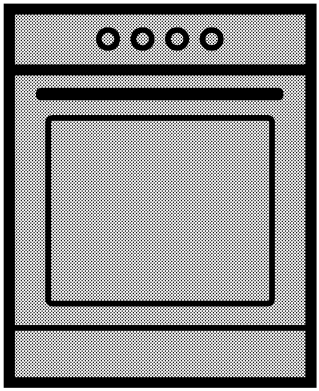
Ugn
Bruksanvisning



FSS86002GWS

SV

285.3042.88/R.AC/10.01.2018

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,
Tack för att du har valt att köpa en Beko-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:

Viktig information eller användbara användartips.

Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.

Varning för elektrisk stöt.

Varning för brandrisk.

Varning för heta ytor.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö 4

Allmän säkerhet....4
Elsäkerhet....4
Produktsäkerhet....5
Avsedd användning....7
Barnsäkerhet....8
Avfallshantering av den uttjänta produkten....8
Avfallshantering av emballage....8

2 Allmän Information 9

Översikt....9
Förpackningens innehåll....10
Tekniska specifikationer....11

3 Installation 12

Före installationen....12
Installation och anslutning....13
Framtida transport....14

4 Förberedelser 15

Tips för att spara energi....15
Initial användning....15
Den första rengöringen av produkten....15
Initial uppvärmning....15

5 Så här använder du hällen 16

Allmän information om tillagning....16
Använda hällen....16

6 Så här använder du ugnen 17

Allmän information om bakning, stekning och grillning....17
Så här använder du den elektriska ugnen....17
Användningslägen....17
Tabell över tillagningstider....18
Så här förbereder du grillen....19
Tabell för tillagningstider för grillning....19

7 Underhåll och rengöring 20

Allmän information....20
Rengöra hällen....20
Rengöra kontrollpanelen....20
Rengöra ugnen....20
Ta bort ugnsluckan....21
Ta bort luckans innerglas....21
Byta ugnslampan....22

8 Felsökning 23

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

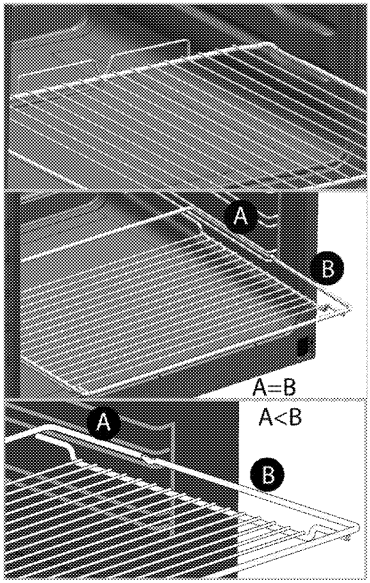
- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras 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 strömsladden 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 frånkopplad 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 strömsladden 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
- VARNING: 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. Värmeackumulationen 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 droppplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller droppplåten 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.
- Enheten är inte avsedd att användas på något annat sätt än med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- VARNING: Använd bara hällskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hällskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- VARNING: Använd bara hällskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hällskydd 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.

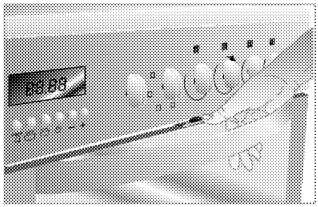
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning.
- Tillverkaren ansvarar inte 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

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

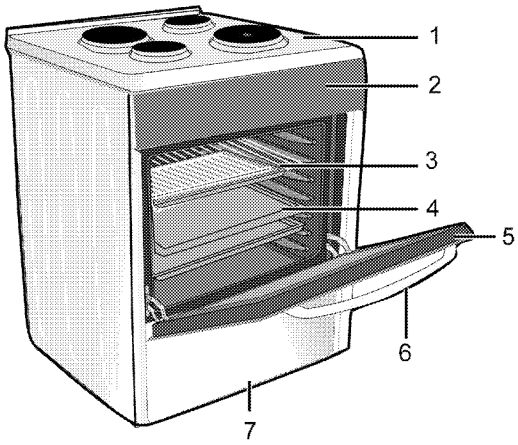
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

