

gorenje

SV

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING FRISTÅENDE SPIS



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

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

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

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



Följande symboler används i hela bruksanvisningen och har följande betydelser:



INFORMATION!

Information, råd, tips eller rekommendation



VARNING!

Varning – allmän fara



Det är viktigt att du läser instruktionerna noggrant.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



LÄS 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 kokkärl på värmezonen.

VARNING: Övervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök **ALDRIG** släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flammorna med t.ex. ett lock eller en eldsläckningsfilt.

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 tippling.



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 överhettningrisk.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

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

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

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

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

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

För anslutning av apparaten används en sladd 5x1,5 mm² med märkningen H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) eller 3x4,0 mm² med märkningen H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) eller bättre. Sladden måste installeras av serviceagent eller liknande kvalificerad person. Apparaten måste anslutas till de fasta ledningarna i enlighet med gällande regler.

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

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

Säker användning av ugnen under pyrolytisk rengöring

Innan du aktiverar den automatiska rengöringsprocessen måste alla utspillda rester tas bort, ta bort gallret, grillspettsatsen, glasbakplåtarna, kotttermometern och andra redskap som inte ingår i ugnsutrustningen.

Under den automatiska rengöringsprocessen blir ugnen mycket varm, även på utsidan. Risk för brännskador! Håll barn borta från ugnen.

Pyrolytisk rengöring sker under mycket höga temperaturer som kan ge utsläpp av rök och ångor från matrester. Vi rekommenderar att du ordnar med god ventilation i köket under den pyrolytiska rengöringsprocessen. Smådjur eller husdjur är mycket känsliga för ångor från pyrolytisk rengöring av ugnar. Vi rekommenderar att man håller dem borta från köket under rengöringsprocessen och att man vädrar köket ordentligt efteråt.

Innan du aktiverar den automatiska rengöringsprocessen, läs och följ noggrant instruktionerna i avsnittet Rengöring och underhåll, där korrekt och säker användning av denna funktion beskrivs.

Placera inte något direkt på ugsutrymmets botten.

Matrester, fett och safter från stekning kan antändas under den automatiska, pyrolytiska rengöringsprocessen.

Brandfara! Avlägsna större matrester och andra orenheter från ugnen varje gång före den automatiska rengöringsprocessen.

Försök inte att öppna ugnsluckan medan den automatiska, pyrolytiska rengöringsprocessen pågår.

Se till att inga orenheter blockerar lucklåsets öppning, eftersom orenheter kan förhindra automatisk låsning av luckan under den pyrolytiska rengöringsprocessen.

I händelse av strömavbrott under den pyrolytiska rengöringsprocessen avslutas programmet efter två minuter och ugnsluckan förblir låst. Luckan låses upp ca 30 minuter efter att strömförsörjningen har återställts, oavsett om apparaten har svalnat under tiden (under 150°C i ugnen).

Vidrör inte någon metall del på apparaten under den automatiska rengöringsprocessen!

Användning av apparaten är säker med eller utan brickstyrningar.

Som ett resultat av den automatiska rengöringen kan ugsutrymmet och ugnsutrustningen missfärgas och förlora lite glans, vilket inte påverkar funktionen.



Varning – mycket varma ytor under pågående pyrolytisk rengöring.



INNAN APPARATEN ANSLUTS

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

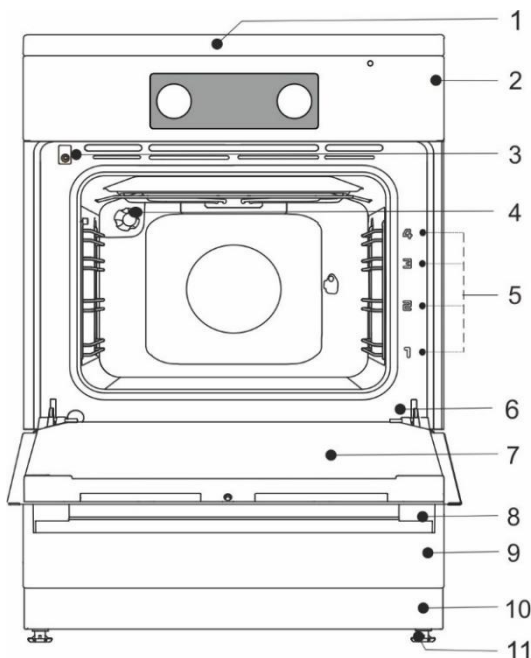
FRISTÅENDE INDUKTIONSSPIS

Beskrivning av apparaten



INFORMATION!

Apparatens funktioner och dess utrustning varierar beroende på modellen.



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

APPARATENS LÅDA



Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda.

TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning på fyra nivåer. (Tänk på att 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 värmanarna igen.

KYLFLÄKT

Apparaten är utrustad med en kylfläkt som koler höljet och apparatens kontrollpanel. Kylfläkten är i drift när ugnen är i drift.

UTÖKAD ANVÄNDNING AV KYLFLÄKTEN

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



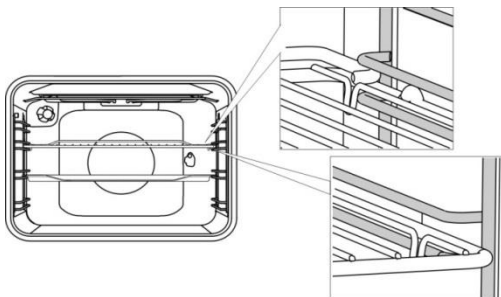
Före pyrolytisk rengöring, ta ut alla tillbehör, förutom PYROLYTISKA BAKPLÅTAR, ur ugnen! Rengör endast ugnen när den är helt kall.

GALLER



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

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



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



Stäng ugnsluckan när teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



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



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

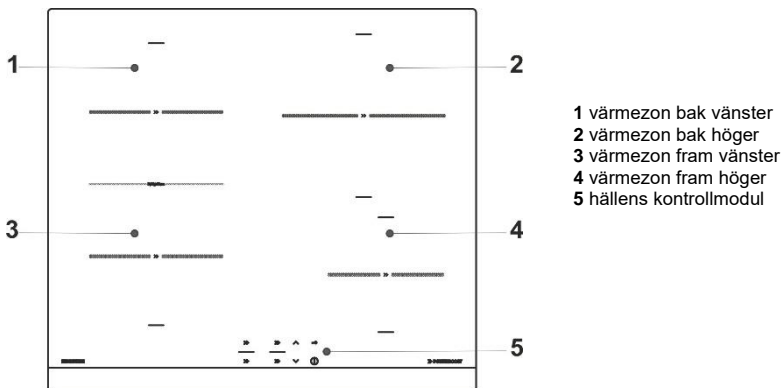
TRYCK/DRA-VRED (beroende på modell)

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

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

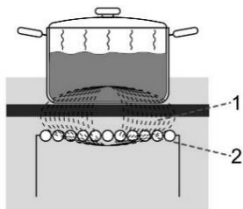
INDUKTIONSHÄLLENS TILLAGNINGSYTA (beroende på modell)



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.
- Använd inte kärl i aluminium eller plast på varma värmezoner. Placera inte folie eller plastföremål på den glaskeramiska plattan.
- Se till att värmezonen och kokkärlets botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan. Placera inga tomma kokkärn på värmezonen.

