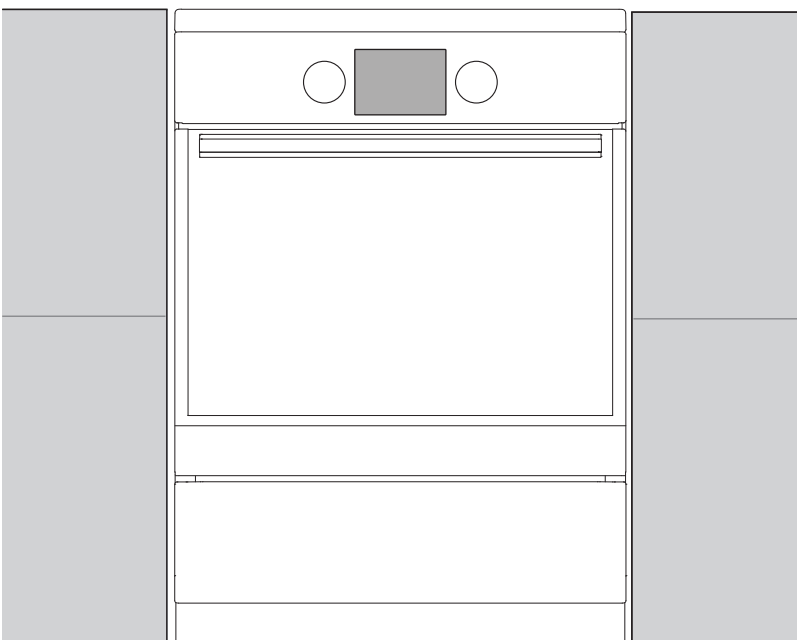


SE

**DETALJERADE INSTRUKTIONER
FÖR ANVÄNDNING AV EN
FRISTÅENDE INDUKTIONSSPIS**

gorenje



**EIT9646W
EIT9646X**

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.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.d.
Partizanska cesta 12,
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Viktig information



Tips, anmärkning

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



LÄS NOGGRANT 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.

VARNING: 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.

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

VARNING: Brandfara: Placera inga tomma kokkäril på värmezoner.

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.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för användning i denna ugn.

FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen och en kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

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



FÖRSIKTIGHET: risk för tippning.



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

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

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.

VARNING! Använd endast hållskydd som är utformade av tillverkaren av matlagningsenheten 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.

Användning av apparaten är säker med eller utan brickstyrningar.

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.

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 kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar dämed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, och minskar ytemperaturen 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.

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 mm² med märkningen H05VV-F5G 1,5 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.

APPARATENS LÅD



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.

UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR

(beroende på modell)

TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning på fyra nivåer. (Tänk på att skenorna alltid omnämns nerifrån och upp).

Skenorna 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 skenorna 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 kyler höljet och apparatens kontrollpanel.

Kylfläkten är i drift när ugnen är i drift.



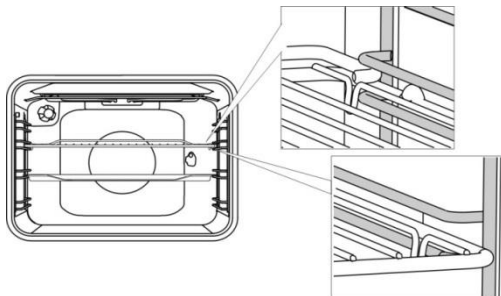
Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

GALLER



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

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



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



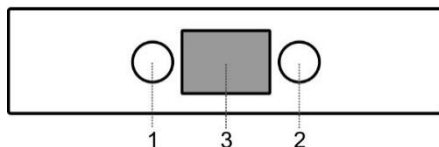
Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



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

KONTROLLENHET

(beroende på modell)



1. Väljarvred för tillagningssystem
2. Vred för ugnstemperatur
3. Elektronisk timer

TRYCK/DRA-VRED

(beroende på modell)

Tryck försiktigt på vredet så att det lyfts från kontrollpanelen.

Vreden kan tryckas tillbaka in i kontrollpanelen endast när de är i läge "noll".

ANVÄNDA APPARATEN

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans.

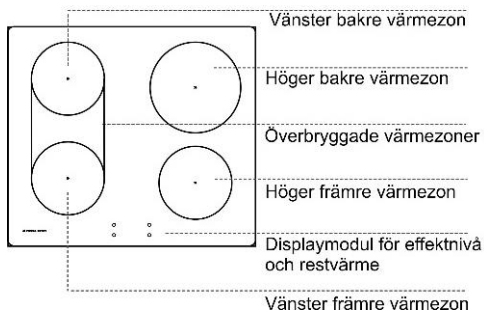
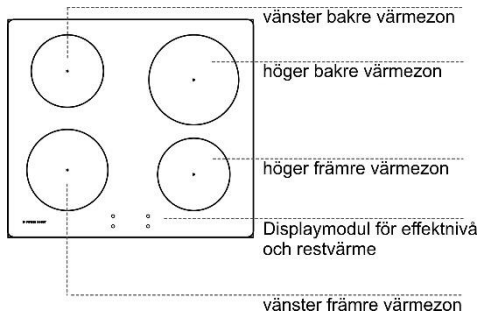
Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

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

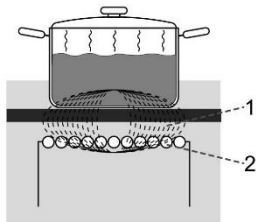
(beroende på modell)



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.
- Hällens yta är helt plan och blank, utan kanter som samlar smuts.
- Se till att värmezonerna och kokkärlets botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan. Placera inga tomma kokkäril på värmezonerna.

