



UGN

BRUKSANVISNING

GFZM13510X
GFZM13511W

SV

www.grundig.com

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

285.3043.71/R.AA/22.08.2017/4-3

Läs denna bruksanvisning först!

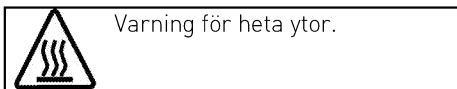
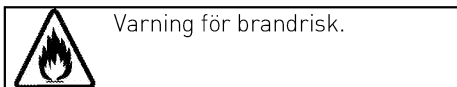
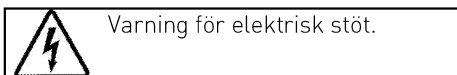
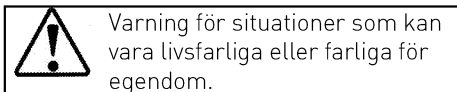
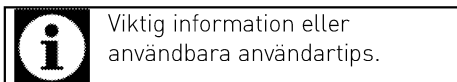
Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Grundig-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö **4**

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet	5
Produktsäkerhet	6
Avsedd användning.....	9
Barnsäkerhet.....	10
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	10
Avfallshantering av emballage	11

2 Allmän Information **12**

Översikt.....	12
Förpackningens innehåll	13
Tekniska specifikationer	14

3 Installation **15**

Före installationen	15
Installation och anslutning	16
Framtida transport.....	19

4 Förberedelser **20**

Tips för att spara energi	20
Initial användning	20
Tidsinställning	20
Den första rengöringen av produkten	21
Initial uppvärmning	21

5 Så här använder du hällen **23**

Allmän information om tillagning	23
Använda hällen	25
Kontrollpanel	26

6 Så här använder du ugnen **34**

Allmän information om bakning, stekning och grillning.....	34
Så här använder du den elektriska ugnen.....	35
Användningslägen	35
Använda ugnsklockan	36
Tabell över tillagningstider	40
Så här förbereder du grillen	42
Tabell för tillagningstider för grillning.....	42

7 Underhåll och rengöring **43**

Allmän information.....	43
Rengöra hällen	43
Rengöra kontrollpanelen	44
Rengöra ugnen	44
Ta bort ugnsluckan.....	45
Ta bort luckans innerglas	46
Byta ugnslampan.....	47

8 Felsökning **48**

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.

Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med

nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Placera aldrig produkten på ett golv med heltäckningsmatta. Det kan leda till att luftflödet mellan produkten blir för litet och att elektriska delar överhettas. Detta orsakar problem med produkten.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade

serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.

- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag

ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Rör aldrig vid kontakten med våta händer! Dra aldrig ur genom att dra i kabeln, utan greppa alltid om kontakten.
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömledaren är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i

enlighet med konstruktionsföreskrifterna.

- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att ingen elanslutning har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömssladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **WARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte

uppvärmningsdelarna.

Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.

- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte oöppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.

- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.

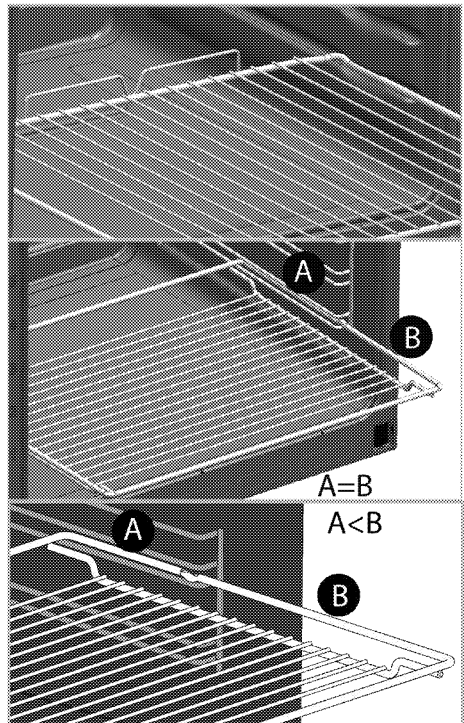
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.

- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

- **(Varierar beroende på modell.)**

Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna

Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukshängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Placera bakplåtspappret i kokkärlet eller på ugnstillbehöret (form,

galler etc.) tillsammans med maten och ställ sedan in allt i den förvärmda ugnen. Ta bort de överflödiga delarna av bakplåtspappret från ugnstillbehöret eller kärlet för att förhindra risken att överflödet vidrör ugnens värmeelement. Använd aldrig bakplåtspapper i en arbetstemperatur som är högre än det angivna värdet för bakplåtspappret. Placera aldrig bakplåtspappret direkt på ugnens botten.

- **VARNING:** Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Apparaten får inte placeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.
- **VARNING:** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i

brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.

- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och

lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.

- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. *Se Allmän information om tillagning, sidan 23, välj kastruller.*
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- **WARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten

eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.

- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

Barnsäkerhet

- **VARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.

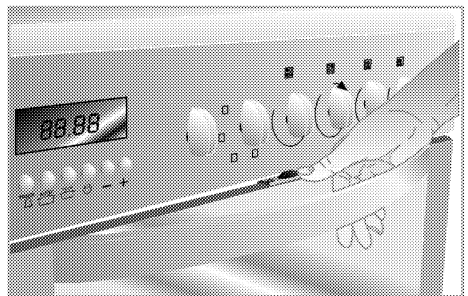
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.
- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.

Barnlås

Spisen har ett barnlåssystem på ugnsluckan.

För att öppna ugnsluckan, Dra plast knappen något upp och dra i dörrhandtaget.

När du stänger luckan så aktiveras barnlåset automatiskt.



Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den

här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE). Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU).

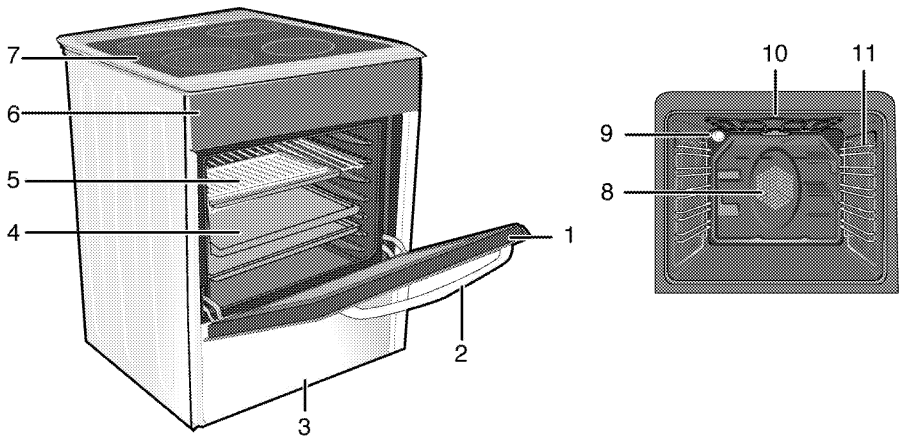
Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

