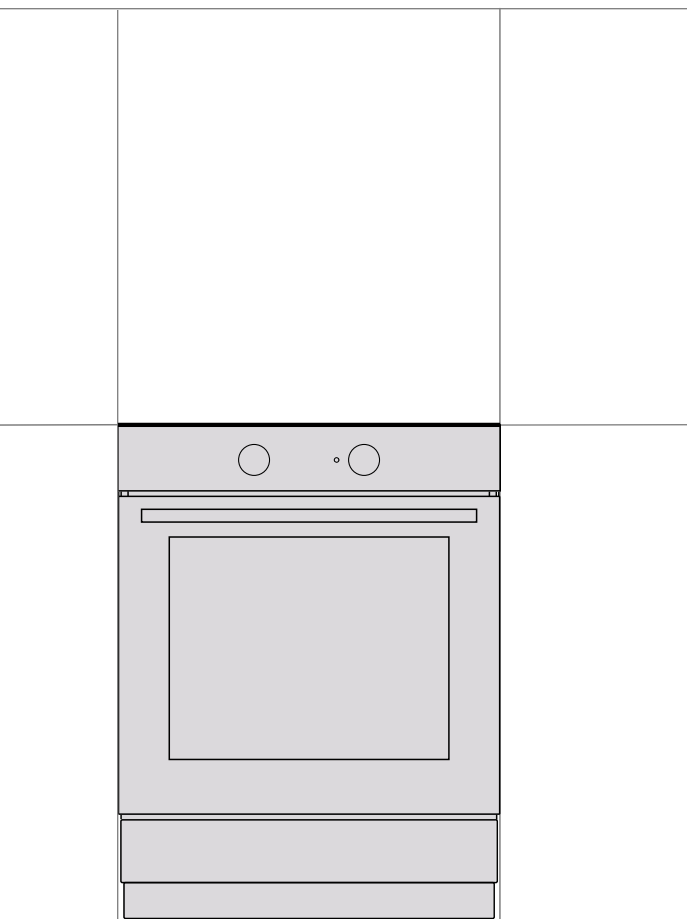


**gorenje**

SV

SE

## INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING FRISTÅENDE SPIS



Vi vill tacka dig för ditt förtroende och för köpet av 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.

**Mer detaljerade instruktioner och tips finns på <http://www.gorenje.com>, eller så kan du skanna QR-koden på typskylten.**



Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:



**INFORMATION!**

Information, råd, tips eller rekommendation



**VARNING!**

Varning – allmän fara



Det är viktigt att du läser instruktionerna noggrant.

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



### LÄS NOGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Låt inte barn leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

**WARNING:** Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Var noga med att inte vidröra apparatens värmedelar. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas hela tiden.

**WARNING!** De tillgängliga delarna av apparaten kan bli varm vid användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.

**WARNING:** Brandfara: Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.

**WARNING:** Oövervakad 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.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för användning i denna ugn.

**FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen och en kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

**WARNING:** Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt.

**WARNING:** Före byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstöt.



**FÖRSIKTIGHET:** risk för tippning.



**WARNING:** För att undvika att apparaten tippar, måste stabiliseringsanordningar vara installerade. Se installationsinstruktionerna.

Placera inte föremål som bestick eller lock på induktionshällens värmezoner eftersom de kan bli väldigt varma.

Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ lucka på grund av överhettningrisk.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan/glaset i locken på hällen (om sådana finns). De kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

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

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

Apparaten är inte avsedd att styras av externa timers eller separat fjärrkontroll.

**WARNING!** Använd endast hållskydd som är utformade av tillverkaren av matlagningenheten eller som rekommenderas av tillverkaren i bruksanvisningen eller de hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara.

**FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

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

Installera inte apparaten i närheten av kraftfulla värmekällor, som eldstäder, eftersom hög temperatur i närheten kan skada apparaten.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker. Klämmor (i stället för anslutningskabel) ska skyddas med ett klämskydd (se extra utrustning). Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador.

Spis med kontrollpanel i rostfritt stål och en elektrisk ugn som är utrustad med en kylfläkt. Under drift av ugnen strömmar luft från spisen i området under kontrollpanelen när dörren är stängd. Om inget luftflöde uppstår, stäng av apparaten och kontakta service.

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.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärn 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 fjärde glas är installerat för extra skydd, och minskar ytemperaturen på utsidan.

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.

OBS! Apparaten är försedd med en tillagningsyta av glas eller glaskeramik. I händelse av skada:

- Stäng av alla elektriska värmeelement och koppla bort apparaten från elnätet.
- Vidrör inte apparatens yta.
- Använd inte apparaten.

För anslutning av apparaten används en sladd 5x1,5 mm<sup>2</sup> med märkningen H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) eller 3x4,0 mm<sup>2</sup> med märkningen H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) eller bättre. Sladden måste installeras av serviceagent eller liknande kvalificerad person.

Apparaten måste anslutas till de fasta ledningarna i enlighet med gällande regler.

Apparaten måste anslutas till de fasta ledningarna med inbyggt urkopplingskydd. Fast kabeldragning måste göras i enlighet med anslutningsföreskrifterna.



#### **INNAN APPARATEN ANSLUTS**

**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.**

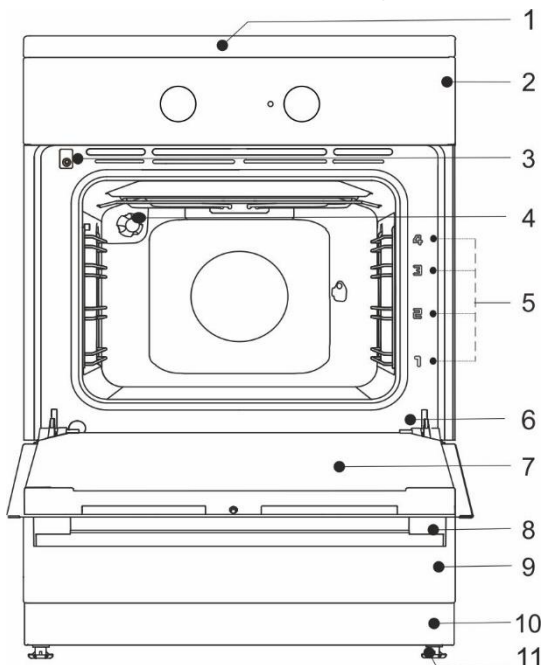
# FRISTÅENDE INDUKTIONSSPIS

## Beskrivning av apparaten



### INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.



- 1 Spishäll
- 2 Kontrollenhet
- 3 Luckkomkopplare
- 4 Belysning
- 5 Skenor – tillagningsnivåer
- 6 Typskylt
- 7 Ugnslucka
- 8 Handtag på lucka
- 9 Låda/ vänd ner
- 10 Plint
- 11 Justerbara fötter

## 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.

## TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning på fyra nivåer. (Tänk på att skenor alltid omnämns nerifrån och upp). Skenor 3 och 4 är avsedda för grillning.

