medföljande beslaget ordentligt på väggen, för att förhindra att apparaten välter, använd andra förskruvningar för att sätta fast vinkelbeslaget på ett sätt som förhindrar att det kan dras ut ur väggen.

Anslutning

Apparaten får endast anslutas till nätströmmen av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker! Felaktig anslutning kan resultera i skada på eller förstörelse av respektive delar av apparaten. I sådana fall gäller inte garantin.

- Öppna anslutningsklämman med en skruvmejsel, enligt figuren på skyddet.
- Spänningen (230V mot N) i nätströmmen i ditt hem måste kontrolleras av en expert med lämplig utrustning!
- Anslutningsbryggor måste placeras i enlighet med nätströmsanslutningen!
- Före anslutningen måste man kontrollera att den spänning som anges på märkplåten stämmer överens med nätspänningen.
- Strömledaren ska vara minst 1,5 meter lång. På så vis kan apparaten anslutas innan den skjuts in mot väggen.
- Strömledarens längd ska justeras på ett sådant sätt att om sladden skulle utsättas för dragbelastning, blir det jordledningen som belastas i stället för strömledningarna.

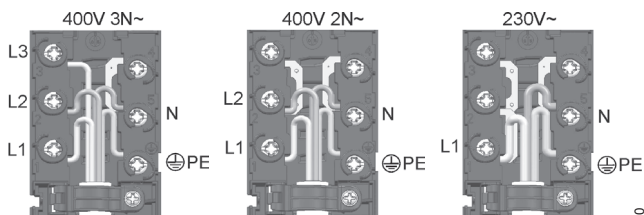


Procedur

- Använd en skruvmejsel för att öppna skyddet till anslutningsterminalen baktill på apparaten. Lossa de två klämmorna enligt figuren på skyddet till anslutningsterminalen.
- Strömledaren måste föras in i avlastningsanordningen som skyddar sladden från att dras ut. Om avlastningsanordningen inte sitter på plats ännu, montera den på ett sådant sätt att den sitter fast i anslutningsterminalhuset i ena änden.
- Anslut därefter apparaten enligt instruktionerna i figurerna. Om nätverksspänningen skiljer sig, ska anslutningsbryggorna bytas ut.
- Fäst avlastningsanordningen ordentligt och stäng skyddet.

400 V komfur er egnet til det svenske marked og skal ikke bruges i Danmark.

OBS! Anslutningsbryggor förvaras i platserna som finns i anslutningsterminalen. Anslutningsskruvarna är redan lossade och behöver inte lossas ytterligare. När du fäster skruvarna kan du höra ett klick, som indikerar att skruven måste sättas fast helt.



Ledningsfärger

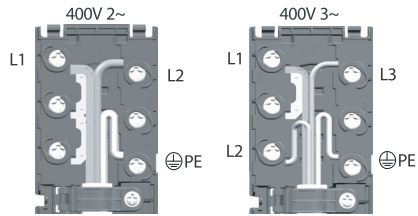
L1, L2, L3 = externa ledningar under spänning. Vanligtvis är ledningsfärgerna svart, svart, brun.

N = neutral ledning, vanligtvis blå.

Kontrollera att N-ledningen är korrekt ansluten!

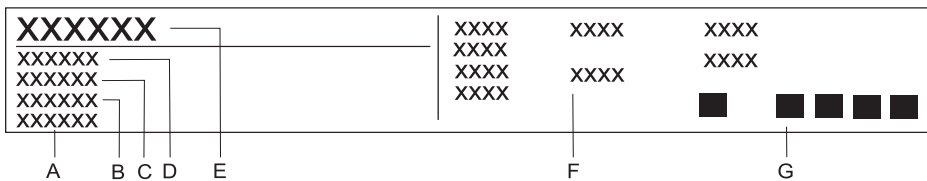
PE = skydds- eller jordledning, vanligtvis grön-gul.

Apparater med 400 V driftspänning.



Tekniska data

Märkplåt



- A** Serienummer
- B** Kod
- C** Modell
- D** Typ
- E** Varumärke
- F** Teknisk information
- G** Indikationer/symboler för efterlevnad

VI FÖRBEHÅLLER OSS RÄTTEN ATT GÖRA ÄNDRINGAR
SOM INTE PÅVERKAR APPARATENS FUNKTIONALITET.

Instruktioner för användning av apparaten finns även på vår
webbplats på www.gorenje.com

E



230740

sv (04-17)