

SE

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

**gorenje**

**EIT8546WP**

**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 gospodinjiski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto: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 värmezonerna.

**VARNING:** Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök **ALDRIG** släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan 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 tipning.



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 elstötar.

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 överhettningsrisk.

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.

**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.

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 yttemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

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

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

**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 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.



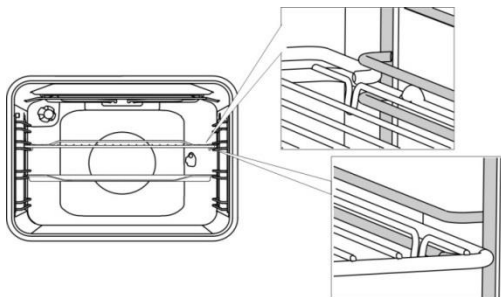
Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

## GALLER



Det finns en säkerhetsspärr på 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.



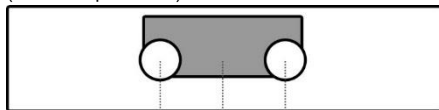
Stäng ugnsluckan när teleskopskenor är helt indragna i ugnen.



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.

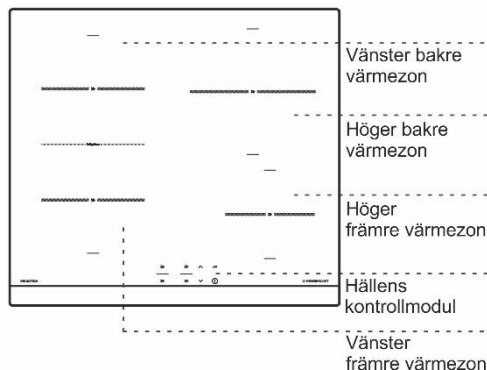
Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

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

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

## INDUKTIONSHÄLLENS TILLAGNINGSYTA

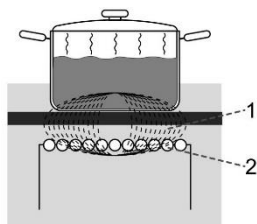
(beroende på modell)



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

### ANVÄNDNINGSPRINCIP FÖR INDUKTIONSHÄLLENS VÄRMEZONER



1. magnetfält
2. induktionsrör

- Hällen är utrustad med mycket effektiva induktionsvärmezonerna. 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 värmezonerna 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 kärl (dvs. ett kärl som en magnet fastnar på), vilket i sin tur värmer upp kärlet.



Om socker eller mat med hög sockerhalt spills på en varm glaskeramisk häll, torka omedelbart av hällen eller ta bort sockret med en skrapa, även om värmezonerna fortfarande är varma. 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

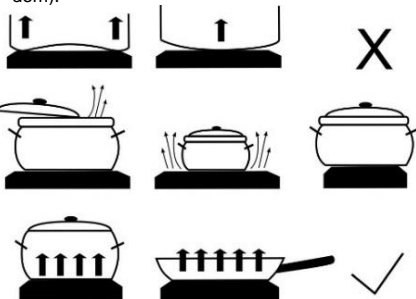
- Induktionen fungerar korrekt om du använder lämpliga kokkärn.
- Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonerna.
- Lämpliga kokkärn är sådana som är tillverkade av stål, emaljbelagda stålkärl eller gjutjärnspannor.
- Olämpliga kokkärn: kokkärn av legeringsstål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskärn.
- 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 värmezonerna 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 kokkärn på värmezonerna resultera i skador på både kokkärlet och värmezonerna.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärn.



- 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 inductionstillagning med:

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

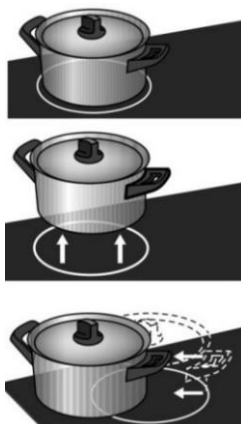
Värmezon	Minsta diameter på kärlets botten
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



### 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 värmezonerna eller om kastrullen/pannan har en diameter som är mindre än värmezonens diameter, blir det ingen energiförlust.
- Om kärlet är mycket mindre än värmezonerna, är det möjligt att det inte känns igen av värmezonerna. När värmezonerna aktiveras visas tecknet "U" på displayen för tillagningseffekt. Om ett kärl placeras på induktionsvärmezonerna inom 10 minuter känner hällen igen det och slås på med den valda tillagningseffekten. Så snart kokkärlet tas bort från värmezonerna, avbryts effekttillförseln.
- Om en mindre panna eller kastrull placeras på värmezonerna 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 värmezonerna.
- 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.