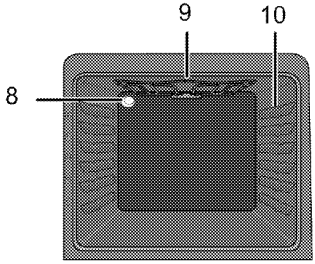
Avfallshantering av emballage

- 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 avfallshantera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

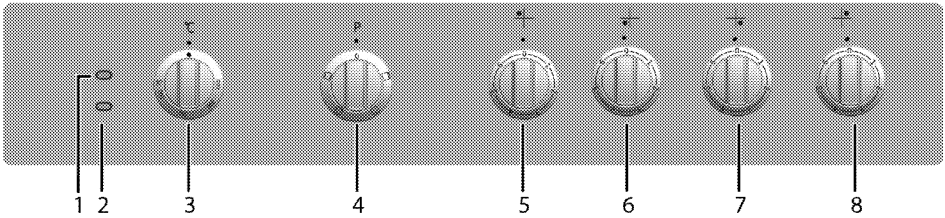
2 Allmän Information

Översikt





1	Brännarplatta	6	Handtag
2	Kontrollpanel	7	Under del
3	Trådhylla	8	Lampa
4	Tråg	9	Grillvärmeelement
5	Främre lucka	10	Hyllpositioner

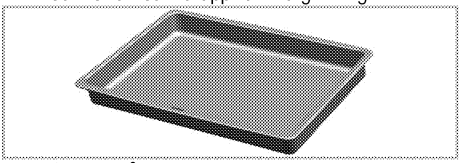


1 Varningslampa
2 Termostatlampa
3 Termostatreglage
4 Funktionsreglage
5 Hetplatta Vänster bak
6 Hetplatta Vänster fram
7 Hetplatta Höger fram
8 Hetplatta Höger bak

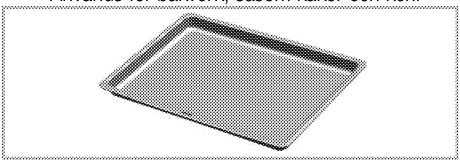
Förpackningens innehåll

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

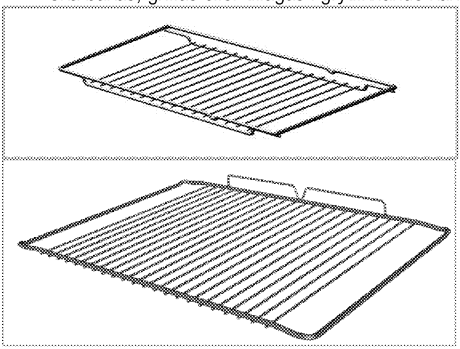
1. **Bruksanvisning**
2. **Långpanna**
   Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



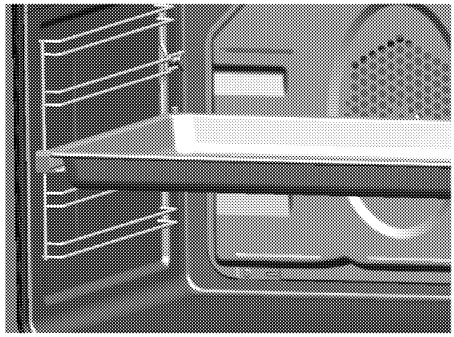
3. **Grund plåt**
   Används för bakverk, såsom kakor och kex.

