

Bruksanvisning

Spis

Innehåll

Säkerhetsinformation.....	2	Häll – underhåll och rengöring	12
Säkerhetsföreskrifter	3	Ugn – daglig användning	13
Produktbeskrivning	5	Ugn – Råd och tips	14
Innan maskinen används första gången	6	Ugn – underhåll och rengöring	24
Häll – daglig användning	7	Felsökning	27
Häll - Råd och tips	11	Installation	28

Med reservation för ändringar.

Säkerhetsinformation

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

Säkerhet för barn och handikappade



WARNING!

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

Allmän säkerhet

- Endast en behörig person får installera den här produkten och byta kabel.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om glaskeramikyten / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Produkten blir varm inuti när den är igång. Vidrör inte värmeelementen som finns i produkten. Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta former.
- Koppla från strömtillförseln före underhåll.
- Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Var försiktig när du rör vid förvaringslådan. Den kan bli mycket het.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen fort från sidoväggarna. Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.

Säkerhetsföreskrifter

Installation



WARNING! Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Köksskåpet och inbyggnaden måste ha passande mått.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera att produkten har installerats under och bredvid stadiga skåp- eller bänkskåp.

- Delar av produkten är strömförande. Stäng produkten med skåpluckan för att undvika att vidröra farliga delar.
- Produktens sidor måste gränsa till produkter eller enheter med samma höjd.
- Placera inte produkten på en sockel.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Se till att montera ett stabiliseringsmedel för att förhindra att produkten tippar. Se kapitlet Montering.

Elektrisk anslutning



WARNING! Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall kontakta en elektriker.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med produktens lucka, speciellt inte när luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.

Använd



WARNING! Risk för skador och brännskador. Risk för elektrisk stöt.

- Använd uteslutande denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



WARNING! Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.

- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.



WARNING! Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta former eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen påverkar inte produktens funktion. Det är ingen defekt enligt garantin.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuicer orsakar fläckar som kan vara permanenta.
- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivtera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten eller direkt på produktens botten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

Skötsel och rengöring



WARNING! Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten före underhåll. Koppla bort produkten från eluttaget.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaset kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta service.

- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Kvarblivet fett eller mat i ugnen kan orsaka brand.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om tillämpligt) med någon sorts rengöringsmedel.

Inre belysning

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas för belysning i hus.



WARNING! Risk för elektrisk stöt.

- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

Avfallshantering

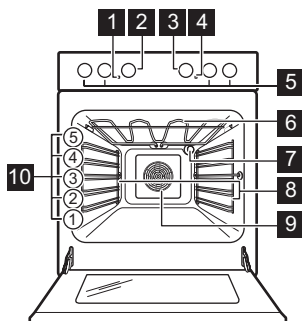


WARNING! Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.
- Ta bort lucklåset för att hindra att barn eller djur stängs in i produkten.

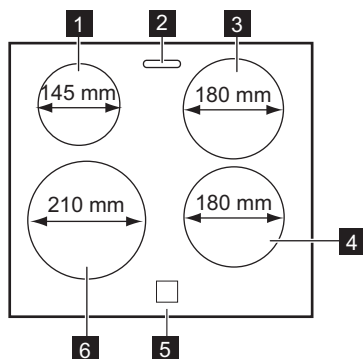
Produktbeskrivning

Allmän översikt



- 1 Kontrollampa/symbol/indikator för ström
- 2 Vred för ugnsfunktionerna
- 3 Temperaturvred
- 4 Kontrollampa/symbol/indikator för temperatur
- 5 Vred för spisen
- 6 Värmeelement
- 7 Ugnslampa
- 8 Ugnsstegar, löstagbara
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsnivåer

Beskrivning av hällen



- 1** Induktionskokzon 1400 W, med effektfunktion 2500 W
- 2** Ångutlopp - antal och position beror på modell
- 3** Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 4** Induktionskokzon 1800 W, med effektfunktion 2800 W
- 5** Kontrollpanel
- 6** Induktionskokzon 2300 W, med effektfunktion 3600 W

Tillbehör

- **Trådhylla**
Till kokkärl, bakformar och stekkärl.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.
- **Långpanna**

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.

- **Förvaringslåda**
Förvaringslådan finns under ugsutrymmet.

Innan maskinen används första gången



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Första rengöring

Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugsnstegar ur produkten.



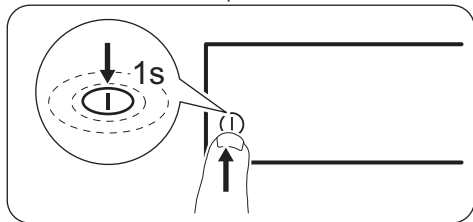
Se avsnittet "Underhåll och rengöring".

Rengör produkten innan du använder den första gången.

Sätt tillbaka tillbehören och de flyttbara ugsnstegarna på sin ursprungliga plats.

Använda touch-kontrollerna

Tryck på och håll in sensorn på kontrollpanelen i minst en sekund för att använda produkten.