## EFFEKTREGLERING

Värmezonens värmeeffekt kan ställas in på 10 olika nivåer.

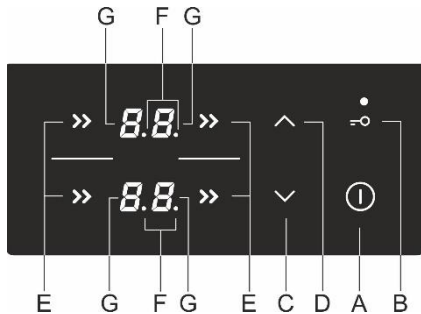
I tabellen visas några användningsexempel för varje nivå.

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 tillagningen; även lämplig för mycket stora mängder livsmedel.

## ANVÄNDA SPISHÄLLEN

### KONTROLLENHET

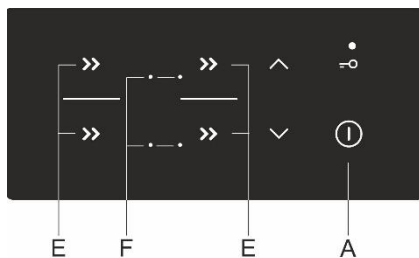
(beroende på modell)



Inställningar sensorknappar:

- A** Spishäll på/av-knapp
- B** Knapp för lås/barnlås
- C** Knapp för reduktion av effekt och timer (-)
- D** Knapp för ökning av effekt och timer (+)
- E** Knapp för värmezon 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.

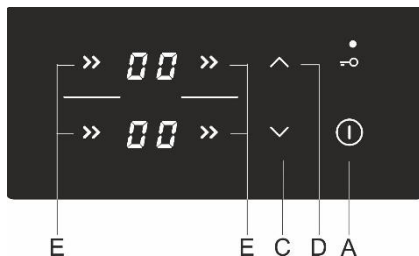


Om ingen värmezon slås på inom 10 sekunder kommer spishällen stängas av. Ett kort pipande ljud hörs.




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 värmezon (E). Använd knapparna (C) och (D) för att välja önskad inställning för den aktiverade värmezon. 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 värmezon växlar inställd effektnivå och symbolen  på displayen.

### Ändra inställningar för kokzonen

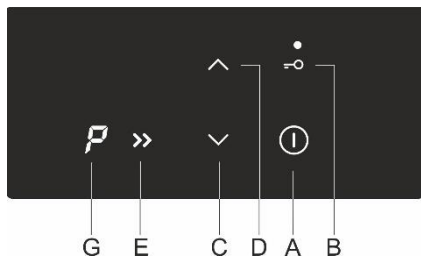
Effektnivån kan när som helst ändras för önskad värmezon (E) och genom tryck på motsvarande knapp (C) eller (D).

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

## POWERZON MED POWER BOOST-FUNKTION

Välj valfri värmezon. 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 p åfull 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



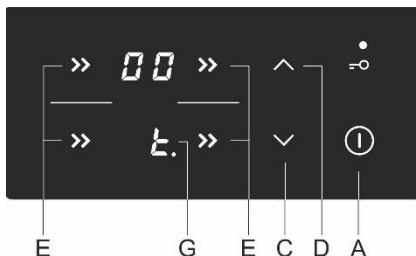
Låsfunktionen kan aktiveras när värmezoner slås på eller när hällen är avstängd. Om hällen slås på låser knapplåsfunktionen alla knappar, utom på/av-knappen (A) och låsknappen. Om hällen stängs av låser knapplåsfunktionen alla knappar, utom låsknappen. Induktionshällens lås är alltid aktiverat när apparaten 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 förlutit stängs värmezonen av automatiskt.

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



### TIMERAKTIVERING

Välj först värmezonen (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  $\frac{L}{.}$  med en decimalpunkt visas på värmezonen 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 förlutit aktiveras en ljudsignal och värmezonen stängs av. Stäng av larmet genom att vidröra valfri knapp, eller stängs det av automatiskt efter 2 minuter.

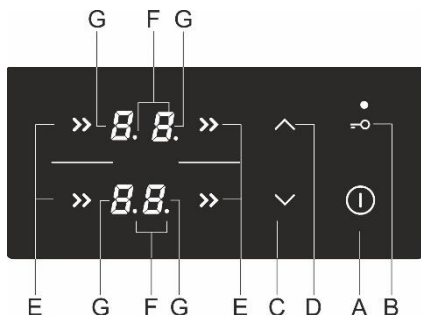
### Ändra tillagningstiden

- 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 värmezonen, 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 värmezonen 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 värmezonen, och denna värme kan användas för att varmhålla maten eller för upptining. När symbolen "H" försvinner kan värmezonen fortfarande vara varm. Var försiktig eftersom det finns risk för brännskador!