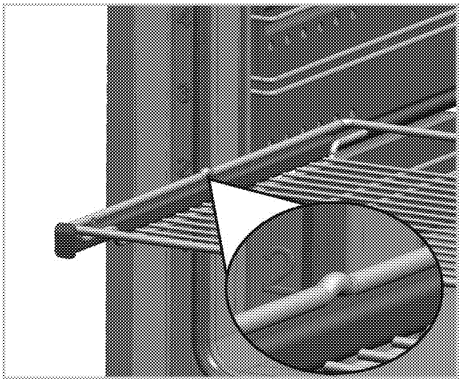


4. **Ugnsgaller**
   Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



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 3AC ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	8.3 kW
Säkring	3 x 16 A
Kabeltyp/sektion	min.H05VV-FG 5 x 1,5 mm^2
HÄLL	
Brännare	
Vänster bak	**Hetplatta**
Dimension	145 mm
Energi	1000 W
Vänster fram	**Hetplatta**
Dimension	220 mm
Energi	2000 W
Höger fram	**Hetplatta**
Dimension	145 mm
Energi	1000 W
Höger bak	**Hetplatta**
Dimension	180 mm
Energi	2000 W
UGN/GRILL	
Huvudugn	**Traditionell ugn**
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 laboratorieförhållanden 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.

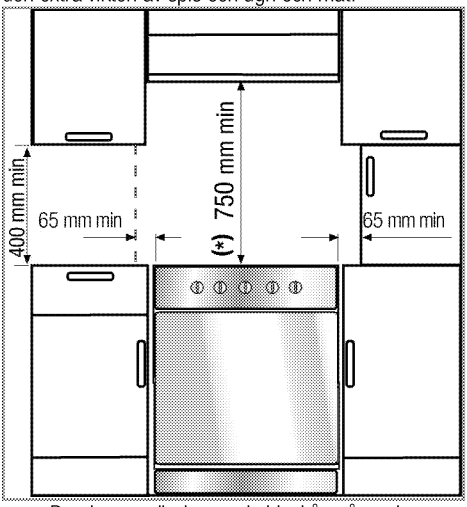
Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.

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.

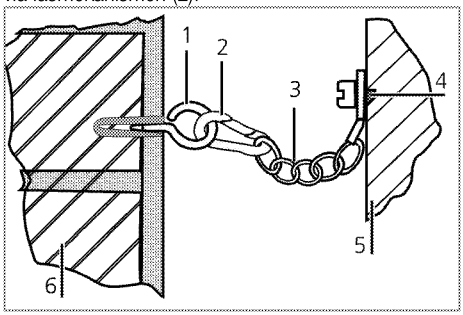


- Den kan användas med sidoskåp på vardera sidan, men med ett minsta avstånd på 400 mm ovanför spisplattans nivå för att medge ett spel på 65 mm mellan enheten och valfri vägg, utskjutande del eller stort skåp.
- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagningsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna 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** sidean får bara vara av samma storlek eller mindre.
- Alla köksmöbler intill enheten måste vara värmeresistenta (upp till 100 °C min.).

Säkerhetskedja

Om produkten har 2 säkerhetskedjor:

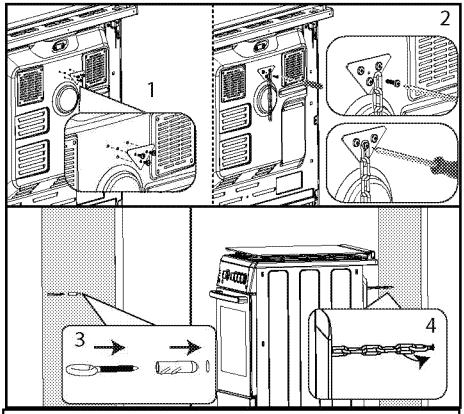
Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda de två säkerhetskedjorna på ugnen.
Fäst krok (1) genom att använda en lämplig spik i köksväggen (6) och anslut säkerhetskedjan (3) i kroken via låsmekanismen (2).



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

Om produkten har 1 säkerhetskedja:

Enheten måste säkras mot överbalansering genom att använda säkerhetskedjan på ugnen.
Följ stegen nedan i bilden för att fästa säkerhetskedjan på produkten.



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.

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.

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 automatsäkring 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 använts 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:
Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.
En skadad strömsladd 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 strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

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

Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

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

Koppla in strömsladden i vägguttaget.

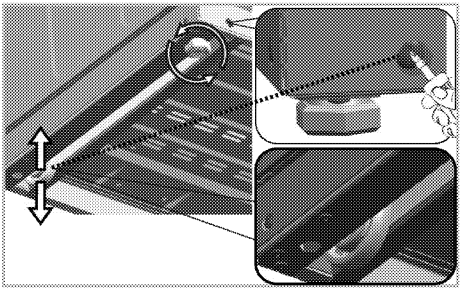
- Tryck produkten mot köksväggen.