Bränna ur ugnen

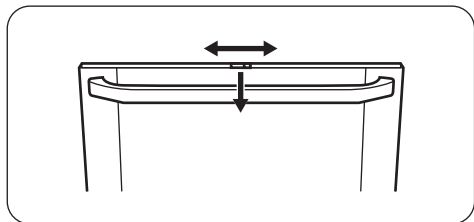
Sätt den tomma produkten på förvärmning för att bränna bort fett.

1. Välj funktionen  och maximal temperatur.
 2. Låt produkten stå på i en timme.
 3. Välj funktionen  och maximal temperatur.
 4. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
 5. Välj funktionen  och maximal temperatur.
 6. Låt produkten vara igång i 15 minuter.
- Tillbehören kan bli varmare än normalt. Produkten kan avge lukt och rök. Det är helt normalt. Se till att ventilationen är tillräcklig i rummet.

Öppna och stänga luckan med det mekaniska lucklåset

Det mekaniska lucklåset är som standard aktiverat.

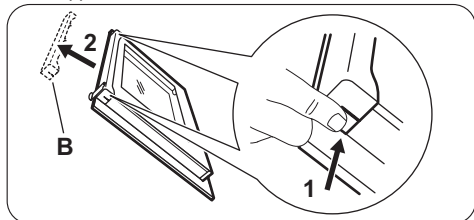
För att öppna luckan förs låset åt höger.



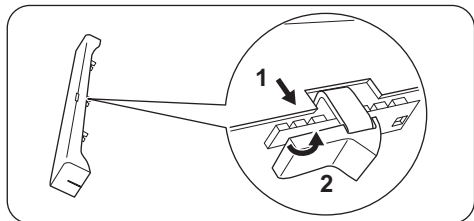
Stäng luckan utan att trycka in lucklåset.

Avaktivera det mekaniska lucklåset

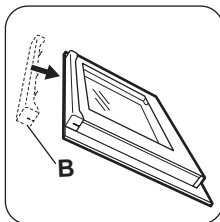
1. Tryck på lucktätningen (B) på varje sida. Tätningen släpper.



2. Dra upp lucktätningen och ta bort den.
3. Lossa spaken (1), flytta den åt höger (2) och sätt tillbaka den.



4. Håll i lucktätningen (B) i varje sida och sätt den på luckans innerkant. Sätt lucktätningen i luckans övre kant.



Avaktivera det mekaniska lucklåset

Gör enligt ovanstående anvisningar igen och flytta tillbaka lucklåset till vänster.



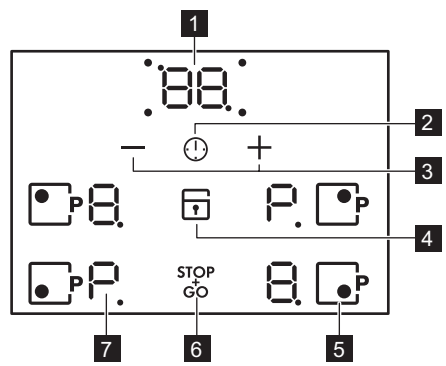
Avstängning av produkten inaktiverar inte det mekaniska lucklåset.

Häll – daglig användning



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att betjäna produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
2		-	För att välja kokzon
3	+ / -	-	För att öka eller minska tiden.
4		Lås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
5		Effektfunktion	För att aktivera och inaktivera funktionen.
6	STOP + GO	STOP+GO	För att aktivera och inaktivera funktionen.
7	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.

Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
-	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.

Display	Beskrivning
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås /Barnlås-funktionen är igång.
	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikering)



WARNING!    Risk för brännskador från restvärme.
Kontrolllampan visar restvärmenivån.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

Värmeläge

Ställ in eller ändra värmeläget genom att vrida vredet till rätt värmeläge. Vrid vredet till avstängt läge **0** för att avaktivera.

Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- Alla kokzoner är inaktiverade.
- Du inte ställer in värmeläge efter hällen har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av. Se nedan.

Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen:

-  1 - 2- 6 timmar
- 3 - 4- 5 timmar
- 5 - 4 timmar
- 6 - 9- 1,5 timmar

Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: vrid kokzonsvredet till läge **A**.  tänds på displayen. Ställ genast in rätt värmeläge.

Avaktivera funktionen: vrid vredet till avstängt läge.

Effektfunktion

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på .  tänds.

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

Timer

Nedräkningstimer

Du kan använda denna funktion för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in kokzonen och sedan funktionen. Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in funktionen.

Ställa in kokzonen: Tryck upprepade gånger på  tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.

Aktivera funktionen: tryck på  på timern för att ställa in tiden (**00 - 99** minuter). När kontrollampan för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

För att se återstående tid: välj kokzonen med . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

Ändra tiden: välj kokzonen med . Tryck på eller .

Avaktivera funktionen: Välj kokzonen med och tryck på . Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikering slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på och .

När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar. Kokzonen inaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Du kan använda den här funktionen för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

Ställa in kokzonen: Tryck upprepade gånger på tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.

Aktivera funktionen: tryck på på timern varpå tänds. När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan och räknad tid (minuter).