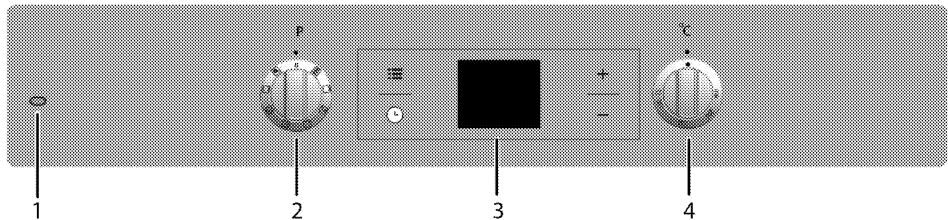
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



- | | | | |
|---|---------------|----|----------------------------------|
| 1 | Främre lucka | 7 | Brännarplatta |
| 2 | Handtag | 8 | Fläktmotor (bakom platta i stål) |
| 3 | Nedre låda | 9 | Lampa |
| 4 | Tråg | 10 | Grillvärmeelement |
| 5 | Trådhylla | 11 | Hyllpositioner |
| 6 | Kontrollpanel | | |



- | | |
|---|------------------|
| 1 | Varningslampa |
| 2 | Funktionsreglage |
| 3 | Digital timer |
| 4 | Termostatreglage |

Förpackningens innehåll

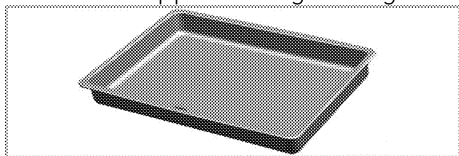


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

1. Bruksanvisning

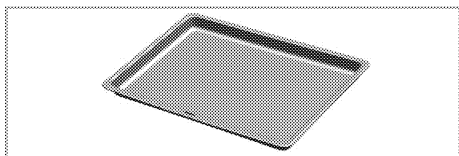
2. Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



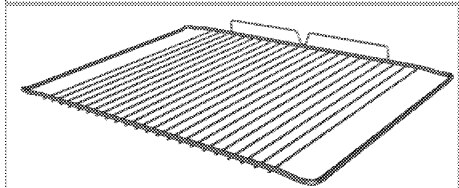
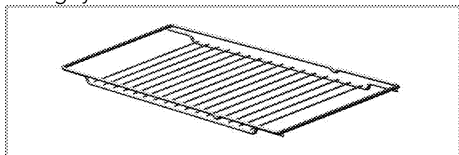
3. Grund plåt

Används för bakverk, såsom kakor och kex.



4. Ugnsgaller

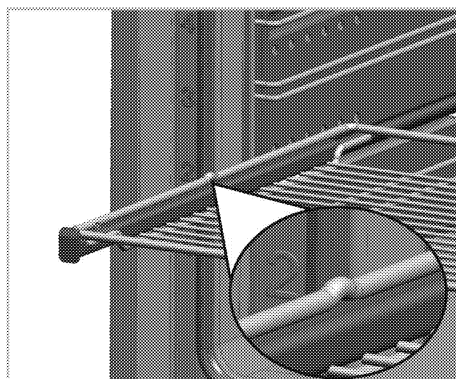
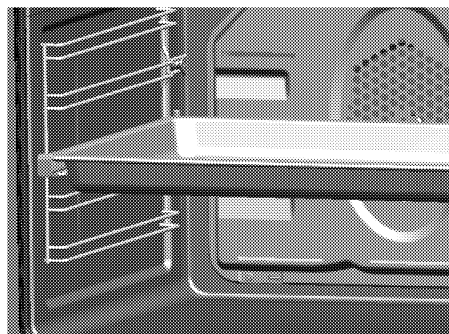
Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



5. Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de teleskopiska falsarna
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

De teleskopiska gallren gör det möjligt för dig att installera och ta bort plåtar och grillgaller på ett enkelt sätt.

När du använder plåten och grillgallret med de teleskopiska gallren ska du se till att stiften i bakre delen av de teleskopiska gallren står mot kanterna på grillgallret och plåten.



Tekniska specifikationer

ALLMÄNT	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	min. 850 mm max. 941/600 mm/600 mm
Volt/frekvens	380-415 V 3N - 50 Hz
Total energiförbrukning	9.7 kW
Säkring	min. 3 x 16 A
Kabeltyp/sektion	min.H05VV-FG 5 x 1,5 mm ²
HÄLL	
Brännare	
Vänster bak	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Vänster fram	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Höger fram	Induktionsplatta
Dimension	145 mm
Energi	1500/2200 W
Höger bak	Induktionsplatta
Dimension	210 mm
Energi	2000/3700 W
UGN/GRILL	
Huvudugn	Multifunktionsugn
Innerlampa	15-25 W
Grillenergiförbrukning	2.2 kW

Grundläggande information: Information om energiangivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns).

Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1-Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbotillagning, 4- Varmlufts under/över, 5-Över- och undervärme.



De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.



Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laborieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



FARA:

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.

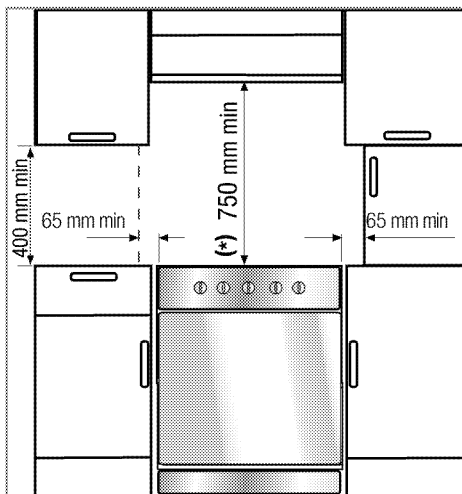


FARA:

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

Före installationen

För att säkerställa att kritiska glapp bevaras under produkten rekommenderar vi att den här produkten monteras på ett stabilt underlag och att fötterna inte sjunker ned i någon matta eller mjukt underlag. Köksgolvet måste kunna bära vikten av enheten plus den extra vikten av spis och ugn och mat.



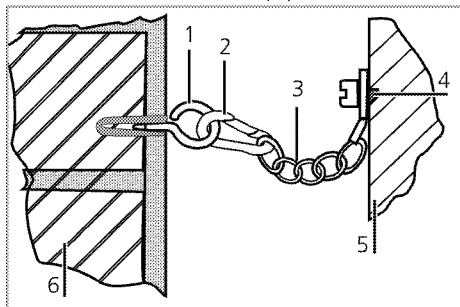
- Den kan användas med sidoskåp på vardera sidan, men med ett minsta avstånd på 400 mm ovanför spisplattans nivå för att medge ett spel på 65 mm mellan enheten och valfri vägg, utskjutande del eller stort skåp.
- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagingsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaravisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 650 mm).
- Enheten överensstämmer med enhet klass 1, dvs. den kan placeras med bakre och **ena** sidan av köksväggarna, köksmöbler eller annan utrustning. Köksmöbler eller utrustning på **andra** sidan får

bara vara av samma storlek eller mindre.