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 kärlen 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

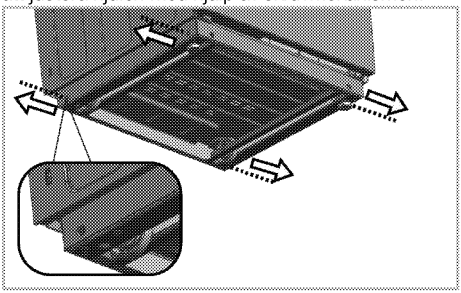
Auktoriserad serviceleverantör kan ta bort basen på din produkt för att minska produkthöjden till 850 mm. I sådana fall måste 4 fötter vara monterade på produkten. **Denna procedur får endast utföras av auktoriserad serviceleverantör.**

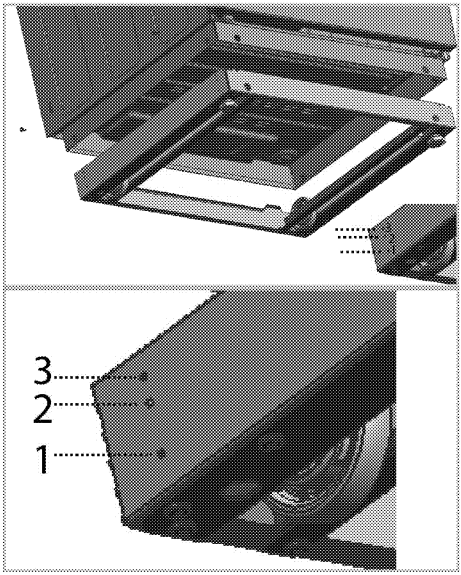
Din produkt är utrustad med en bas, som består av två kapslade delar. När du har lagt ner produkten på en jämn yta kan du ta bort skruvarna såsom visas i figuren och dra in den inre basen för att utföra en 3-stegs höjdjustering.

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.





Slutkontroll

1. 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 ioch plåten nuti ugnen skadar ugnsluckan 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 brännarna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll brännarna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan brännaren och kastrullens undersida.
- För långa tillagningar kan du stänga av brännaren 5 eller 10 minuter före tillagningstidens slut. Du kan uppnå energibesparingar på upp till 20 % genom att använda restvärme.

Initial användning

Den första rengöringen av produkten

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 värmetåliga 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 17*.
5. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
6. Stänga av ugnen; se *Så här använder du den elektriska ugnen, sidan 17*

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 19*.
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stänga av grillen, se *Så här förbereder du grillen, sidan 19*

Platta

1. Alla produktionsrester eller lager måste brännas bort före första användningen. Använd plattan med medeltemperaturnivå i 8 minuter utan någon kastrull. Inga kastruller eller behållare ska placeras på plattan under den här processen.

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.

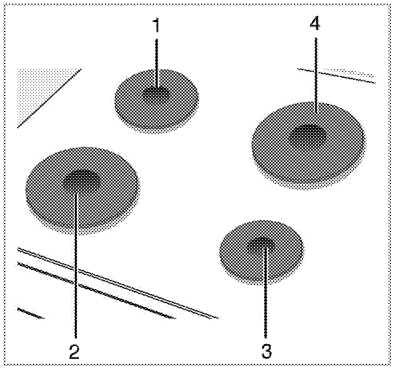
5 Så här använder du hällen

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. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mäng 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 kärlen 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.

Använda hällen



1 Hetplatta 14-16 cm
2 Hetplatta 22-24 cm
3 Hetplatta 14-16 cm
4 Hetplatta 18-20 cm är en lista med rekommenderad diameter för kärl som ska användas för respektive brännare.

Använda plattorna

Hällens knappar kan vridas i båda riktningarna på ett sätt så att temperaturkontrollen sker stegvis.

Om hällen är försedd med hällplattor med snabbvärmningsfunktion kommer relevant platta att markeras med en röd punkt.