För att se hur länge kokzonen är igång: välj kokzonen med . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

Avaktivera funktionen: Välj kokzonen med och tryck på eller . Kokzonens indikering slocknar.

Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används (värmelägesdisplayen visar).

Aktivera funktionen: tryck på . Tryck på eller på timern för att ställa in tiden. Displayen av kokzonerna avaktiveras automatiskt efter 10 sekunder. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .

Avaktivera funktionen: aktivera och avaktivera den vänstra främre kokzonen under en kort tid.

Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på tänds.

Avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

Om du ändrar värmeläget avaktiveras funktionen och displayen visar det nya värmeläget.

Lås

Du kan låsa sensorerna på hällen när kokzonerna är aktiverade.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

Avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

När du ändrar värmeläget eller stänger av hällen avaktiveras även denna funktion.

Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: hällen måste vara avstängd.

Tryck tills blinkar. Tryck på tänds i 4 sekunder.

Avaktivera funktionen: hällen måste vara avstängd.

Tryck tills blinkar. Tryck på tänds i 4 sekunder.

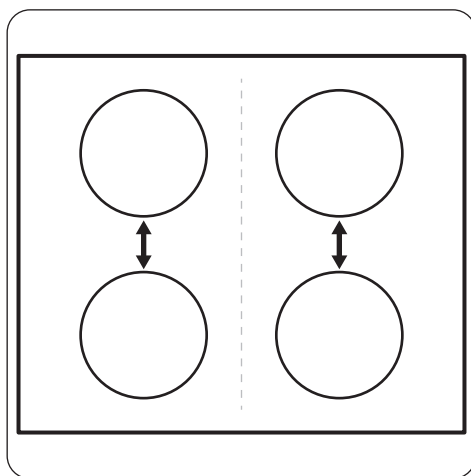
För att kringgå funktionen för ett enskilt

tillagningstillfälle: aktivera kokzonen. tänds. Tryck på tills tänds. **Ställ in värmeläge inom 4 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar produkten aktiveras funktionen.

Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.

- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridits.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



Häll - Råd och tips



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Kokkärll



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärll.

Kokkärllsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärll är lämpliga för en induktionshäll om:

- lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kokkärlets botten.



Kokkärllens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

Kokkärllens mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärllens botten upp till en viss gräns.

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärllens diameter. Kokkärll med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

Minsta kokkärllsdiameter

Kokzon	Minsta kokkärllsdiameter (mm)
Vänster bak - 145 mm	125
Höger bak - 180 mm	145
Höger fram - 180 mm	145
Vänster fram - 210 mm	180

Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärll tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärll är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

Sparar energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärll.
- Sätt kokkärll på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att kokzonen med

medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
- 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

Häll – underhåll och rengöring



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Kylfläkt

När produkten är på, aktiveras fläkten automatiskt för att hålla ugnsyterna svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen har svalnat.

Aktivera och inaktivera ugnen



Det beror på modellen om produkten har vredsymboler, kontrolllampor eller lampor:

- Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp.
 - Lampan tänds när produkten är igång.
 - Symbolen visar om kontrollvredet styr en av kokzonerna, ugnsfunktionerna eller temperaturen.
1. Vrid vredet för ugnsfunktionerna för att välja en ugnsfunktion.
 2. Vrid temperaturvredet för att välja temperatur.
 3. Inaktivera ugnen genom att vrida vreden för ugnsfunktionerna och temperatur till avstängt läge.

Ugnsfunktioner

Symbol	Ugnsfunktion	Tillämpning
●	Av-läge	Produkten är avstängd.
	Varmluft	För att baka på upp till två hyllpositioner samtidigt och för att torka mat.
	Över/Undervärme	Baka och steka mat på en ugnsnivå.
	Pizza/paj	För ugnsbakning på en nivå av rätter som kräver mer intensiv bryning och som ska ha knaprig botten.
	Varmluftsgrillning	Steka större köttstycken eller fågel med ben på 1 ugnsnivå. Även för att göra gratänger och bryna.
	Max Grill	För grillning av tunna livsmedel i stora mängder och för rostning av bröd.
	Torkning	För torkning av skivad frukt (t.ex. äpple, plommon, persikor) och grönsaker (t.ex. tomat, zucchini, svamp).
	Tina	För att tina frysta livsmedel.
	Ugnslampa	För att aktivera lampan utan en tillagningsfunktion.
	Knapplås	För att låsa ugnsfunktioner.

Låsa ugnen

Vredet för ugnsfunktionerna har ett inbyggt funktionslås.



Funktionslåset inaktiverar inte strömförsörjningen till spisen.

Vrid vredet till symbolen .

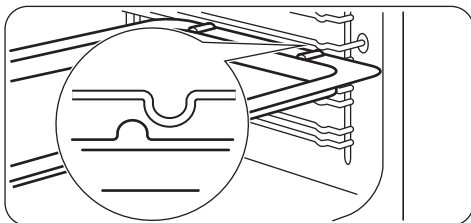
Vredet hoppar ut cirka 2 mm.

