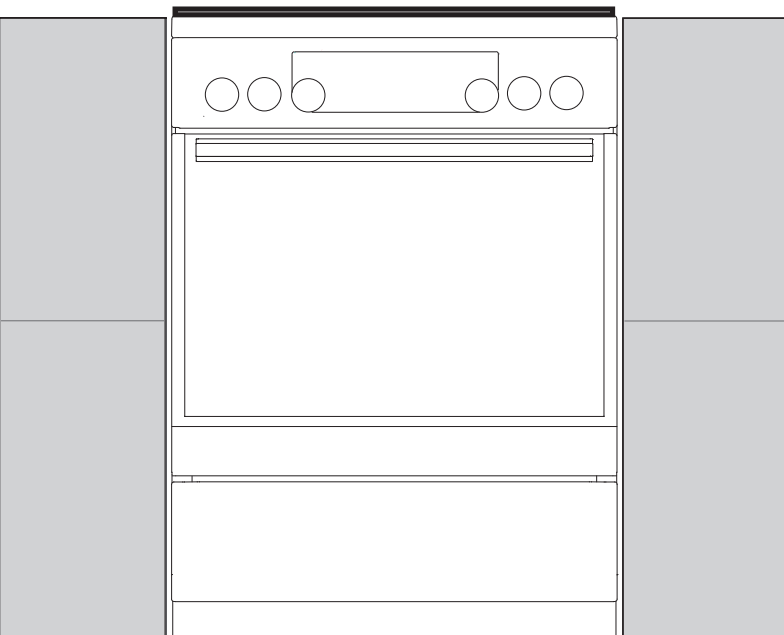
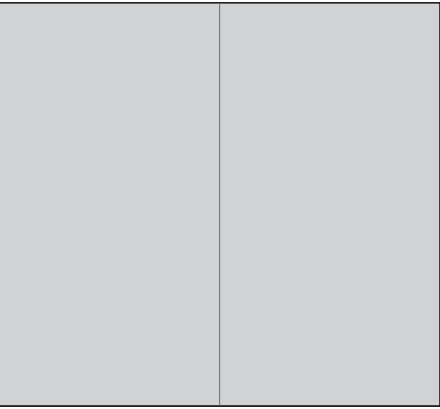


SV

DETALJERADE INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV EN FRISTÅENDE INDUKTIONSSPIS

gorenje



Tack för ditt förtroende och för att du valde vår apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för att underlätta användningen av produkten. Med instruktionerna kan du lära dig om din nya apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är oskadad. Om du upptäcker transportskada, var vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte apparaten av eller den lokala butiken som levererade den. Telefonnummer finns på fakturan eller på följesedeln.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

<http://www.gorenje.com>



Viktig information



Tips, anmärkning

INNEHÅLL

4 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR 8 Innan du ansluter apparaten	INTRODUKTION
9 FRISTÅENDE INDUKTIONSSPIS 13 Kontrollenhet 14 Apparatinformation - typskylt	
15 ANVÄNDA APPARATEN 15 Innan du använder apparaten för första gången 15 Håll (beroende på modell) 17 Kokkärl för induktionshåll 19 Använda spishällen 26 Ugn 29 Välja inställningarna 31 Välja extra funktioner 33 Starta tillagningsprocessen 33 Stänga av ugnen 34 Beskrivningar av system (tillagningslägen) och tillagningstabeller	ANVÄNDA APPARATEN
52 RENGÖRING & UNDERHÅLL 53 Konventionell ugnsgrengöring 53 Rengöra den glaskeramiska ytan 55 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen 56 Borttagning och rengöring av galler och utdragbara teleskopskenor 57 Rengöring och installation av de katalytiska insatserna 58 Ta bort och sätta in ugnsluckan 61 Ta bort och sätta in ugnsluckans glas 63 Byte av glödlampa	RENGÖRING & UNDERHÅLL
64 FELSÖKNINGSTABELL	FELSÖKNING
66 INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING	
69 KASSERING	ÖVRIGT

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. 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. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

VARNING: Under användning kan de åtkomliga delarna på apparaten bli varma. Håll små barn borta från ugnen.

Apparaten blir mycket varm under användning. Var noga med att inte vidröra ugnsvärmarna.

VARNING: Brandrisk: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezonen.

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 över flammorna med t.ex. ett lock eller en eldsläckningsfilt.

FÖRSIKTIGHET: Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocedur måste övervakas kontinuerligt.

WARNING: Innan byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstötar.

FÖRSIKTIGHET: Apparaten är avsedd endast för tillagningsändamål. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella fjärrstyrningssystem.

WARNING: Använd endast spisskydd som konstruerats av tillverkaren av spisen eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämpliga skydd, integrerade i apparaten. Användning av felaktiga skydd kan orsaka olyckor.

WARNING: Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt. Stäng av alla värmezoner med respektive kontroll och avlägsna säkringen eller stäng av huvudströmmen så apparaten isoleras helt från elnätet.

Om glaset i ugnsluckan är sprucket eller skadat, använd inte ugnen och kontakta service.

Vid anslutning av apparaten, använd en 5 x 1,5 mm²- kabel med markering H05VV-F5G1,5 eller bättre. Kabeln måste installeras av en servicetekniker eller annan kvalificerad person.

Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.

Metallföremål, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på hällen, eftersom de kan bli varma.

Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna och inte via kokkärlsensorn.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan eller glaset i hällens lock. De kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ lucka på grund av risken för överhettning.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstöt.

Om strömsladden är trasig måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceagent eller behöriga personer för att undvika fara.



- FÖRSIKTIGHET: risk för lutning.



- VARNING: För att undvika att apparaten tippar, måste en stabiliseringsanordning vara installerad. Se installationsinstruktionerna.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för denna ugn.

Se till att locket är rent och att det inte finns spilld vätska på det innan du fäller upp det. Locket kan vara lackerat eller ha en glasbeläggning. Det får bara stängas när värmezonen har svalnat helt.

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage i enlighet med gällande föreskrifter.

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage som har integrerad enhet för frånkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

Apparaten är avsedd för hushållsbruk.

Använd den inte för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger etc. eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

Ej auktoriserad service och reparation kan orsaka risk för explosion, elstöt eller kortslutning, och efterföljande personskada och skada på apparaten. Reparationer får endast utföras av auktoriserad expert.

Inställningarna för apparaten anges på märkplåten.

Denna apparat är inte ansluten till en evakueringsenhet för förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med aktuella installationsföreskrifter.

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.

Apparatens drift är säker med och utan skenorna.

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 därmed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, och minskar yttemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för hög belastning. Placera inga tunga pannor på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida.

Stå aldrig på en öppen ugnslucka och låt inte barn sitta på den.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

Apparaten är tung. Minst 2 personer behövs för att bära apparaten.

INNAN DU ANSLUTER APPARATEN



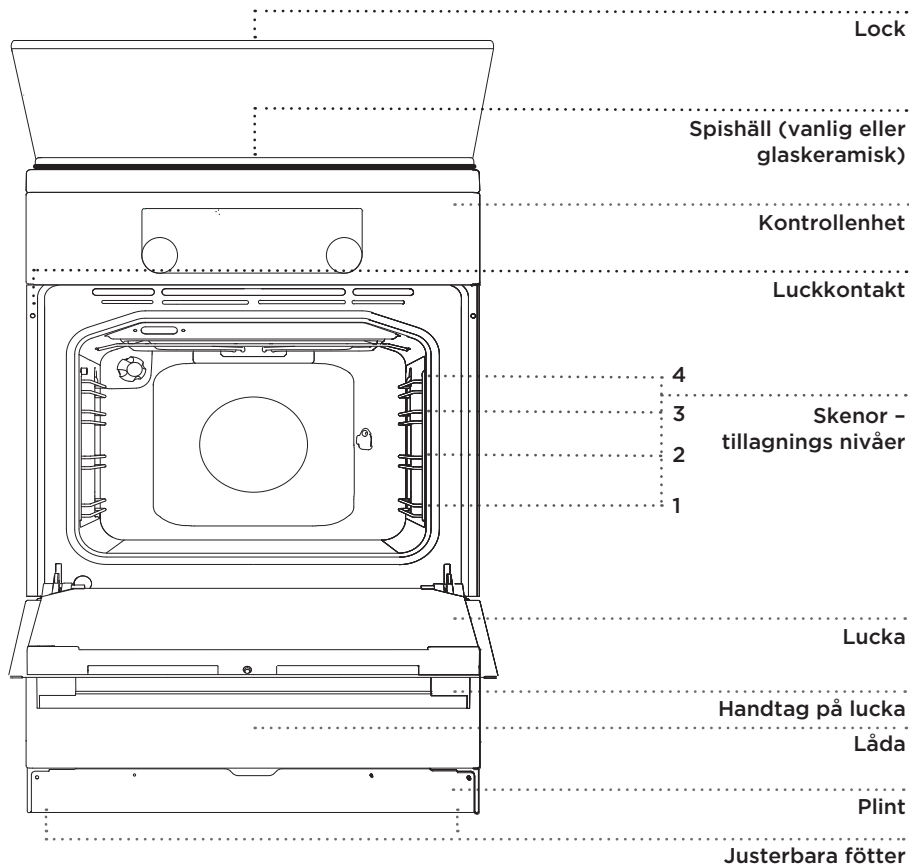
Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

FRISTÅENDE INDUKTIONSSPIS

BESKRIVNING AV APPARATEN OCH DESS UTRUSTNING

(beroende på modell)

Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



APPARATENS LOCK

Se till att locket är rent och att det inte finns spilld vätska på det innan du fäller upp det. Locket kan vara lackerat eller ha en glasbeläggning. Det får bara stängas när värmezonen har svalnat helt.



Symbolen på produkten eller dess förpackning anger att glaslocket kan spricka vid uppvärmning. Stäng av alla brännare innan du stänger locket.

APPARATENS LÅDA



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.

TRYCK/DRA-HANDTAG

Tryck lätt på handtaget tills det hoppar ut och vrid det.



Efter varje användning, vrid tillbaka knappen till positionen "OFF" och tryck in det igen. Dra/tryck-handtaget kan endast tryckas tillbaka när brytaren befinner sig i position "OFF".

KONTROLLLAMPA

Ugnsbelysningen tänds automatiskt när tillagningssystemet väljs.

TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp).

Skenorna 3 och 4 är avsedda för grillning.

UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån. De utdragbara skenorna kan dras ut helt eller delvis.

PRÄGLADE SKENOR

Ugnen har spår i tre nivåer för insättning av gallret.

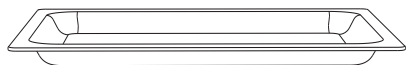
OMKOPPLARE FÖR UGNLUCKA

Omkopplaren avaktiverar ugnsuppvärmningen och fläkten om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar omkopplarna värmarna igen.

KYLFLÄKT

Apparaten är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet och apparatens kontrollpanel. När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.


UGNENS UTRUSTNING OCH TILLBEHÖR (beroende på modell)

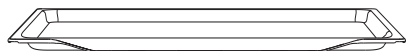


GLASBAKSKÅL används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.