Överhettningsskydd

Plattor med en effekt som överstiger 1 000 W är utrustade med överhettningsskydd.
Överhettningsskyddet minskar effekten för plattorna i följande fall:

- Det finns ingen kastrull eller panna på hällen.
- Det finns en tom kastrull eller panna på hällen.
- Undersidan av kastrullen eller pannan är inte plan.

Slå på plattorna

Använd plattornas knappar för använda plattorna. Flytta plattornas knappar till relevant nivå för att få önskad tillagningsnivå.

Tillagningsnivå	1	2 - 3	4 - 6
	värmning	stuvning, sjudning	kokning, stekning

Slå av plattorna

Vrid plattans knapp till positionen AV (överst).

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 ungen 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

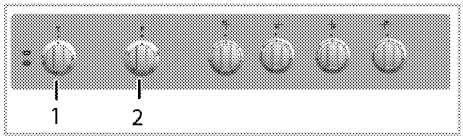
När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

- 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



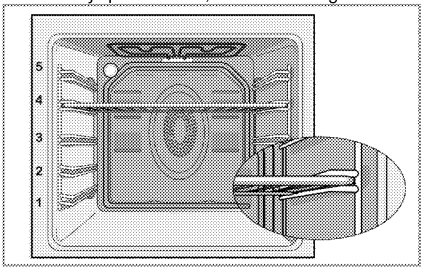
1 Termostatreglage
2 Funktionsreglage

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.



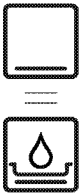
Användningslägen

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

Över- och undervärme

Över- och undervärme används. Maten upphettas 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.

Grill

Den lilla grillen i ugnens innertak används. Passar för grillning.

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

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.

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	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur i °C	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
**Kakor på plåt	En nivå		3	175	25 ... 30
**Kakor i form	En nivå		2	175	40 ... 50
**Kakor på bakplåtspapper	En nivå		3	175	25 ... 30
**Sockerkaka	En nivå		3	200	5 ... 10
**Småkakor	En nivå		3	175	25 ... 30
**Degkaka	En nivå		2	200	30 ... 40
**Fyllliga kakor	En nivå		2	200	25 ... 35
**Surdeg	En nivå		2	200	35 ... 45
**Lasagne	En nivå		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	En nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffstek (hel)/stek	En nivå		2	25 min. 250/max, sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgryta	En nivå		2	25 min. 220 efter 190	70 ... 90
Stekt kyckling	En nivå		2	15 min. 250/max, sedan 190	55 ... 65
Kalkon (5.5 kg)	En nivå		1	25 min. 250/max, sedan 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		3	200	20 ... 30

(**) För tillagningsprocesser som kräver förvärmning, förvärm ugnen i början av processen tills den når den inställda temperaturen.

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.
Rostbiff	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.

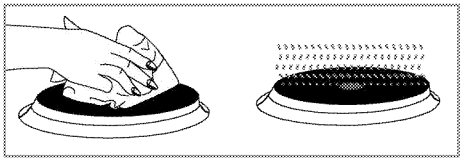
Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

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

Rengöra hällen

Elektriska hällar

1. Vrid av plattorna och vänta tills de svalnar.
2. Vid behov rengör du plattorna med ett rengöringsmedel (finns att köpa i utvalda butiker).
3. Värm bara några minuter efter rengöringen för att säkerställa att övre delen har torkat.
4. Applicera ett tunt lager maskinolja på hällens yta med jämna mellanrum för att skydda den.



Rengöra kontrollpanelen

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

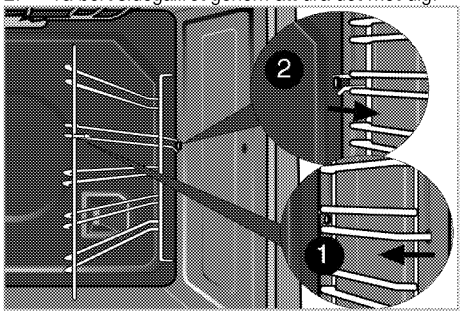
Avlägsna inte kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen.
Kontrollpanelen kan skadas!