ANVÄNDNINGSPRINCIP FÖR INDUKTIONSHÄLLENS VÄRMEZONER



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

1. magnetfält
2. induktionsrör



Om socker eller mat med hög sockerhalt spills på en varm glaskeramisk häll, torka omedelbart av hällen eller ta bort sockret med en skrapa, även om värmezonen fortfarande är varm. Du förhindrar då skada på den glaskeramiska ytan. Använd inte tvättmedel eller andra rengöringsmedel för att rengöra en varm glaskeramisk häll, eftersom ytan kan skadas.

KOKKÄRL FÖR INDUKTIONSHÄLL

LÄMPLIGA KOKKÄRL FÖR EN INDUKTIONSHÄLL

- Induktionen fungerar korrekt om du använder lämpliga kokkärn.
- Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonen.
- 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 panna är ferromagnetisk. Om magneten fastnar på pannans botten, är den lämplig för en induktionshäll.

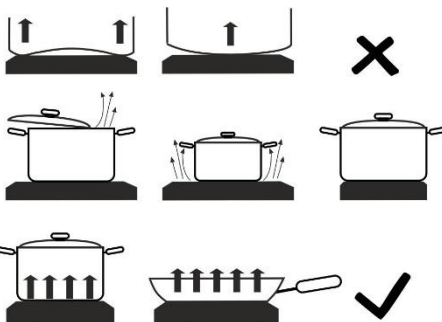
- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och använd sedan motsvarande sensor för att minska tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt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



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

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

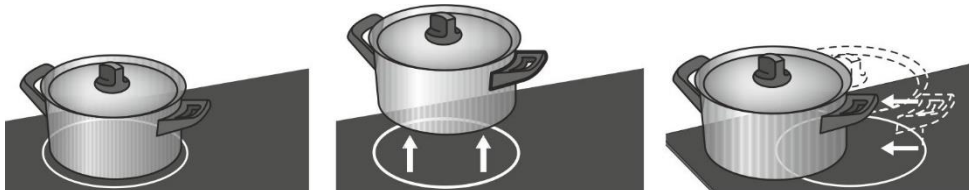
Värmezon	Minsta diameter på kärlets botten
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



VIKTIGT!

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

IGENKÄNNING AV KOKKÄRL



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

EFFEKTRGLERING

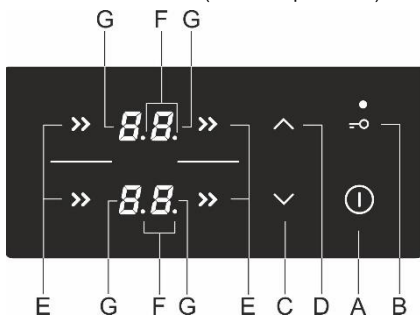
Värmezonen värmeeffekt kan ställas in på 10 olika nivåer.

I tabellen visas några användningsexempel för varje nivå.

Effektinställningar	Syfte
0	Av, använder resterande värme.
1-2	Varmhålla mat, långsam sjudning av mindre mängder (lägsta inställning).
3	Långsam sjudning (fortsättning av tillagning efter en kraftfull start).
4-5	Långsam tillagning (fortsättning) av större mängder, steka större stycken.
6	Stekning, bryning.
7-8	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

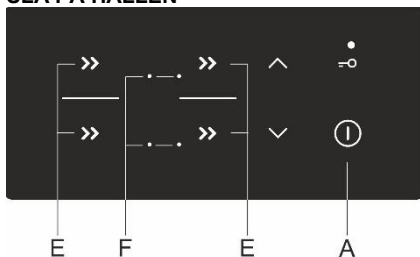
KONTROLLENHET (beroende på modell)



Inställningar sensorknappar:

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

SLÅ PÅ HÄLLEN



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

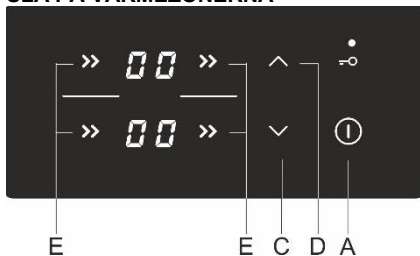


Om ingen värmezona slås på inom 10 sekunder kommer spishällen stängas av. Ett kort pipande ljud hörs.



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

SLÅ PÅ VÄRMEZONERNA



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

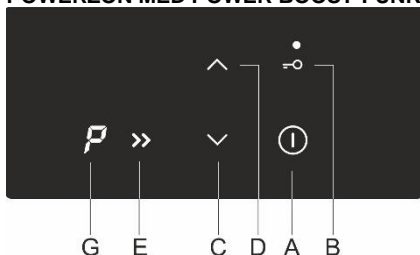
Om det inte finns något kokkärl på vald värmezon växlar inställd effektnivå och symbolen ⏻ på displayen.

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".

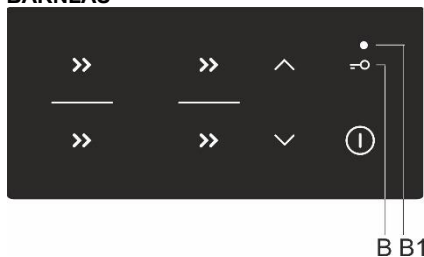
Avaktivera power boost

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

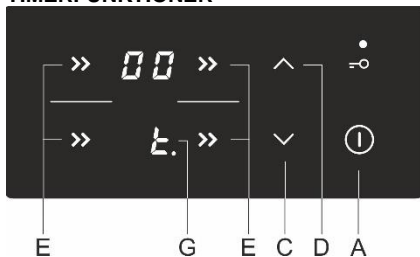
Låsa upp hällens reglage

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

TIMERFUNKTIONER



Med den här funktionen kan du ställa in tillagningstiden för den valda värmezonen där en effektnivå redan har ställts in. När tiden har förflutit stängs 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 $\underline{\cdot}$ med 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 förflutit aktiveras en ljudsignal och värmezonen stängs av. Stäng av larmet genom att vidröra valfri knapp, eller stängs det av automatiskt efter 2 minuter.