Låsa upp ugnen: Tryck på vredet och vrid det till önskat läge.

Sätta in ugnstillbehören

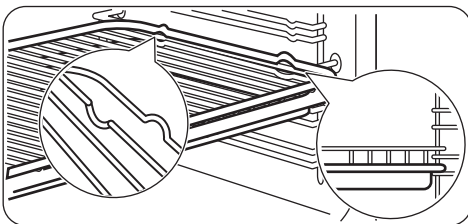
Långpanna:

För in långpannan mellan skenorna på ugnsstegen.



Galler och djup panna tillsammans:

Tryck på den djupa pannan mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



- Alla tillbehör har små fördjupningar längst upp på höger och vänster sida för att öka säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd.
- Den höga kanten runt stegen är en enhet som förhindrar att husgeråden halkar ur.

Ugn – Råd och tips



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.



Temperaturerna och gräddningstiderna i tabellerna är endast riktvärden. De beror på recepten samt på ingrediensernas kvalitet och mängd.

Gräddning

- Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla. Anpassa dina vanliga inställningar (temperatur, kottider) och placeringen av plåtar och galler till värdena i tabellerna.
- Tillverkaren rekommenderar att du använder den lägre temperaturen första gången.

- Om du inte kan hitta inställningarna för ett speciellt recept, leta efter ett recept som är nästan likadant.
- Du kan förlänga bakningstiden med 10–15 minuter om du bakar på mer än en nivå.
- Bakverk vid olika nivåer blir först inte alltid lika bruna. Om detta händer ska du inte ändra temperaturinställningen. Skillnaden jämnar ut sig under bakningen.
- För att utnyttja eftervärmen kan du, vid längre gräddningstider, stänga av ugnen cirka 10 minuter innan baktiden gått ut.

När du tillagar frysta livsmedel kan plåtarna i ugnen slå sig. När plåtarna kallnar igen återtar de sin normala form.

Tips för bakning

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakans botten är inte tillräckligt gräddad.	Ugnsnivån är fel.	Ställ kakan på en lägre ugnsnivå.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Ugnstemperaturen är för hög.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något lägre ugnstemperatur.

Bakresultat	Möjlig orsak	Lösning
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	För kort gräddningstid.	Förläng gräddningstiden. Du kan inte minska gräddningstiden genom att höja temperaturen.
Kakan faller ihop och blir degig, klumpig eller får vattenränder.	Det finns för mycket vätska i degen.	Använd mindre vätska. Var försiktig med blandningstiderna, framför allt vid användning av en köksmaskin.
Kakan är för torr.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en högre ugnstemperatur.
Kakan är för torr.	För lång gräddningstid.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en kortare gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Ugnstemperaturen är för hög och gräddningstiden är för kort.	Ställ in en lägre ugnstemperatur och en längre gräddningstid.
Kakan blir ojämnt brun.	Degen är ojämnt fördelad.	Fördela degen jämnt på bakplåten.
Kakan blir inte klar med den inställda tiden.	Ugnstemperaturen är för låg.	Nästa gång du gräddar ska du ställa in en något högre ugnstemperatur.

Baka i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbullar	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Grahamsbullar	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Filled sandwiches	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Formbröd	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Salta kringlor	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vitt bröd / Round loaf	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Fullkornsbröd	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Rågbröd, blandning	250	varmhållning	2 + 4
- bakning	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Baguetter	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannkakor	150 - 160	50 - 60	3
Fruktkakor	140 - 150	70 - 80	3
Muffins	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Rulltårta	190 - 210	6 - 15	3
Bullar	185 - 195	8 - 15	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Lång limpa	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Pepparkakor	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Kaka i form	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sockerkakor/Madeirakakor	150 - 160	50 - 60	2
Maränger	100	90 - 120	2 + 4
Marängbottnar	100	90 - 120	2 + 4
- värmning	med ugnen avstängd	25	2 + 4
Småkakor	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Petit-choux	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	förbakning, bottnar 10-15	2 + 4
Frukttårter, mördegskakor	150 - 160	dekorerings 35-45	2 + 4
Frukttårter, smuldeg	170 - 180	30 - 40	2 + 4

Över/undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Franskbullar	200-225	8-12	3-4
Grahamsbullar	190-200	20-25	3-4
Fyllda smörgåsar	200-225	10-12	3-4
Ciabattabullar	210-230	10-20	3-4
Foccacia	220-230	15-20	3-4
Pitabröd	250	5-15	3-4
Salta kringlor	180-200	12-15	3-4
Vitt bröd	190-210	25-40	1-2
Ciabatta	210-220	15-25	1-2
Fullkornsbröd	180-200	35-45	1-2
Rågbröd, blandning	275	värmning	1
- bakning	190	55-65	1
Baguetter	220-230	15-30	3-4
Pannkakor	170-180	50-60	2-3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Kaka i form	170-180	35-45	3-4
Sockerkakor/Madeirakakor	170-180	40-50	1-2
Smörgåstårta, bullar	200-225	8-12	3-4
Maränger	100	90-120	3-4
Marängbottnar	100	90-120	3-4
- värmning	med ugnen avstängd	25	3-4
Småkakor	160-180	6-15	3-4
Petit-choux	170-190	30-45	3-4
Rulltårta	190-210	10-12	3-4
Frukttårter, mördegskakor	175-200	förbakning, bullar 10-15	3-4
Frukttårter, mördegskakor	175	dekorerings 35-45	3-4
Frukttårter, smuldeg	190-200	25-35	3-4
Mjuk marsipankaka	210-230	10-12	2