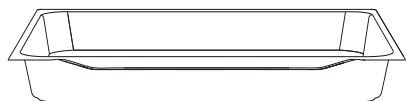


GALLRET används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.


 Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Lyft därför gallret något framtill när du drar ut det från ugnen.



Använd **LÅNGPANNAN** för matlagning av alla typer av kött, fisk och grönsaker, samt för att samla upp dropparna när du lagar mat på gallret.

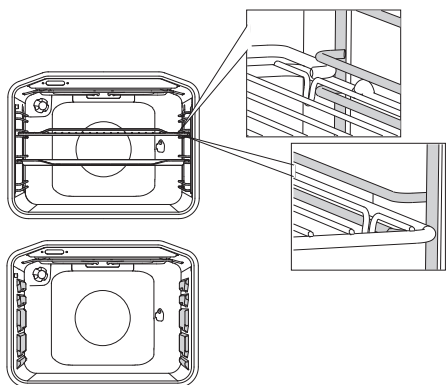


Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.

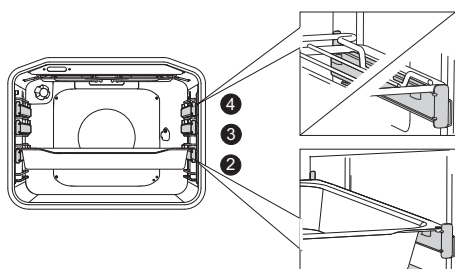
 Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.



Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palautuvat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.

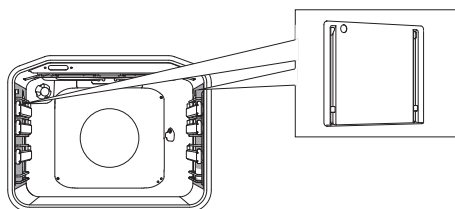


Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.



Med utvidgningsbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med handen så långt det går.

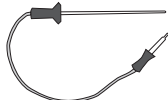
💡 Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



KATALYTISKA INSATSER förhindrar att fettstänk fastnar på väggarna i ugnsutrymmet.



Det **ROTERANDE GRILLSPETTET** används för att steka kött. Setet består av ett stöd, grillspett och ett avtagbart handtag.



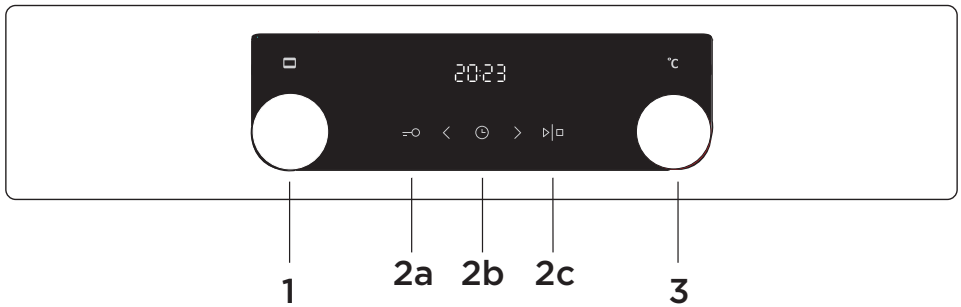
STEKTERMOMETER för stora stekar.



Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

KONTROLLENHET

(beroende på modell)



- 1** VÄLJARVRED FÖR TILLAGNINGSSYSTEM
- 2a** KNAPP FÖR BARNLÅS
- 2b** VÄLJARVREDE FÖR KLOCKA OCH TIMER
- 2c** START/STOPP-KNAPP
- 3** TEMPERATURVRED

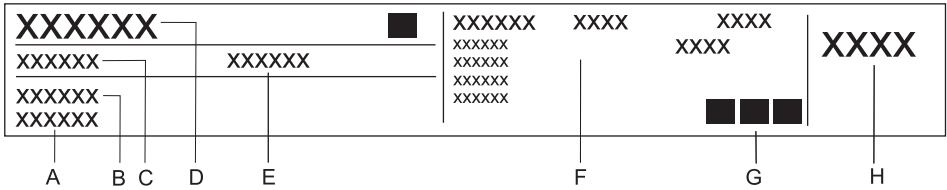
OBS!

Symboler för tillagningssystem kan finnas på vredet eller på frontpanelen (beroende på apparatmodell).

Du kan förbättra touchknapparnas respons genom att vidröra dem med en större yta av fingerspetsen. Varje gång som du trycker på en knapp ljuder en kort ljudsignal.

APPARATINFORMATION - TYP SKYLTY

(beroende på modell)



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

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

ANVÄNDA APPARATEN

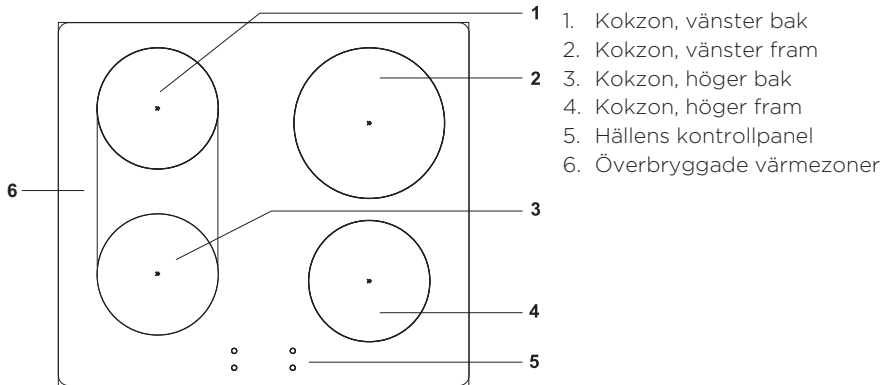
INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.

Om din häll har en **glaskeramisk yta**, rengör den med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckborttagningsmedel.

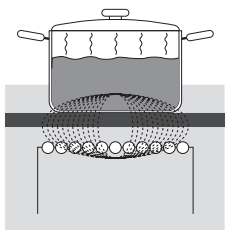
HÄLL (beroende på modell)



GLASKERAMISK TILLAGNINGSYTA

- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Hällen är även stöttålig. Även om kokkärlet placeras våldsamt på hällen blir inte hällen skadad.
- Om du använder den glaskeramiska hällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen.
- Använd inte den glaskeramiska hällen om den är sprucken eller trasig. Om ett vasst föremål faller på hällen kan den gå sönder. Följderna av detta kanske syns med en gång, eller först efter en viss tid. Om en synlig spricka uppstår på hällen, koppla genast bort apparaten från elnätet.
- Se till att värmezonen och kokkärlets botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan. Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.

ANVÄNDNINGSPRINCIP FÖR INDUKTIONSHÄLLENS VÄRMEZONER



- Hällen är utrustad med mycket effektiva induktionsvärmezoner. Värmen genereras direkt i kärlets botten där den behövs mest. På så sätt undviks förluster genom den glaskeramiska ytan. Elförbrukningen är avsevärt lägre än i konventionella värmezoner med strålningsvärmare.
- Den glaskeramiska värmezonen värms inte upp direkt, utan endast indirekt med värmen som strålas tillbaka av kärlet. När värmezonen stängs av indikeras denna värme som "restvärme".
- I induktionsvärmezoner möjliggörs uppvärmningen av induktionsspolen som är monterad under den glaskeramiska ytan. Spolen framkallar ett magnetfält som genererar virvelströmmar i botten hos ett ferromagnetiskt kärl (dvs. ett kärl som en magnet fastnar på), vilket i sin tur värmer upp kärlet.

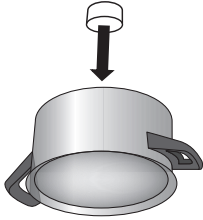


Om socker eller mat med hög sockerhalt spills på en varm glaskeramisk häll, torka omedelbart av hällen eller ta bort sockret med en skrapa, även om värmezonen fortfarande är varm. Du förhindrar då skada på den glaskeramiska ytan.

Använd inte tvättmedel eller andra rengöringsmedel för att rengöra en varm glaskeramisk häll, eftersom ytan kan skadas.

KOKKÄRL FÖR INDUKTIONSHÄLL

LÄMPLIGA KOKKÄRL FÖR EN INDUKTIONSHÄLL



- Induktionen fungerar korrekt om du använder lämpliga kokkärl.
 - Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonen.
 - Lämpliga kokkärl är sådana som är tillverkade av stål, emaljbelagda stålkärl eller gjutjärnspannor.
 - Olämpliga kokkärl: kokkärl av legeringsstål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskärl.
 - Magnettestet: Använd en liten magnet för att kontrollera om kastrullen eller pannan är ferromagnetisk. Om magneten fastnar på pannans botten, är den lämplig för en induktionshäll.
- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och använd sedan motsvarande sensor för att minska tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på värmezonen resultera i skador på både kokkärlet och värmezonen.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärl.

Kokzoner	Minsta diameter på kärlets botten
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
bridge	180x320 mm

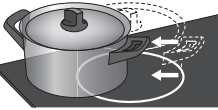
IGENKÄNNING AV KOKKÄRL



- Även om ingen kastrull eller panna befinner sig på värmezonen eller om kastrullen/pannan har en diameter som är mindre än värmezonen diameter, blir det ingen energiförlust.



- Om kärlet är mycket mindre än värmezonen, är det möjligt att det inte känns igen av värmezonen. När värmezonen aktiveras visas tecknet "U" på displayen för tillagningseffekt. Om ett kärl placeras på induktionsvärmezonen inom 10 minuter känner hällen igen det och slås på med den valda tillagningseffekten. Så snart kokkärlet tas bort från värmezonen, avbryts effekttillförseln.

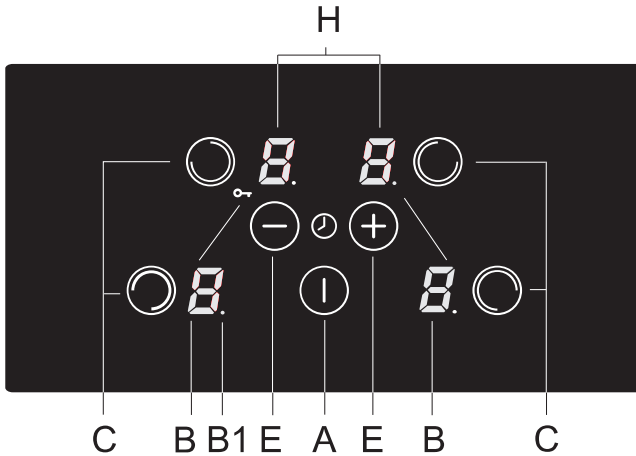


- Om en mindre panna eller kastrull placeras på värmezonen och den känns igen, använder hällen endast så mycket effekt som behövs i enlighet med pannans/kastrullens storlek.