## MAXIMAL TILLAGNINGSTID

Av säkerhetsskäl begränsas tillagningstiden för varje värmezon 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

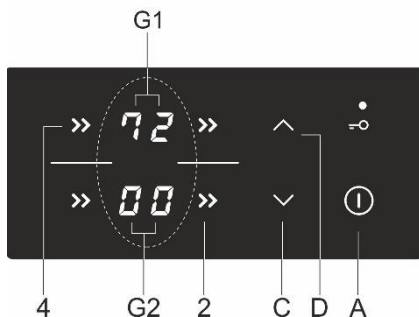


Tryck på på/av-knappen (A) och håll den intryckt i 1 sekund för att stänga av hällen. En ljudsignal hörs och alla värmezoner stängs av.

## 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 värmezonerna (G1) och (G2). Ställ in den nya maximala effektnivån med knapparna (C) och (D).

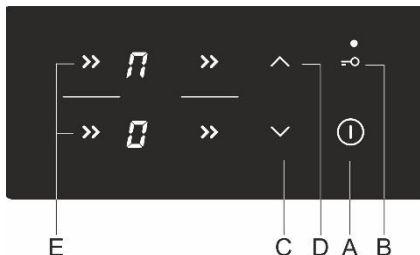
Spara den nya inställningen genom att trycka på knapparna "2" och "4" samtidigt igen.

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 värmezon. Ett stor ovalt kärl eller en stor oval panna kan därmed placeras på den kombinerade värmezonen. Kockkärlat 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 bakskaalen 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  $\overline{\text{P}}$  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 värmezon  $\overline{\text{P}}$  försvinner och värmen stängs av.
- Båda värmezoner fungerar självständigt.

## LJUD UNDER INDUKTIONSTILLAGNING

Oväsen 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 kockkärl.	Detta ljud uppstår i kockkärl (kastruller eller pannor) tillverkade av olika material.
---	--

**Lösning:** Det uppstår från vibrationer längs angränsande ytor för olika materiallager. Ljudet beror på kockkärlat. Det kan variera beroende på mängden och typen av mat som tillagas.

Fläktljud.	Korrekt drift av elektroniska induktionskomponenter kräver temperaturregulering. Hällen är därför utrustad med en fläkt som körs på varierande hastighet, beroende på den avkända temperaturen.
------------	---

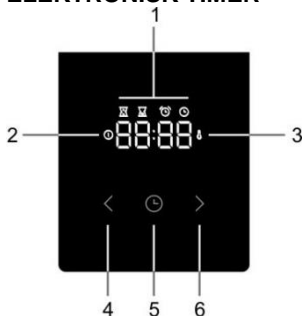
**Lösning:** Fläkten kan vara igång även efter att hällen stängts av, om temperaturen förblir för hög.



**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.

## ELEKTRONISK TIMER



### Användargränssnitt

1. Timerfunktionsdisplay
2. Ljusindikator effekt
3. Temperaturljusindikator
4. Knapp "Less"
5. Tidsknapp
6. Knapp "More"

### Ställ in aktuell tid



När apparaten ansluts till elnätet första gången tänds displayen. Efter tre sekunder blinkar klocksymbolen och "12:00" på displayen.

Du kan ställa in tidsvärdet genom att trycka på symbolerna för framåt och bakåt (" $\leftarrow$ " och " $\rightarrow$ "). Efter 10 sek bekräftar displayen automatiskt inställningarna, apparaten är redo att användas.

Aktuellt klockslag kan ställas in:

- När apparaten ansluts till elnätet första gången.
- I standby när du trycker på tidknappen två gånger.
- Efter strömavbrott.

### Ställa in tillagningstiden



Välj en ugnsfunktion med ugnsfunktionsreglaget och ställ in temperaturen. Tryck på timerknappen (🕒) för att välja tillagningstid.

Symbolen för tillagningstid tänds på displayen (🕒). Tryck på knappen "less" eller "more" (" $\leftarrow$ " eller " $\rightarrow$ ") för att ställa in tillagningstiden.

Inställningarna bekräftas automatiskt efter 10 sekunder. Du kan också bekräfta inställningarna genom att trycka på knappen "programinställning" (🕒).

Tillagningstid som gått kommer att visas.