Pizza-tabell

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Ciabattabullar	200-220	10-20	2-3
Focaccia	220-230	10-20	2-3
Ciabatta	190-200	15-25	2-3
Frukttårter, mördegskakor	170-180	35-45	2-3
Frukttårter, smuldeg	175-200	25-35	2-3
Pizza, hemlagad (tjock - med mycket fyllning)	180-200	25-35	1-2
Pizza, hemlagad (tunn botten)	200-230 ¹⁾	15-20	1-2
Frys pizza	200	15-20	1-2
Tårter, hembakade - förbakning, bullar	215-225	35-45	3-4
Tårter, hembakade - dekorerings	215-225	35-45	3-4
Tårter, frusna	200	15-25	3-4

1) förvärm ugnen

Stekning

- Använd värmebeständiga ugnsförhållanden (se tillverkarens bruksanvisning).

- Du kan steka stora stekar direkt i den djupa långpannan (i förekommande fall) eller på gallret ovanför den djupa långpannan.

- Stek magert kött i stekgrytan med lock. Det gör att köttet blir saftigare.
- Alla typer av kött som ska ha en stekyta kan stekas i en stekgryta utan lock.
- Vi rekommenderar att kött och fisk som steks i produkten väger minst 1 kg.
- För att förhindra att köttsaft som tränger ut bränner fast kan du tillsätta lite vätska i långpannan.
- Vänd steken vid behov (efter 1/2 - 2/3 av stektiden).
- Ös stora stekar samt fågel med deras egen saft flera gånger under stekningen. Därigenom blir resultatet bättre.
- Stäng av ugnen ca. 10 minuter före stektidens slut och utnyttja eftervärmen.

Steka i varmluft

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Engelsk rostbiff ¹⁾	125	80 - 120	2 - 3
Rumpstek - bryning	200	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

1) Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en kötttermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfile ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

1) Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en kötttermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Lägg/bog/sadel	160	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Fläskstek ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett ¹⁾	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

1) Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en kötttermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Kyckling, i bitar	180	55 - 65	2 - 3
Anka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	130	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

1) Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en köttermometer ska den tas bort före grillning.

Stekning med Över/Undervärme

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Engelsk rostbiff ¹⁾	125	80-120	2-3
Rumpstek - bryning	225	totalt 10	2-3
Rumpstek - stekning	160	50-60	2-3
Engelsk rostbiff	180	90-120	1-3

1) Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en köttermometer ska den tas bort före grillning.

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfilé ¹⁾	180	60-70	2-3

1) Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en köttermometer ska den tas bort före grillning.

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Lägg/bog/revben	180	80-100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Fläskstek ¹⁾	200	60-70	3
Fläskkotlett ¹⁾	200	60	3
Fläskkarré	180	90-120	2-3

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Skinka	160	60-100	1-2

1) Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en köttermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Kyckling, i bitar	200	55-65	2-3
Anka ¹⁾	160	55-65	2-3
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	130	totalt ca 5 timmar	2-3
Stekt kalkon, fylld	160	50-60	1-2
Kalkonbröst	200	70-80	2-3

1) Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en köttermometer ska den tas bort före grillning.

Tillaga i varmluft

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fisk, kokning	150 - 160	1)	2 + 4
Fisk, stekning	165 - 175	1)	2 + 4
Köttfärslimpa	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Danska köttbullar	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Leverpâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Potatisgratäng	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, hemlagad	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, frusen	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Pastagrätäng	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Pizza, hembakad	180 - 200	20 - 35	3
Frys pizza	180 - 200	15 - 25 ²⁾	2 + 4
Pommes frites, frusna	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Tårtor, hembakade - dekorer	165 - 175	30 - 40	2 + 4

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Tårtor, frusna	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) När man steker eller koker fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min, blir tillagningstiden ungefär 30+10 = 40 min.

Över/Undervärme

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)	Falsnivå
Fisk, kokning	160 - 170	1)	2 - 3
Fisk, stekning	180 - 200	1)	2 - 3
Köttfärslimpa	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Danska köttbullar	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Leverpâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratänger	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Potatisgratäng	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, hemlagad	200	50 - 60	2 - 3
Lasagne, frusen	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Pastagrätäng	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Pizza, hembakad	220 - 230	15 - 25	2 - 3
Fryst pizza	220 - 230	15 - 25 ²⁾	2 - 3
Pommes frites, frusna	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Tårtor, hembakade - förbakning, bullar	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Tårtor, hembakade - dekorering	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tårtor, frusna	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

1) När man steker eller koker fisk, beror tillagningstiden på fiskens tjocklek. Fisken är klar när köttet är vitt. Kontrollera genom att sticka en gaffel i fisken. Om köttet lossnar lätt från benet, är fisken klar.