TIPS FÖR ENERGIBESPARING

- När du ska köpa kokkärl, observera att diametern som anges på kärlet vanligtvis avser den övre kanten eller locket som normalt är större än diametern på kärlets botten.
- Rätter med lång tillagningstid ska tillagas i en tryckkokare. Se till att det alltid är tillräckligt med vätska i tryckkokaren. Om en tom tryckkokare placeras på hällen kan den överhettas, vilket i sin tur kan leda till skada på både kärlet och värmezonen.
- Stäng kastrullen eller pannan med ett lock med lämplig storlek när så är möjligt. Använd kokkärl som passar till mängden mat som du tillagar. Tillagning i ett stort, delvis fyllt kärl förbrukar mer energi.

ANVÄNDA SPISHÄLLEN



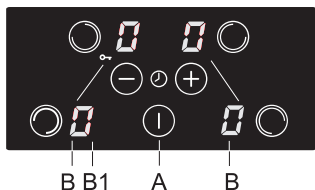
- A Touchkontroll för håll På/Av
- B Displayer för effektnivå/restvärme
- B1 Decimalpunkten indikerar den aktiverade timerfunktionen
- C Touchkontroller för val av värmezon
- E Touchkontroll (-) och (+)
- H Klockdisplay

EFFEKTREGLERING

Värmezonens värmeeffekt kan ställas in på 10 olika nivåer. I tabellen visas några användningsexempel för varje nivå.

Effektinställning	Syfte
0	Av, använder resterande värme
1 - 2	Varmhålla mat, långsam sjudning av mindre mängder (lägsta inställning)
3	Långsam sjudning (fortsättning av tillagning efter en kraftfull start)
4 - 5	Långsam tillagning (fortsättning) av större mängder, steka större stycken
6	Stekning, bryning
7 - 8	Ugnsstekning
9	Tillagning av stora mängder, bryning/bräsering
P	Inställningen "Power boost" (effektförstärkning) för start av tillagningen; även lämplig för mycket stora mängder livsmedel

- När du har anslutit den glaskeramiska induktionshällen till nätströmmen, tänds alla symboler på displayen en kort stund. Därefter är hällen klar att användas.
- Hällen är utrustad med elektroniska sensorer som du aktiverar genom att vidröra de olika områdena med fingret i minst en sekund.
- Varje gång en sensor aktiveras bekräftas detta med en ljudsignal.
- Placera inga föremål på sensorområdet. Se till att sensorområdet alltid hålls rent.

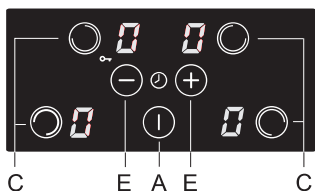


SLÅ PÅ HÄLLEN

Vidrör touchkontrollen PÅ/AV (A) och håll kvar i minst 1 sekund.

Hällen aktiveras, "0" visas på alla effektnivådisplays (B) och decimalpunkterna (B1) blinkar.

⚠ Nu måste du göra nästa inställning inom loppet av tio sekunder. Annars stängs hällen av igen.

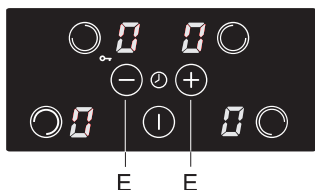


SLÅ PÅ VÄRMEZONER

När du har slagit på hällen med knappen PÅ/AV (A) kan du aktivera önskad värmezona inom de följande 10 sekunderna.

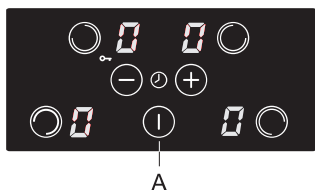
- När du vidrör touchkontrollen för önskad värmezona (C) tänds "0" intensivt på den aktuella effektnivådisplayen.
- Vidrör touchkontrollerna "+" (E) och "-" (E) för att ställa in effektnivån (1-9-P). Om du vidrör touchkontrollen "-" först ställs effektnivån in på 9.

⚠ Håller man kvar fingret på touchkontrollen "+" (C) eller "-" (E), kommer värmeeffekten att öka respektive minska. Ett annat tillvägagångssätt är att ändra effekten i steg genom att trycka på respektive touchkontroller ett upprepat antal gånger.



STÄNGA AV VÄRMEZONER

- Välj först den värmezona som du vill stänga av.
- Vidrör touchkontrollen "-" (E) för att ställa in effektnivån på "0". Om effektnivån för alla värmezoner ställs in på "0", stängs hällen av efter 20 sekunder.

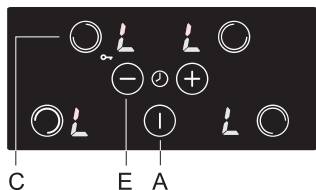


STÄNGA AV HÄLLEN

- Du kan när som helst stänga av hällen genom att vidröra touchkontrollen PÅ/AV (A). Alla inställningar raderas, förutom för äggklockan (se avsnittet "Timer").

AKTIVERA KONTROLLENHETENS LÅS/ BARNSÄKERHETSLÅS

Genom att aktivera kontrollenhetens lås kan du förhindra att värmezonen används eller slås på. Därmed kan kontrollenhetens lås även fungera som ett barnsäkerhetslås.

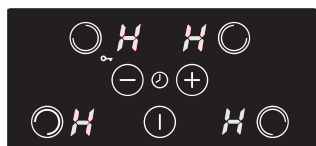


AKTIVERA BARNLÅSET

- Hällen måste vara avstängd.
- Tryck på touchkontrollen (A) för att slå på hällen. Inställning "0" visas på alla displayer.
- Tryck samtidigt på touchkontrollen (C) för den bakre vänstra värmezonen och på touchkontrollen "-" (E) och håll kvar i ca 3 sekunder. Efter det pipande ljudet visas "L" i några sekunder på alla displayer. Nu är barnlåset aktiverat.

AVAKTIVERA BARNLÅSET

- Tryck på touchkontrollen (A) för att slå på hällen. "L" visas på alla displayenheter.
- Tryck samtidigt på touchkontrollen (C) för den bakre värmezonen och på touchkontrollen "-" (E) och håll kvar i ca 3 sekunder. Inställning "0" visas på alla displayer. Nu är barnlåset avaktiverat.



INDIKATOR FÖR RESTVÄRME

Den glaskeramiska hällen har också en indikator för restvärme "H". Värmezonen värms inte upp direkt utan genom återvunnen värme som strålar ut från kokkärlet. Så länge symbolen "H" visas efter att värmezonen stängts av kan restvärmen användas för att värma upp mat eller för att smälta den.

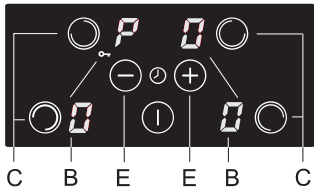
Även när symbolen "H" försvinner kan värmezonen fortfarande vara varm. Risk för brännskador!

EFFEKTBOOST

För snabb tillagning kan effektförstärkningen (Power Boost) aktiveras för valfri värmezonen. Du kan då snabbt värma upp stora mängder livsmedel med hjälp av extra effekt.

OBS!

Den främre vänstra värmezonen har supereffektfunktionen. I en värmezonen med denna funktion aktiveras extra effekt i fem minuter, sedan övergår zonen till nivå 9.



AKTIVERA EFFEKTFÖRSTÄRKNINGEN

- Tryck på önskad touchkontroll (C) för att välja värmezon. Använd touchkontrollen "-" eller "+" (E) för att välja effektnivån 9; tryck sedan omedelbart på "+". "P" visas på effektnivådisplayen.

AVAKTIVERA EFFEKTFÖRSTÄRKNINGEN

- Tryck på touchkontrollen för den valda värmezonen (C); tryck sedan omedelbart på touchkontrollen "-" (E). Symbolen "P" försvinner och värmezonen övergår till effektnivå 9.

GRÄNS FÖR ANVÄNDNINGSTID

SÄKERHETSAVSTÄNGNING

Effektinställning	Timmar före säkerhetsavstängning
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Maximal kontinuerlig användning av en viss värmezon är begränsad och varaktigheten visas i ovanstående tabell. När värmezonen stängs av genom säkerhetsmekanismen visar displayen symbolerna "O", eller "H" om det finns restvärme kvar.

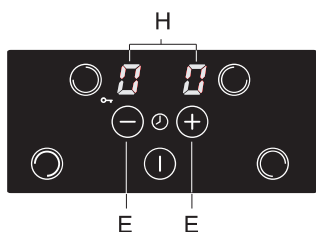
Exempel:

Ställ in värmezonen på nivå 6 och låt den vara igång en stund. Om värmezonens inställning inte ändras, stänger säkerhetsmekanismen av värmezonen efter en och en halv timme.

Överhettningssäkerhetsanordning

- Hällen är utrustad med en kylfläkt som kylvlar de elektroniska komponenterna under tillagning. Fläkten kan vara igång ett tag efter att tillagningsprocessen är klar.

- Dessutom har induktionshällen en inbyggd överhettningsskyddsanordning som skyddar de elektroniska delarna från skada. Skyddanordningen verkar på flera olika nivåer. När värmezonen temperatur ökar avsevärt, minskar tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte räcker minskas effekten för de aktuella upphettade värmezonen ytterligare eller också stängs de av helt och hållet. I sådant fall visas "E2" på displayen. När hällen har svalnat kan den återigen köras med full tillagningseffekt.

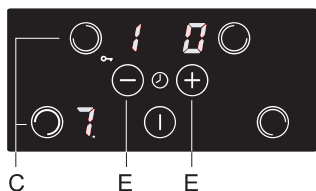


TIDUR

- Välj timern genom att trycka på touchkontrollerna "-" och "+" (E) samtidigt. Timerinställningarna visas på de två övre displayenheterna (H), medan de två nedre displayenheterna är avaktiverade.
- Timerinställningen visas endast i 10 sekunder; sedan återgår displayen till effektnivå.

Du kan välja två användningslägen:

- Avstängningstimer** – timerfunktionen är ansluten till den valda värmezonen. När tiden har förflutit stängs värmezonen av automatiskt.
- Äggklocka** – timerfunktionen består endast av varning/larm. När klockan löper ut avges endast en ljudsignal.

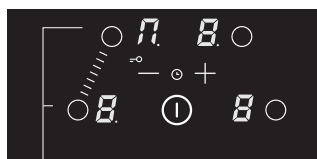


• Aktivera och ställa in timern

Välj timern genom att trycka på touchkontrollerna "-" och "+" (E) samtidigt.

- Om du tidigare har valt en värmezon så att motsvarande displayenhet lyser mer intensivt ställs timern in för den värmezonen. Decimalpunkten bredvid effektnivån indikerar att timern har aktiverats.
 - Timern (äggklockan) kan ställas in även när ingen värmezon är vald, om du vill varslas om något annat än tillagningssprocessen. Aktiverad timer (eller äggklocka) indikeras av två blinkande decimalpunkter bredvid displayenheten.
- Ställ in tillagningstiden genom att trycka på touchkontrollen "-" eller "+" (E). (Om trycker på "-" först ställs timern in på 30 minuter. Om du trycker på och håller kvar touchkontrollen ändras inställningen på displayen i ett stigande tempo.)
 - Värdet kan ställas in från 01 till 99 minuter. Avstängningstimmern kan ställas in för varje värmezon.