När du har slagit på ugnen med "ugnsfunktionsreglaget" erbjuder den elektroniska timern (efter 3 sekunder) möjligheten att ställa in tiden för ugnsbakning. Displayen blinkar och

symbolen "tid för ugnsbakning" (🕒) tänds. Om tiden inte ställs in inom 5 sekunder växlar timern till standby och tiden för ugnsbakning är inte under tidsstyrning. Den aktuella tiden visas.

När den inställda tiden för ugnsbakning löper ut avges en ljudsignal och ugnen stängs av. Ugnen kan stängas av med "ugnsfunktionsreglaget". Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på en knapp på timern.



Om ugnen inte stängs av och du stänger av ljudsignalen genom att trycka på en knapp, startar ugnen igen och ugnsbakningen fortsätter.

### Ställa in tillagningstid och sluttid



Välj en ugnsfunktion med ugnsfunktionsreglaget och ställ in temperaturen. Tryck på timerknappen (🕒) för att välja tillagningstid.

Symbolen för tillagningstid tänds på displayen (🕒). Tryck på knappen "less" eller "more" (" $\leftarrow$ " eller " $\rightarrow$ ") för att ställa in tillagningstiden.

Tryck på timerknappen (🕒) för att spara inställd tid.

Tryck på knappen "programinställning" (🕒) två gånger.

Symbolen för sluttid tänds på displayen (🕒).

Tryck på knappen "less" eller "more" (" $\leftarrow$ " eller " $\rightarrow$ ") för att ställa in sluttiden.

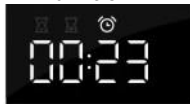
Inställningarna bekräftas automatiskt efter 10 sekunder. Du kan också bekräfta inställningarna genom att trycka på knappen "programinställning" (🕒).

Ugnen startar innan den planerade "sluttiden" (🕒) beroende på den önskade "tiden för ugnsbakning" (🕒). När ugnen når den inställda "sluttiden" (🕒) stängs ugnen av.

**Exempel:** Den inställda "tiden för ugnsbakning" är 30 minuter. Sluttiden är vid 12:00. Ugnen startar 11:30 och den återstående tiden visas på skärmen. 12:00 stängs ugnen av automatiskt.

När den inställda tiden för ugnsbakning löper ut avges en ljudsignal och ugnen stängs av. Ugnen kan stängas av med "omkopplaren för val av ugnsläge". Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på en knapp på timern.

## Funktion "TIMERALARM"



Funktionen "timeralarm" kan användas fristående från ugnen. Högsta möjliga inställning är 23 timmar och 59 minuter. Den sista minuten av användningstiden visas i sekunder.

När den inställda tiden för ugnsbakning löper ut avges en ljudsignal. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på en knapp på programklockan. Programklockan växlar till standbyläge och displayen visar det aktuella klockslaget. Du kan avbryta alla timerfunktioner genom att ställa in tiden på "0".


Om apparaten har varit inaktiv under några minuter växlar den till standby. Aktuell tid visas och vald timerfunktion tänds.

## EXTRA FUNKTIONER

### Barnlås



Med barnlåset kan du låsa ugnen när den är i drift. Du kan också låsa programklockan under ugnsbakning med ett inställt program. På så sätt förhindrar du oönskad användning av ugnen.

Du aktiverar barnlåset genom att trycka på knappen "programinställningar" () i 5 sekunder. Displayen visar "Loc" i 5 sekunder. Detta indikerar att alla funktioner är låsta.

För att aktivera barnlåset, tryck på knappen igen i några sekunder.

### Anmärkning


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 går det inte att ändra funktioner eller extrafunktioner. Tillagningsprocessen kan endast avslutas genom att ugnsfunktionsreglaget vrids till "0". Barnlåset förblir aktiverat även efter att ugnen har stängts av. Barnlåset måste avaktiveras innan du kan välja ett nytt program.



### Ljudsignal




Ljudstyrkan på ljudsignalen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad. Apparaten är i standbyläge och endast det aktuella klockslaget visas.

Tryck och håll inne knappen "less" ("") i 5 sekunder.


"Vol" visas på displayen följt av flera staplar som är tända.



Tryck på knapparna "less" och "more" (" eller "") för att välja en av de tre volymnivåerna (en, två eller tre staplar) eller ljudlös (off).


Inställningarna bekräftas automatiskt efter 5 sekunder och det aktuella klockslaget visas. Du kan också bekräfta inställningarna genom att trycka på knappen "programinställning" ().

### Reducera displayens kontrast

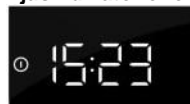


Tryck och håll inne knappen "more" ("") i 5 sekunder.

"Bri" visas på displayen följt av flera staplar som är tända. Tryck på knapparna "less" och "more" (" eller "") för att justera displaydimmern (en, två eller tre staplar).