- Alla köksmöbler intill enheten måste vara värmeresistenta (upp till 100 °C min.).

Säkerhetskedja

Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda de två säkerhetskedjorna på ugnen. Fäst krok (1) genom att använda en lämplig spik i köksväggen (6) och anslut säkerhetskedjan (3) i kroken via låsmekanismen (2).



- 1 Stabilitetskrok
- 2 Låsmekanism
- 3 Säkerhetskedja
- 4 Fäst ordentligt i spisens baksida
- 5 Spisens baksida
- 6 Köksvägg

i Stabilitetskedjan ska vara så kort som möjligt för att undvika lutning framåt och diagonalt, samt sidolutning av ugnen.

Stabilitetskedjan för spis är inte designad med fästesinkopplingsskåra.

Installation och anslutning

Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

i Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Värme som produkten avger ökar energiförbrukningen för kylapparater.

- Bär produkten tillsammans med minst två personer.
- Produkten måste placeras direkt på golvet. Den får inte placeras på en basenhet eller pedestal.

i Använd inte luckan och/eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten. Dörren, handtagen och gångjärnen kan skadas.

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en säkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

**FARA:**

Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

**FARA:**

Strömssladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömssladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Märkplåten finns antingen på dörren eller så öppnar du den nedre kåpan som finns på enhetens bakre vägg beroende på enhetstypen. Produktens strömssladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".



Strömssladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

**FARA:**

Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

Koppla in strömssladden i vägguttaget.

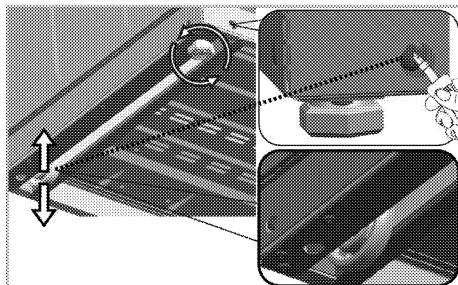
Ansluta strömkabeln

- Tryck produkten mot köksväggen.

Justera ugnens fötter

Med skruvmekanismen på framsidan av produkten kan du höja produkten med 11 mm genom att justera hjulen på baksidan. Applicera inte överdriven kraft på denna skruv. Annars kan mekanismen skadas.

Vibrationer medan produkten används kan orsaka att kärnen ovanpå produkten faller av. För att undvika sådana farliga situationer måste din produkt stå rakt och balanserad på fötterna. Du kan justera produktens främre fötter genom att vrida dem åt höger och vänster och bakbenen med hjälp av skruven som visas i bilden nedan. Balansera produkten och rikta in den i nivå med bänkskivan.



Justera basen



Auktoriserad serviceleverantör kan ta bort basen på din produkt för att minska produkthöjden till 850 mm. I sådana fall måste 4 fötter vara monterade på produkten.

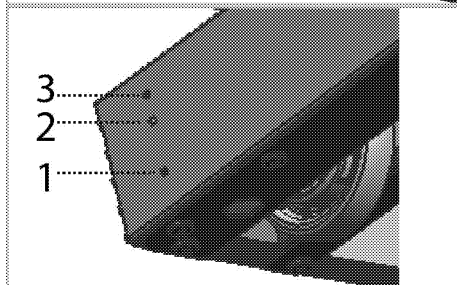
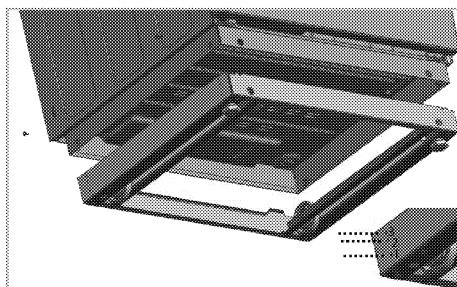
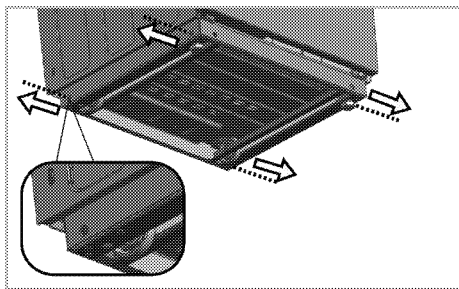
Denna procedur får endast utföras av auktoriserad serviceleverantör.

Din produkt är utrustad med en bas, som består av två kapslade delar. När du har lagt ner produkten på en jämn yta kan du ta bort skruvarna såsom visas i figuren och dra in den inre basen för att utföra en 3-stegs höjdstyring.

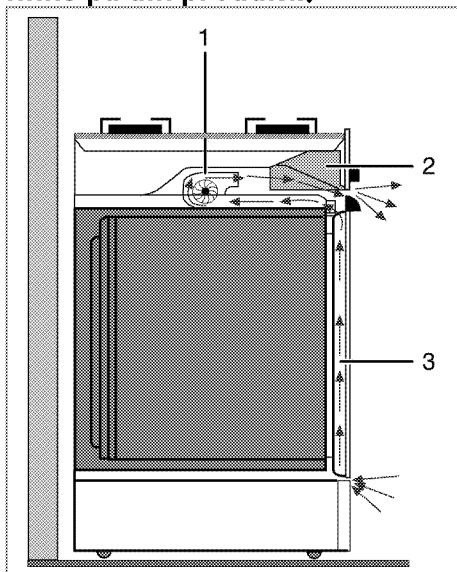
Minsta höjden är 900 mm i första steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 900 - 911 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen.

Minsta höjden är 920 mm i andra steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 920 - 931 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen.

Minsta höjden är 930 mm i tredje steget. Du kan ställa in höjden till ett värde mellan 930 - 941 mm genom att justera hjulen med hjälp av skruvmekanismen.



För produkter med nedkylningsfläkt (Den kanske inte finns på din produkt.)



- 1 Nedkylningsfläkt
- 2 Kontrollpanel
- 3 Lucka

Kylfläkten kyler både ned kontrollpanelen och enhetens framsida.



Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av.

Slutkontroll

1. Anslut produkten till strömmen igen.
2. Kontrollera de elektriska funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du

packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.

- För att förhindra att gallret i och plåten i ugnen skadas ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Tejpa ugnsluckan mot sidoväggarna.
- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:


- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att inte tillaga mer än en rätt i ugnen samtidigt. Du kan tillaga eller placera två kokkärl på ugnsgallret.
- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hällar.

Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.



- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.


Initial användning

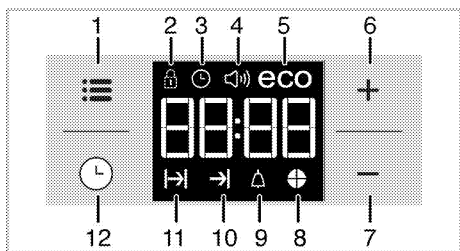
Tidsinställning

 Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.


Tryck på **+/−** för att ställa in tiden på dagen efter det att ugnen är spänningssatt för första gången.

 För pekkontrollmodeller, tryck på  först och använd sedan **+** / **−** för att ställa in tiden på dagen.

Bekräfta inställningen genom att röra vid  symbolen vänta 4 sekunder utan att röra några knappar för att bekräfta.



- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för knapplås
- 3 Klocksymbol
- 4 Larmvolym symbol
- 5 Ekoläges symbol
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Tids pajsymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp

i Om den första tiden inte är inställd, kommer klockan löpa från och med 12:00 och  symbolen visas. Den här symbolen försvinner så fort tiden har ställts in.

i De aktuella tidsinställningarna avbryts vid strömavbrott. De behöver justeras om.

Den första rengöringen av produkten

i Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.

! VARNING
Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmetåligen ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj positionen Fast.
4. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 35*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.

6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 35*

Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se *Så här förbereder du grillen, sidan 42*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.

5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 42*



Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du hällen

Allmän information om tillagning

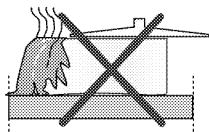


Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

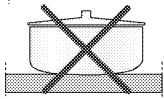
- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. Placera inte lock på plattorna. Placera kärnen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

Kastrullval

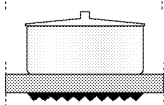
- Glaskeramikyten är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikyten som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.

För induktionshällar ska du bara använda kärl som passar för induktionstillagning.

Kastrulltest

Använd följande metoder för att testa om kastrullen är kompatibel med induktionshällen eller inte.

1. Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
2. Kärlet är kompatibelt om "L" -symbolen inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

Du kan använda stål, teflon eller aluminium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikkarl, kastruller och kärl i rostfritt stål med aluminiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

Fokuseringsystem för kärli-identifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärlet på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt. Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "L" -symbolen blinkar alternat.

Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett kärl i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja.

Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärtskydd på hällen, eftersom de blir heta.

Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

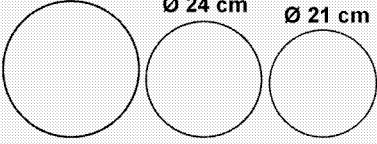
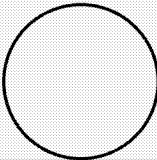
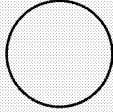


Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.



När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon	Normal tillagningszon	Liten tillagningszon
<p>Ø 28 cm Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Stor tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor. 	<p>Normal tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passar kärlet automatiskt. • Distribuerar effekten perfekt. • Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning. 	<p>Liten tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Används för långsam tillagning (såser, krämer) • Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

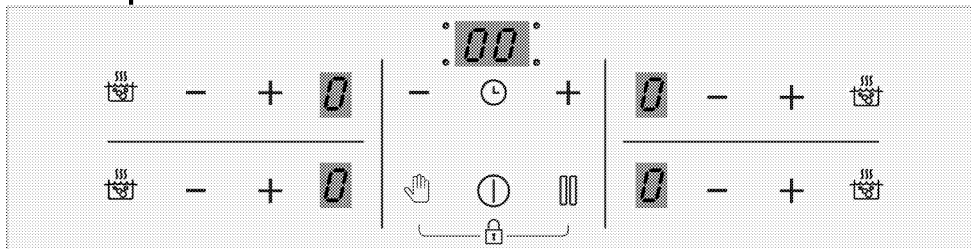
Använda hällen











FARA:


Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen. Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning. Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

Kontrollpanel

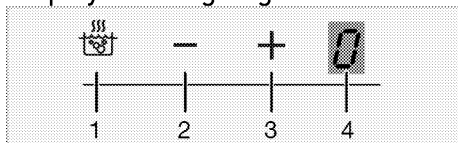


Specifikationer

-  På-/Av-knapp
-  Tangentlås-/barnlåsknapp
-  Timeraktivering/avaktiveringsknapp
-  Högeffektinställning (Snabbstart) knapp
-  Rengöringslåsknapp
-  Stopp- och körknapp
-  Minusknapp
-  Plusknapp

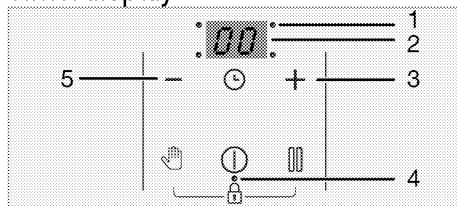
 Bilder och figurer är endast till för informationssyfte. Det faktiska utseendet eller funktionerna kan variera beroende på vilken hållmodell du har.

Display för tillagningszon





- 1 Högeffektinställning (Snabbstart) aktiveringsknapp
- 2 Zonminusknapp (för temperaturnivå)
- 3 Zonplusknapp (för temperaturnivå)
- 4 Plattans display

Timerdisplay



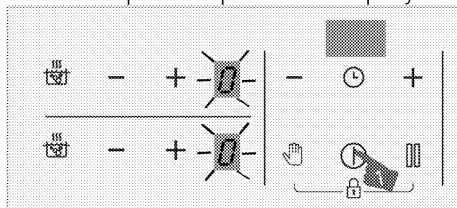
- 1 Decimalpunkt för tidsinställning
- 2 Timerdisplay
- 3 Timer plusknapp (för timernivå)
- 4 Decimalpunkt för knapptång/barnlås
- 5 Timer minusknapp (för timernivå)

 Den här produkten styrs med en pek-kontrollpanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.

 Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.

Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på "0"-knappen.
- "0" visas på alla plattors displayer.



i Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

i Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

i Om symbolen "H" eller "h" är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att trycka på "⓪"-knappen**

Tryck på knappen "⓪".

2. **Genom att temperaturen faller till nivån "0";**

Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.

3. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;**

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display.

Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.

4. **Genom att trycka på zon "—"/"—"—-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;**

Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på "—"/"—"—-knapparna samtidigt.

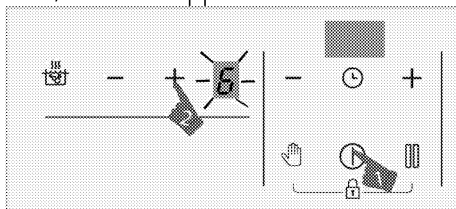
Restvärmeindikator

Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen "h" som står för mindre het.

i När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

Justera temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på "⓪"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-"—"/"—"—-knapparna.



» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.



Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

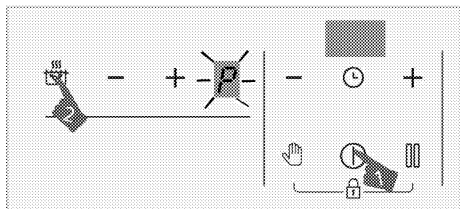
Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre kottid.

Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på "⌚"-knappen.
2. Tryck på knappen "☹️" för den aktuella zonen.



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen "——" eller "☹️" när du vill. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".

Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen "☞" tills en enkel ljudsignal hörs när en tillagningszon slås på. En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på

kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom "ⓘ".

Inaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.



Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen "☞" tills **två signalljud** hörs.

Barnlås

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).

Aktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna "☞" och "☞" samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.

Barnlåset kommer att aktiveras. "L" kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för "☞"-tangenter kommer slås på.



Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och "L"-knappen blinkar på alla tillagningszoners display.

Inaktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knapparna "☞" och "☞" samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.

» Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. "L" visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för "☞"-knappen släcks.

Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.

Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna "☞" och "☞" samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs.

Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen "☞" kommer slås på efter blinkningarna.

i Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen "⓪" funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen "⓪" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knapplåset kommer "L" att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knapplåset är aktivt. Inaktivera knapplåset för att slå på hällen.

Inaktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knapparna "☞" och "☞" samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.

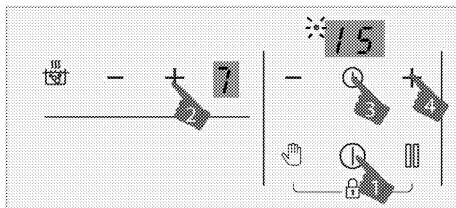
» Ljuset för knappen "⓪" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.

Aktivera timern

1. Slå på hällen genom att trycka på "⓪"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-"—"/"—+"-knapparna.



3. Aktivera timern genom att trycka på "⓪"-knappen. "00"-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
4. Ställ in önskad period genom att trycka på "—"/"—+"-knapparna.
5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

i Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.

i Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på "⓪"-knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

i Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde



Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

Inaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av.

Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00":

1. Tryck på timerns "—" / "+" -knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.
» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.

Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen "—" / "+" -knappar samtidigt:

1. Tryck på den aktuella zonen "—" / "+" -knappar samtidigt.
» Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.



Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.

Stoppfunktion

Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.



Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på "|||" -knappen när någon tillagningszon är påslagen. Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). "□" -symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.
2. Tryck på "|||" -knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer direkt kokkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare.

Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.



Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kÄrl som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kÄrlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

[*] Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 5 minuter

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkÄrl (innehållande vatten, mjölk eller dyligt) kokar över även när det är på väg att göra det.

Driftsljud

Det kan höras ljud vid användning av induktionshällen. Sådana ljud är normala och en del av induktionstillagningen.

- Ljuden blir framträdande i höga temperaturnivåer.
- Pannans legering kan orsaka ljud.
- I lågenergilägen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.

Begränsningar för drifttid

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. Om en eller flera tillagningszoner oavsiktligt lämnas på avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad plattan slås även timerdisplayen av senare. Driftstiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån.

Tillagningszonen kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Tabell 1: Driftstidsgränser


Temperaturnivå	Driftstidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuter
P (Snabbstart)	5 minuter [*]


- Ljud kan höras om en tom panna hettas upp. När du lägger i vatten eller mat kommer ljudet att klinga av.
- Ljudet från fläkten som kyler det elektriska systemet kan höras.


Felmeddelanden

Tabell 2: Felkoder och felorsaker

Felorsak	Indikator	Display
Två eller fler knappar trycks in	"E"-symbolen blinkar	Plattans display
Hällen är överhettad	"H"-symbolen blinkar	Plattans display

 För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekkontrollspanelen, se Tabell 2.

 Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.

 Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Så här använder du ugnen

Allmän information om bakning, stekning och grillning



VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barn borta från enheten! Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga. Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumbehållare.
- Använd gallret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallrets mitt.
- Välj gallrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning

kommer tillagningsprestandan att öka.

- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje centimeter köttets tjocklek ökar ska du lägga på cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i omkring 10 minuter efter att du har tillagat det. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

Tips för grillning

När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.
- Skjut in ugnsgallret eller plåten med galler på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Tillsätt

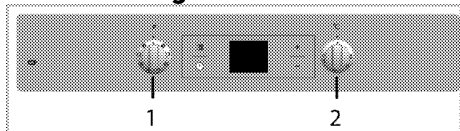
lite vatten i långpannan för enkel rengöring.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.

Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Så här använder du den elektriska ugnen Välj temperatur och användarläge



- 1 Funktionsreglage
 - 2 Termostatreglage
1. Ställ in funktionsvredet till önskat användarläge.
 2. Ställ in temperaturreglaget till önskad temperatur.
- » Ugnen värms upp till inställd temperatur och bibehåller den. Under uppvärmning förblir temperaturlampan på.

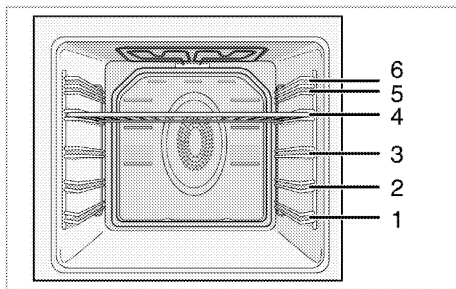
Slå av elugnen

Vrid funktionsreglaget och temperaturreglaget till positionen off (av) (övre).

Det är viktigt att placera ugnsgallret korrekt på gallerfalsarna.

Ugnsgallret måste föras in mellan gallerfalsarna enligt bilden.

Låt inte ugnsgallret stå mot ugnens bakre vägg. Dra ugnsgallret till den främre delen av gallret och placera det med hjälp av luckan, för att få bra grilleffekt.



Användningslägen

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

Över- och undervärme



Över- och undervärme används. Maten upphetas simultant uppifrån och underifrån. Exempelvis är det lämpligt för kakor, småkakor eller grytor i bakformar. Tillaga maten med endast en långpanna.

Undervärme



Endast undervärme används. Det är lämpligt för pizza och andra rätter som ska stekas från undersidan.



Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

Fläkt som stöder under-/övervärme



Över- och undervärme plus fläkt (i bakre väggen) är på. Varm luft distribueras jämnt i ugnen med hjälp av fläkten. Tillaga maten med endast en långpanna.

Drivning med fläkt



Ugnen värms inte upp. Endast fläkten (i bakre väggen) används. Passar för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.