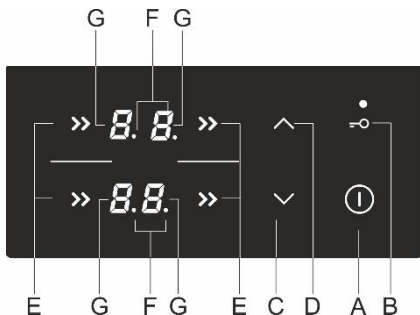
Ändra tillagningstiden

- 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

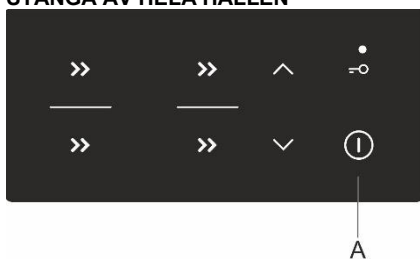
Den glaskeramiska hällen har också en restvärmedisplay, "H". Den glaskeramiska värmezonen värms inte upp direkt, utan endast indirekt med värmen som strålas tillbaka av kärlet. Så länge som symbolen "H" lyser efter att hällen stängts av är det restvärme i värmezonen, och denna värme kan användas för 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 värmezonerna 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

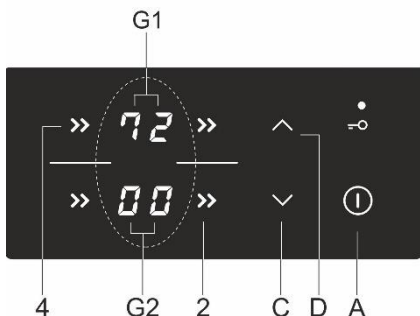


Tryck på på/av-knappen (A) och håll den intryckt i 1 sekund för att stänga av hällen. En ljudsignal hörs och alla värmezoner stängs av.

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

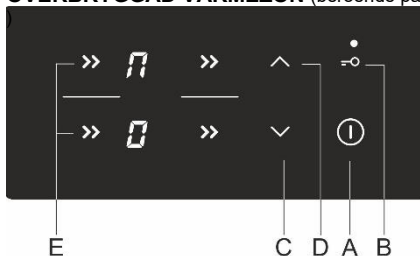


Hällens maximala effekt är begränsad till 7200 W. Denna inställning kan minskas till 2800 W, 3500 W eller 6000 W. Inställningen kan göras inom 30 sekunder efter att hällen anslutits till strömnätet. Lås först upp apparaten. Tryck på väljarknapparna "2" och "4" samtidigt. En ljudsignal hörs och faktisk 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 värmezonens 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 stort ovalt kår eller en stor oval panna kan därmed placeras på den kombinerade värmezonen. Kockåret 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 baksålen 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

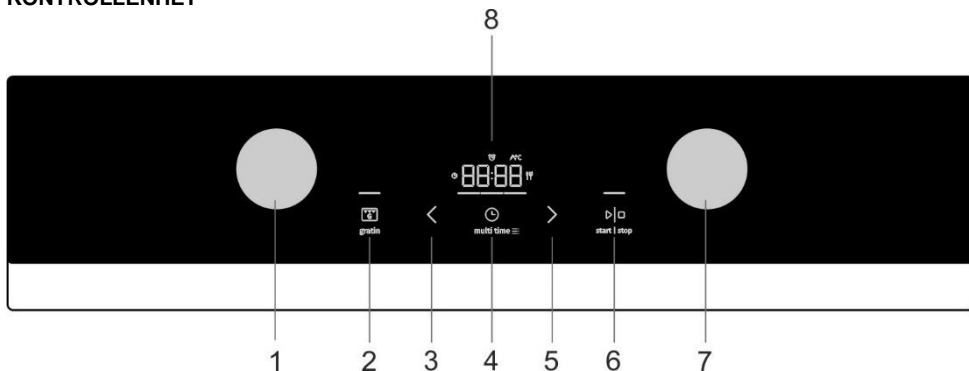
Ovåsen och ljud	Orsak	Lösning
Induktionsgenererat driftsljud.	Induktionstekniken bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt. Det resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att oscillera. Dessa oscillationer (vibrationer) omvandlas till värme. Det kan resultera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



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

Om problemet kvarstår, ring en servicetekniker.

KONTROLLENHET



1. Väljarvred för tillagningssystem
2. Gratineringsknapp (gratin)
3. Knapp för att sänka värde
4. Knapp för timerfunktion och inställningar
5. Knapp för att höja värde
6. Start- och stoppknapp för att starta eller pausa ett program
7. Vred för ugnstemperatur
8. Displayenhet (Display)



INFORMATION!

För att knapparna ska reagera bättre bör du trycka på dem med en större yta av fingertoppen. Varje gång du trycker på en knapp bekräftas tryckningen med en kort ljudsignal.

NÄR DU STARTAR UGNEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

När du har anslutit din apparat till eluttaget eller efter ett längre strömavbrott, visas 12:00 på displayen. Börja med att välja och bekräfta grundinställningarna.



INFORMATION!

Ändra dem genom att trycka på knappen < eller >. Bekräfta önskad inställning med ett tryck på knappen "multi time" eller "start / stop". Nästa inställning kan ändras efter att du har bekräftat den föregående inställningen.

INSTÄLLNING AV KLOCKAN



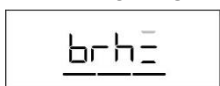
Ställ in aktuell tid. Välj och bekräfta först aktuell minut och därefter aktuell timme. Om du trycker länge på en knapp för ändring av värde kommer värdet att höjas eller minskas i högre takt.



INFORMATION!

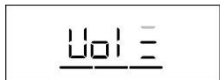
I kapitlet TIMERFUNKTIONER hittar du anvisningar för hur du senare kan ställa om klockan.

DIMMER FÖR DISPLAY



Standardinställningen är starkt ljus. Tecknet "brh" och det inställda värdet för ljusintensitet visas på displayen. Öka eller minska ljusintensiteten med knapparna för inställning av värden.

LJUDSIGNALENS VOLYM



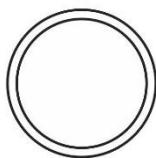
Standardinställningen är medelhög ljudvolym. Tecknet "Vol" och det inställda värdet för ljudvolymen visas på displayen. Öka eller minska ljudsignalens volym med knapparna för inställning av värden eller för att stänga av ljudet.

När du har bekräftat inställningarna som du har valt visas klockan på displayen (om operativsystemets väljarvred står i läge 0).

UGN

VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM

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



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



Inställningarna kan också ändras under drift.

ANVÄNDA UGNEN

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



Om du tvingar vredet över nollpunkten skadas termostaten!

STÅNGA AV UGNEN





Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".

UGNSBELYSNING

Vid alla drifttyper slås ugnsbelysningen på automatiskt när driftläget väljs.