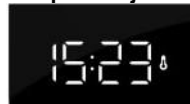
Inställningarna bekräftas automatiskt efter 5 sekunder och det aktuella klockslaget visas. Du kan också bekräfta inställningarna genom att trycka på knappen "programinställning" ().

### Ljusindikator effekt



Belysningen i ugnen tänds när ugnsfunktionen väljs med "omkopplaren för val av ugnsläge".

### Temperaturljusindikator



Belysningen tänds när ugnen värms upp till den inställda temperaturen och förblir tänd tills ugnen stängs av eller när ugnsbakningsperioden avslutas.

### Felindikering



Vid fel visar displayen texten "Err" och felnumret. Kontakta serviceavdelningen.

## UGN

### VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM

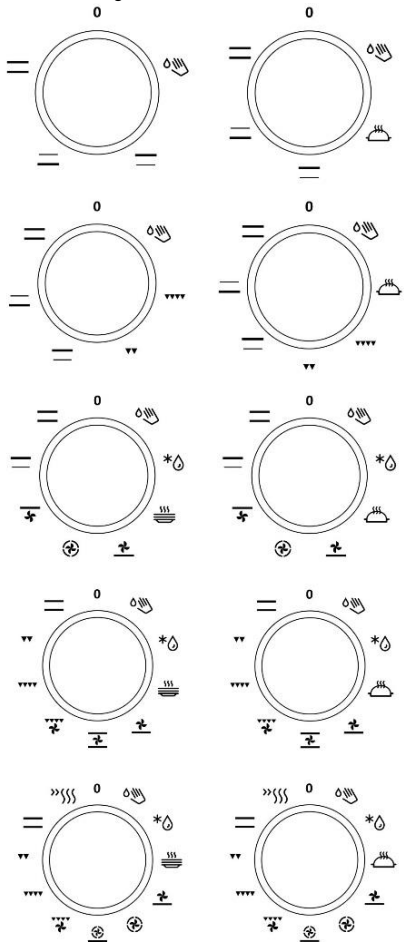
(beroende på modell)

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!

## STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".

System	Beskrivning
<b>Tillagningssystem</b>	
	<b>SNABBFÖRVÄRMNING</b> 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.
<b>50-300</b>	
	<b>ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE</b> Värmaren i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en hyllnivå.
<b>200</b>	
	<b>ÖVRE VÄRMARE</b> Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning).
<b>180</b>	
	<b>NEDRE VÄRMARE</b> Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.
<b>180</b>	
	<b>GRILL</b> 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.
<b>230</b>	
	<b>STOR GRILL</b> 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.
<b>230</b>	
	<b>GRILL MED FLÄKT</b> 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.
<b>170</b>	
	<b>ÖVRE VÄRMARE OCH FLÄKT</b> Den övre värmaren och fläkten är aktiverade. Använd detta system för att steka större bitar kött och fågel. Det är också lämpligt för gratänger.
<b>170</b>	



System	Beskrivning
Föreslagen temperatur °C	
<b>Tillagningssystem</b>	
 200	<b>VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE</b> 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	<b>VARMLUFT</b> 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	<b>NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT</b> Detta system används för att grädda lägstä bakverk och konservera frukt och grönsaker.
 180	<b>ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT</b> 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	<b>VÄRMNING AV TALLRIKAR</b> Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.
 180	<b>GENTLEBAKE *</b> 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.
 -	<b>UPPTINING</b> Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.
 70	<b>AQUA CLEAN</b> 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.

## 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.

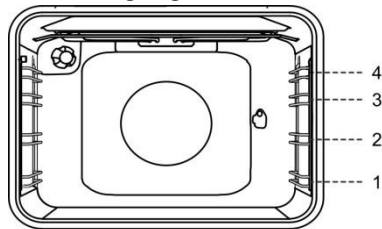
När mat tillagas bildas mycket ånga inuti ugnen och den dräneras genom skorstenen på apparatens baksida. Ångan kan kondensera på apparatens lucka och lock (beroende på modellen). Detta är ett standardfenomen som inte påverkar apparatens funktioner. När tillagningen är klar, torka av kondensvattnet med en trasa.

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

### UGNSBELYSNING

Vid alla drifttyper slås ugnsbelysningen på automatiskt när driftläget väljs.



### SNABBFÖRVÄRMNING

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

- Vrid "Ugnsfunktionsvredet" 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.