Användning av apparaten är säker med eller utan brickstyrningar.

## UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

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

## PRÄGLADE

Ugnen har stansade sidospår på fyra nivåer för att sätta in galler och bakplåtar.

## OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

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 koler höljet och apparatens kontrollpanel. Kylfläkten är i drift när ugnen är i drift.

## UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen. (Utökad användning av fläkten beror på temperaturen mitt i ugnen.)



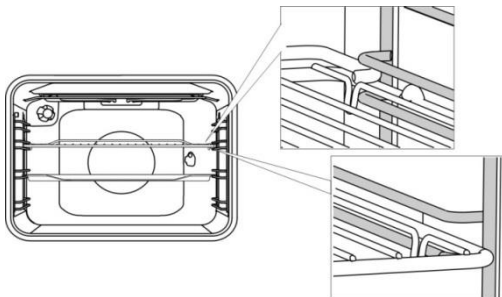
Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

## GALLER



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

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.



När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.

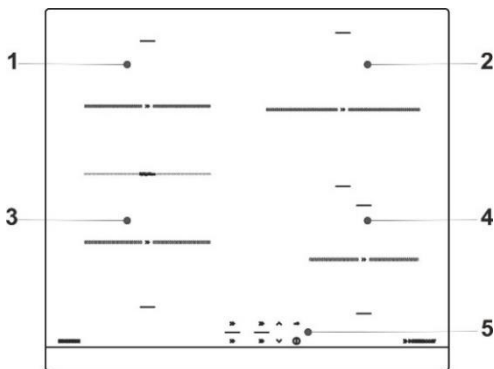
## TRYCK/DRA-VRED (beroende på modell)

Tryck försiktigt på vredet så att det lyfts från kontrollpanelen. **Vredet kan tryckas tillbaka in i kontrollpanelen endast när de är i läge "noll"**.

## 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.
- Om din håll 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 fläckbortagningsmedel.
- När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.

## INDUKTIONSHÄLLENS TILLAGNINGSYTA (beroende på modell)

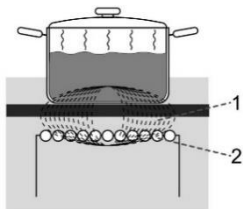


- 1 värmezonen bak vänster
- 2 värmezonen bak höger
- 3 värmezonen fram vänster
- 4 värmezonen fram höger
- 5 hällens kontrollmodul

## GLASKERAMISK TILLAGNINGSYTA

- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Den glaskeramiska plattan är mycket stark men inte oförstörbar. Plattan kan gå sönder om ett föremål faller med kanten på plattan. Sådan skada kan framgå omedelbart eller efter ett tag. Koppla omedelbart bort den skadade värmeplattan från elnätet och använd den inte.
- Om du använder glaskeramikhällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen.
- Använd inte kärl i aluminium eller plast på varma värmezoner. Placera inte folie eller plastföremål på den glaskeramiska plattan.
- Se till att värmezonen och kokkärlens 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.

- 1. magnetfält
- 2. induktionsrör



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 gjutjärspannor.
- Olämpliga kokkärl: kokkärl av legeringsstål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskärl.





- **Magnettestet:** Använd en liten magnet för att kontrollera om kastrullen eller panna är ferromagnetisk. Om magneten fastnar på pannans botten, är den lämplig för en induktionshäll.

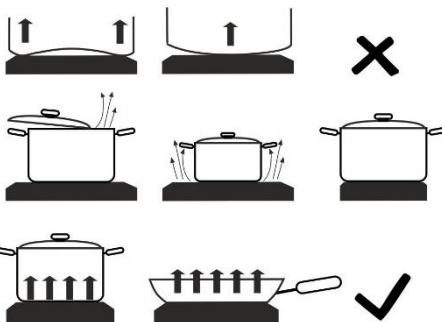
- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och använd sedan motsvarande sensor för att minska tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt 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.
- Använd endast kokkärl med plan botten! Konkav eller konvex (inbuktning eller utbuktning) botten kan försämra funktionen hos överhettningsskyddsmekanismen och hällen kan bli för varm. Detta kan leda till sprickor i glasytan och att kärlets botten smälter. Garantin gäller inte för skador som uppstår till följd av användning av olämpliga kokkärl eller överhettning av tomma, uttorkade kokkärl eller pannor (då inget finns i dem).



Använd endast kokkärl som är lämpade för elektrisk tillagning och induktionstillagning med:

- tjock botten (minst 2,25 mm)
- plan botten.

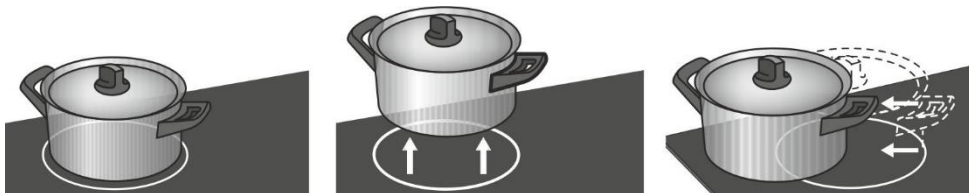
| Värmezon | Minsta diameter på kärlets botten |
|----------|-----------------------------------|
| Ø 145 mm | Ø 90 mm                           |
| Ø 180 mm | Ø 110 mm                          |
| Ø 210 mm | Ø 130 mm                          |



### VIKTIGT!

När du använder inbyggda induktionshällar, använd inte extra utrustning (till exempel sk. reduktionsringar eller induktionsbas, vilket gör kokkärl med icke-magnetisk botten möjliga att använda) mellan kokkärlets botten och den glaskeramiska hällens yta. Användning av denna typ av utrustning kan orsaka skador på apparaten och en hög risk för brännskador föreligger.

### IGENKÄNNING AV KOKKÄRL



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

## EFFEKTRGLERING

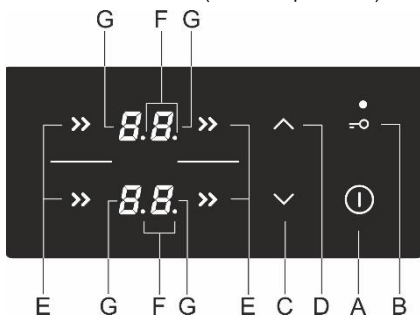
Värmezonen värmeeffekt kan ställas in på 10 olika nivåer.