TILLAGNINGSSYSTEM (beroende på modell)

System	Beskrivning
	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. Föreslagen temperatur: 50°C – max.
	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. Föreslagen temperatur: 180°C.
	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 gratängrätter och bryning till en krispig skorpa. Föreslagen temperatur: 170°C. Den högsta tillåtna temperaturen är 230°C.
	INTENSIV TILLAGNING (VARMLUFTSSTEKNING) Denna tillagningssätt ger knaprig yta utan tillsats av fett. Det är en hälsosam metod för stekning av snabbmat som ger färre kalorier i den färdiga maten. Passar för mindre bitar av kött, fisk, grönsaker, och frysta produkter som är klara att stekas (pomes frites, kyckling-nuggets). Föreslagen temperatur: 200-220°C.
	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. Föreslagen temperatur: 180°C.
	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. Föreslagen temperatur: 200°C.
	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. Den högsta tillåtna temperaturen är 230°C.

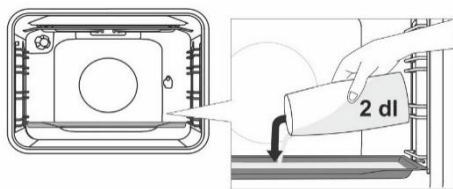
System	Beskrivning
	PIZZASYSTEM Detta program med inställning av en baktemperatur som når minst 275°C är speciellt utformat för att hjälpa dig att laga perfekt pizza, focaccia, flatbread och liknande bakade delikatesser.
	TILLAGNING AV FRYST MAT Denna metod låter dig tillaga frysta livsmedel snabbare och utan att behöva förvärma ugnen. Optimalt för djupfryst färdigmat (bakverk, croissanter, lasagne, pommes frites, kyckling-nuggets), kött och grönsaker. Föreslagen temperatur: 190-200°C.
	UPPTINING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat. Föreslagen temperatur: 0°C.
	PYROLYS Denna funktion tillåter automatisk rengöring av ugnsutrymmet/interiören genom hög temperatur (ca 460°C) som förbränner fettresterna och andra orenheter och reducerar dem till aska.

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



BAKA MED ÅNGA

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



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



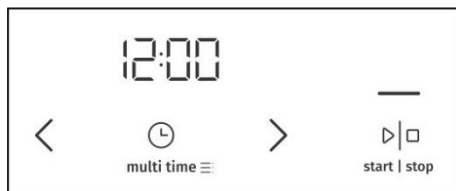
För inte in den djupa bakplåten i den första skenan. Sätt inte in den djupa bakplåten på den första nivån, utan sätt in den en nivå högre.




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

TIMERFUNKTIONER

Vrid först vredet för VÄLJARVRED FÖR TILLAGNINGSSYSTEM och ställ sedan in önskad temperatur.



Ställa in tillagningstiden

I detta läge kan du ställa in hur länge ugnen ska användas (tillagningstid). Tryck på knappen "multi time". På displayen visas symbolen . Tryck på < eller > för att ställa in önskad tillagningstid. Tryck på knappen "start | stop" för att bekräfta dina inställningar.

Tryck på knappen "start | stop" för att starta ugnen.



Ställa in fördröjd start



INFORMATION!

Inställning av tillagningstid och sluttid kan inte ställas in för grill och grill med fläktsystem.


Använd denna funktion när du vill att tillagningen av maten ska påbörjas senare. Placera maten i ugnen och ställ in tillagningsslag och temperatur. Ange sedan hur länge maten ska tillagas och när du vill att maten ska vara klar.

Exempel:

Aktuell tid: noon (middag)

Tillagningstid: 2 timmar

Tillagningens slut: 6 pm

Tryck på knappen **“multi time”**. Symbolen för tillagningstiden visas på displayen. Tryck på **<** eller **>** för att ange hur länge tillagningen ska pågå  (i vårt exempel två timmar – 2:00). Bekräfta inställningen med ett tryck på **“start | stop”**. Dubbeltryck en gång till på **“multi time”** för att ange när du vill att maten ska vara klar (i vårt exempel klockan 18:00, eller 6:00 pm). Displayen visar vid vilket klockslag tillagningen är klar (18:00). Tryck på **“start | stop”** för att bekräfta inställningarna.

Tryck på **“start | stop”** -knappen för att börja baka.

I väntan på att tillagningen ska startas befinner sig ugnen delvis i vänteläge. Displayen är nedtonad medan fläktsystemet och ugnsbelysningen är på hela tiden. Ugnen kommer att starta automatiskt med de valda inställningarna (i vårt fall kl 16:00/4 pm). Ugnen stängs sedan av vid den inställda tiden (i vårt fall kl. 18:00/6 pm).



INFORMATION!

Displayen kommer omväxlande att visa sluttiden för tillagningen och aktuell tid.

När den inställda tiden har löpt ut stängs ugnen av automatiskt. På displayen blinkar omväxlande tecknen **“End”** och 00:00. En ljudsignal hörs. Du kan stänga av den med ett tryck på valfri knapp. Ljudsignalen stängs av automatiskt efter en minut.

After the set time expires, the oven will automatically stop operating. Signs **“End”** and 00:00 will alternate on the display unit. An acoustic signal will be emitted, which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.



WARNING!

Denna funktion passar inte för mat som behöver ställas in i en förvärmad ugn. Mat som lätt kan bli dålig bör inte stå inne i ugnen under alltför lång tid. Innan du använder denna funktion behöver du kontrollera att klockan är korrekt inställd.



Inställning av timern

Timern kan användas fristående från ugnsdriften. Den längsta möjliga inställningen är 24 timmar. Under de sista 10 minuterna visas återstående tid i timern i sekunder. Dubbeltryck på multi time till symbolen visas på displayen. Tryck på **<** eller **>** för att ställa timern.



INFORMATION!

- Om en fördröjd start är inställd kan du ställa in timern med en tredubbel tryckning på **“multi time”**.
- När du ställer in en timerfunktion kan du nollställa värdet genom att trycka in knapparna **<** och **>** samtidigt. Bekräfta inställningen genom att trycka på knappen **“start | stop”**.
- Den senast använda inställningen av timern sparas i minnet och kommer att föreslås som förinställt värde nästa gång du använder timern. Det går också att inaktivera dessa inställningar (se kapitlet Val av allmänna inställningar, Adaptiv funktion).

VAL AV ALLMÄNNA INSTÄLLNINGAR

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0". För att aktivera en funktion trycker du på multi time och håller den intryckt i 3 sekunder. På displayen visas "SEtt" i några sekunder. Sedan visas menyn för extrafunktioner.



INFORMATION!

Använd knapparna < och > för att navigera i menyn. Bekräfta en inställning med ett tryck på "start | stop" eller "multi time". Du lämna menyn för extrafunktioner genom att trycka på "gratin".

KLOCKVISNING



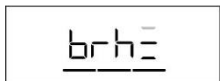
Använd knapparna < och > för att ställa in rätt tid. Displayen visar "CLoc". Efter att du bekräftar kan du välja 12- eller 24-timmarsvisning av tiden. Bekräfta och ställ sedan in klockan. Först väljer och bekräftar du minutangivelsen, sedan ställer du in rätt timme och bekräftar.