Fläktvärme



Varmluft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten.



Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor. Den här funktionen måste även användas för ångrengöring.

"3D"-funktion



Över- och undervärme plus fläktassisterad värme (i bakre väggen) är på. Maten tillagas jämnt och snabbt. Tillaga maten med endast en långpanna.

Full grill



Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

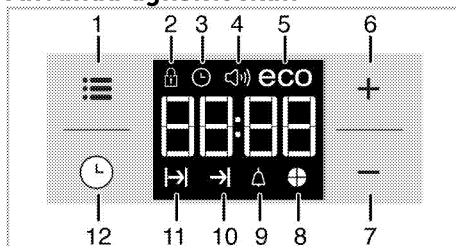
Grill+fläkt



Grilleffekten är inte så stark som för Full grill

- Placera små och medelstora portioner på rätt nivå under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in önskad temperatur.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

Använda ugnsklockan



- 1 Justeringsknapp
- 2 Symbol för knappar
- 3 Klocksymbol
- 4 Larmvolym symbol
- 5 Ekoläges symbol
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp
- 8 Tids pajsymbol
- 9 Alarmsymbol
- 10 Tillagningstiden slut
- 11 Symbol för tillagningstid
- 12 Programknapp



Den maximala tiden som kan ställas in för tillagningstidens slut är 5 timmar och 59 minuter. Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.



När man gör en inställning, vilen som helst, kommer relaterade symboler blinka på displayen. Du måste vänta en liten stund för att inställningarna ska verkställas.



Om inga tillagningsinställningar har gjorts kan tiden inte ställas in.



Återstående tid visas om tillagningstiden ställs in när tillagningen börjar.

Tillagning genom att ange tillagningstid;

Du kan ställa in ugnen så att den stannar vid slutet av den angivna tiden genom att ställa in tillagningstiden på timern.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Ställ in tillagningstiden med **+** / **-** knapparna.
» » När tillagningstiden är inställd visas symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt.
4. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen.
Matlagningen startar.
» Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för

den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.

Om du vill ställa in tillagningstidens slut till en senare tidpunkt:

Efter inställning av tillagningstiden på timern kan du ställa in slutet av tillagningstiden till ett senare tillfälle.

1. Välj funktionen för matlagning.
2. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstiden.
3. Tryck på **+** tills **-** symbolen visas på displayen för tillagningstid.
» » När tillagningstiden är inställd, visas symbolen på displayen kontinuerligt.
4. Rör vid tills symbolen visas på skärmen för tillagningstidens slut.
5. Tryck på **+** / **-** för att ställa in slutet på tillagningstiden.
» När tillagningstiden är inställd, visas symbolen plus symbolen och tidsdelen på displayen kontinuerligt. När tillagningen startar, försvinner symbolen.
6. Placera skålen i ugnen och ställ in temperaturen med temperaturknappen.
Matlagningen startar.
» Ugnstimern beräknar starttiden genom att dra av tillagningstiden från slutet av tillagningstiden du ställt in. Valt driftläge aktiveras när starttiden för tillagningen kommit och ugnen värms upp till inställd temperatur. Temperaturen behålls tills tillagningstidens slut.

- » Tillagningstiden börjar räknas ner på displayen när matlagningen startar och alla delar av tidsdelssymbolen är tänd. Den inställda tillagningstiden är indelad i 4 lika stora delar och när tiden för varje del slutar, släcks symbolen för den delen. Så du kan lätt förstå förhållandet mellan återstående tillagningstid och total tillagningstid.
7. När tillagningen är klar, visas "End" på displayen och timern ger en ljudvarning.
 8. Larmsignalen hörs i 2 minuter. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet. Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.



Om du trycker på en knapp, vilken som helst, vid slutet av ljudvarningen kommer ugnen startas igen. Vrid temperaturvredet och funktionsvredet till "0" läget (off/av) för att stänga av ugnen, för att förhindra att ugnen startar igen vid slutet av varningen.

Aktivera knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.
» "OFF (AV)" visas på skärmen.
2. Tryck på **+**knappen för att aktivera knapplåssymbolen.
» När knapplåset är aktiverat visas "On (På)" på skärmen och symbolen fortsätter vara tänd.



Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåset avbryts inte vid ett strömavbrott.

För att avaktivera knapplåset

1. Tryck på tills symbolen visas på displayen.
» "On (På)" visas på skärmen.
2. Avaktivera knapplåset genom att trycka på **-**knappen.
» "OFF (AV)" visas efter att knapplåset har avaktiverats.

Ställa in alarmklockan

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet. Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmet hörs i slutet av den inställda tiden

1. Rör vid tills symbolen visas på skärmen.





Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

2. Ställ in larmtiden genom att använda **+** / **-** knapparna.



Funktionsknapparna för larmsignalen, tiden på dagen, skärmens ljusstyrka och temperaturknapparna ska vara i läge 0 (OFF).

»  symbolen fortsätter vara tänd och larmtiden visas på skärmen när larmtiden är inställd.



3. I slutet av larmtiden börjar  symbolen att blinka och larmsignalen hörs.

Turning off the alarm

1. Larmsignalen hörs i 2 minuter.
Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.

» Larmsignalen blir tyst och aktuell tid visas.





Avbryta larmet;

1. Tryck och håll in  knappen tills "00:00" visas.
2. Tryck och håll in  knappen tills "00:00" visas.



Larmtiden visas. Om larmtiden och tillagningstiden ställs in samtidigt visas den kortaste tiden.





Ändra larmtonen

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in önskad larmtonen med  /  knapparna.
3. Tonen du har ställt in att aktiveras på kort tid.

» Den valda larmtonen visas som "b-01", "b-02" eller "b-03" på displayen.

Ändra tiden på dagen

Så här ändrar du tiden du tidigare ställt in:

1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
2. Ställ in tiden på dagen med  /  knapparna.




3. Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Ekonomiläge




Du kan spara energi med ekonomiläget när du lagar mat genom att ställa tillagningstiden i ugnen.

Det här läget avslutar matlagningen med den inre temperaturen i ugnen genom att stänga av värmarna före slutet av tillagningstiden.

Inställning av ekonomiläget




1. Rör vid  tills  symbolen visas på skärmen.
» "OFF (AV)" visas på skärmen.
2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid  knappen.
» När knapplåset är aktiverat, visas "On" på displayen och miljösymbolen förblir tänd.

Avaktivera ekonomiläget

1. Tryck på  symbolen tills  symbolen visas på displayen.
» "On (På)" visas på skärmen.
2. Aktivera ekonomiläget genom att röra vid  knappen.
» "Off" visas när knapplåset avaktiveras.

Inställning av bildskärmens ljusstyrka

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

1. Rör vid  tills d-01 eller d-02 eller d-03 visas på displayen för bildskärmens ljusstyrka.
2. Ställ in önskad ljusstyrka med hjälp  /  knapparna.