ANVÄNDNINGSPRINCIP FÖR INDUKTIONSHÄLLENS VÄRMEZONER



1. magnetfält
2. induktionsrör

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

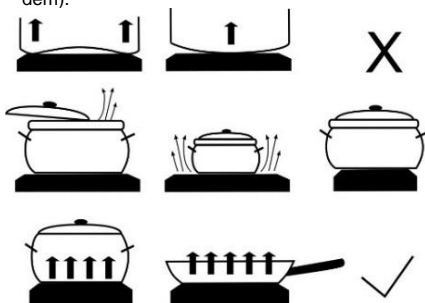
KOKKÄRL FÖR INDUKTIONSHÄLL

LÄMPLIGA KOKKÄRL FÖR EN INDUKTIONSHÄLL

- Induktionen fungerar korrekt om du använder lämpliga kokkäril.
- Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonerna.
- Lämpliga kokkäril är sådana som är tillverkade av stål, emaljbelagda stålkärl eller gjutjärnspannor.
- Olämpliga kokkäril: kokkäril av legeringsstål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskäril.
- 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.
- Använd endast kokkärl med plan botten! Konkav eller konvex (inbuktning eller utbuktning) botten kan försämrade 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.

Värmezonen	Minsta diameter på kärlets botten
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

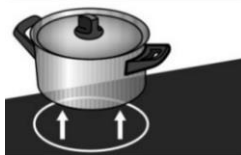


VIKTIGT!

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

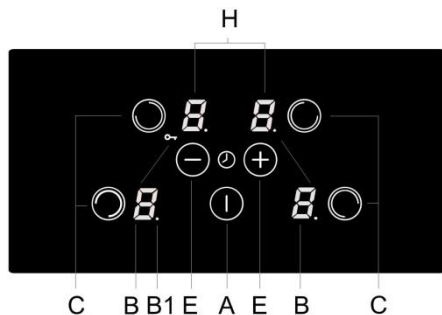


- Även om ingen kastrull eller panna befinner sig på värmezonen eller om kastrullen/pannan har en diameter som är mindre än värmezonen diameter, blir det ingen energiförlust.
- Om kärlet är mycket mindre än värmezonen, är det möjligt att det inte känns igen av värmezonen. När värmezonen aktiveras visas 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 INDUKTIONSHÄLLEN



- A** Touchkontroll för håll av/på
- B** Displayer för effektnivå/restvärme
- B1** Decimalkommat indikerar aktiverad timerfunktion
- C** Touchkontroller för val av värmezon
- E** Touchkontroll (-) och (+)
- H** Klockdisplay

EFFEKTRGLERING

Värmezonens värmeeffekt kan ställas in på 10 olika nivåer.

I tabellen visas några användningsexempel för varje nivå.

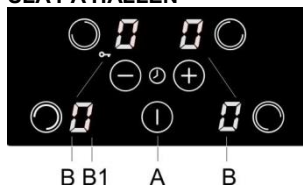
Effektinställningar	Syfte
0	Av, använder resterande värme.
1-2	Varmhålla mat, långsam sjudning av mindre mängder (lägsta inställning).
3	Långsam sjudning (fortsättning av tillagning efter en kraftfull start).
4-5	Långsam tillagning (fortsättning) av större mängder, steka större stycken.
6	Stekning, bryning.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

HÄLLENS REGLAGE

- 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

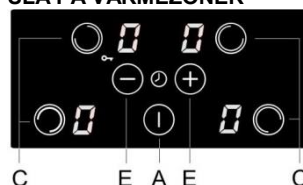


Vidrör touchkontrollen PÅ/AV (A) och håll kvar i minst 1 sekund. Hällen aktiveras, "0" visas på alla effektnivådisplayer (B) och decimalpunktterna (B1) blinkar.



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

SLÅ PÅ VÄRMEZONER



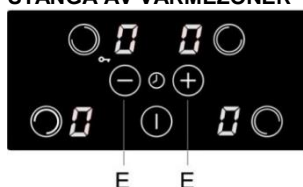
När du har slagit på hällen med knappen PÅ/AV (A) kan du aktivera önskad värmezon inom de följande 10 sekunderna.

- När du vidrör touchkontrollen för önskad värmezon (C) tänds "0" intensivt på den aktuella effektnivådisplayen.
- Vidrör touchkontrollerna "+" 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 "+" 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.