LJUDSIGNALENS VOLYM



Välj mellan tre olika ljudnivåer för pipsignalen. Välj inställningen "Vol". Tryck på < eller > för att välja önskad ljudvolym och bekräfta sedan. Det går även att stänga av ljudsignalen.

DISPLAYEN LJUSSTYRKA



Välj mellan tre olika ljusstyrkor för displayen. Välj inställningen "brh". Tryck på < eller > för att välja önskad ljusstyrka, och bekräfta sedan. Använd knapparna som ökar eller minskar inställda värden för att öka eller minska ljusstyrkan.

NATTLÄGE FÖR DISPLAYEN



Denna funktion minskar automatiskt displayens ljusstyrka (växlar från hög till den lägsta ljusstyrkan) nattetid (20:00 till 06:00) Välj inställningen "nGht". Tryck på knappen < eller > för att välja önskad ljusstyrka på natten och bekräfta sedan.

ADAPTIV FUNKTION



Denna funktion gör det möjligt att justera tillagningstiden. Vid leverans är funktionen inaktiverad, men det går att inaktivera den. När funktionen är aktiverad visas de senast inställda värdena för tillagningstiden. Värdena från den senaste tillagningsomgången kommer att användas. "AdPt" visas på displayen. Du kan inaktivera funktionen genom att trycka på < eller > och välja off. Du kan åter aktivera funktionen enligt motsvarande förfarande. Välj on på displayen.

FABRIKINSTÄLLNINGAR



Med denna funktion kan apparaten återställas till fabriksinställningarna. "FAct" visas på displayen. Tryck på < eller > och välj "rES" för att välja återställning till fabriksinställningar. Bekräfta sedan genom att trycka länge på knappen "start | stop". Håll knappen intryckt tills alla tända streck slocknar.



VARNING!

Vid strömavbrott eller om apparaten har varit helt avstängd sparas inställningarna för extrafunktionerna endast i några få minuter. Sedan återställs alla inställningar, förutom ljudsignalens volym och nedtoningen av displayen till standardvärdena.

STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Strecket ovanför knappen **“start | stop”** är delvis upplyst. Tryck på denna knapp för att köra det valda programmet. Under programmet kommer strecket över knappen att börja lysa starkare (kommer att vara helt upplyst).

start | stop



INFORMATION!

Om ingen timerfunktion har ställts in kommer tillagningstiden att visas på displayen. När ugnen når den förinställda temperaturen aktiveras en ljudsignal och °C tänds på displayen.

EXTRA GRATINERING



gratin

Denna funktion kan inte startas förrän tidigast när ugnen har varit igång 10 minuter (strecket ovanför gratineringsknappen kommer att vara svagt upplyst). När funktionen är bekräftad kommer tillagningstiden 10 minuter (10:00) att visas på displayen. Tryck på knappen **<** eller **>** för att ange hur länge gratineringen ska pågå.

Det går också att inaktivera funktionen med ett tryck på knappen **“gratin”**.

Funktionen används i slutskedet av tillagningen eller bakningen när du tillsätter sås eller kryddor till maten, eller om du vill bryna matens knapriga yta. Under gratineringen uppstår en gyllenbrun skorpa på maträtten, vilken skyddar maten från att bli torr och samtidigt kan förbättra matens utseende och smak.

AVSLUTA TILLAGNINGEN OCH STÄNGA AV UGNEN

Tryck på knappen start | stop för att pausa tillagningen. Displayen visar **“End”** och en ljudsignal hörs.

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".



INFORMATION!

Efter tillagningen stoppas och raderas alla timerinställningar, utom den generella timern. Displayen visar aktuell tid (klockan).

När ugnen har använts kan det finnas kvar lite vatten i kondenskanalen (under luckan). Torka rent kanalen med en svamp eller en trasa.

BESKRIVNING AV SYSTEM

- Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att ugnsbaka flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmats.
- Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.
- Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer.
- När mat tillagas bildas mycket ånga inuti ugnen och den dräneras genom skorstenen på apparatens baksida. Ångan kan kondensera på apparatens lucka och lock (beroende på modellen). Detta är ett standardfenomen som inte påverkar apparatens funktioner. När tillagningen är klar, torka av kondensvattnet med en trasa.
- Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.
- Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).



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



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

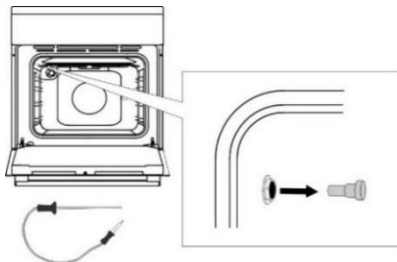
MATLAGNING MED TEMPERATURSOND (BAKESENSOR) (beroende på modell)

Temperatursonden gör det möjligt att noggrant övervaka temperaturen inne i matens kärna tillagningen.



VARNING!

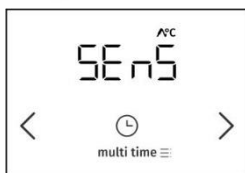
Temperatursonden ska inte befinna sig direkt intill värmeelementen.



1. Stick in sondens metalliska ände i matens tjockaste del.

2. Koppla in sondens kontakt i uttaget i främre delen av ugnens övre vänstra hörn (se figur). "SEnS" visas på displayen.

OBS: När du kopplar in sonden i uttaget raderas ugnens förinställda funktioner.



3. Välj önskad tillagningsmetod och tillagningstemperatur (i temperaturer till högst 230°C). En symbol för drift med sond och måltemperaturen visas på displayen. Om du vill ändra temperaturen använder du någon av knapparna < eller >. Ställ in önskad måltemperatur för matens kärna (i temperaturområdet 30 till 99°C).

OBS: När du lagar mat med sonden går det inte att ställa in tillagningstiden.

4. Bekräfta inställningen med ett tryck på "start | stop".

5. När måltemperaturen för matens kärna är uppnådd stängs ugnen av och displayen visar "End". En ljudsignal ljuder, som du stänger av genom att trycka på valfri knapp. Efter en minut stängs ljudsignalen av automatiskt.



INFORMATION!

Under tillagningsprocessen visar displayen omväxlande måltemperaturen och aktuell temperatur i matens kärna. Under pågående tillagning kan du justera ugnstemperaturen eller måltemperaturen för matens kärna under pågående tillagning. Bekräfta genom att trycka på knappen "start | stop".

Korrekt användning av sonden för olika typer av livsmedel:

- Fågel: stick in sonden där bröstet är som tjockast.
- Rött kött: stick in sonden i en mager del som saknar insprängt fett.
- Mindre bitar med ben: stick in sonden i området intill benet.
- Fisk: stick in sonden bakom huvudet, riktad mot ryggraden.



VARNING!

Efter användning tar du försiktigt ut sonden ur livsmedlet, kopplar bort den ur ugnens uttag och rengör den.