» Den tid du ställt in att aktiveras på kort tid.

Tabell över tillagningstider





Tiderna i den här tabellen är endast riktlinjer. Tidsgränserna kan variera på grund av matens temperatur, tjocklek, typ och dina egna inställningar för tillagningen.

Bakning och stekning



Första falsen i ugnen är den undre falsen.

Rätt	Antal fack (tepsi adeti)		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	Ett fack		3	175	25 ... 35
Kakor i form*	Ett fack		2	180	50 ... 60
Kakor på bakplåtspapper*	Ett fack		3	165	20 ... 30
	2 fack		1 - 3	165	35 ... 45
	3 fack		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Sockerkaka*	Ett fack		3	200	8 ... 12
	2 fack		1 - 5	200	15 ... 20
	3 fack		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Kakor*	Ett fack		3	175	25 ... 30
	2 fack		1 - 3	165	35 ... 45
	3 fack		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Degkaka*	Ett fack		2	200	30 ... 40
	2 fack		1 - 5	200	45 ... 55
	3 fack		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Fylliga kakor*	Ett fack		2	200	25 ... 35
	2 fack		1 - 3	200	35 ... 45
	3 fack		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Surdeg*	Ett fack		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Ett fack		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett fack		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffstek (hel)/stek	Ett fack		3	25 min. 250/max sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	Ett fack		3	25 min. 250/max sedan 190	70 ... 90
	Ett fack		3	25 min. 250/max sedan 190	60 ... 80
Stekt kyckling	Ett fack		2	15 min. 250/max sedan 180 ... 190	60 ... 70
	Ett fack		2	15 min. 250/max sedan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkon (5.5 kg)	Ett fack		1	25 min. 250/max sedan 180 ... 190	150 ... 210
	Ett fack		1	25 min. 250/max sedan 180 ... 190	150 ... 210

Fisk	Ett fack		3	200	20 ... 30
	Ett fack		3	200	20 ... 30
Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placerar du den djupa plåten på den övre falsen och den grunda på den nedre. * Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.					

(**) Vid tillagning som kräver förvärmning, ska du förvärma i början av tillagningen tills termostatlamporna slocknar.


Tips för bakning av bakverk i formar

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10° och minska tillagningstiden.
- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd och sänka temperaturen med 10 °C.
- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.
- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10° och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.
- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen

är inte färdiggräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.



Tillaga bakverket enligt det läge och den temperatur som är angiven i tillagningstabellen. Om botten inte har tillräckligt med färg ska du placera den på en lägre fals nästa gång.

Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkokt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

Så här förbereder du grillen



VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning.
Heta ytor kan orsaka
brännskador!

Slå på grillen

1. Vrid funktionsreglaget till önskad grillsymbol.
2. Ställ sedan in önskad grilltemperatur.
3. Vid behov kan du förvärma i cirka 5 minuter.

» Temperaturlampan tänds.

Stänga av grillen

1. Vrid funktionsvredet till positionen Av (överst).



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme.
Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

Tabell för tillagningstider för grillning

Grillning med elgrill

Mat	Införandenivå	Grilltid (ca.)
Fisk	4...5	20...25 min. #
Skivad kyckling	4...5	25...35 min.
Lammkotletter	4...5	20...25 min.
Röstbiff	4...5	25...30 min. #
Kalvkotletter	4...5	25...30 min. #
Rostat bröd	4	1...2 min.

beroende på tjocklek

7 Underhåll och rengöring

Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.



FARA:

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!



FARA:

Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-ytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka

dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.



Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra hällen

Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa med kallt vatten och se till att inte efterlämna några rester av rengöringsmedel på den. Torka med en mjuk och torr trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång. Intorkade rester på glaskeramikytan ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.

Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Du kan också använda produkter som säljs i butik och är avsedda för syftet.

Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.



Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Det här påverkar inte användningen av produkten.

Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en våt trasa och torka dem torra.

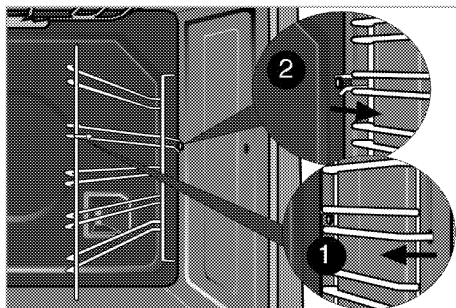


Avlägsna inte kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

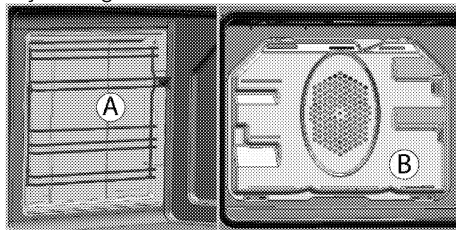
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



Katalytiska väggar

(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

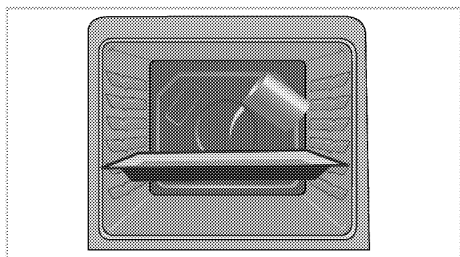
De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och omvandlar spilld olja (ånga och koldioxid).



Enkel ångrengöring

Alternativet säkerställer enkel rengöring på grund av att smuts (som inte har varit inbränd för länge) mjuknar med ånga som bildas i ugnen och att vattnet droppar genom kondens på ugnens invändiga ytor.

1. Avlägsna alla tillbehör från ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på ugnsplåten och placera plåten på ugnens andra rack.



3. Ställ in ugnens enkel ångrengöring och kör den i 100°C i 25 minuter.
4. Öppna luckan och torka av ugnens invändiga ytor med en fuktig svamp eller trasa.
5. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.

Rengör ugnsluckan

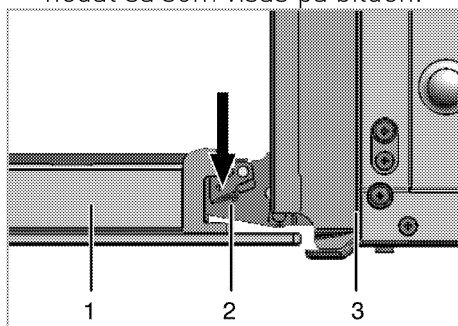
För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.

i Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

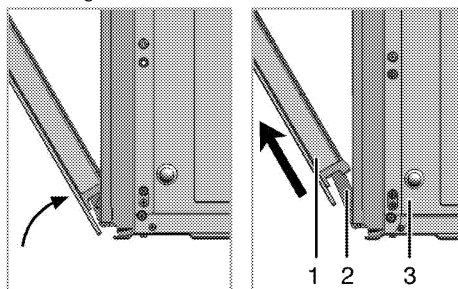
i Den främre luckans inre glas är täckt med ett material som är enkelt att rengöra. Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel, eller en hård metallskrapa, skurborstar eller blekmedel vid rengöring av den främre luckans inre glas, eftersom det kan repa ytan. Detta kan förstöra ytmaterialiet.