- För att kontrollera den återstående tiden, välj motsvarande värmezonen och aktivera timerfunktionen. Tryck på touchkontrollen "-" eller "+" (E) för att ändra inställningen. (Tryck på touchkontrollen "-" och "+" (E) samtidigt för att välja mellan aktiva inställningar.)
- När den inställda tiden har förflutit blinkar "00" på displayen; dessutom blinkar relevant decimalpunkt vid avstängningstimern. Ett kort pipande ljud hörs. Kvittera och stoppa det pipande ljudet genom att trycka på valfri knapp; efter 2 minuter upphör det pipande ljudet automatiskt.




C

ÖVERBRYGGADE VÄRMEZONER (ENDAST VISSA MODELLER)


- På vissa modeller går det att kombinera de två vänstra värmezonen till en enda stor ansluten värmezonen. Ett stor ovalt kärl eller en stor oval panna kan därmed placeras på den kombinerade värmezonen. Pannan/kärllet ska vara tillräckligt stort så att den/det täcker båda mittpunkterna på den övre och nedre värmezonen.
- Maximal pannstorlek: 40 cm x 25 cm. Vi rekommenderar användning av en bakskål eller panna med tung botten. Under tillagning värms skålen eller pannan upp. Var försiktig för att förhindra brännskador.
- När du placerar bakskålen på hällen, se till att den inte täcker kontrollmodulen.

AKTIVERA ÖVERBRYGGNINGEN FÖR VÄRMEZONER

- Slå på hällen genom att trycka på touchkontrollen PÅ/AV (A).
- Vidrör samtidigt de två touchkontrollerna för värmezonen till vänster (C). Symbolen  visas på displayenheten för det bakre vänstra fältet för att indikera att de två värmezonen har överbryggats.
- Ställ in önskad tillagningseffekt för den överbryggade värmezonen.
- För att ändra tillagningseffekten senare, tryck först på touchkontrollen för den nedre vänstra värmezonen.

Obs! Effektförhöjningsfunktionen kan inte användas med den överbryggade zonen. Max. tillgänglig effektnivå är 9.

AVAKTIVERA ÖVERBRYGGNINGEN FÖR VÄRMEZONER

- Vidrör samtidigt de två touchkontrollerna för värmezonen till vänster. Symbolen  försvinner och hällen stängs av.
- Båda värmezonen fungerar självständigt.

LJUD UNDER INDUKTIONSTILLAGNING

Oväsen och ljud	Orsak	Lösning
Induktionsgenererat driftsljud	Induktionstekniken bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt. Det resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att oscillera. Dessa oscillationer (vibrationer) omvandlas till värme. Det kan resultera i ljud, beroende på typen av metall.	Detta är normalt och är inte ett resultat av något fel.
Transformatorliknande surrande	Inträffar vid tillagning på en hög effektnivå. Orsaken till detta är mängden energi som överförs från hällen till kastrullen eller pannan.	Detta ljud försvinner eller försvagas när du minskar effektnivån.
Vibration och sprakande ljud från kokkär!	Detta ljud uppstår i kokkär! (kastruller eller pannor) tillverkade av olika material.	Det uppstår från vibrationer längs angränsande ytor för olika materiallager. Ljudet beror på kokkärlet. Det kan variera beroende på mängden och typen av mat som tillagas.
Fläktljud	Korrekt drift av elektroniska induktionskomponenter kräver temperaturreglering. Hällen är därför utrustad med en fläkt som körs på varierande hastighet, beroende på den avkända temperaturen.	Fläkten kan vara igång även efter att hällen stängts av, om temperaturen förblir för hög.

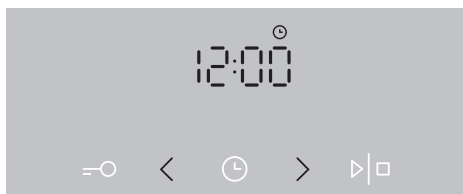
UGN

PÅSLAGNING OCH INSTÄLLNINGAR

När du har anslutit apparaten eller efter ett längre strömavbrott blinkar 12:00 på displayen och symbolen tänds ☹.

Ställ in klockslaget.

STÄLLA IN KLOCKAN



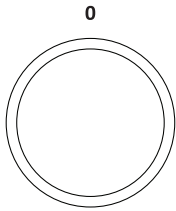
1 Ställ in klockan genom att beröra knapparna < eller >, och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen ☹.

💡 Om du trycker och håller inne värdejusteringsknappen kommer hastigheten på ändringen av inställt värde att öka.

ÄNDRA KLOCKINSTÄLLNINGEN

Klockinställningen kan ändras när ingen timerfunktion är aktiverad. För att ställa in aktuell tid (klocka), rör vid knappen CLOCK flera gånger för att välja ☹ symbolen.

VÄLJ TILLAGNINGSSYSTEM (beroende på modell)











Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja matlagningssystem (se programtabell, beroende på modell).



Inställningarna kan också ändras under tillagningen.

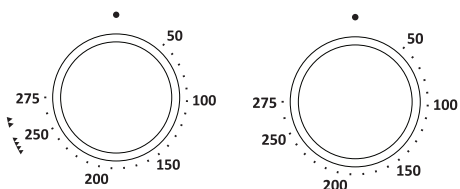
SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR °C
TILLAGNINGSSYSTEM		
»»»»	SNABBFÖRVÄRMNING Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar.	160
— —	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en hyllnivå.	200
— —	ÖVRE VÄRMARE Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning).	180
— —	NEDRE VÄRMARE Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.	180
▼▼	GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsatsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd. Max tillåten temperatur: 230 °C.	220
▼▼▼	STOR GRILL Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar, kött eller ölkorvar, och för att rosta bröd. Max tillåten temperatur: 230 °C.	220
▼▼▼	GRILL MED FLÄKT Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratänggrätter och bryning till en krispig skorpa.	170
— ↻	ÖVRE VÄRMARE OCH FLÄKT Den övre värmaren och fläkten är aktiverade. Använd detta system för att steka större bitar kött och fågel. Det är också lämpligt för gratänger.	170

SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR °C
	VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta system används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg.	200
	VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnstrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för stekning av kött och gräddning av bakverk.	180
	NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta system används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker.	180
	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT Både värmare och fläkten är aktiverade. Fläkten möjliggör en jämn cirkulation av varmluft i ugnen. Den lämpar sig för bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker.	180
	VÄRMNING AV TALLRIKAR Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå. Ställ in temperaturen mellan 140 °C och 220 °C.	180
	UPPTINING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.	-
	AQUA CLEAN Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.	70

¹⁾ Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

VÄLJA INSTÄLLNINGARNA

JUSTERA TILLAGNINGSTEMPERATUREN



💡 När du använder ugnssystemet med stor grill och grill, ställ in temperaturvredet till position 275.



Vrid vredet för att ställa in önskad TEMPERATUR.

Efter att du har slagit på apparaten genom att trycka på START-knappen visas temperaturikonen på displayen.

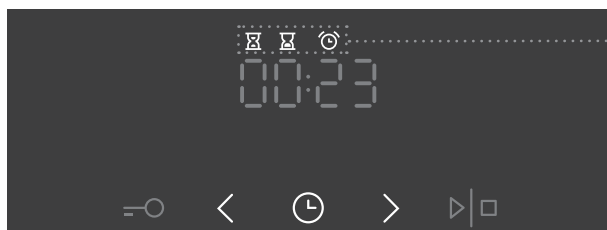
💡 Slå på apparaten genom att trycka på START-knappen och hålla den inne i 1 sekund.

TIMERFUNKTIONER

Vrid först VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM, och ställ sedan in temperaturen. Vidrör TIMER-knappen flera gånger för att välja önskad timerfunktion.

Ikonen för den valda timerfunktionen tänds och den justerbara starttiden/sluttiden för tillagningen blinkar på displayen.

Tryck på START för att starta tillagningen. TILLAGNINGSTID SOM FÖRFLUTIT visas.



Timerfunktionsdisplay



Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugsanvändningen (tillagningstid). Ställ in önskad tillagningstid. Ställ först in minuterna, sedan timmarna. Ikon och tillagningstid visas på displayenheten.



Ställa in fördröjd start

I detta läge kan du specificera tidslängden på tillagningsprocessen (tillagningstid) och tiden för när du vill att tillagningsprocessen ska stoppas (sluttid). Se till att klockan är korrekt inställd på aktuellt klockslag.

Exempel:

Aktuell tid: noon (middag) Tillagningstid: 2 timmar Tillagningens slut: 6 pm

Ställ först in tillagningstiden (cooking duration), dvs. 2 timmar. Summan av den aktuella tiden och tillagningstiden visas automatiskt (2 pm).

Vidrör TIMER-knappen igen för att välja symbolen TILLAGNINGSTID och ställ in tiden för när du vill att tillagningen ska avslutas (6 pm). Tryck på START för att starta tillagningen. Timern väntar på tiden för att starta tillagningen och symbolen lyser. Ugnen startar automatiskt (4 pm) och stoppar vid den valda tiden (6 pm).



Ställa in timern

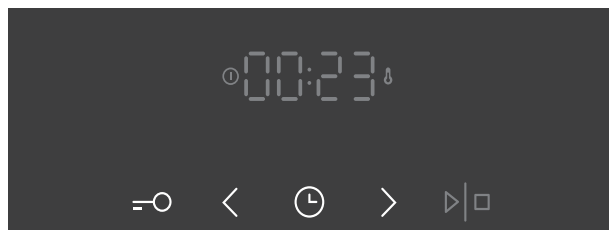
Timern kan användas fristående från ugsanvändningen. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar. Under den sista minuten visar timern sekunder.



När den inställda tiden har löpt ut, avbryter ugnen automatiskt driften (tillagningen är klar). En ljudsignal hörs, och du kan stänga av den genom att trycka på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

Du kan avbryta timerfunktionerna genom att ställa in tiden på "0". Alla timerfunktioner kan också avbrytas snabbt genom att knapparna > och < trycks och hålls inne samtidigt.

VÄLJA EXTRA FUNKTIONER



Aktivera/avaktivera funktionerna genom att trycka på önskad knapp eller en kombination av knappar.

BARNLÅS

Aktivera funktionen genom att vidröra knappen för BARNLÅS. "Loc" visas på displayen i 5 sekunder. Tryck på knappen igen för att avaktivera barnlåset.

Om barnlåset aktiveras utan att en timerfunktion är aktiverad (endast klockan visas) körs inte ugnen. Om barnlåset aktiveras efter att en timerfunktion har ställts in körs ugnen som normalt; det går dock inte att ändra inställningarna.

När barnlåset är aktiverat kan systemet ändras, men det är inte möjligt att ändra extrafunktionerna. Tillagningsproceduren kan avslutas genom att väljarvredet vrids till "O".

Barnlåset förblir aktivt efter att ugnen stängs av. Barnlåset måste först avaktiveras för att ett nytt system ska kunna väljas.

UGNSBELYSNING

Ugnsbelysningen tänds automatiskt varje gång ett tillagningssystem väljs.