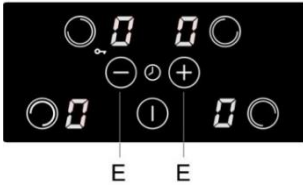
STÄNGA AV VÄRMEZONER



- Välj först den värmezon 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.

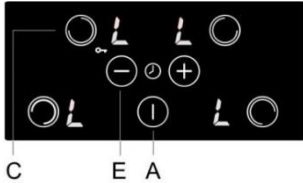
STÄNGA AV HÄLLEN



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 värmezoner 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.
- Barnlåset är nu 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". Värmezoner värms inte upp direkt utan genom återvunnen värme som strålar ut från kokkåret. 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 värmezon. Du kan då snabbt värma upp stora mängder livsmedel med hjälp av extra effekt.



I en värmezon med denna funktion aktiveras extra effekt i fem minuter; sedan övergår zonen till nivå 9.

AKTIVERA EFFEKT-FÖRSTÄRKNINGEN



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 EFFEKT-FÖRSTÄRKNINGEN

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.

Effektinställningar	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	5 minuter

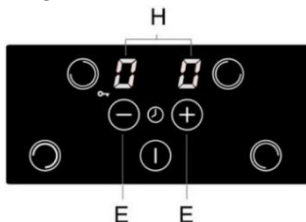
Maximal kontinuerlig användning av en viss värmezon är begränsad och varaktigheten visas i ovanstående tabell. När värmezonen stängs av genom säkerhetsmekanismen visar displayen symbolerna "0", eller "H" om det finns restvärme kvar.

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

ÖVERHETTNINGSSÄKERHETSANORDNING

- Hällen är utrustad med en kylfläkt som kyler 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.

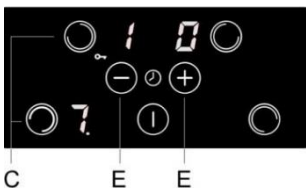
TIDUR



- 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 tillagningsprocessen. Aktiverad

timer (eller äggklocka) indikeras av två blinkande decimalpunkter bredvid displayenheten.

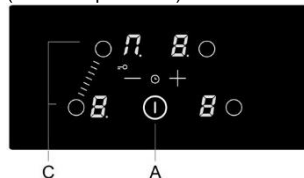
Ställ in tillagningstiden genom att trycka på touchkontrollen "-" eller "+" (E). (Om trycker på "-" först ställs timern in på 30 minuter. Om du trycker på "+" och håller kvar touchkontrollen ändras inställningen på displayen i ett stigande tempo.) Värudet kan ställas in från 01 till 99 minuter. Avstängningstidern kan ställas in för varje värmezon.

För att kontrollera den återstående tiden, välj motsvarande värmezon 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 avstängningstidern. 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.

ÖVERBRYGGNING AV VÄRMEZONER

(beroende på modell)



- Vissa modeller låter dig slå samman de båda vänstra kokzonerna för att skapa en större värmezon där du kan placera ett ovalt kokkärl. Panna/kärlet ska vara tillräckligt stort så att den/det täcker båda mittpunkterna på värmezonen.
- Maximala tillagningsmått: 40 cm x 25 cm. Vi rekommenderar att du använder en panna/ett kokkärl med tjockare botten. Under tillagning värms kokkärlet upp. Var försiktig så att du inte bränner dig.
- Se till att du inte täcker kontrollpanelen när du placerar kokkärlet/pannan på hällen.


AKTIVERING AV ÖVERBRYGGNINGSZONER

- Slå på spisen genom att trycka på AV/PÅ-sensorn (A).
- Tryck samtidigt på sensorerna för båda kokzonerna på hällens vänstra sida (C). Displayen visar en symbol $\overline{1}$ för den vänstra bakre zonen, vilket indikerar att de båda kokzonerna är anslutna (överbyggda).
- Ställ in önskad tillagningseffekt för den överbyggda värmezonen.
- För att ändra tillagningseffekten senare, tryck först på sensorn för den nedre vänstra värmezonen.



Det finns ingen möjlighet att öka effekten med "Power boost"-funktionen när två zoner sammanbryggs. Max. tillgänglig effektnivå är nivå 9.

DEAKTIVERING AV ÖVERBRYGGNINGSZONER

- Tryck samtidigt på sensorerna för båda kokzonerna på hällens vänstra sida. Symbolen  försvinner och hällen är avstängd.
- Båda värmezoner fungerar självständigt.

VISNING AV SÄKERHETSFUNKTIONER OCH FEL

Hällen är utrustad med överhettningsskyddssensorer. Om temperaturen blir för hög kan enstaka värmezoner eller till och med hela hällen stängas av automatiskt.

Fel, möjlig orsak, lösning

Kontinuerligt pipande ljud och Er03 blinkar på displayen.

- Vatten har spillts över touchkontrollytan eller ett föremål har placerats över touchkontrollerna. Torka av touchkontrollytan.