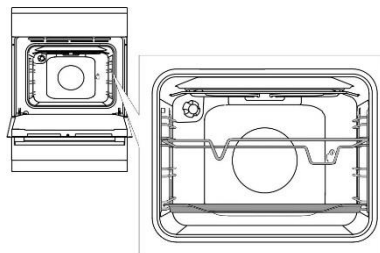
Grillen får endast användas när ugnsluckan är stängd.

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

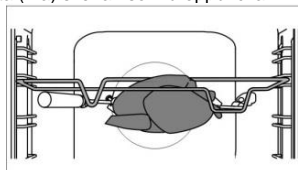
### Tillagning med roterande spett

(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

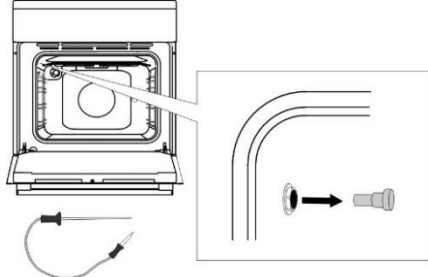
Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämpligt för bakning av pizzor, äppelpaj och fruktkakor.

(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.



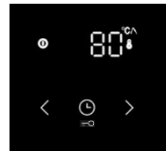
Ta av metallocket från uttaget i det övre hörnet av den vänstra väggen i ugnen.

Anslut kötttermometern till uttaget och stick in termometerdelen i matstycket.



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.

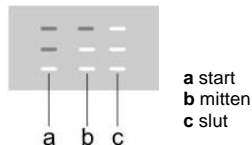
Alla andra aktiva funktioner avbryts eller raderas.



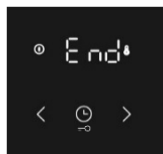
Standardtemperaturen på 80°C blinkar på displayen. Den kan ändras vid behov med knapparna < och > inom en intervall på 30°C till 99°C.



När önskad temperatur har ställts in startar programmet efter 10 sekunder. När programmet är igång blinkar inställd temperatur och aktuell temperatur omväxlande på displayen. Temperaturskalan visas till vänster.



a start  
b mitten  
c slut



När den inställda kärntemperaturen har uppnåtts stannar ugnen tillagningsprocessen. En ljudsignal hörs och "End" visas på displayen. Tillagningen med 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 lägstä 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 djupfrys mat.



## 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.



## VÄRMNING AV TALLRIKAR

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



## AQUA CLEAN

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

## RENGÖRING & UNDERHÅLL



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

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

### 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.

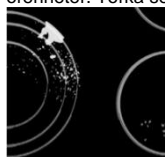


Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.



Skyllningen kan 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.



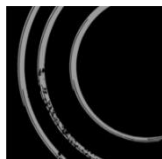
Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktig när du använder skrapan för att förhindra personskada.



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 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 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.

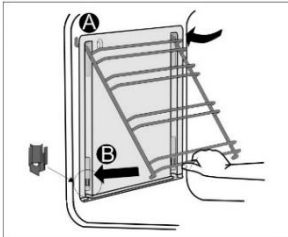
## INSTALLERA DE KATALYTISKA INSATSERNA

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 snäpplåset 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 glödlampor.

## Koppla ur apparaten från vägguttaget!

Lossa locket och dra ut eller lossa glödlampor.

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W.

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



Använd skydd för att undvika brännskador.

## 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.



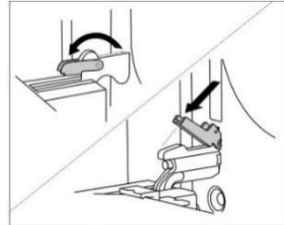
När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

## TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

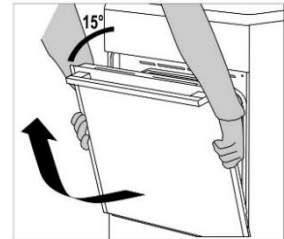
(beroende på modell)

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.

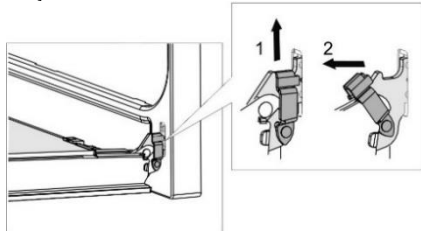


Innan du sätter tillbaka luckan, kontrollera alltid att gångjärnsflikarna är korrekt placerade i luckans sidoribbor. Du förhindrar då plötslig stängning av gångjärnet som är anslutet till en stark fjäder. Om en flik frigörs medför detta skada på luckan och risk för personskada.