2) Med tillagning på två nivåer (dubbel portion) tar det ca 1/3 längre tid än vad som anges på förpackningen. Om den angivna tiden är 30 min, blir tillagningstiden ungefär 30+10 = 40 min.

Bryning

Nötkött

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid i minuter per kg kött	Falsnivå
Rumpstek - bryning	200	totalt 10	2 - 3
Rumpstek - stekning	150	50 - 60	2 - 3
Engelsk rostbiff	160	90 - 120	1 - 2

Kalv

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Oxfilé	160	60 - 70	2 - 3

Lamm

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Lägg/bog/revben	160	80 - 100	2

Fläsk

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Fläskstek ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3
Fläskkotlett ¹⁾	175	60	2 - 3
Fläskkarré	160	90 - 120	2 - 3
Skinka	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en kötttermometer ska den tas bort före grillning.

Fågel

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min/kg)	Falsnivå
Kyckling	180	55 - 65	2 - 3
Anka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Anka lågtemperaturlagad ¹⁾	lämpar sig inte	totalt ca 5 timmar	2 - 3
Stekt kalkon, fylld	150	50 - 60	1 - 2
Kalkonbröst	175	70 - 80	2 - 3

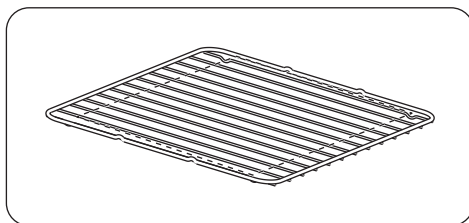
¹⁾ Annat. Kan brynas efter stekning under grillen eller med över-/undervärme på 250 °C. Använder du en kötttermometer ska den tas bort före grillning.

Grillning i allmänhet



VARNING! Grilla alltid med stängd ugnslucka.

- Grilla alltid med maximal temperaturinställning.
- Placera gallret på den ugnsnivå som rekommenderas i grilltabellen.
- Placera alltid den djupa formen som ska fånga upp fett på den första ugnsnivån.
- Grilla endast tunna bitar av kött eller fisk.
- Förvärm alltid en tom ugn med grillfunktionerna i 5 minuter.



Grillområdet är inställt i mitten av nivån.

Grillning



Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (min)		Falsnivå
		1:a sidan	2:a sidan	
Fläskkotletter	250	7 - 9	4 - 6	3 - 4
Lammkotletter	250	7 - 10	5 - 6	3 - 4
Kyckling, i bitar	250	20 - 25	15 - 20	3 - 4
Korv	250	3 - 5	2 - 4	3 - 4
Revben, förtillagade i 20 min.	250	15 - 20	15 - 20	3 - 4
Fisk, skivor av torsk eller lax	250	10 - 15	5 - 10	3 - 4
Rostat bröd	250	2 - 3	1 - 2	3 - 4

Torkning



Täck ugnshyllorna med bakplåtspapper.

För bästa resultat: stäng av produkten när halva tiden tiden har gått. Öppna produktens lucka och låt produkten svalna. Fortsätt sedan torkprocessen.

Grönsaker

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Bönor	60 - 70	6 - 8	3	2/4
Pepparfrukter	60 - 70	5 - 6	3	2/4
Soppgrönsaker	60 - 70	5 - 6	3	2/4
Svamp	50 - 60	6 - 8	3	2/4
Örter	40 - 50	2 - 3	3	2/4

Frukt

Livsmedel	Temperatur (°C)	Tid (t)	Falsnivå	
			1 position	2 positioner
Plommon	60 - 70	8 - 10	3	2/4
Äprikoser	60 - 70	8 - 10	3	2/4
Äppelskivor	60 - 70	6 - 8	3	2/4
Päron	60 - 70	6 - 9	3	2/4

Upptining ❄️

- Ta ut maten ur förpackningen. Lägg maten på en tallrik.
- Täck inte över den med en skål eller tallrik. Det kan förlänga upptiningstiden.
 - Använd den första ugnsnivån. Den längst ner.

Livsmedel	Mängd	Upptiningstid (min)	Efterupptiningstid (min)	Kommentar
Kyckling	1 kg	100 - 140	20 - 30	Lägg kycklingen på ett upp- och nerv-änt tefat på en stor tallrik. Vänd efter halva tiden.
Kött	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Kött	500 g	90 - 120	20 - 30	Vänd efter halva tiden.
Forell	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jordgubbar	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Smör	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Grädde	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vispa grädden medan den fortfarande är något frusen.
Mjuk kaka	1,4 kg	60	60	-

Ugn – underhåll och rengöring



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Anmärkningar om rengöring

- Torka av framsidan med en mjuk trasa och varmt vatten och diskmedel.
 - Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
 - Rengör produkten efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
 - Ta bort envis smuts med speciell ugnsgrengöring.
- Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk duk med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
 - Använd inte starka medel, föremål med skarpa kanter eller diskmaskin vid rengöring om du har tillbehör i Super Clean. Det kan skada ytan.