Blinkande E/2

- Värmezonen är överhettad. Vänta tills den svalnat.

E/3 blinkar

- Olämpligt kokkärl som saknar ferromagnetiska egenskaper. Använd en annan kastrull eller panna.



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


Om problemet kvarstår, ring en servicetekniker.

LJUD UNDER INDUKTIONSTILLAGNING

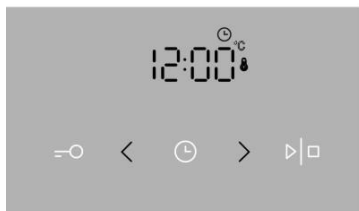
Oväsens och ljud	Orsak
Induktionsgenererat driftsljud.	Induktionstekniken bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt. Det resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att oscillera. Dessa oscillationer (vibrationer) omvandlas till värme. Det kan resultera i ljud, beroende på typen av metall.
Lösning: 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.
Lösning: 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.
Lösning: Det uppstår från vibrationer längs angränsande ytor för olika materiallager. Ljudet beror på kokkäret. 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.
Lösning: 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




Rör vid knapparna **<** och **>** för att ställa in klockslag.



Om du håller värdejusteringsknappen intryckt 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 .

VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM

(beroende på modell)

Ugnen kan regleras med knappen för "val av ugnsläge" för att välja funktionen och "temperaturinställning" för att ställa in temperaturen.

Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja matlagningssystem (se programtabell)



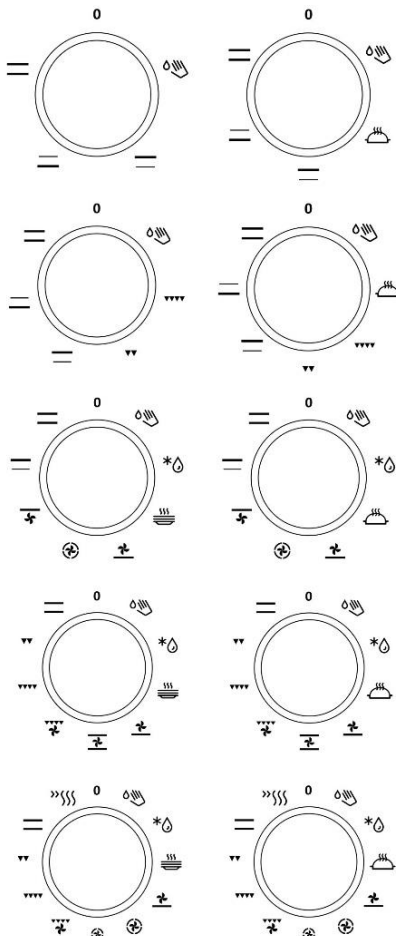
Inställningarna kan också ändras under drift.



ANVÄNDA UGNEN

Drifttemperaturen ställs in med temperaturvredet, från 50 - 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!



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.
50-300	
	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	

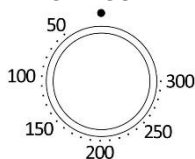
System Föreslagen temperatur °C	Beskrivning
Tillagningssystem	
 180	ÖVRE VÄRMARE Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning).
 180	NEDRE VÄRMARE Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.
 230	GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillplatsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.
 230	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.
 170	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.
 200	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 på flera hyllnivåer samtidigt.
 180	NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta system används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker.

System Föreslagen temperatur °C	Beskrivning
Tillagningssystem	
 180	VARMLUFT 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 ugnssteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.
 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.
 60	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.
 180	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.
 -	UPPTINING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.
 70	AQUA CLEAN Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.

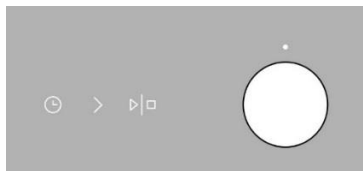
* Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

VÄLJA INSTÄLLNINGAR

JUSTERA TILLAGNINGSTEMPERATUREN



När du använder ugnssystemet med stor grill och grill, ställ in temperaturvredet till position 230°C.



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 knappen START och hålla den inne i 1 sekund.

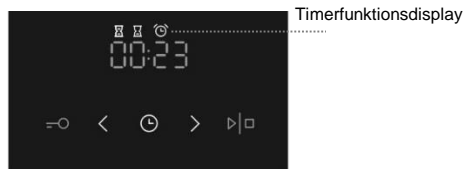
TIMERFUNKTIONER

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.



Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du definiera tidslängden för ugnsanvändningen (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: middag (12:00)

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 18:00

Ställ först in tillagningstiden, dvs. 2 timmar. Summan av den aktuella tiden och tillagningstiden visas automatiskt (14:00). Vidrör TIMER-knappen igen för att välja symbolen TILLAGNINGSTID och ställ in tiden för när du vill att tillagningen ska avslutas (18:00).

Tryck på START för att starta tillagningen. Timern väntar på tiden för att starta tillagningen och symbolen lyser. Ugnen startar automatiskt (16:00) och stoppar vid den valda tiden (18:00).