I tabellen visas några användningsexempel för varje nivå.

| Effektinställningar | 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                 | Ugnstekning.   |
| 9                   | Tillagning av stora mängder, bryning/bräsering.  |
| P                   | Inställningen "Power boost" (effektförstärkning) för start av tillagningen; även lämplig för mycket stora mängder livsmedel. |

## ANVÄNDA SPISHÄLLEN

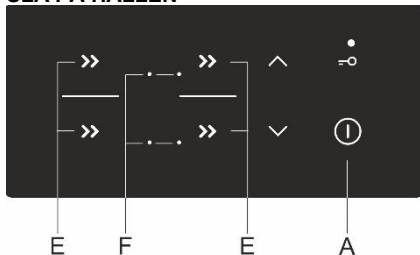
### KONTROLLENHET (beroende på modell)



Inställningar sensorknappar:

- A** Spishäll på/av-knapp
- B** Knapp för lås/barnlås
- C** Knapp för reducering av effekt och timer (-)
- D** Knapp för ökning av effekt och timer (+)
- E** Knapp för värmezona på
- F** Decimalpunkt som indikerar att timerfunktionen är aktiverad
- G** Effektnivådisplayer

### SLÅ PÅ HÄLLEN



Tryck på på/av-knappen (A) och håll den intryckt i 1 sekund för att slå på hällen. En ljudsignal hörs och decimalpunkten tänds på alla displayenheter.

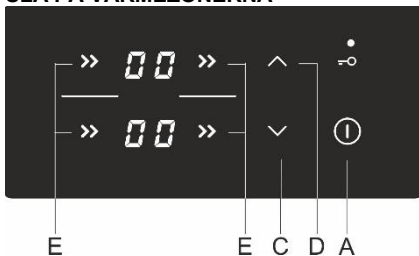


Om ingen värmezona slås på inom 10 sekunder kommer spishällen stängas av. Ett kort pipande ljud hörs.




När apparaten ansluts till ett eluttag för första gången, eller efter ett strömavbrott, är apparaten låst (se kapitlet "BARNLÅS").

## SLÅ PÅ VÄRMEZONERNA



Efter att hällen slagits på (inom 10 sekunder), slå på önskad värmezoon (E). Använd knapparna (C) och (D) för att välja önskad inställning för den aktiverade värmezonen. Om du först trycker på (C) ställs effektnivån till "9". Om du först trycker på (D) ställs effektnivån till "1".

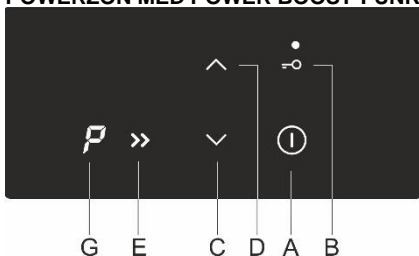
Om det inte finns något kokkärl på vald värmezoon växlar inställd effektnivå och symbolen  på displayen.

## Ändra inställningar för kokzonen

Effektnivån kan när som helst ändras för önskad värmezoon (E) och genom tryck på motsvarande knapp (C) eller (D).

För att öka eller minska effektnivån snabbare, tryck och håll inne knappen (C) eller (D).

## POWERZON MED POWER BOOST-FUNKTION



Välj valfri värmezoon. Tryck på knappen (C). En kort ljudsignal hörs och "9" visas på displayen. Tryck på knappen (D) och **P** visas på displayen. Värmezonen är igång på full effekt i 10 minuter och sedan hörs en ljudsignal och effektnivån växlar till "9".

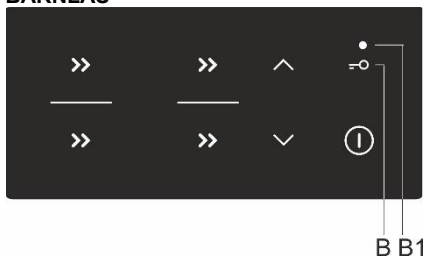
## Avaktivera power boost

Effekten kan minskas till önskad nivå genom ett tryck på knappen (C).



Värmezonen med power boost-funktionen aktiverad är mycket kraftfull.

## BARNLÅS



Barnlåset kan aktiveras för att förhindra att apparaten slås på oavsiktligt och snabbt och för att förhindra ändringar under användningen.

### Låsa hällens reglage

Tryck på lås/barnlås-knappen (B) och håll den intryckt i 1 sekund. Indikatorlampan (B1) tänds. Hällen är nu låst.

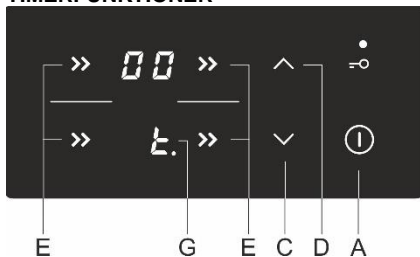
### Låsa upp hällens reglage

För att låsa upp hällens reglage, gör på samma sätt som för att låsa den. Hällen måste vara avstängd. Tryck på knappen (B) och håll den intryckt i 1 sekund.



Låsfunktionen kan aktiveras när värmezoner slås på eller när hällen är avstängd. Om hällen slås på låser knapplåsfunktionen alla knappar, utom på/av-knappen (A) och låsknappen. Om hällen stängs av låser knapplåsfunktionen alla knappar, utom låsknappen. Induktionshällens lås är alltid aktiverat när apparaten ansluts till eluttaget eller efter strömförsörjningen har kopplats från, innan påslagning.

## TIMERFUNKTIONER



Med den här funktionen kan du ställa in tillagningstiden för den valda värmezonen där en effektnivå redan har ställts in. När tiden har förflutit stängs värmezonerna av automatiskt.

Tillagningstiden kan ställas in från 1 till 99 minuter. Programtimern kan ställas in för alla värmezoner på alla effektnivåer.

## TIMERAKTIVERING

Välj först värmezonerna (E). Använd sedan knapparna (C) och (D) för att ställa in effektnivå. Programtimern startar inte om effektnivån är inställd till "0". Vidrör väljarknappen för värmezon (E) igen. En ljudsignal hörs och 0. med decimalpunkt visas på värmezonens display (G). Återstående tid visas på displayen för motsatt värmezon.

- Tryck på knapparna (C) och (D) för att ställa in tiden i intervallet 1–99 minuter.
- När det önskade värdet är inställt börjar nedräkningen. Om du rör vid knapparna (C) och (D) samtidigt kommer tiden att återställas till "0" eller stängas av. Om du trycker och håller inne knappen (C) eller (D) kommer hastigheten på ändringen av inställt värde att öka.
- Efter några sekunder stängs timerdisplayen av och en decimalpunkt tänds bredvid effektdisplayen.
- När den inställda tiden har förflutit aktiveras en ljudsignal och värmezonerna stängs av. Stäng av larmet genom att vidröra valfri knapp, eller stängs det av automatiskt efter 2 minuter.

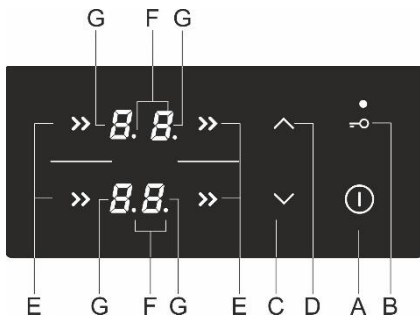
## Ändra tillagningstiden

- Resterande tillagningstid kan ändras när som helst under tillagningen.
- Tryck på knappen för önskad värmezon två gånger.
- Tryck på knappen (C) eller (D) för att ställa in önskad tillagningstid.

## Visa resterande tillagningstid

Om flera timerinställningar är aktiverade kan resterande tillagningstid visas genom två tryck på knappen (E).