Produkter i rostfritt stål eller aluminium

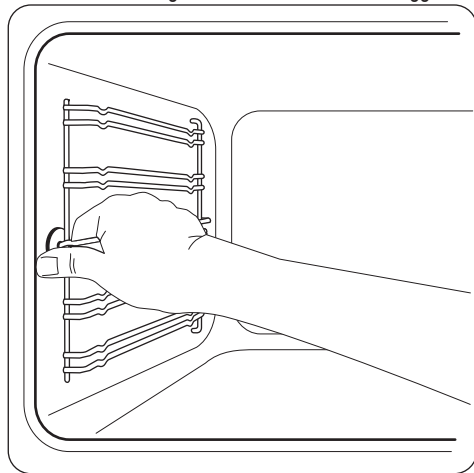


Rengör ugnsluckan endast med en blöt svamp. Torka med en mjuk trasa. Använd aldrig stålull, syror eller produkter med slipeffekt för rengöring eftersom de kan skada ugnens ytor. Rengör ugnens kontrollpanel med samma försiktighet.

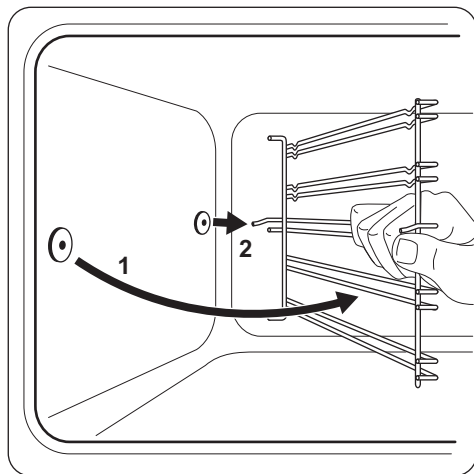
Borttagning av ugnsstegarna

Ta ut ugnsstegarna när ugnen ska rengöras.

1. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



2. Dra ut stegen baktill från ugnssidan och ta bort den.



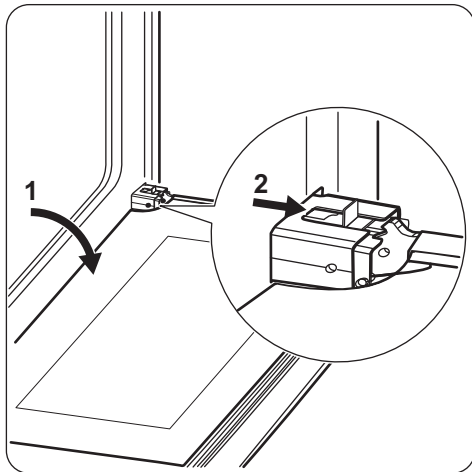
Sätt i ugnsstegarna i omvänd ordning.



FÖRSIKTIGHET! Se till att den längre fixeringsdelen är framtill. De två fixeringsdelarnas ändar måste peka bakåt. Felaktig installation kan skada emaljen.

Ta bort ugnsluckan

Ta bort luckan för att göra rengöringen enklare.



1. Öppna luckan helt.
2. Flytta glidstycket tills du hör ett klickande ljud.
3. Stäng luckan tills glidstycket spärrar den.
4. Ta bort dörren.
Luckan tas bort genom att du drar den utåt först på ena sidan och sedan på andra sidan.

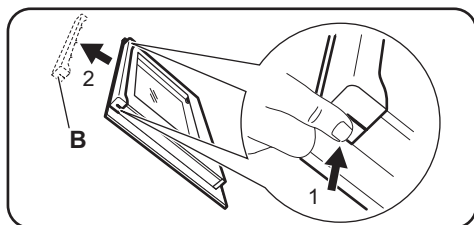
Sätt tillbaka ugnsluckan i omvänd ordning när rengöringen är klar. Du ska höra ett klickljud när du sätter tillbaka luckan. Använd en tång om det behövs.

Ta bort och rengöra luckglaset

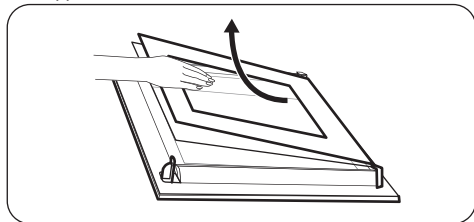


Glaset i luckan på din produkt kan skilja sig från den typ och form du ser på bilderna. Antalet glas kan skilja sig.

1. Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



2. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
3. Håll luckglasen i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenorna.