Ställa in timern

Timern kan användas fristående från ugnsanvändningen. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar.

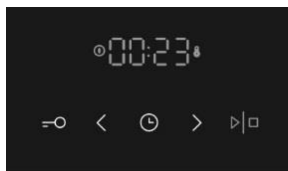
Under den sista minuten visar timern sekunder.



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/EXTRAS



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 "0". 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.

5 sek < 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. Vidrör knapparna < och > för att välja en av de tre volymnivåerna (en, två eller tre staplar). Efter tre sekunder sparas inställningen automatiskt och klockslaget visas.

5 sek > MINSKA DISPLAYENS KONTRAST

Väljarvredet för tillagningssystem ska vara i läget "0".

Håll inne knappen > i 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.

⊖ ⊕ STAND-BY

Tryck samtidigt på och håll inne knapparna för "nyckel" och "klocka" i 5 sekunder för att stänga av displayenheten. "OFF" visas i några sekunder; sedan tänds ikonen "CLOCK".

Återaktivera klockdisplayen genom att samtidigt trycka på dessa två knappar när ingen timerfunktion är aktiv.

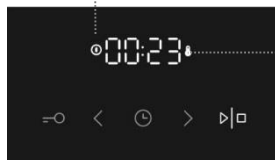


Efter ett strömavbrott eller efter att apparaten har stängts av är de extra funktionsinställningarna sparade i endast några få minuter. Sedan återställs alla inställningarna, förutom ljudsignalen, displaydimmern och barnlåset, till standardfabriksvärdena.

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.



Symbol för användning

Symbol för värme/temperatur

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



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/STOPP-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.

Viktiga varningar

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

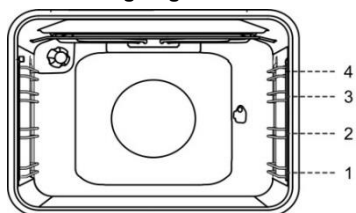
Det går åt mycket energi för att hetta upp en tom ugn. Därför sparar du mycket energi genom att tillaga flera rätter i följd, eftersom ugnen då redan är varm.

Du kan stänga av ugnen cirka tio minuter innan tillagningsprocessen förväntas vara avslutad. På detta sätt sparar du ström och utnyttjar restvärmen.



När tillagningen är klar stängs kylfläkten av. Om du lämnar kvar rätten i ugnen kan ånga avdunsta från den och kondensera på frontpanelen och ugnsluckan.

Skenor tillagningsnivåer



TILLAGNINGSSYSTEM

SNABBFÖRVÄRMNING >>>>

Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning.

- Vrid "Ugnfunktionsvredet" till positionen "snabbförvärmning".
- Ställ in ugnen till önskad temperatur med "temperaturvredet".

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE

Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk och kött kan endast tillagas på en hylla.

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.

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.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

STOR GRILL, GRILL ▼▼▼▼ ▼▼

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

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

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

Maximal temperatur vid användning av grill och stor grill är 230°C.

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.

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



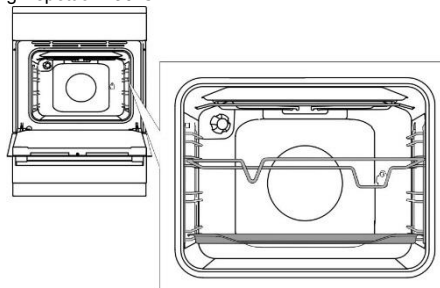
Grillen får endast användas när ugnsluckan är stängd.

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

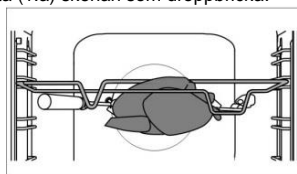
Tillagning med roterande spett

(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.

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.)

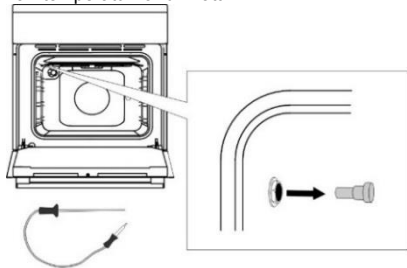
VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE

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.)

Stekning med kötttermometern

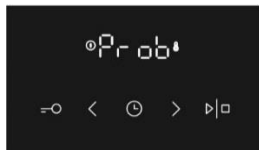
(beroende på modell)

När du steker med kötttermometern, ställ in önskad kärntemperatur för din rätt.



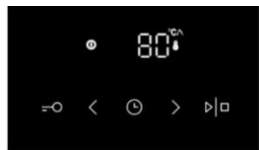
Ta av metallocket från uttaget i det övre hörnet av den vänstra väggen i ugnen.

Anslut kötttermometern till uttaget och stick in termometerdelen i matsytcket.