5sek < LJUDSIGNAL

Ljudstyrkan på ljudsignalen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad (endast aktuellt klockslag visas).

Tryck på knappen < och håll kvar den i fem sekunder. Först visas **"Vol"** på displayen, därefter två helt upplysta staplar. Berör knapparna < och > för att välja en av de tre volymnivåerna (en, två eller tre staplar). Efter tre sekunder sparas inställningen automatiskt och klockslaget visas.

5sek > MINSKA DISPLAYENS KONTRAST

Väljarvredet för tillagningssystem ska vara i läget "0".

Håll inne knappen > 5 sekunder. Först visas **"bri"** på displayen, därefter två helt upplysta staplar. Rör vid knapparna < och > för att justera displaydimmern (en, två eller tre staplar). Inställningen sparas automatiskt efter tre sekunder.



AKTIVERA/AVAKTIVERA KLOCKDISPLAYEN

För att avaktivera klockdisplayen, tryck samtidigt på knapparna "key" och "clock" och håll dem intryckta i 5 sekunder. "OFF" visas i några sekunder; sedan tänds symbolen ☹.

Återaktivera klockdisplayen genom att samtidigt trycka på "key" och "clock" igen när ingen timerfunktion är aktiv.



Efter ett strömavbrott eller efter att apparaten har stängts av är de extra funktionsinställningarna sparade i endast några få minuter. Sedan återställs alla inställningarna, förutom ljudsignalen, displaydimmern och barnlåset, till standardfabriksvärdena.

STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Starta tillagningsprocessen genom att trycka på knappen START/STOPP och hålla kvar den en stund. Symbolerna för temperatur och användning tänds.

Om ingen timerfunktion har valts visas tillagningstiden på displayen.




Medan ugnen värms upp blinkar temperatursymbolen. När ugnen når den inställda temperaturen tänds symbolen och ett kort pipande ljud hörs.

STÄNGA AV UGNEN

Stoppa tillagningsprocessen genom att trycka och hålla inne START/STOP-knappen.

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM och TEMPERATURVRED till läge "0".

 Efter tillagningsprocessen pausas och avbryts alla timerinställningar förutom äggklockan. Klockslaget visas. Kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

Om du inte kan hitta den mat du önskar i tillagningstabellen, hitta information för liknande mat. Informationen som visas gäller för tillagning på en enda nivå.

Ett intervall med föreslagen temperatur indikeras. Starta med en lägre temperaturinställning och höj den om du finner att maten inte bryns tillräckligt.

Tillagningstider är grova uppskattningar och kan variera beroende på vissa förhållanden.

Förvärm ugnen endast om det uttryckligen anges i receptet eller i tabellerna i denna bruksanvisning. Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att ugnsbaka flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmats.

Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.

Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer.

När större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglaset.

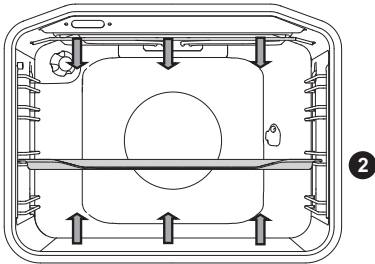
Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).

Standardtillagningsnivåer och rekommenderad kärntemperatur för olika typer av kött

Typ av livsmedel	Matens kärntemperatur (°C)	Köttets och köttsaftens färg vid genomskärning
NÖTKÖTT		
Blodig	40-45	Rött kött, nästan rått, lite köttsaft
Medium/rare	55-60	Ljust röd, mycket köttsaft som är lätt röd
Medium	65-70	Rosa, lite köttsaft
Genomstekt	75-80	Jämnt, gråaktigt brun, lite, färglös köttsaft
KALV		
Genomstekt	75-85	Rödbrun
FLÄSK		
Medium	65-70	Ljusrosa
Genomstekt	75-85	Gyllene
LAMM		
Genomstekt	79	Grå, lätt rosa saft
FÅR		
Blodig	45	Rött kött
Medium/rare	55-60	Ljust röd
Medium	65-70	Rosa i mitten
Genomstekt	80	Grått
GETKÖTT		
Medium	70	Ljust rosa, rosa köttsaft
Genomstekt	82	Grått, lätt rosa köttsaft
KYCKLING		
Genomstekt	82	Ljusgrå
FISK		
Genomstekt	65-70	Vit till gråbrun

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen.

Steka kött:

Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek	1500	2	180-200	90-110
Grisbrog	1500	2	180-200	100-120
Fläskrullad	1500	2	180-200	120-140
Köttfärslimpa	1500	2	200-210	60-70
Nötstek	1500	2	170-190	120-140
Kalvrullad	1500	2	180-200	90-120
Lammrostbiff	1500	2	180-200	80-100
Kaninstek	1500	2	180-200	50-70
Hjortlägg	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kyckling	1500	2	190-210	70-90
FISK				
Bräserad fisk	1 000g/stycke	2	210	50-60

Använd detta system till stekt kyckling, om apparaten inte har funktionen. Använd detta system för att baka pizza, om apparaten inte har funktionen.

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

Baka bakverk:

Använd endast en nivå och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir bryningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmad.

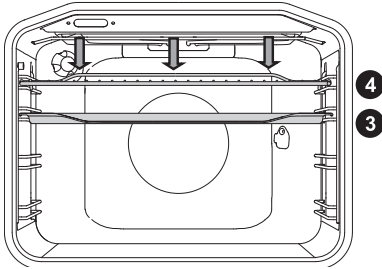
Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Grönsakssufflé	2	190-200	30-35
Söt sufflé	2	190-200	30-35
Småfranskor (Semmel)*	2	190-210	20-30
Vitt bröd *	2	180-190	50-60
Bovetebröd *	2	180-190	50-60
Fullkornsbröd *	2	180-190	50-60
Rågbröd *	2	180-190	50-60
Speltbröd *	2	180-190	50-60
Valnötskaka	2	170-180	50-60
Sockerkaka *	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Muffins	2	170-180	25-30
Små bakverk av jäsdeg	2	200-210	20-30
Kål "pirozhi" (piroger)	2	185-195	25-35
Fruktkaka	2	150-160	40-50
Marängkakor	2	80-90	120-130
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	170-180	30-40

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

STOR GRILL, GRILL



När du grillar mat med den stora grillen är den övre värmaren och grillvärmaren i taket på ugnen aktiverade.

Vid grillning av mat aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnsutrymmet.

Max tillåten temperatur: 230 °C.

Förvärm den infraröda (grill)-värmaren i fem minuter.

Övervaka hela tiden tillagningsprocessen. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.

Stekning med grillvärmaren är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostat bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 4:e skenan. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a falsen. Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Grilltabell - liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Nötkött, medium/rare	180 g/stycke	3	230	15-20
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	3	230	18-22
Fläskkotletter	280 g/stycke	3	230	20-25
Grillkorvar	70 g/stycke	3	230	10-15
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	3-6
Smörgåsar	/	4	230	3-6

Grilltabell - stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Nötkött, rare	180 g/stycke	3	230	15-20
Biff, genomstekt	180 g/stycke	3	230	18-25
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	3	230	20-25
Fläskkotletter	280 g/stycke	3	230	20-25
Kalvskiva	140 g/stycke	3	230	20-25
Grillkorvar	70 g/stycke	3	230	10-15
Spam (leverkorv)	150 g/stycke	3	230	10-15
FISK				
Laxkotletter/filéer	200 g/stycke	3	230	15-25
ROSTAT BRÖD				
Rostat bröd	/	4	230	1-3
Smörgåsar	/	4	230	2-5

Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bestryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



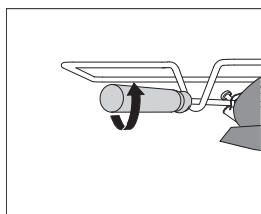
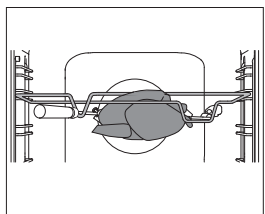
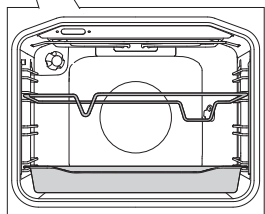
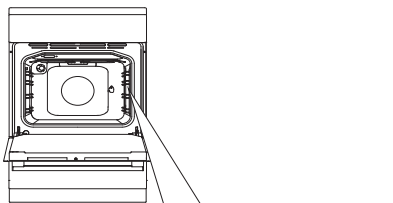
Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.

Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och köttängar.

Tillagning med roterande grillspett (beroende på modell)



Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 230°C.



1 Sätt in stödet för grillspettet i den 3:e skenan nerifrån och sätt långpannan i den nedersta (1:a) skenan som uppsamlingsbehållare.

2 Sätt köttet på spettet och dra åt skruvarna.

Placera spettets handtag på det främre stödet för spettet och sätt in spetsen i öppningen på höger sida av den bakre väggen i ugnen (öppningen skyddas med ett roterande lock).

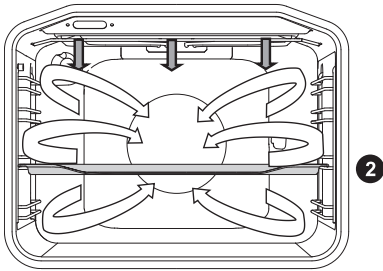
3 Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

Sätt på ugnen och välj systemet **STOR GRILL**



Grillen är endast igång när ugnsluckan är stängd.

GRILL MED FLÄKT



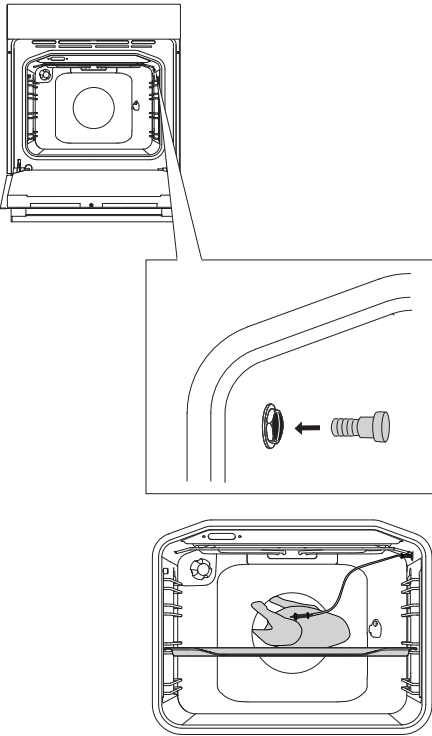
I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Anka	2000	2	150-170	80-100
Fläskstek	1500	2	160-170	60-85
Grisbrog	1500	2	150-160	120-160
Fläksskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kyckling	700	2	190-210	50-60
Kyckling	1500	2	190-210	60-90
FISK				
Forell	200 g/stycke	2	200-220	20-30

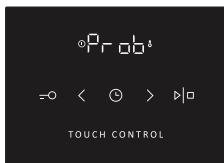
Stekning med köttermometern (beroende på modell)

är du steker med köttermometern, ställ in önskad kärntemperatur för din rätt.