Ta bort ugnsluckan

1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshuset (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



- 1 Främre lucka
- 2 Gångjärn
- 3 Ugn



3. För den främre luckan halvvägs ned.

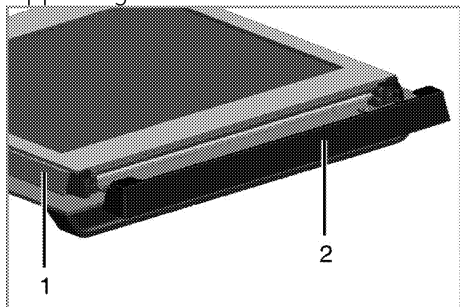
4. Avlägsna den främre luckan genom att dra den uppåt för att släppa den från höger och vänster gångjärn.



Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

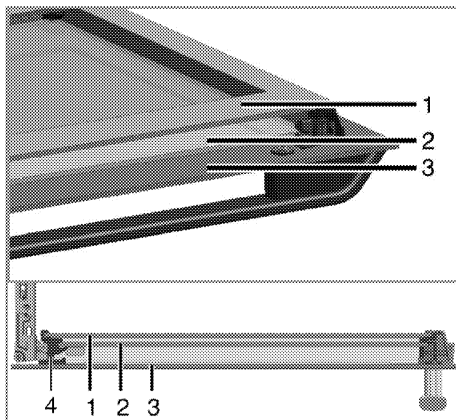
Ta bort luckans innerglas (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring. Öppna ugnsluckan.



- 1 Ram
2 Plastdel

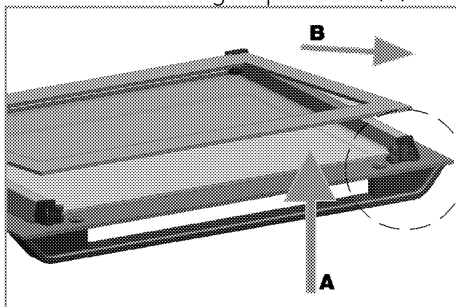
Dra mot dig och ta bort plastdelen som är installerad på den övre delen av den främre luckan.



- 1 Innersta glaspanelen
2 Inre glaspanelen
3 Yttersta glaspanelen
4 Plastplatsen för glaspanelen- Nedre

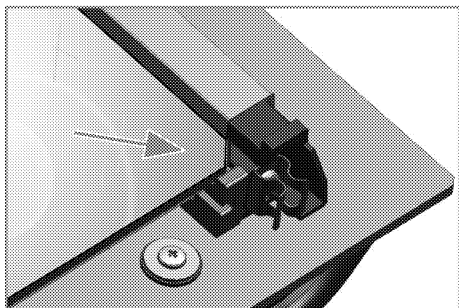
Såsom bilden visar ska du lyfta den innersta glaspanelen något i riktning **A** och dra den ut i riktning **B**.

Upprepa samma arbetsgång för att ta bort den inre glaspanelen (2).



Det första steget i att återmontera luckan är att montera den inre glaspanelen (2).

Såsom bilden visar, placera det fasade hörnet på glaspanelen så att det vilar mot det fasade hörnet på plastplatsen.



Den inre glaspanelen (2) måste monteras på den plastplats som är nära den innersta glaspanelen (1). När du monterar den innersta glaspanelen (1) ska du se till att den panelsida med text på är vänd mot den inre glaspanelen. Det är viktigt att sätta de nedre hörnen på den inre glaspanelen i den nedre plastplatsen. Tryck plastdelarna mot ramen tills du hör ett "klick".

Byta ugnslampa



FARA:

Innan du byter ugnslampa ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampa är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer*, sidan 14. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



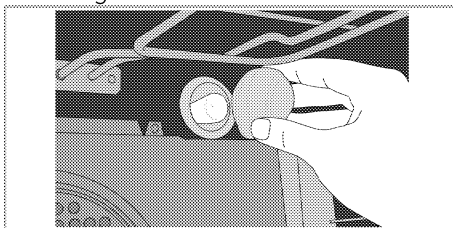
Lampa som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



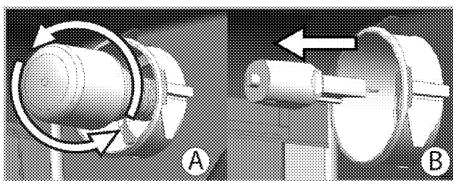
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



3. Om ugnslampa är av typen (A) som visas i figuren nedan, ta bort den genom att vrida som visas och ersätt den. Om ugnslampa är av typen (B), dra och ta bort den som visas i figuren och ersätt den.



4. Montera glasplattan på nytt.

8 Felsökning

Det kommer ånga från ugnen när den används.

- Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. →→→ *Detta beror inte på något fel.*

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. →→→ *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. →→→ *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. →→→ *Kontrollera strömanslutningen.*
- Om displayen inte tänds när du slår på hällen igen. →→→ *Koppla från enheten vid kretsbrytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. →→→ *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. →→→ *Kontrollera kärlet.*

Ljuset i ugnen fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. →→→ *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. →→→ *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Ugnen värms inte upp.

- Funktionen och/eller temperaturen är inte inställda. →→→ *Ställ in funktionen och temperaturen med funktions- och/eller temperaturratten/-knappen.*
- Timern är inte ändrad i modeller som är utrustade med en timer. →→→ *Ändra tiden.*
(På produkter med mikrovågsugn styr bara timern mikrovågsgugnen).
- Strömmen är bruten. →→→ *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

Symbolen "L" visas på displayen för plattan.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. →→→ Kontrollera om det finns ett käril på plattan.
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. →→→ Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. →→→ Välj ett tillräckligt brett käril och placera kärlet rakt över plattan.
- Tillagningskärlet eller plattan är överhettad. →→→ Låt dem svalna.

Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

- Tillagningstiden för den valda plattan kanske är slut. →→→ Du kan ställa in en ny tillagningstid eller sluta med tillagningen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. →→→ Låt hällen svalna.
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. →→→ Ta bort objektet på panelen.

Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. →→→ Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. →→→ Välj ett tillräckligt brett käril och placera kärlet rakt över plattan.

(I modeller med timer) Klockdisplayen blinkar eller klocksymbolen är tänd.

- Ett strömavbrott har ägt rum. →→→ *Ändra tiden / Slå av produkten och slå på den igen.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com