INFORMATION!

När du inte använder sonden ska du ta ut den ur ugnen.

RENGÖRING & UNDERHÅLL



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat. Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

Rostfri stålplåt på apparatens framsida (beroende på modell)

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

Lackerade ytor och plastdelar (beroende på modell)

Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk-/typskyltar med slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol. Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.

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

Emaljytor (ugn, spishäll)

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

Glasytor

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



INFORMATION!

Använd aldrig aggressiva eller repande rengöringsmedel.

RENGÖRA DEN GLASKERAMISKA YTAN

- Efter varje användning, vänta tills den glaskeramiska ytan har svalnat och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen.
- För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella skötselprodukter som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.
- Innan varje användning av den glaskeramiska ytan, torka av dammet eller andra orenheter som kan repa ytan från både hällen och kokkärlets botten.



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

- Skyltningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämn eller skadad botten används.
- Använd en fuktig trasa för att ta bort mindre orenheter. Torka sedan av ytan.
- Avlägsna eventuella vattenfläckar med en mild ättikalösning. Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.
- Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid envis smuts. Följ tillverkarens anvisningar. Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonen hetas upp.



- Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktig när du använder skrapan för att förhindra personskada.
- Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hällens yta med skrapans spets eller blad.
- Ta omedelbart bort socker eller sockerrik mat från den glaskeramiska hällen med en skrapa, även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.



Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor. Håll skrapan i korrekt vinkel (45° till 60°). Tryck försiktigt skrapan mot glaset och för den över skyltningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokkon.



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

AUTOMATISK UGNSRENGÖRING – PYROLYS



VARNING!

innan pyrolytisk rengöring ska du vänta tills ugnen svalnat och plocka ut all utrustning och alla tillbehör ur den, inklusive skenorna (beroende på modell).



Under pyrolysfunktionen måste induktionshällen vara avstängd. När den pyrolytiska rengöringsprocessen är klar låser induktionshällen sig. Den måste låsas upp innan nästa användning – se kapitlet "Barnlås".

Denna funktion använder hög temperatur för att enklare rengöring av apparatens insida och en del av den medföljande utrustningen (långpanna, grund bakplåt).

Under rengöringsprocessen förbränns fettrester och andra föroreningar och reduceras till aska.

Tre nivåer av pyrolys (rengöringens intensitet) att välja på, som tar olika lång tid:

Nivå	Rengöringens intensitet	Rengöringens syfte	Programtid
1	Snabbrengöring	Vid lättare nedsmutsning	2 timmar
2	Medelintensiv rengöring	Vid märkbar mer omfattande nedsmutsning	2,5 timmar
3	Intensiv rengöring	För hårt sittande och långvarig äldre) nedsmutsning	3 timmar

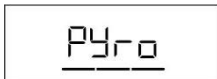


INFORMATION!

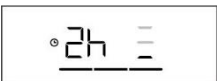
Ju hårdare smutsen sitter, desto högre nivå bör man välja.

Förberedelser inför pyrolytisk rengöring

- Ta bort all synlig smuts och matrester ur ugnen.
- Ta alltid bort skenor och all onödigt utrustning ur apparaten.
- Starta alltid pyrolysprocessen först när apparaten har svalnat.



1. Ställ VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM på symbolen . Först visas tecknet "PYro" på displayen.



2. Tryck på knappen < eller > för att välja önskad rengöringsintensitet/nivå och bekräfta med knappen "start/stop". Återstående programtid börjar räknas ned.



3. Efter en viss tid läses ugnsluckan automatiskt för din säkerhet. På displayen visas då "Loc".

- Rök och obehaglig lukt kan uppstå under pyrolysprocessen, och även irriterande ångor och gaser. Se därför till att rummet har god ventilation och uppehåll dig inte för länge i rummet. Låt inte barn eller husdjur komma i närheten av ugnen medan processen pågår.
- När den pyrolytiska rengöringsprocessen är avslutad och ugnen har svalnat läses ugnsluckan upp automatiskt.
- När ugnen har svalnat helt torkar du ur dess insida med varm tvålösning och mjuk trasa för att avlägsna alla rester (t.ex. aska).
- Vid genomsnittlig användning av ugnen rekommenderar vi att du utför den pyrolytiska rengöringsprocessen en gång per månad.

VARNING!

Under pyrolysisprocessen kan mat- och fettrester fatta eld. Avlägsna därför alla föroreningar från ugnens insida innan processen startas.

Apparaten blir mycket varm på utsidan när den pyrolytiska rengöringsprocessen pågår. Vidrör inte ugnsluckan och häng aldrig några brännbara föremål, såsom trasor eller handdukar, på dörrhandtaget.

Försök inte öppna dörren när den är låst (under pågående pyrolytisk rengöring och medan apparaten svalnar av efter processen)! Rengöringsprocessen kan avbrytas och det finns risk för brännskador!

Mindre djur kan vara särskilt känsliga för eventuell rök. Vi rekommenderar att du inte låter dem komma in i rummet medan den pyrolytiska rengöringsprocessen pågår och att du ventilerar rummet noggrant när rengöringsprocessen är avslutad.

Pyrolytisk rengöring av ingående tillbehör

- De medföljande tillbehören (djup långpanna för allmän användning, grund bakplåt) får endast rengöras med pyrolysis om ugnen är utrustad med extra trådställ.
- Skjut in tillbehören i den andra eller tredje styrskenan – använd aldrig den nedersta nivån.
- Efter utförd pyrolytisk rengöring väntar du tills utrustningen svalnat och rengör den med trasa och varm tvällösning.

VARNING!

Omugnen är utrustad med utdragbara konsoler får utrustningen inte rengöras med pyrolysis.

INFORMATION!

För bästa rengöringsresultat rekommenderar vi att själva ugnen och dess tillbehör och utrustning rengörs separat. Om du använder den pyrolytiska rengöringsprocessen för att rengöra utrustningen kanske själva ugnen inte är helt rengjord i slutet av rengöringscykeln.

Om du inte är nöjd med resultatet av rengöringen rekommenderar vi att du upprepar processen.

Som ett resultat av den automatiska pyrolytiska rengöringen kan ugnsutrymmet och ugnstillbehören missfärgas och förlora sin glans. Detta påverkar inte ugnens och tillbehörens funktion.

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.

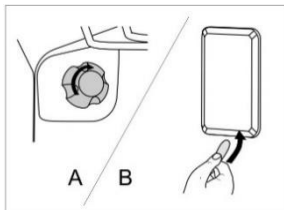
Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

BYTA GLÖDLAMPAN

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

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 glödlampor.



Använd skydd för att undvika brännskador.