4. Rengör ugnsluckans glaspaneler. Sätt tillbaka glasen genom att följa stegen i omvänd ordning.

Ugnstak

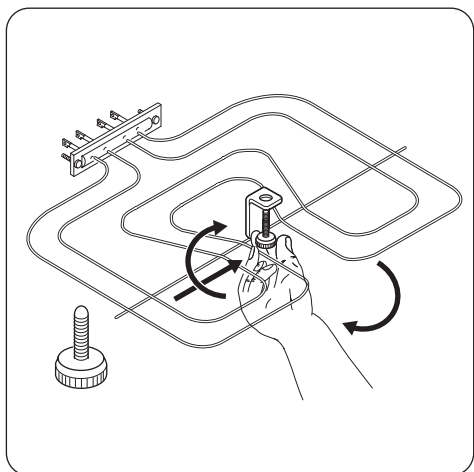


WARNING! Inaktivera produkten innan du tar bort värmeelementet. Se till att ugnen har svalnat. Det finns risk för att du bränna dig.

Ta ut ugnsstegarna.

Du kan ta bort värmeelementet för att göra det enklare att rengöra ugnstaket.

1. Ta bort skruven som håller fast värmeelementet. Använd en skruvmejsel första gången.



2. Dra försiktigt värmeelementet nedåt.
3. Rengör ugnstaket med en mjuk trasa och en lösning av varmt vatten och diskmedel och låt det torka.

Sätt tillbaka värmeelementet i omvänd ordning.

Sätt i ugnsstegarna.



WARNING! Se till att värmeelementet är korrekt installerat och inte faller ned.

Byte av lampan

Lägg en tygbit på botten av produktens inändöme. Detta förhindrar skador på lampglaset och ugnsutrymmet.



WARNING! Risk för elstöt! Koppla från säkringen innan du byter lampan. Lampan och lampglaset kan vara varma.

1. Avaktivera produkten.
2. Ta ut säkringarna ur säkringsskåpet eller stäng av huvudströmbrytaren.

Baklampan



Lampglaset hittar du längst bak i utrymmet.

1. Ta bort lampglaset genom att vrida det moturs.
2. Rengör lampglaset.
3. Byt ugnslampan mot en passande 300 °C värmeresistent ugnslampa. Använd samma typ av lampa.
4. Sätt tillbaka lampglaset.

Ta bort förvaringslådan



WARNING! Förvara inte lättantändliga föremål (t.ex. rengöringsmaterial, plastpåsar, ugnsvantar, papper eller rengöringssprayer) i förvaringslådan. Förvaringslådan kan bli het när du använder ugnen. Risk för brand föreligger

För rengöring kan förvaringslådan under ugnen tas bort.

1. Dra ut förvaringslådan så långt det går.
2. Lyft förvaringslådan en aning så att den kan lyftas snett uppåt ur styrtapparna.

För att sätta tillbaka luckan utför du stegen i omvänd ordning.

Felsökning



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Du kan inte aktivera produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
Du kan inte aktivera produkten.	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Restvärmeindikering går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automax-funktionen fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
Automax-funktionen fungerar inte.	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering-funktionen är aktiverad.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
tänds på hällens display.	Automatisk avstängning är på.	Avaktivera hällen och aktivera den igen.
tänds på hällens display.	Barnlås- eller Lås-funktionen fungerar.	Se avsnittet "Häll - Daglig användning".
tänds på hällens display.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
tänds på hällens display.	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
tänds på hällens display.	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Häll – råd och tips".
Ugnen värms inte upp.	Ugnen är avstängd.	Sätt på ugnen.
Ugnen värms inte upp.	Nödvändiga inställningar är inte gjorda.	Kontrollera att rätt inställningar gjorts.
Belysningen fungerar inte.	Lampan är trasig.	Byt lampa.
Ånga och kondens avsätts på maten och i ugnen.	Du lät maten stå för länge i ugnen.	Låt inte maträtter stå i ugnen längre än 15 - 20 minuter efter att tillagningen är klar.

Tekniska data

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.
Information som kundtjänst behöver finns på typskylten.
Typskylten sitter på den yttre kanten av produktens

innanmäte. Avlägsna inte märkskylten från produktutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar den här:	
Modell (Mod.)	
PNC (produktnummer)	
Serienummer (S.N.)	

Installation



WARNING! Se säkerhetsavsnitten.

Tekniska data

Mått	
Höjd	850 - 939 mm
Bredd	596 mm

Mått	
Djup	600 mm
Ugnsvolym	74 l

Elektrisk installation



WARNING! Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om säkerhetsföreskrifterna i kapitlen "Säkerhet" inte följs.

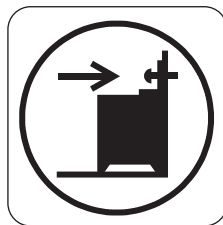


FÖRSIKTIGHET! Om du ansluter stickproppen från spisen till en 3-faskontakt, måste den ha en nolla. Annars fungerar inte spisen.

Tippskydd



FÖRSIKTIGHET! Montera tipskyddet för att hindra att produkten välter vid felaktig belastning. Tippskyddet fungerar endast när produkten står på rätt plats. Din produkt har symbolerna som visas på bilderna (i förekommande fall) för att påminna dig om att montera tipskyddet.



Kontrollera att du placerar tipskyddet på rätt höjd.

Mer information om hur produkten ska installeras finns i ett separat installationshäfte.

MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



www.electrolux.com/shop