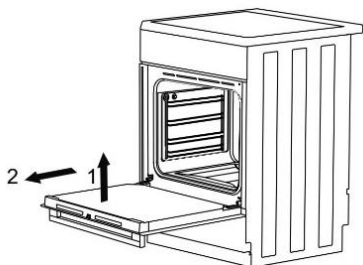
## Ta bort och sätta in ugnsluckan

(beroende på modell)

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



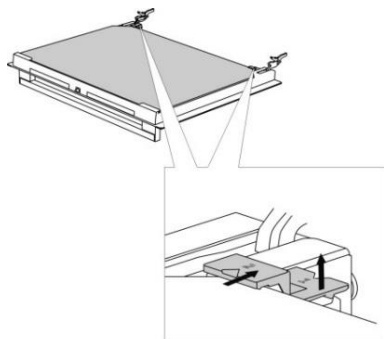
3. Stäng långsamt ugnsluckan, lyft den något och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.



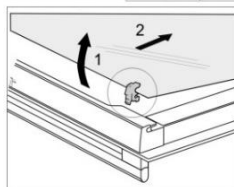
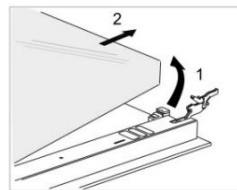
Sätt tillbaka luckan genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd. Om luckan inte öppnas eller stängs ordentligt, se till att gångjärnen är korrekt placerade på hakarna.

## 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).



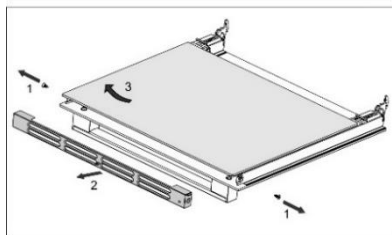
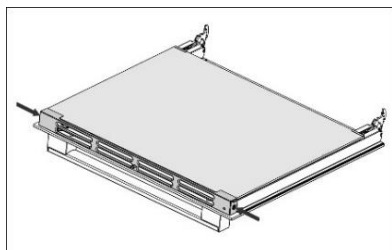
Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.

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

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? Är ugnsluckan stängd?

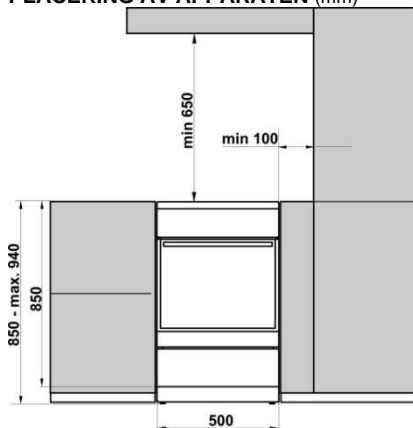
SPISHÅLL		
Feldisplay på hällen	Orsak	Lösning
Du har slagit på värmezonen, men symbolen "u" fortsätter att blinka.	Kastrullen eller pannan är inte lämplig för induktionshällar, eller dess diameter är för liten. Kastrullen eller pannan kanske överhettades och förlorade de ferromagnetiska egenskaperna.	Kontrollera om kärlet är ferromagnetiskt (om en magnet fastnar på det). Kontrollera att kärlets diameter är tillräckligt stor (normalt > 12 cm). 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.
Kontinuerligt pipande ljud och »-« blinkar på displayen.	Vatten har spillts över touchkontrollytan eller ett föremål har placerats över touchkontrollerna.	Torka av touchkontrollytan.
»r« 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 effektnställning.
Felmeddelande "E3" visas på displayenheten.	Olämpligt kokkärl som saknar ferromagnetiska egenskaper.	Använd en annan kastrull eller panna.
Andra fel "Er" eller "E + nummer" visas.	Ett fel har inträffat i elkretsen.	Koppla bort apparaten från elnätet i 5 minuter. Koppla sedan in den igen. Om felet visas på nytt, kontakta en servicetekniker.

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



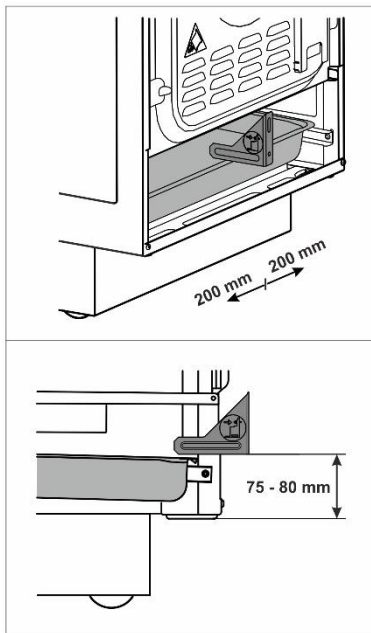
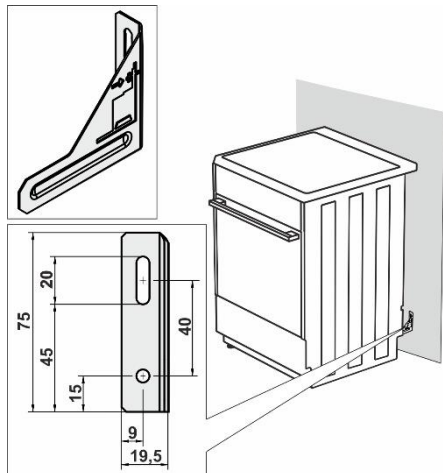
# INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