## STÄNGA AV EN VÄRMEZON



För att stänga av en värmezon (E), använd motsvarande knapp (C) för att ställa in effektnivån till "0". För att snabbt stänga av värmezonerna, tryck på knapparna (C) och (D) samtidigt. Du hör en kort pip och "0" visas på displayenheten.

Om effekten för alla värmezoner ställs in på "0", stängs hällen av automatiskt efter några sekunder.

## RESTVÄRMEINDIKATOR

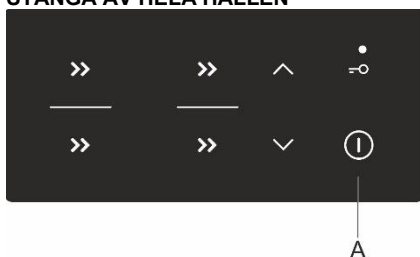
Den glaskeramiska hällen har också en restvärmedisplay, "H". Den glaskeramiska värmezonerna värms inte upp direkt, utan endast indirekt med värmen som strålas tillbaka av kärlet. Så länge som symbolen "H" lyser efter att hällen stängts av är det restvärme i värmezonerna, och denna värme kan användas för att varmhålla maten eller för upptining. När symbolen "H" försvinner kan värmezonerna fortfarande vara varma. Var försiktig eftersom det finns risk för brännskador!

## MAXIMAL TILLAGNINGSTID

Av säkerhetsskäl begränsas tillagningstiden för varje värmezona till en maximal tid. Tiden beror på vald effektnivå. Om inställningen inte ändras inom inställd tid kommer värmezonen att stängas av automatiskt.

| Effektnivå | Maximal användningstid (timmar) |
|------------|---------------------------------|
| 1          | 10                              |
| 2          | 10                              |
| 3          | 10                              |
| 4          | 10                              |
| 5          | 10                              |
| 6          | 10                              |
| 7          | 10                              |
| 8          | 10                              |
| 9          | 3                               |

## STÄNGA AV HELA HÄLLEN

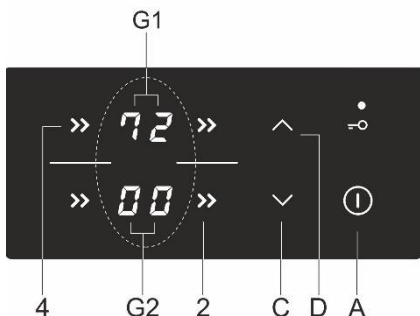


Tryck på på/av-knappen (A) och håll den intryckt i 1 sekund för att stänga av hällen. En ljudsignal hörs och alla värmezoner stängs av.

## AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Om knapparna är aktiverade under för lång tid under tillagningen (t.ex. på grund av utspild vätska eller om ett föremål placerats över sensorknapparna) stängs hällen av efter 10 sekunder. "—" blinkar på alla displayer och en ljudsignal hörs. Ljudsignalen stoppar när du tar bort föremålet eller torkar av vätskan.

## STÄLLA IN MAXIMAL TOTALEFFEKT

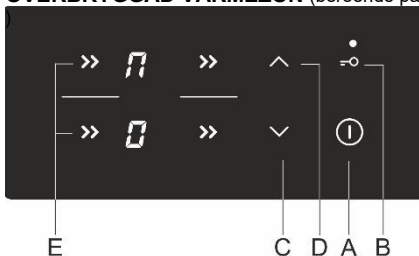


Hällens maximala effekt är begränsad till 7200 W. Denna inställning kan minskas till 2800 W, 3500 W eller 6000 W. Inställningen kan göras inom 30 sekunder efter att hällen anslutits till strömnätet. Lås först upp apparaten. Tryck på väljarknapparna "2" och "4" samtidigt. En ljudsignal hörs och faktisk maximal nivå visas på displayerna för värmezoner (G1) och (G2). Ställ in den nya maximala effektnivån med knapparna (C) och (D).

Spara den nya inställningen genom att trycka på knapparna "2" och "4" samtidigt igen.

Om en lägre inställning för total effekt görs så är det inte möjligt att ställa in en hög effektnivå på alla värmezoner samtidigt. En ljudsignal och "r" på vald värmezons display indikerar att den totala effekten har begränsats.

## ÖVERBRYGGAD VÄRMEZON (beroende på modell)



- På vissa modeller kan man kombinera två värmezoner till en stor värmezoon. Ett stor ovalt kärl eller en stor oval panna kan därmed placeras på den kombinerade värmezonen. Kockkärl ska vara tillräckligt stort så att det täcker båda mittpunkterna på den övre och nedre kokzonen.
- Maximal pannstorlek: 40 x 25 cm. För jämn värmedistribution rekommenderar vi en tjockbottnad ugnsfast form eller panna. Under tillagning värms skålen eller pannan upp. Var försiktig för att förhindra brännskador.
- När du placerar baskålen på hällen, se till att den inte täcker kontrollmodulen.

### Aktivera den överbryggade värmezonen

- Slå på hällen genom att trycka på på/av-knappen (A).
- Vidrör samtidigt de två touchkontrollerna och håll dem inne i 3 sekunder (E). Tecknet  $\overline{1}$  visas på displayenheten för det bakre fältet för att indikera att de två kokzonerna har bryggats.
- Ställ in önskad tillagningseffekt för den överbryggade värmezonen.
- För att ändra den bryggade zonen tillagningseffekt senare, tryck på knappen (C) eller (D) för den nedre kokzonen.
- Observera: Power boost-funktionen **P** kan inte användas med den överbryggade zonen. Maximal tillgänglig effektnivå är "9".

### Avaktivera den överbryggade värmezonen

- Minska effekten hos den överbryggade värmezonen till "0". Symbolen för överbryggad värmezoon  $\overline{1}$  försvinner och värmen stängs av.
- Båda värmezoner fungerar självständigt.

## LJUD UNDER INDUKTIONSTILLAGNING

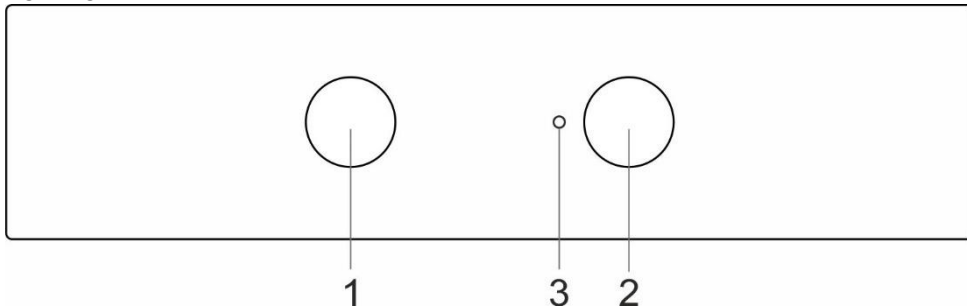
| Ovåsen och ljud                            | Orsak  | Lösning  |
|--|--|--|
| Induktionsgenererat driftsljud.            | Induktionstekniken bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt. Det resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att oscillera. Dessa 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 kokkärl. | Detta ljud uppstår i kokkärl (kastruller eller pannor) tillverkade av olika material.  | Det uppstår från vibrationer längs angränsande ytor för olika materiallager. Ljudet beror på kokkärl. 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.  |



Vid driftsfel eller om felindikeringen inte försvinner, koppla bort hällen från nätströmmen i några minuter (lossa säkring eller vrid på huvudbrytaren). Återanslut därefter hällen till nätströmmen och slå på huvudbrytaren.