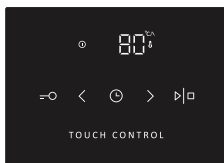


1 Ta av metallocket från uttaget i det övre hörnet av den vänstra väggen i ugnen.

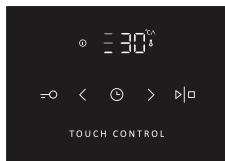
2 Anslut köttermometern till uttaget och stick in termometerdelen i matstycket.



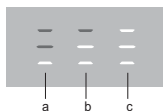
När köttermometern är ansluten väljer du önskat tillagningsprogram och -temperatur. "Prob" visas på displayen i 3 sekunder. Därefter visas symbolen (termometer) på displayen och förblir där så länge termometern är ansluten. Alla andra aktiva funktioner avbryts eller raderas.



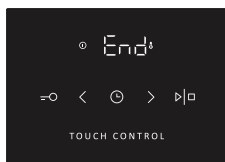
Standardtemperaturen på 80 °C blinkar på displayen. Den kan ändras vid behov med knapparna < och > inom en intervall på 30 °C till 99 °C.



När önskad temperatur har ställts in startar du programmet genom att trycka på knappen START/STOPP och hålla den inne. När programmet är igång blinkar inställd temperatur och aktuell temperatur omväxlande på displayen. Temperurskalan visas till vänster.



- a** start
- b** mitten
- c** slut



När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar ugnen tillagningsprocessen. En ljudsignal hörs och "End" visas på displayen. Tillagningen med köttermometern är fullförd.

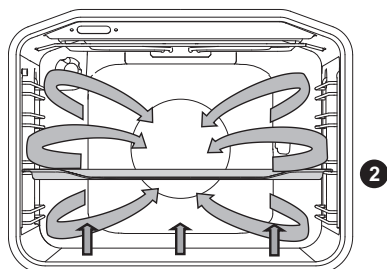
Stäng av ugnen och sätt på metallocket när tillagningen är avslutad. För att justera köttermometern under användning, stäng av ugnen och upprepa proceduren.

Använd endast köttermometern som är avsedd för användning med din ugn.



Se till att köttermometern inte vidrör värmaren under tillagning. Efter tillagningsprocessen är köttermometern mycket varm. Var försiktig så att du inte bränner dig.

VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



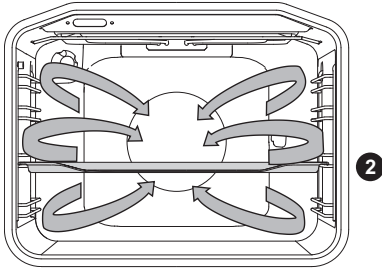
Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpaj och fruktkakor.

(Se beskrivningar och tips för ÖVRE och NEDRE VÄRMARE.)

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj, jäst deg	2	150-160	35-40
Äpplestrudel, filodeg	2	170-180	45-65

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

VARMLUFT



Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Steka kött:

Använd emaljerade kärl, kärl av härdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Fläskstek, med svål	1500	2	170-180	140-160
Anka	2000	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkon	5000	2	150-170	180-220
Kycklingbröst	1000	3	180-200	60-70
Fylld kyckling	1500	2	170-180	90-110

Baka bakverk:

Förvärmning rekommenderas.

Kex och kakor kan ugnsbakas i grunda bakplåtar på flera nivåer samtidigt (2:a och 3:e).

Observera att bakningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana.

Kexen i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.

För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.

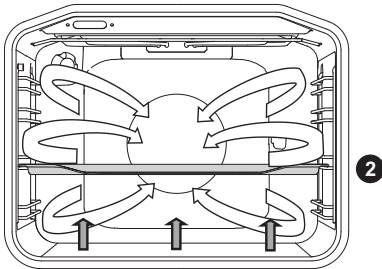
Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Sockerkaka	2	150-160	25-35
Smulkaka	2	160-170	25-35
Sockerkaka med frukt	2	150-160	45-65
Rulltårta*	2	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Äppelstrudel	2	170-180	40-60
Kex, pajdeg*	2	150-160	15-25
Kex, pressade*	2	140-150	15-25
Kakor, jäst deg	2	170-180	20-35
Kakor, filodeg	2	170-180	20-30
FRYST MAT			
Äpple- och kesostrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Stekt potatis, ugnsklar	2	170-180	20-35
Kroketter, ugnsbakade	2	170-180	20-35

Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



Detta system används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker. Använd den andra skenan nerifrån och en ganska grund bakplåt för att låta varmluften cirkulera över rättens övre del.

Konservering:

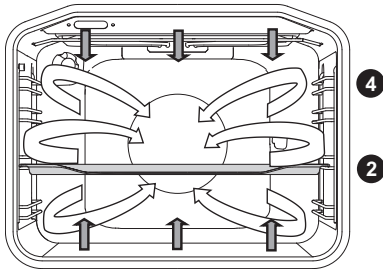
Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

Häll 1 liter varmt vatten i långpannan (ca 70 °C) och placera 6 1-liters burkar i pannan. Placera pannan i ugnen på den andra skenan.

Övervaka maten under konserveringen och tillaga tills vätskan i burkarna börjar sjuda – när bubblor syns i den första burken.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Sjudningstid (min)	Temperatur och tid efter att sjudningen har påbörjats	Viloid i ugnen (min)
FRUKT					
Jordgubbar	2	160-180	30-45	/	20-30
Stenfrukter	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruktmos	2	160-180	30-45	/	20-30
GRÖNSAKER					
Inlagd gurka	2	160-180	30-45	/	20-30
Böner/morötter	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT



Den lämpar sig för alla typer av bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker. Innan du sätter maten i den förvärmda ugnen, vänta på att lampan ska slockna första gången. För bästa resultat, använd bara en nivå.

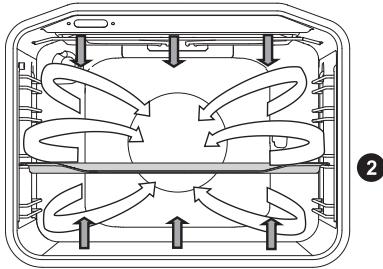
Ugnen ska förvärmas. Använd den andra eller fjärde nivån, nerifrån räknat.

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

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
BAKVERK			
Marmorerad kaka	2	140-150	45-55
Kaka i rektangulär bakplåt	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Fruktkaka - pajdeg	2	140-150	35-45
Sockerkaka	2	140-150	25-35
Sockerkaka med frukt	2	130-140	35-45
Rulltårta	2	140-150	15-25
Julkaka	2	130-140	50-60
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf	2	130-140	40-50
Kakor av pajdeg	2	140-150	15-25
Pressade kakor *	2	130-140	10-15
Små bakverk, jäsdeg	2	140-150	15-20
Bröd *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Äppelstrudel	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Filodeg	2	150-160	18-25


Symbolen * betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

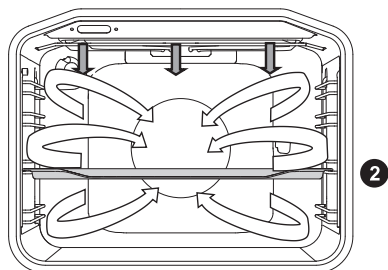
GENTLEBAKE



Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
KÖTT			
Fläskstek, 1 kg	2	190	90 - 120
Fläskstek, 1 kg	2	190	100-130
Oxfilé, 200 g/stycke	2	180	40 - 50
Kyckling, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kyckling, bröstfilé, 200 g/ stycke	2	200	45 - 60
Kalvstek, 1 kg	2	180	95 - 120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stycke	2	190	35 - 45
Fiskfilé, 100 g/stycke	2	190	25 - 35
BAKVERK			
Kakor av pajdeg	2	150	25-40
Spritsade kakor	2	150	35-50
Små muffins	2	170	35-50
Rulltårta	2	170	40-55
Fruktkaka, pajdeg	2	170	65-85

(Gäller apparater med utdragbara skenor eller vanliga skenor, utan varmluftssystem )



Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
KÖTT				
Anka	2000	2	150	90-110
Fläskstek	1500	2	160	80-100
Grisbog	1500	2	150	130-160
Fläksskank	1000	2	150	130-150
Halv kyckling	700	2	190	60-70
Kyckling	1500	2	190	80-100
FISK				
Forell	200 g/stycke	2	200	20-30

UPPTINING



I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång.

Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, kakor och bakverk, bröd och rullar och djupfryst frukt.

I de flesta fall är det rekommenderat att ta ut maten ur förpackningen (glöm inte att ta bort eventuella metallklämmor).

Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, röras om och separeras om de var sammanfrusna.

VÄRMNING AV TALLRIKAR



Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.

AQUA CLEAN



Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.

RENGÖRING & UNDERHÅLL



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

Aluminiumbeläggning

Rengör aluminiumbeläggningen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor. Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.

Obs! Ytan ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

Rengör denna yta endast med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar beläggningen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpans beläggning.

Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk/-typskyltar med slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol.

Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.

Du kan även använda rengöringsmedel och rengöringsmaterial avsedda för sådana ytor enligt tillverkarnas instruktioner.



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

Du kan använda standardrengöringsproceduren för att ta bort fläckar som sitter hårt i ugnen (genom att använda rengöringsmedel eller en ugnsspray). Efter sådan rengöring, skölj bort rester av rengöringsmedlet grundligt.

Rengör ugnen och tillbehören efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.

Använd konventionella ugnrensmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.

Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

Rengör tillbehören (bakplåtar, galler etc.) med varmt vatten och diskmedel.

Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en specialemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

RENGÖRA DEN GLASKERAMISKA YTAN

Efter varje användning, vänta tills den glaskeramiska ytan har svalnat och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen. För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella skötselprodukter som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.



Innan varje användning av den glaskeramiska ytan, torka av dammet eller andra orenheter som kan repa ytan från både hällen och kokkärlets botten.



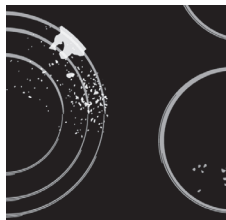
Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.



Skytningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämn eller skadad botten används.

Använd en fuktig trasa för att ta bort mindre orenheter. Torka sedan av ytan.

Avlägsna eventuella vattenfläckar med en mild ättikalösning.




Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.


Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonen hettas upp.

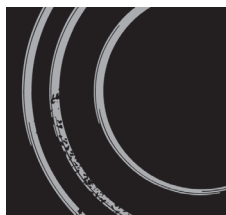


Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktigt när du använder skrapan för att förhindra personskada.


 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 plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.



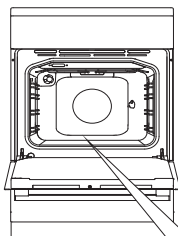
 **Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hällens yta med skrapans spets eller blad.**



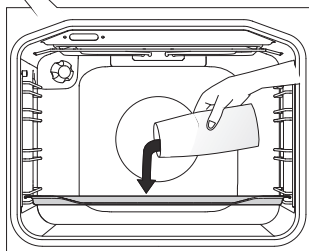
Ta omedelbart bort socker eller sockerrik mat från den glaskeramiska hällen med en skrapa, även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.