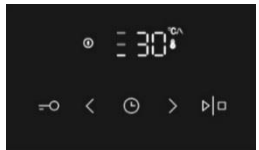


När kötttermometern är ansluten väljer du önskat tillagningsprogram och -temperatur. "Prob" visas på displayen i 3 sekunder. Därefter visas symbolen (termometer) på displayen och förblir där så länge termometern är ansluten.

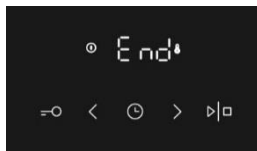
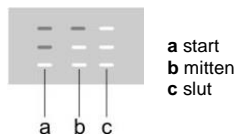
Alla andra aktiva funktioner avbryts eller raderas.



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. Temperaturskalan visas till vänster.



När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar ugnen tillagningsprocessen.

En ljudsignal hörs och "End" visas på displayen. Tillagningen med kötttermometern är fullförd.

Stäng av ugnen och sätt på metallocket när tillagningen är avslutad.

För att justera kötttermometern under användning, stäng av ugnen och upprepa proceduren.



Använd endast kötttermometern som är avsedd för användning med din ugn. Se till att kötttermometern inte vidrör värmaren under tillagning. Efter tillagningsprocessen är kötttermometern mycket varm. Var försiktig så att du inte bränner dig.

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.

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.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



Detta system används för att grädda läggjästa 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.

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 förvärmade 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.

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.

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.

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.

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.

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.

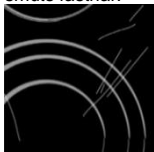
Glasytor

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.

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.

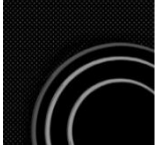
För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella skötselprodukter som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.



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

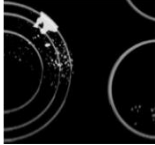


Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.



Skyllningen kan förlitas 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 ättiklösning. 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.



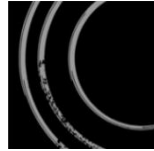
Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktig när du använder skrapan för att förhindra personskada.



Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor. Håll skrapan i korrekt vinkel (45° till 60°). Tryck försiktigt skrapan mot glaset och för den över skyllningen 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.

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 noga efter rengöring.

Rengör endast ugnen när den är helt kall.


Använd aldrig slipande rengöringsmedel, eftersom det kan repa emaljtjan.

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 (VÄTRENÖRING) 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 ugnsytorerna 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.

Håll skenorna på den nedre sidan och dra dem mot mitten av ugnen.

Ta bort dem från öppningarna upptill.

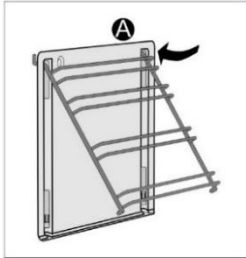


Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

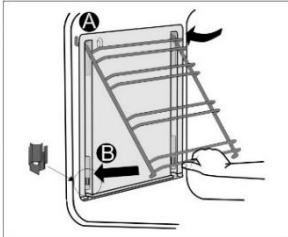
INSTALLERA DE KATALYTISKA INSATSERNA

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 snäplåset nedtill "B".



Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.

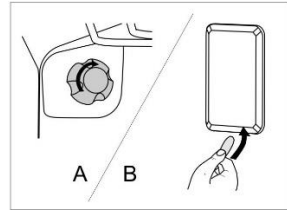
BYTA GLÖDLAMPAN

(beroende på modell)

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.

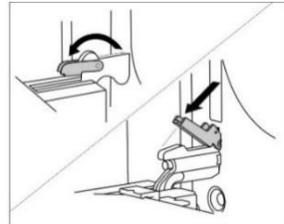


När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

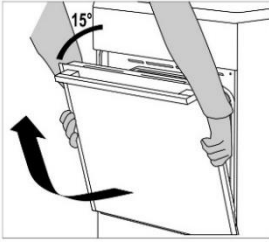
(beroende på modell)

1. Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
2. Vrid flikarna på luckans gångjärn (vid vanlig stängning).
För COMFORT-systemet med mjuk stängning, vrid flikarna 90°.



3. 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.

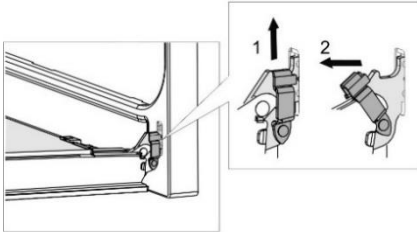


Innan du sätter tillbaka luckan, kontrollera alltid att gångjärnsflikarna är korrekt placerade i luckans sidoribbor. Du förhindrar då plötslig stängning av gångjärnet som är anslutet till en stark fjäder. Om en flik frigörs medför detta skada på luckan och risk för personskada.

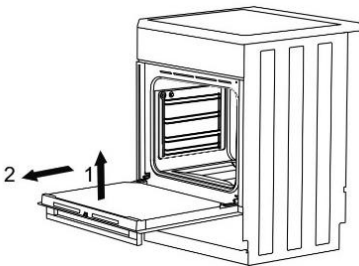
Ta bort och sätta in ugnsluckan

(beroende på modell)

1. Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
2. Lyft och vrid flikarna.