Om problemet kvarstår, ring en servicetekniker.

## KONTROLLENHET

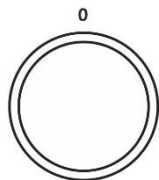


1. Väljarvred för tillagningssystem
2. Vred för ugnstemperatur
3. Ugnskontrollampa. Lampan tänds när ugnen värms upp; den slocknar när den valda temperaturen nås.

**UGN** (beroende på modell)

### VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM

Ugnen kan regleras med knappen för "VÄLJARVRED FÖR TILLAGNINGSSYSTEM" för att välja funktionen.



Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja matlagningssystem.



Inställningarna kan också ändras under drift.

### ANVÄNDA UGNEN

Drifttemperaturen ställs in med temperaturvredet, från 50 – 275/300°C. När vredet vrids medurs väljs högre temperatur och när det vrids moturs väljs lägre temperatur.



Om du tvingar vredet över nollpunkten skadas termostaten!

### STÅNGA AV UGNEN














Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".

### UGNSBELYSNING

Vid alla drifttyper slås ugnsbelysningen på automatiskt när driftläget väljs.

### TILLAGNINGSSYSTEM

| System | Beskrivning   |
|--------|---|
|        | <b>SNABBFÖRVÄRMNING</b><br>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. Föreslagen temperatur: 50°C – max. |
|        | <b>ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE</b><br>Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en hyllnivå. Föreslagen temperatur: 200°C.   |
|        | <b>ÖVRE VÄRMARE</b><br>Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning). Föreslagen temperatur: 180°C.  |

| System  | Beskrivning  |
|---|--|
|    | <b>NEDRE VÄRMARE</b><br>Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del. Föreslagen temperatur: 180°C.   |
|    | <b>ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÅKT *</b><br>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. Föreslagen temperatur: 180°C.   |
|    | <b>GRILL</b><br>Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsetsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd. Den högsta tillåtna temperaturen är 230°C.   |
|    | <b>STOR GRILL</b><br>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. Den högsta tillåtna temperaturen är 230°C.           |
|    | <b>GRILL MED FLÅKT</b><br>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. Föreslagen temperatur: 170°C. Den högsta tillåtna temperaturen är 230°C.  |
|    | <b>ÖVRE VÄRMARE OCH FLÅKT</b><br>Den övre värmaren och fläkten är aktiverade. Använd detta system för att steka större bitar kött och fågel. Det är också lämpligt för gratänger. Föreslagen temperatur: 170°C.  |
|    | <b>INTENSIV TILLAGNING (VARMLUFTSSTEKNING)</b><br>Denna tillagningsmetod ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier i den färdiga maten. Passar för mindre bitar av kött, fisk, grönsaker, och frysta produkter som är klara att stekas (pommes frites, kycklingnuggets). Föreslagen temperatur: 200-220°C. |
|    | <b>VARMLUFT *</b><br>Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnsteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt. Föreslagen temperatur: 180°C.  |
|    | <b>NEDRE VÄRMARE OCH FLÅKT</b><br>Detta system används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker. Föreslagen temperatur: 180°C.   |
|   | <b>PIZZASYSTEM</b><br>Detta program med inställning av en baktemperatur som når minst 275°C är speciellt utformat för att hjälpa dig att laga perfekt pizza, focaccia, flatbread och liknande bakade delikatesser.   |
|  | <b>TILLAGNING AV FRYST MAT</b><br>Denna metod låter dig tillaga frysta livsmedel snabbare och utan att behöva förvärma ugnen. Optimalt för djupfrost färdigmat (bakverk, croissanter, lasagne, pommes frites, kycklingnuggets), kött och grönsaker. Föreslagen temperatur: 190-200°C.  |
|  | <b>UPPTINING</b><br>Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat. Föreslagen temperatur: 0°C.   |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter. Föreslagen temperatur: 70°C.   |

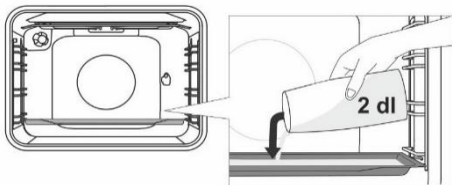
\* Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.



## BAKA MED ÅNGA



Med dessa system kan du laga mat med ånga. Ånga resulterar i bättre bryning och en krispigare yta.



Placera en ugnsplåt på den första skenan medan ugnen fortfarande är kall. Håll max 2 dl vatten på ugnsplåten. Placera maten som ska lagas på den andra skenan och starta systemet.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan. Sätt inte in den djupa bakplåten på den första nivån, utan sätt in den en nivå högre.



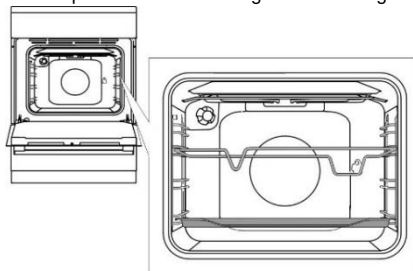
För att funktionen ska fungera optimalt, öppna inte ugnsluckan och tillsätt inte något vatten under tillagningen.

## BESKRIVNING AV SYSTEM

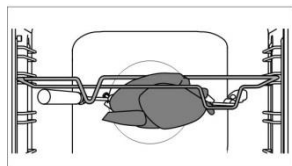
- Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att ugnsbaka flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmats.
- Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.
- Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer.
- När mat tillagas bildas mycket ånga inuti ugnen och den dräneras genom skorstenen på apparatens baksida. Ångan kan kondensera på apparatens lucka och lock (beroende på modellen). Detta är ett standardfenomen som inte påverkar apparatens funktioner. När tillagningen är klar, torka av kondensvattnet med en trasa.
- 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).

**Tillagning med roterande spett** (beroende på modell)

Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 230°C.



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



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). Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

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



Använd inte grillen i position 4. Grillen får endast användas när ugnsluckan är stängd.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

## 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.**

### 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 kåpens 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.

### Emaljytor (ugn, spishäll)

Använd en fuktig svamp med rengöringsmedel. Feta fläckar kan tas bort med varmt vatten och ett särskilt rengöringsmedel för emalj. Rengör aldrig emaljytor med slipande rengöringsmedel, eftersom det kan orsaka oåterkalleliga skador på apparatens yta.

### Glasytor

Använd inte grova, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörr, annars kan de repa ytan och göra så att glaset splittras. Rengör glasytorna med särskilda rengöringsmedel för glas, speglar och fönster.