 Missfärgning av den glaskeramiska ytan påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet. Sådan missfärgning är ofta ett resultat av matrester som bränt fast i ytan, eller har den orsakats av vissa kokkärl (som aluminium eller koppar). Sådan missfärgning är mycket svår att ta bort helt. Obs! Missfärgning och liknande påverkar bara hällens utseende och inte dess funktion. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

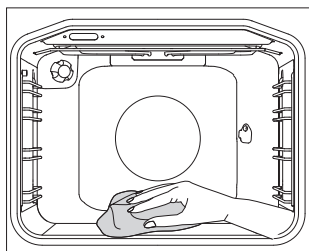
ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN



- 1** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till Aqua Clean. Ställ TEMPERATURVREDET på 70 °C.



- 2** Häll 0,6 liter vatten i en djup bakplåt och sätt in den i den nedersta skenan.



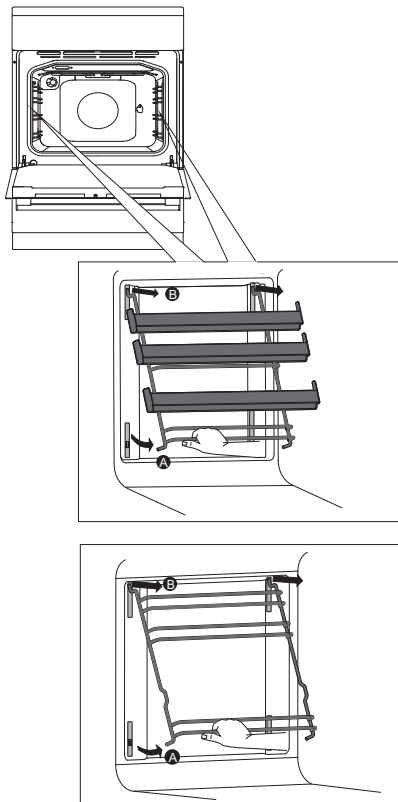
- 3** Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsyrtorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



A Håll skenorna i den understa delen och dra dem mot mitten av ugnsutrymmet.

B Ta bort dem från öppningarna upptill.

Sätt tillbaka skenorna i omvänd ordningsföljd.

VARNING:

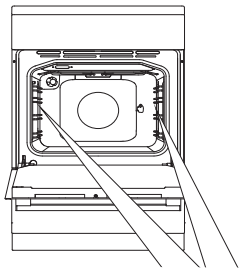
Ta inte bort klämmorna som sitter i ugnsutrymmet.



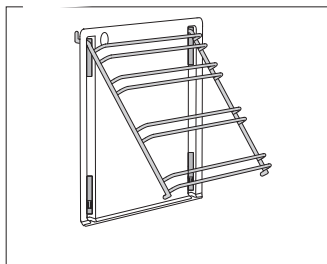
Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

RENGÖRING OCH INSTALLATION AV DE KATALYTISKA INSATSERNA

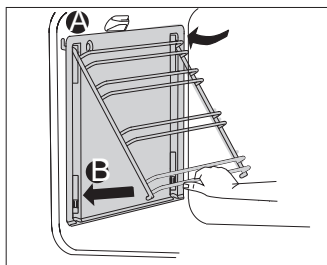
Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



Ta bort trådskenorna eller de utdragbara skenorna.



1 Montera skenorna på den katalytiska insatsen.



2 Häng insatserna med skenorna på i hålen och dra uppåt.

A Sätt in insatserna i öppningen längst upp.

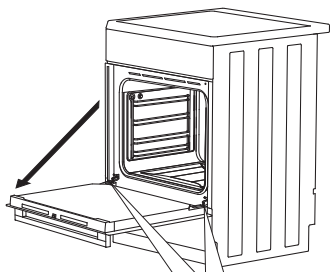
B Tryck fast dem i snäpplåset i botten.



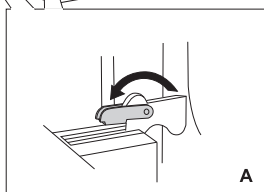
Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

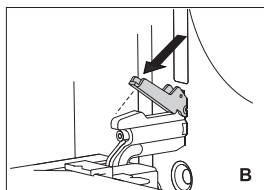
(beroende på modell)



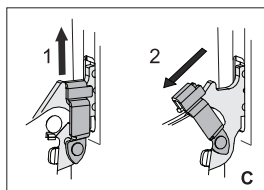
1 Öppna först luckan helt (så långt det går).



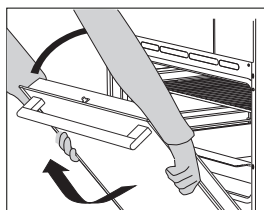
2 A Rotera stoppen hela vägen tillbaka (vid vanlig stängning).



B Med mjuk stängning, rotera stoppen bakåt i 90°.



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



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

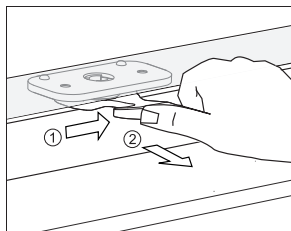


Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.




När du sätter tillbaka luckan, se alltid till att gångjärnshållarna är korrekt placerade i gångjärnsbäddarna för att förhindra plötslig stängning av huvudgångjärnet som är anslutet till en stark huvudfjäder. Om huvudfjädersnåren går i lås är det risk för personskada.


LUCKLÅS (beroende på modell)



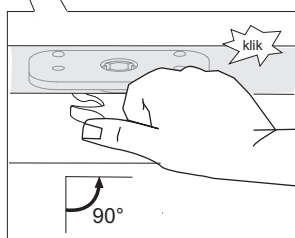
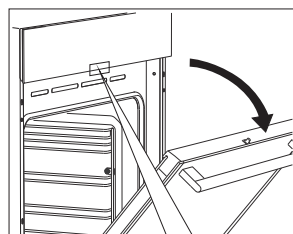
Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

 När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.

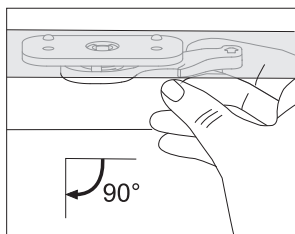
INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

 Ugnen ska vara helt kall.

Öppna först ugnsluckan.



Skjut lucklåset åt höger i 90° med tummen tills du känner ett klick. Lucklåset är nu inaktiverat.



För att återaktivera lucklåset öppnar du ugnsluckan och använder ditt högra pekfinger för att dra spaken mot dig.

MJUK STÄNGNING AV LUCKAN (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan. En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.



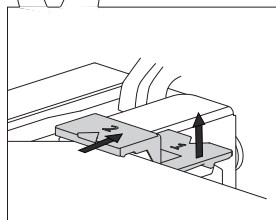
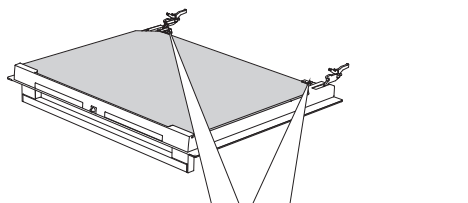
Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLAS

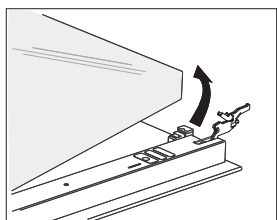
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").

Beroende på apparatmodell tas glaset i luckan av antingen enligt METOD 1 eller enligt METOD 2.

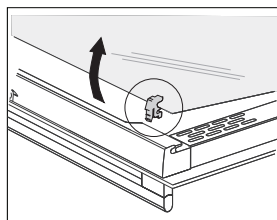
METOD 1 (beroende på modell)




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



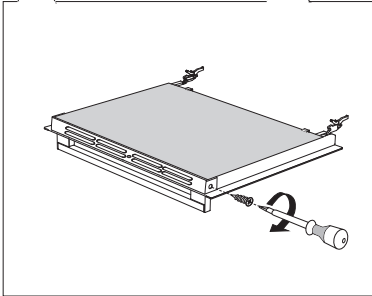
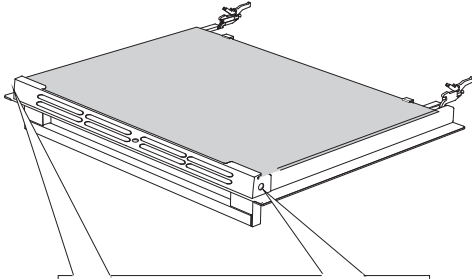
2 Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.



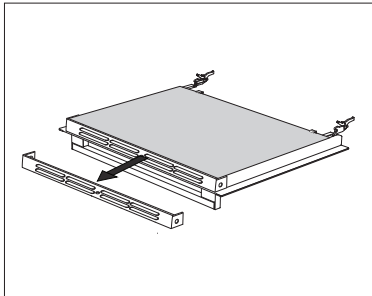
3 Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

 Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

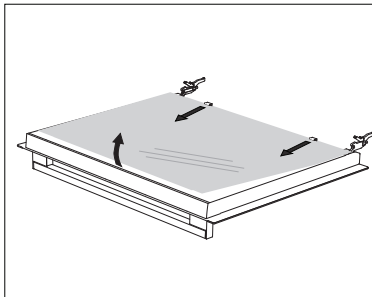
METOD 2 (beroende på modell)



1 Lossa fästskruvarna på båda sidor om luckan.



2 Ta bort hållaren.



3 Lyft luckans glas något och ta bort det från klämmorna i den undre delen av luckan.

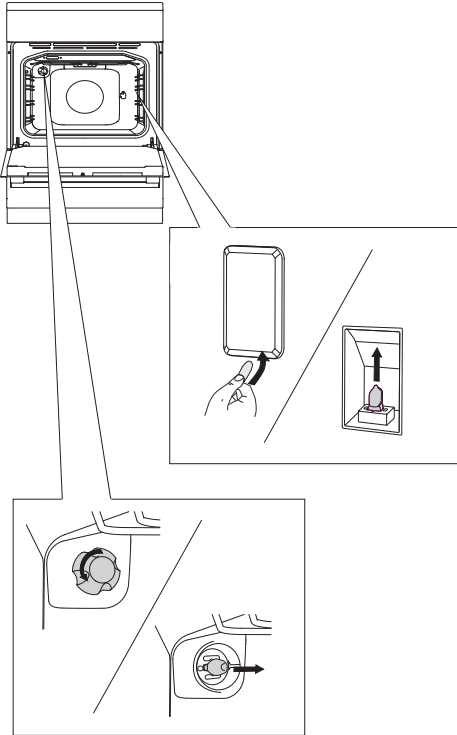
Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.

BYTE AV GLÖDLAMPA

Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampen.

Använd en stjärnskruvmejsel.

(Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W; vanlig glödlampa E14, 25 W, 230 V)



Använd en platt skruvmejsel för att lossa lamphöljet och ta bort det. Ta bort glödlampen.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

Lossa locket och ta bort glödlampen.