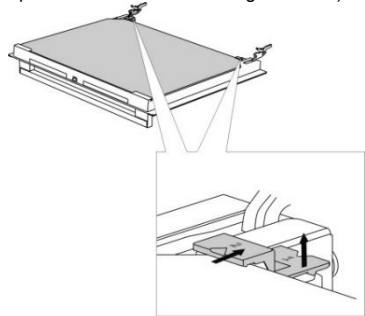
3. Stäng långsamt ugnsluckan, lyft den något och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.



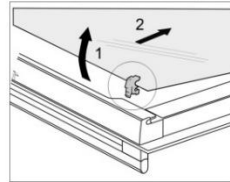
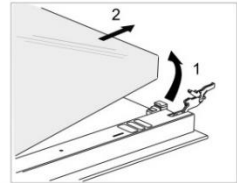
Sätt tillbaka luckan genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd. Om luckan inte öppnas eller stängs ordentligt, se till att gångjärnen är korrekt placerade på hakarna.

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).



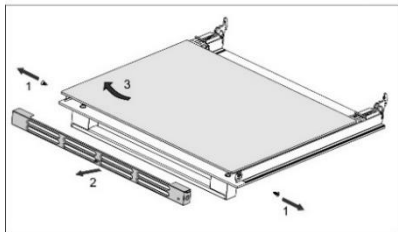
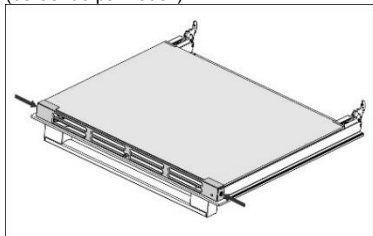
Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.

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

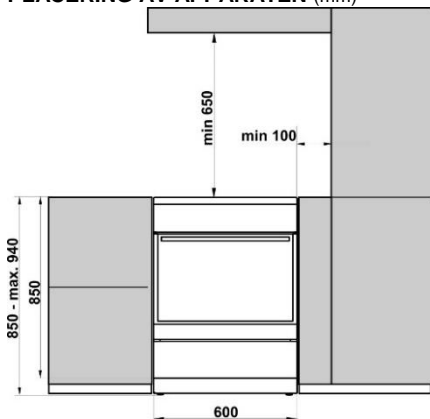
Problem/fel	Lösning
Huvudsäkring i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker. Kontrollera att effekten på alla påslagna apparater inte överskrider kapaciteten i elnätet i hemmet.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet "Rengöring och underhåll".
Maten är halvfärdig. . .	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?

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). Om displayen fortsätter att blinka efter till- och fränkoppling, 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.
Om displayen inte tänds när apparaten har anslutits till elnätet, fungerar inte hällen.	För hög spänning eller apparaten är inte korrekt ansluten.	Koppla bort apparaten från elnätet och kontrollera anslutningen.
Felmeddelande "E/2" visas på displayenheten.	Hällen har överhettats.	Vänta tills hällen har svalnat. Använd sedan en lägre effektinställning.
Felmeddelande "E/3" visas på displayenheten.	Olämpligt kokkärl som saknar ferromagnetiska egenskaper.	Använd en annan kastrull eller panna.
Andra fel "E/A" 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

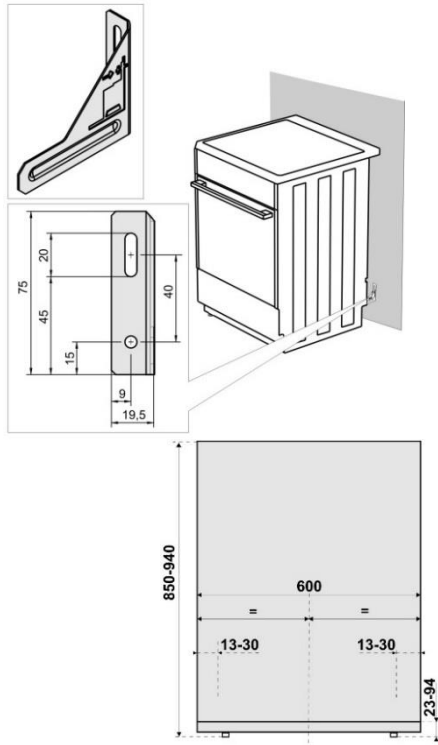
PLACERING AV APPARATEN (mm)



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

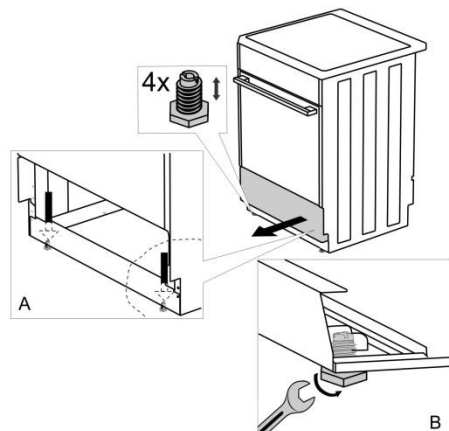
SKYDDA APPARATEN FRÅN ATT VÄLTA

(mm) (beroende på modell)



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.