### INFORMATION!

**Använd aldrig aggressiva eller repande rengöringsmedel.**

## 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.

- Skyltningen 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.
- 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.



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.



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 hållens utseende och inte dess funktion. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.


## UGN

Rengör ugnens väggar med en fuktig svamp och rengöringsmedel. För att rengöra envisa fläckar som bränts in i ugnsväggen, använd ett särskilt rengöringsmedel för emalj. Torka ugnen nogga efter rengöring.

Rengör endast ugnen när den är helt kall. Använd aldrig slipande rengöringsmedel, eftersom det kan repa emaljytan. Rengör ugnens tillbehör med en svamp och rengöringsmedel. Du kan också använda särskilda rengöringsmedel för att ta bort envisa eller fastbrända fläckar.



## ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till Aqua Clean-läget . Ställ TEMPERATURVREDET på 70°C. Håll 0,6 liter vatten i en bakplåt och sätt in den i den nedersta skenan. Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna 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 UTRAGBARA TELESKOPSKENOR

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.

Håll skenorna på den nedre sidan och dra dem mot mitten av ugnen. Ta bort dem från öppningarna upptill.



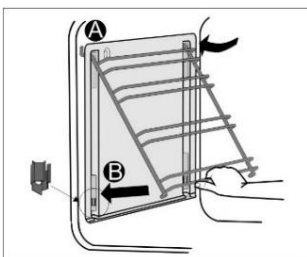
Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

## INSTALLERA DE KATALYTISKA INSATSERNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.

Ta bort trådskenorna eller de utdragbara skenorna. (beroende på modell)

Montera de katalytiska insatserna på trådskenorna. Skenornas övre del måste monteras i de övre öppningarna "A" i de katalytiska insatserna.



Placera trådskenorna med de katalytiska insatserna på de övre öppningarna i sidoväggarna i ugnen "A". Tryck dem in i snäpplåset nedtill "B".



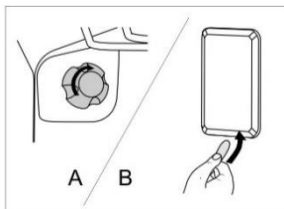
Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.

## BYTA GLÖDLAMPAN

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

### Koppla ur apparaten från vägguttaget!

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W. (vanlig glödlampa E14, 230 V, 25 W - beroende på modell)



**A** Lossa locket och dra ut eller lossa glödlampan.



Använd skydd för att undvika brännskador.

**B** Använd en platt skruvmejsel för att frigöra lamphöljet och ta bort det. Ta bort glödlampan.



Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

## MJUK STÄNGNING

(beroende på modell)

Spisarna är utrustade med de nya, säkra gångjärnen COMFORT. Dessa speciella gångjärn garanterar en mycket tyst och mjuk stängning av ugnsluckan.



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

## LUCKLÅS (beroende på modell)

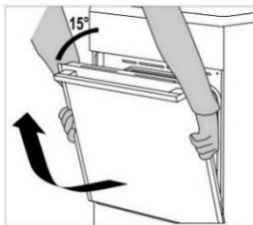
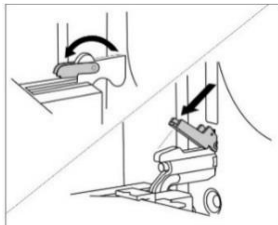
Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.



När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

## TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN (beroende på modell)

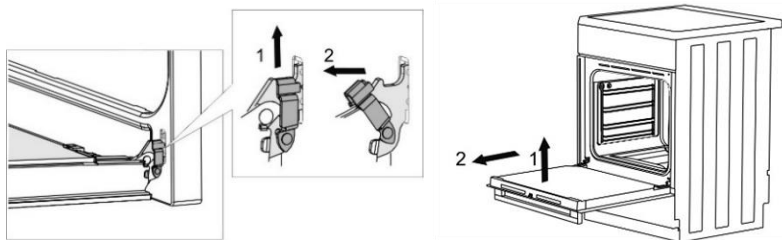
- Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
- Vrid flikarna på luckans gångjärn (vid vanlig stängning). För COMFORT-systemet med mjuk stängning, vrid flikarna 90°.
- Stäng ugnsluckan långsamt tills flikarna passar ihop med gångjärnen i luckans sidoribbor. Vid en vinkel på 15° (i förhållande till den stängda luckans läge), stäng luckan lite och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.



Innan du sätter tillbaka luckan, kontrollera alltid att gångjärnsflikarna är korrekt placerade i luckans sidoribbor. Du förhindrar då plötslig stängning av gångjärnet som är anslutet till en stark fjäder. Om en flik frigörs medför detta skada på luckan och risk för personskada.

## TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN (beroende på modell)

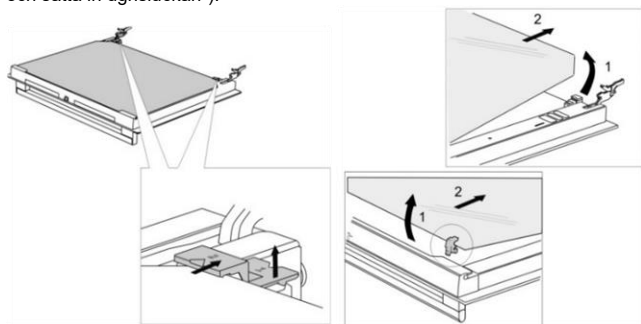
- Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
- Lyft och vrid flikarna.
- Stäng långsamt ugnsluckan, lyft den något och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.



Sätt tillbaka luckan genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd. Om luckan inte öppnas eller stängs ordentligt, se till att gångjärnen är korrekt placerade på hakarna.

### TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA (beroende på modell)

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



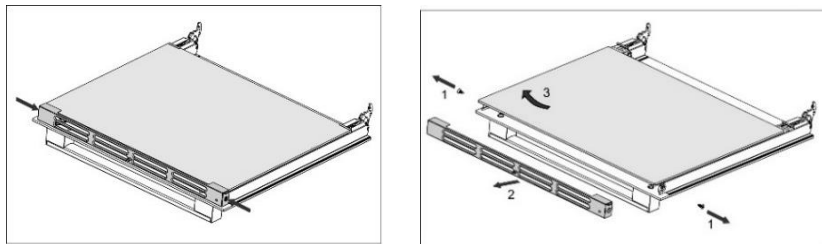
- Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).
- Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.
- Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa 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.

### TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA (beroende på modell)

Skruva ur skruvarna på luckans vänstra och högra sida och dra ut den övre ribban. Du kan nu dra ut luckans glasruta.



Sätt tillbaka luckans glasruta genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd.