⚠ Använd skydd för att undvika brännskador.

FELSÖKNINGSTABELL

Under garantitiden får endast ett servicecenter som har auktoriserats av tillverkaren utföra reparationer.

Innan du utför en reparation bör du försäkra dig om att produkten har kopplats från eluttaget antingen genom att ta ut säkringen eller dra ut stickkontakten från vägguttaget.

Obehöriga ändringar och reparationer på spisen kan resultera i en elektrisk stöt eller kortslutning. Försök därför inte att utföra några reparationer själv. Anlita en fackman eller en auktoriserad serviceverkstad för dessa arbeten.

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.

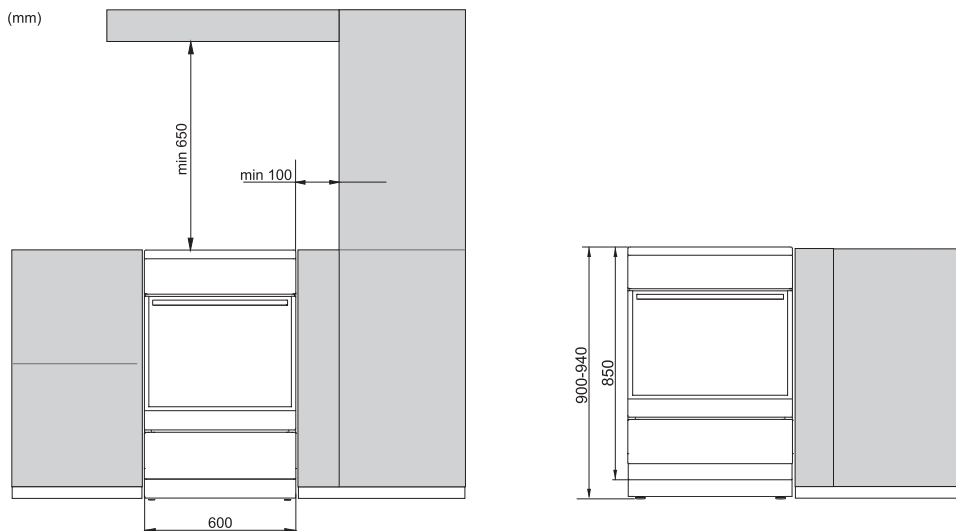
Problem/fel	Orsak
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Skötsel och rengöring.
Bakverket är undergräddat.	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
Brännarna brinner inte jämnt.	Låt en expert kontrollera gasinställningarna.
Brännarlågan ändras plötsligt; vredet måste hållas intryckt längre för att tända brännaren.	Kontrollera att brännaren är korrekt monterad.
Lågan slocknar när den har tänts.	Håll vredet intryckt längre. Tryck hårdare på vredet innan du släpper det.
Gallret i brännarområdet har missfärgats.	Detta är ett normalt fenomen som uppstår på grund av hög temperatur. Rengör gallret med metallrengöringsmedel.
Den elektriska brännartändningen fungerar inte längre.	Rengör försiktigt öppningen mellan gnisttändaren och brännaren. Rengör brännarlocken med metallrengöringsmedel. Placera

Feldisplay på hällen	Orsak	Lösning
Du har slagit på värmezonen, men symbolen "u" fortsätter att blinka.	Kastrullen eller pannan är inte lämplig för induktionshållar, eller dess diameter är för liten. Kastrullen eller pannan kanske överhettades och förlorade de ferromagnetiska egenskaperna.	Kontrollera om kärlet är ferromagnetiskt (om en magnet fastnar på det). Kontrollera att kärlets diameter är tillräckligt stor (normalt > 12 cm). Om displayen fortsätter att blinka efter till- och frånkoppling, koppla bort apparaten från elnätet. Vänta i 5 minuter och koppla in den igen.
Snabbuppvärmningsfunktionen Power Boost stängs av automatiskt.	Power Boost-funktionen stängs av automatiskt efter en viss tid och hällen växlar till effektnivå 9. Om värmezonen är överhettad stänger säkerhetsmekanismen av den extra effektfunktionen!	Återaktivera effektförstärkningsfunktionen (Power Boost). Stäng vid behov av värmezonen och koppla in den igen. Aktivera sedan effektförstärkningsfunktionen (Power Boost). Vänta en stund för att hällen ska svalna.
Felmeddelande "E2" visas på displayenheten.	Hällen har överhettats.	Vänta tills hällen har svalnat. Använd sedan en lägre effekteställning.
Felmeddelande "E3" visas på displayenheten.	Olämpligt kokkärl som saknar ferromagnetiska egenskaper.	Använd en annan kastrull eller panna.
Andra fel "Er" eller "E + nummer" visas.	Ett fel har inträffat i elkretsen.	Koppla bort apparaten från elnätet i 5 minuter. Koppla sedan in den igen. Om felet visas på nytt, kontakta en servicetekniker.

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.

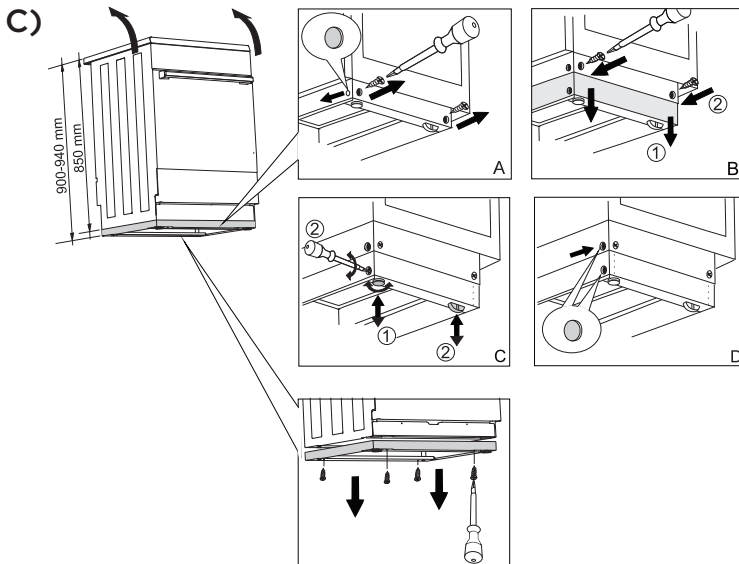
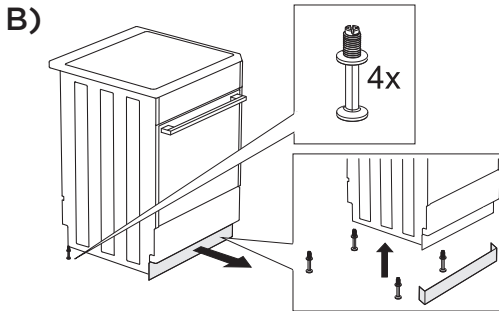
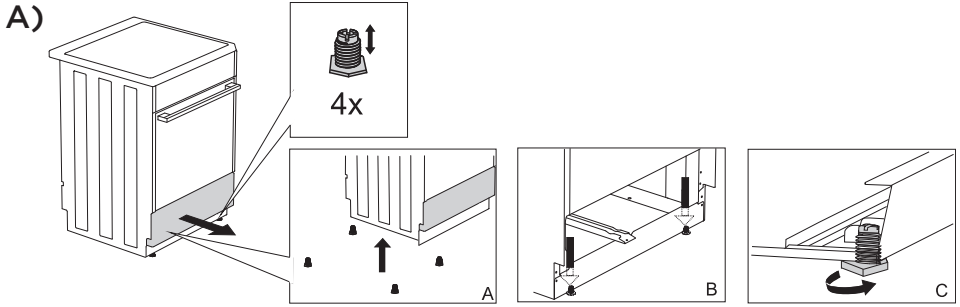
INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

APPARATENS PLACERING (beroende på modell)

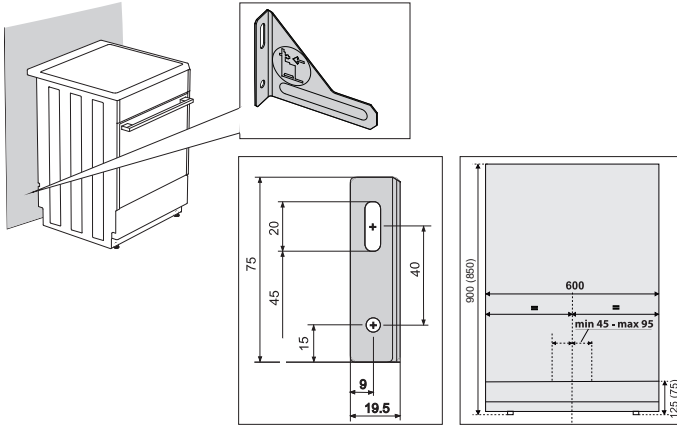



Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90 °C.

PLANJUSTERING AV APPARATEN OCH EXTRA STÖD

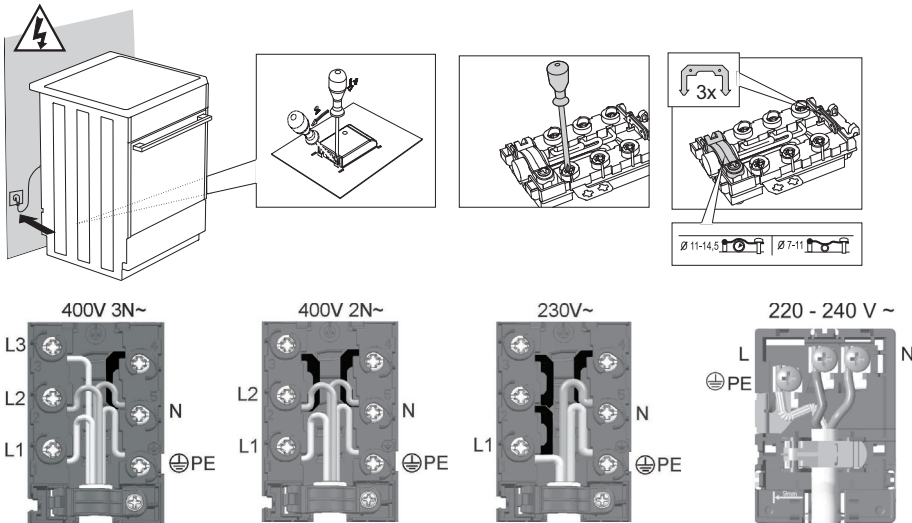


SKYDDA APPARATEN FRÅN ATT VÄLTA



 Måtten inom parentes är de inbyggda måtten för stödbeslaget utan det extra stödet. Om det medföljande elementet som skyddar apparaten från att välta inte kan sättas fast ordentligt på väggen med de medföljande skruvarna och väggpluggarna, använd andra förskruvningar för att sätta fast beslaget på ett sätt som förhindrar att det kan dras ut ur väggen.

ANSLUTNING TILL ELNÄTET



Medföljande skydd måste placeras över anslutningsklämman!

KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

A series of 30 horizontal lines for writing, spanning most of the page width.

EI_BRIDGE_IL



sv (03-22)