PLANJUSTERING AV APPARATEN OCH EXTRA STÖD (beroende på modell)

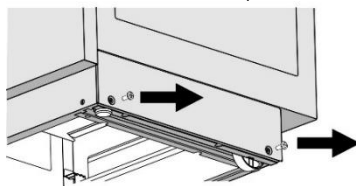


JUSTERING AV SPISENS HÖJD

(beroende på modell)

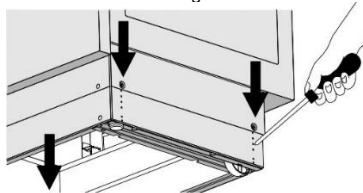
Spisens höjd är 900 mm. Du kan justera apparatens höjd från 850 till 940 mm.

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



Torx T20

3. Ställ in önskad höjd.
4. Skruva i skruvarna igen.

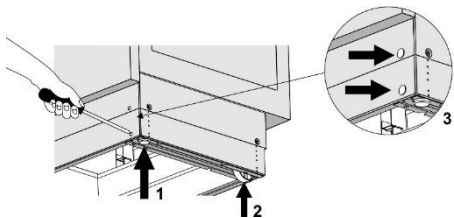


Spisen måste installeras horisontellt!

Följ dessa steg:

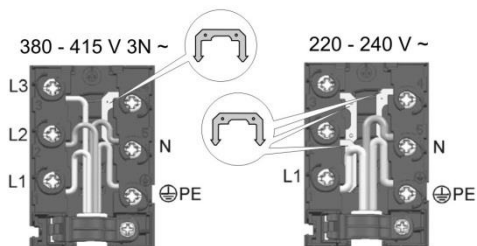
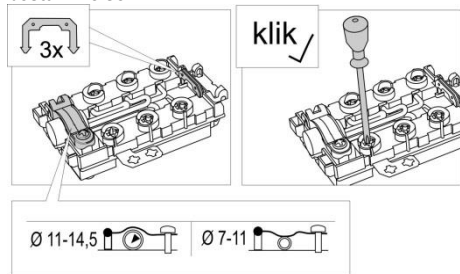
1. Vrid på höjjusteringskruvarna (se figur 1) för att justera spisens höjd i korrekt position.

- Justera hjulen (se figur 2) genom att skruva dem med två skruvar framtill på golvlisten. Kontrollera spisens horisontella position med ett vattenpass.
- Placera blindpluggarna i hålen på golvlistens front (se figur 3).



ANSLUTNING TILL ELNÄTET

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



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 förpliktigad 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 H05VV-F5G-1,5 (tidigare CGLG 5Cx1,5), (krets brytare typ 3x16 A).

För enfasanslutning, använd H05VV-F3G-4 (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 slitage. Stäng därefter kopplingsplintens skydd.

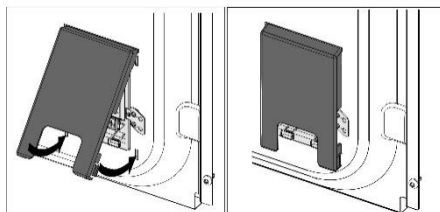
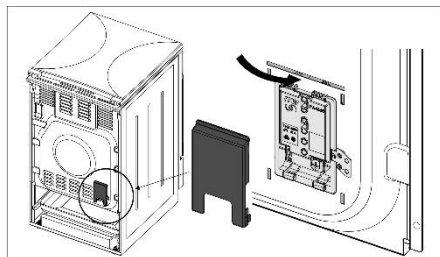


Denna apparat är utrustad med en strömssladd och en kontakt enbart för användning i Norge.

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 elstöt 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	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Småkakor en nivå	grund emaljbelagd bakplåt	3	==	140-150*	25-40
Småkakor en nivå		3	⊕	140-150*	25-40
Småkakor två nivåer		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Småkakor tre nivåer		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Muffins en nivå	grund emaljbelagd bakplåt	3	==	150-160	25-40
Muffins en nivå		3	⊕	150-160	25-40
Muffins två nivåer		1,3	⊕	140-150	30-45
Muffins tre nivåer		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kaka	rund metallform ø26/trådhylla (stödgaller)	1	==	160-170*	20-35
Kaka		2	⊕	160-170*	20-35
Äppelpaj	2x rund metallform ø20/trådhylla (stödgaller)	2	==	170-180	55-75
Äppelpaj		2	⊕	170-180	45-65
Rostat bröd	trådhylla/galler	4	▼▼▼	230	1-4
Biffar av köttfärs	trådhylla (stödgaller) + djup bakplåt som droppbricka	4	▼▼▼	230	20-35

* Förvärm i 10 minuter.

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

ID 717075