## 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.

Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

| UGN  |  |
|--|--|
| Problem/fel  | Lösning  |
| Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst. | Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den. |
| Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.                  | Ring en servicetekniker. Kontrollera att effekten på alla påslagna apparater inte överskrider kapaciteten i elnätet i hemmet.                                      |
| Ugnsbelysningen fungerar inte.                           | Läs om proceduren för att byta glödlampen i kapitlet "Rengöring och underhåll".  |
| Maten är halvfärdig. . .                                 | Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem?<br>Är ugnsluckan stängd?   |

| SPISHÅLL   |   |  |
|--|---|--|
| Feldisplay på hällen   | Orsak   | Lösning  |
| Du har slagit på värmezonen, men symbolen "u" fortsätter att blinka. | Kastrullen eller pannan är inte lämplig för induktionshällar, 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).<br>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.       | Det är normalt för Power Boost-funktionen att stängas av efter en viss tidsperiod och för hällen att växla till effektnivå 9. Om värmezonen är överhettad stänger säkerhetsmekanismen av funktionen för extra effekt! | 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.  |
| Kontinuerligt pipande ljud och »« blinkar på displayen.              | Vatten har spillts över touchkontrollytan eller ett föremål har placerats över touchkontrollerna.   | Torka av touchkontrollytan.  |
| »« på displayen  | Detta indikerar att önskad effektnivå inte kan ställas in eftersom gränsen för maximal effekt hos hällen har aktiverats.  |  |
| »F« på displayen   | Detta indikerar att ett fel har uppstått under användning.  |  |
| Felmeddelande "C" visas på displayenheten.                           | Hällen har överhettats.   | Vänta tills hällen har svalnat. Använd sedan en lägre effektnivå.  |

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

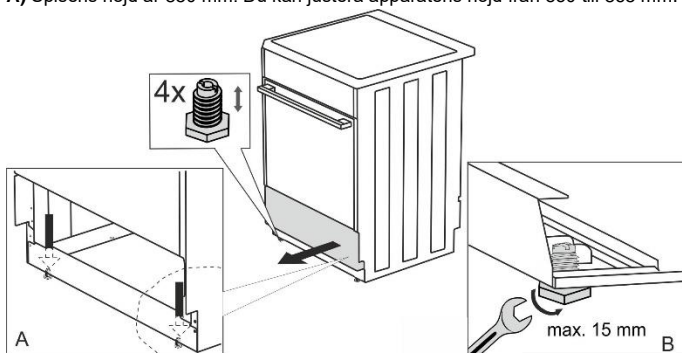
### PLACERING AV APPARATEN (mm) (beroende på modell)



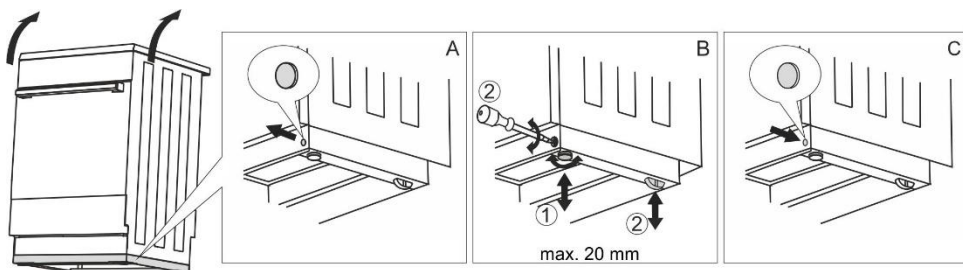
Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90°C.

### PLANJUSTERING AV APPARATEN OCH EXTRA STÖD (beroende på modell)

**A)** Spisens höjd är 850 mm. Du kan justera apparatens höjd från 850 till 865 mm.

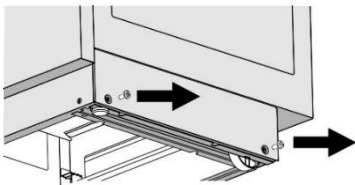


**B)** Spisens höjd är 900 mm. Du kan justera apparatens höjd från 850 till 920 mm eller från 900 till 920 mm (beroende på modell).

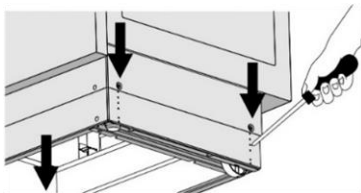


## JUSTERING AV SPISENS HÖJD (beroende på modell)

Spisens höjd är 900 mm. Du kan justera apparatens höjd från 850 till 940 mm.



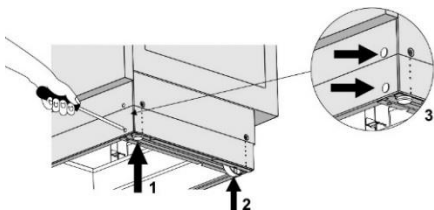
Torx T20



- Placera spisen på golvet så att den ligger på baksidan.
- Skruva loss skruvarna, se pilarna.

- Ställ in önskad höjd.
- Skruva i skruvarna igen.

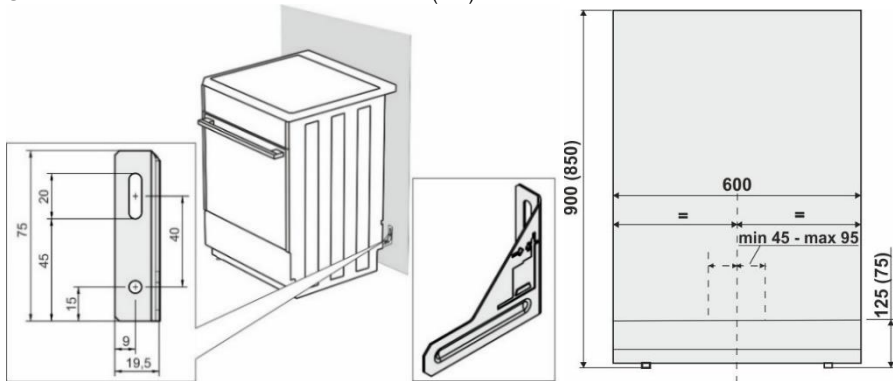
## Spisen måste installeras horisontellt!



Följ dessa steg:

- Vrid på höjjusteringssskruvarna (se figur 1) för att justera spisens höjd i korrekt position.
- Justera hjulen (se figur 2) genom att skruva dem med två skruvar framtill på golvlisen. Kontrollera spisens horisontella position med ett vattenpass.
- Placera blindpluggarna i hålen på golvlisens front (se figur 3).

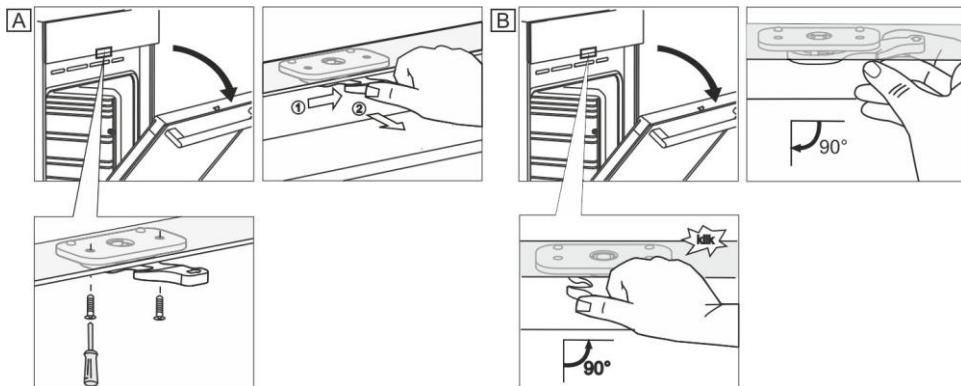
## SKYDDA APPARATEN FRÅN ATT VÄLTA (mm)



Följ ritningen och sätt fast hållaren på väggen med de medföljande skruvarna och förankringarna. Om de medföljande skruvarna och förankringarna inte kan användas, använd andra som säkerställer en säker installation på väggen.