## PLACERING AV APPARATEN (mm)



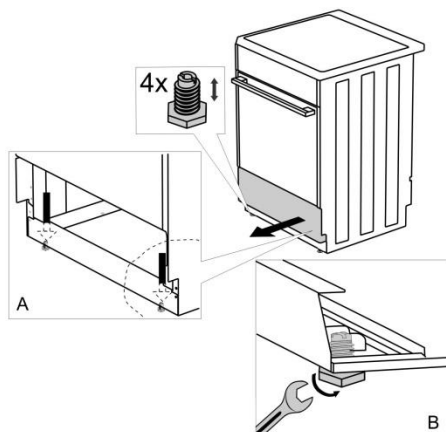
Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90°C.

## 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)

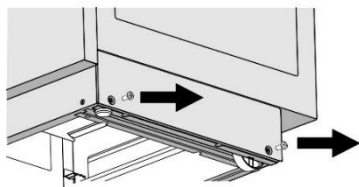


## JUSTERING AV SPISENS HÖJD

(beroende på modell)

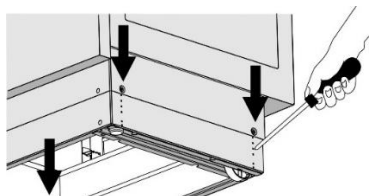
Spisens höjd är 900 mm. Du kan justera apparatens höjd från 850 till 940 mm.

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



Torx T20

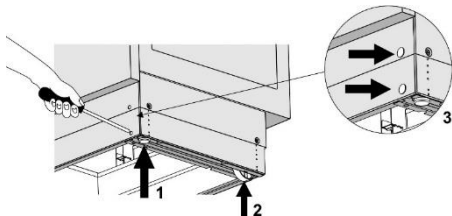
3. Ställ in önskad höjd.
4. Skruva i skruvarna igen.



## Spisen måste installeras horisontellt!

Följ dessa steg:

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

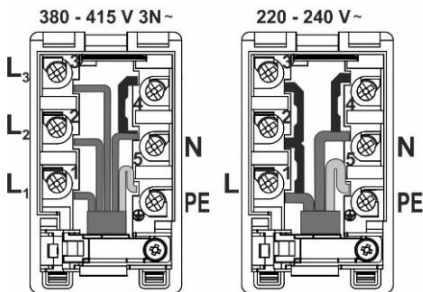
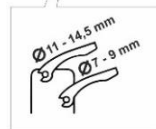
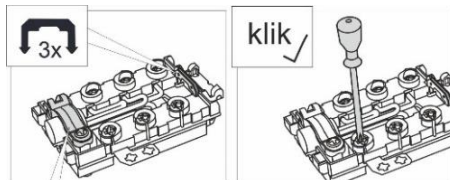


## ANSLUTNING TILL ELNÄTET

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 enfasanslutning (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 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), (kretsbrytare typ 3x16 A).

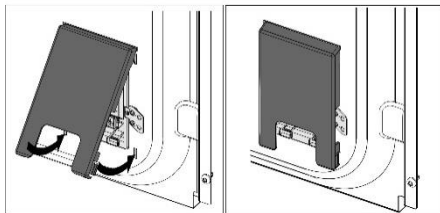
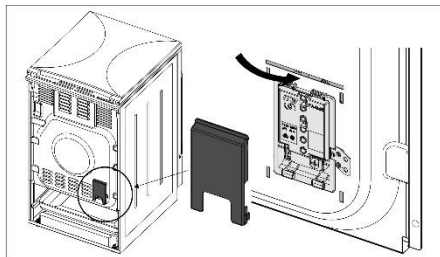
För enfasanslutning, använd H05VV-F3G-4 (tidigare GGLG 3Cx4), (kretsbrytare typ 32 - 40 A).

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.

## 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 elstötar och måste anslutas till skyddsledaren.

## KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstörs 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 avfallshandling 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 avfallshandling, 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.







**A****B**