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



Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

MJUK STÄNGNING (beroende på modell)

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



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

LUCKLÅS (beroende på modell)

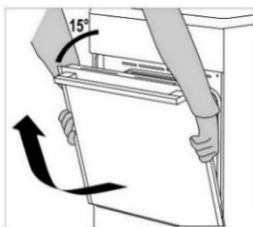
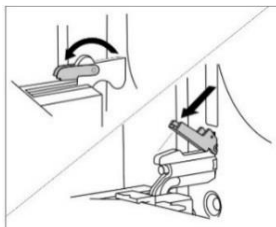
Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.



När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN (beroende på modell)

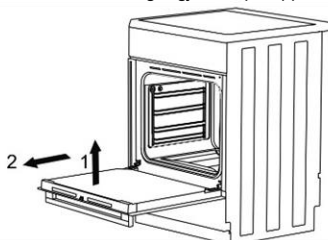
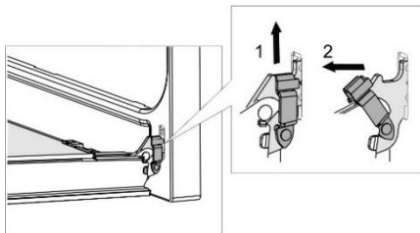
- Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
- Vrid flikarna på luckans gångjärn (vid vanlig stängning). För COMFORT-systemet med mjuk stängning, vrid flikarna 90°.
- Stäng ugnsluckan långsamt tills flikarna passar ihop med gångjärnen i luckans sidoribbor. Vid en vinkel på 15° (i förhållande till den stängda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



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

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN (beroende på modell)

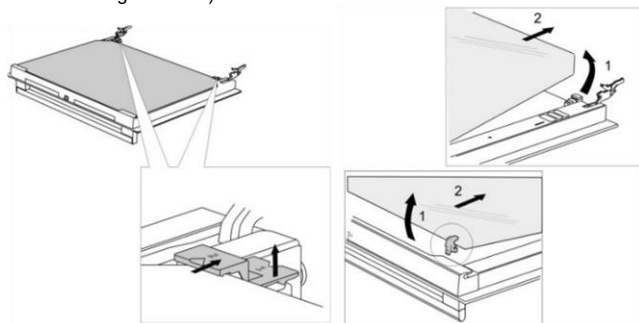
- Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
- Lyft och vrid flikarna.
- Stäng långsamt ugnsluckan, lyft den något och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.



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

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

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



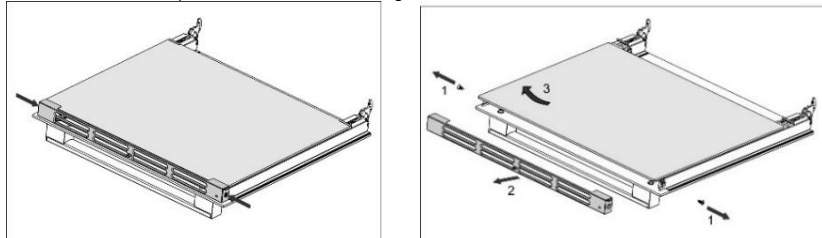
- Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).
- Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.
- Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa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



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

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

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



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

FELSÖKNINGSTABELL

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

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

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

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

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

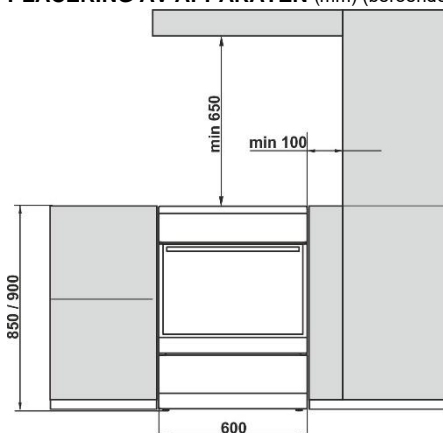
UGN	
Problem/fel	Lösning
Touchkontrollerna ger ingen respons; displayen är fryst.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Anslut därefter apparat till elnätet på nytt och slå på den.
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker. Kontrollera att effekten på alla påslagna apparater inte överskrider kapaciteten i elnätet i hemmet.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet "Rengöring och underhåll".
Maten är halvfärdig. . .	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
Kontrollenheten reagerar inte, displayen har låst sig.	Koppla bort apparaten från elnätet några minuter (ta ur säkringen eller stäng av huvudströmbrytaren). Koppla därefter in apparat till elnätet igen och slå på den.
Felkoden ErrX visas. I händelse av en tvåsiffrig felkod visas ErXX.	Det finns ett fel i funktionen hos elektronikmodulen. Koppla bort apparaten från elnätet i några minuter. Om samma felkod fortfarande visas behöver du kontakta en servicetekniker.

SPISHÄLL		
Feldisplay på hällen	Orsak	Lösning
Induktionshällen fungerar inte.	Kontrollera om ugnens pyrolysfunktion är aktiv.	
Induktionshällen fungerar inte.	När den pyrolytiska rengöringsprocessen är klar och apparaten har svalnat fullständigt kan du använda hällen igen. Hällen måste läsas upp innan nästa användning – se kapitlet "Barnlås".	
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.
»« på displayen	Detta indikerar att önskad effektnivå inte kan ställas in eftersom gränsen för maximal effekt hos hällen har aktiverats.	
»F« på displayen	Detta indikerar att ett fel har uppstått under användning.	
Felmeddelande "C" visas på displayenheten.	Hällen har överhettats.	Vänta tills hällen har svalnat. Använd sedan en lägre effektnivå.

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

INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

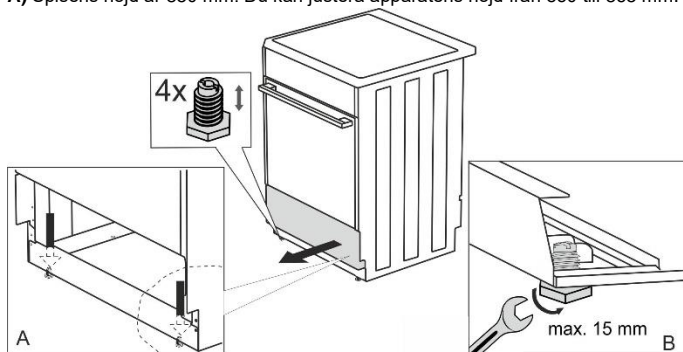
PLACERING AV APPARATEN (mm) (beroende på modell)



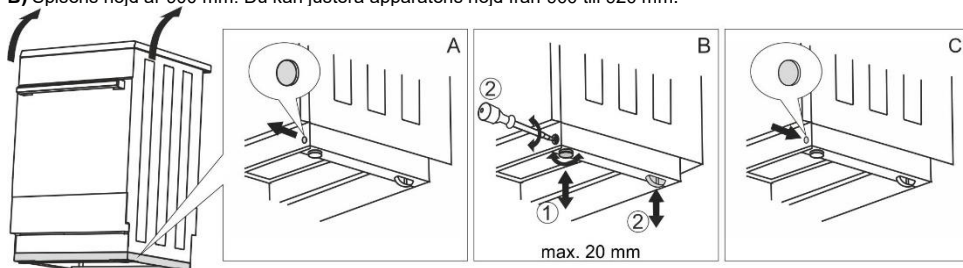
Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90°C.