## LUCKLÅS (beroende på modell)

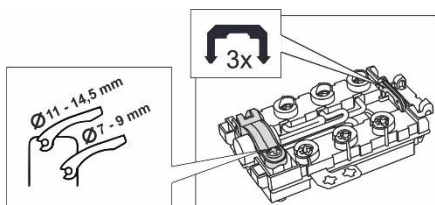


## ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Om apparaten är en värmeförbrukare måste installationen och placeringen motsvara lokala bestämmelser.

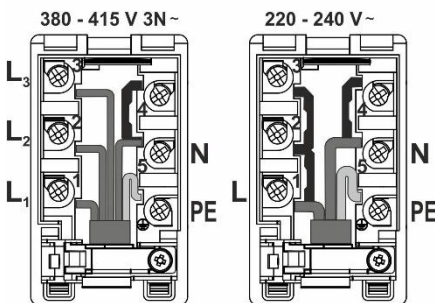


Tre mässingsbryggor är tillgängliga för anslutning. 1 brygga krävs för trefasanslutning (380 – 415 V 3N~). Tre bryggor krävs för enfaseslutning (220 – 240 V~).



En enhet som kopplar från apparaten från elnätet vars kontakter med alla poler på ett avstånd på minst 3 mm måste integreras i stabil elektrisk distribution före apparaten.

Endast en auktoriserad, behörig person får installera apparaten. Denna person är förpliktad att installera kokplattan i horisontell position för att ansluta den till elnätet och kontrollera att det fungerar felfritt. Installation av apparaten måste bekräftas i garanticertifikatet.



Apparaten har den rekommenderade trefasanslutningen med en kabel av typen H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) (tidigare CGLG 5Cx1,5), (krets brytare typ 3x16 A). För enfaseslutning, använd H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) (tidigare GGLG 3Cx4), (krets brytare typ 32 - 40 A). Ledarändarna måste pressas ihop av terminal så att de inte skaver.

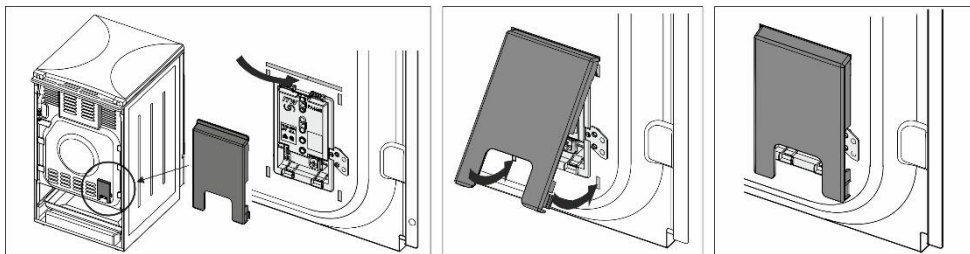
Efter att ledarändarna under skruvhuvudet på kopplingsplintens skydd, placera en kabel i kopplingsplinten och säkra den med en klämma mot slitåge. Stäng därefter kopplingsplintens skydd.



Denna apparat är utrustad med en strömsladd och en kontakt enbart för användning i Norge (beroende på modell). Den måste bytas mot godkänt installationsmaterial för andra länder. Endast en auktoriserad elektriker får utföra installationen.

## KLÄMSKYDD

Klämmorna ska skyddas av ett klämskydd, se extra utrustning. Fara för elektrisk stöt.



### VIKTIGT

För elektrisk demontering eller montering av apparaten utöver dess spänningsintervall måste apparaten kopplas från elnätet och får inte användas.

#### Vid installation av apparaten måste följande beaktas:

- Verifiering av elnätets korrekta spänning.
- En kontroll av värmare, kontroll- och övervakningselement.
- Presentation av alla apparatens funktioner inför kunden och instruktioner om service och underhåll.

### OBS

Apparaten är en klass I-apparat enligt föreskrifterna för förebyggande av elstötår och måste anslutas till skyddsledaren.

## 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.

# TILLAGNINGSTEST

Testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

## BAKNING

| Rätt                   | Urustning   | Skena<br>(nerifrån<br>räknat) | System |    | Temperatur<br>(°C) | Tillagningstid<br>(minuter) |
|------------------------|---|-------------------------------|--------|----|--------------------|-----------------------------|
| Småkakor<br>en nivå    | grund emaljbelagd<br>bakplåt                                | 3                             | —<br>— | ☒  | 140-150*           | 20-35                       |
| Småkakor<br>en nivå    |   | 3                             | ⊕      | ⊕☒ | 140-150*           | 20-35                       |
| Småkakor<br>två nivåer |   | 2, 3                          | ⊕      | ⊕☒ | 140-150*           | 30-45                       |
| Småkakor<br>tre nivåer |   | 2, 3, 4                       | ⊕      | ⊕☒ | 130-140*           | 30-45                       |
| Muffins<br>en nivå     | grund emaljbelagd<br>bakplåt                                | 3                             | —<br>— | ☒  | 160-170*           | 20-35                       |
| Muffins<br>en nivå     |   | 3                             | ⊕      | ⊕☒ | 160-170*           | 20-35                       |
| Muffins<br>två nivåer  |   | 2, 3                          | ⊕      | ⊕☒ | 140-150*           | 30-45                       |
| Muffins<br>tre nivåer  |   | 2, 3, 4                       | ⊕      | ⊕☒ | 140-150*           | 35-50                       |
| Kaka                   | rund metallform<br>ø26/trådhylla<br>(stödgaller)            | 2                             | —<br>— | ☒  | 160-170*           | 20-35                       |
| Kaka                   |   | 2                             | ⊕      | ⊕☒ | 160-170*           | 20-35                       |
| Äppelpaj               | 2x rund metallform<br>ø20/trådhylla<br>(stödgaller)         | 2                             | —<br>— | ☒  | 170-180            | 50-70                       |
| Äppelpaj               |   | 3                             | ⊕      | ⊕☒ | 160-170            | 50-70                       |
| Rostat bröd            | trådhylla/galler  | 4                             | ▼▼▼    |    | 230*               | 0,5-3                       |
| Biffar av<br>köttfärs  | trådhylla (stödgaller) +<br>djup bakplåt som<br>droppbricka | 4                             | ▼▼▼    |    | 230                | 20-35                       |

\* Förvärm i 10 minuter.







# **gorenje**

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o  
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)

CE