PLANJUSTERING AV APPARATEN OCH EXTRA STÖD (beroende på modell)

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

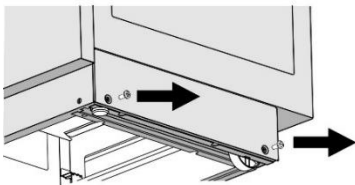


B) Spisens höjd är 900 mm. Du kan justera apparatens höjd från 900 till 920 mm.

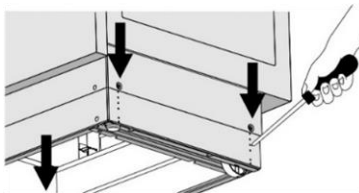


JUSTERING AV SPISENS HÖJD (beroende på modell)

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



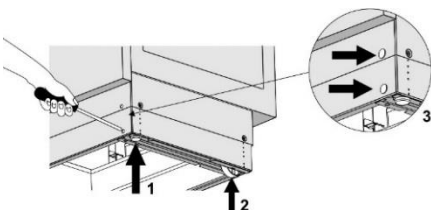
Torx T20



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

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

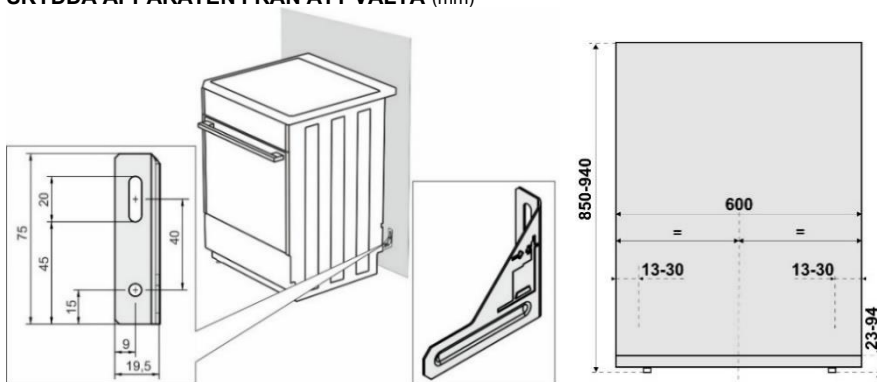
Spisen måste installeras horisontellt!



Följ dessa steg:

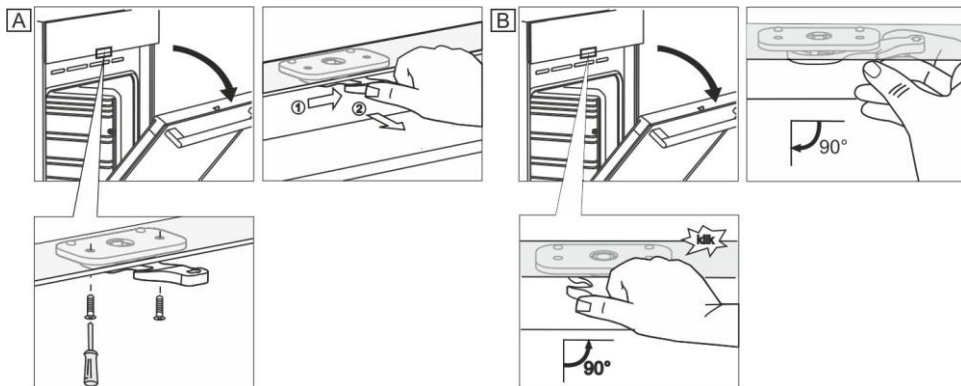
- Vrid på höjjusteringsskruvarna (se figur 1) för att justera spisens höjd i korrekt position.
- Justera hjulen (se figur 2) genom att skruva dem med två skruvar framtill på golvlisten. Kontrollera spisens horisontella position med ett vattenpass.
- Placera blindpluggarna i hålen på golvlistens front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

SKYDDA APPARATEN FRÅN ATT VÄLTA (mm)



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

LUCKLÅS (beroende på modell)

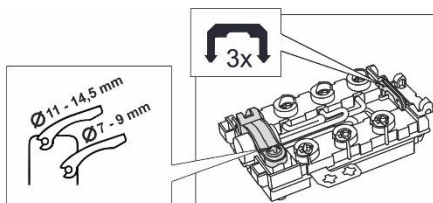


ANSLUTNING TILL ELNÄTET

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

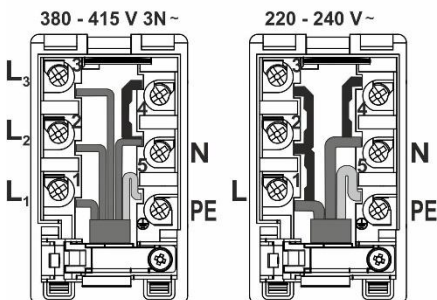


Tre mässingsbryggor är tillgängliga för anslutning. 1 brygga krävs för trefasanslutning (380 – 415 V 3N~). Tre bryggor krävs för enfassanslutning (220 – 240 V~).



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 H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) (tidigare CGLG 5Cx1,5), (kretsbrytare typ 3x16 A). För enfassanslutning, använd H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) (tidigare GGLG 3Cx4), (kretsbrytare typ 32 - 40 A).

Ledarändarna måste pressas ihop av terminal så att de inte skaver.

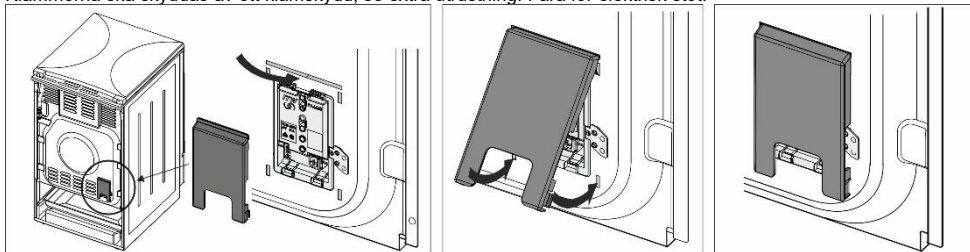
Efter att ledarändarna under skruvhuvudet på kopplingsplintens skydd, placera en kabel i kopplingsplinten och säkra den med en klämma mot slitage. Stäng därefter kopplingsplintens skydd.



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

KLÄMSKYDD

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



VIKTIGT

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

Vid installation av apparaten måste följande beaktas:

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

OBS

Apparaten är en klass I-apparat enligt föreskrifterna för förebyggande av elstötar 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 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.

gorenje

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

CE