Rengöra ugnen

Så här rengör du sidoväggen

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

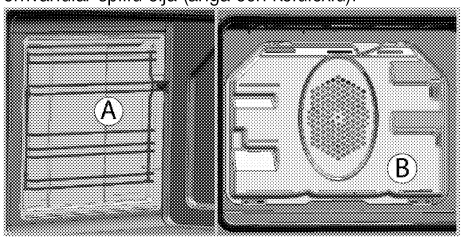
1. Ta bort den främre delen av sidogallret genom att dra den i motsatt riktning mot sidoväggen.
2. Ta bort sidogallret genom att dra det mot dig.



Katalytiska väggar

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

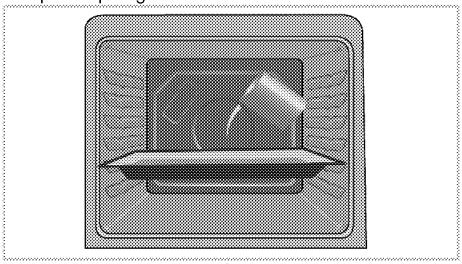
De inre sidoväggarna (A) och/eller den bakre väggen (B) på din produkt kan vara täckt med katalytisk emalj. Katalytiska väggar har en ljus matt färg och en porös yta. De katalytiska väggarna i ugnen ska inte rengöras. De katalytiska väggarnas porösa ytor är självrengörande genom att de absorberar och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

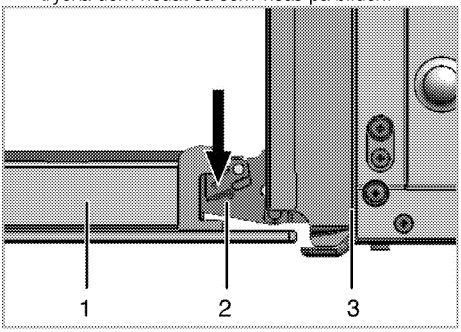
Rengör ugnsluckan

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

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

Ta bort ugnsluckan

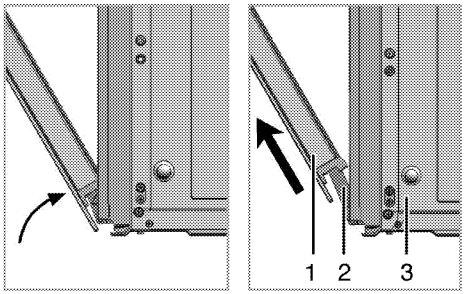
1. Öppna den främre luckan (1).
2. Öppna klämmorna i gångjärnshusen (2) på höger och vänster sida om den främre luckan genom att trycka dem nedåt så som visas på bilden.



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.

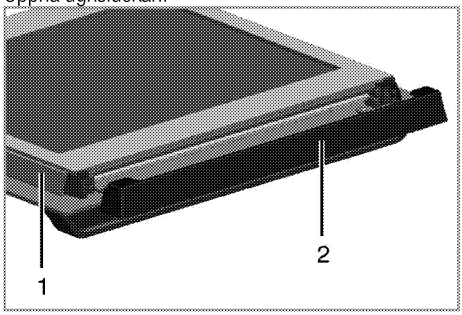
Stegen som utförs i borttagningsprocessen ska utföras i motsatt ordning när luckan monteras. Glöm inte att stänga klämmorna vid gångjärnshuset när du monterar luckan igen.

Ta bort luckans innerglas

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

Luckans invändiga glasruta kan avlägsnas för rengöring.

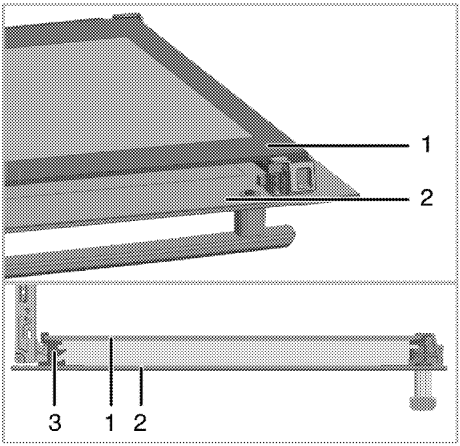
Öppna ugnsluckan.



1 Ram

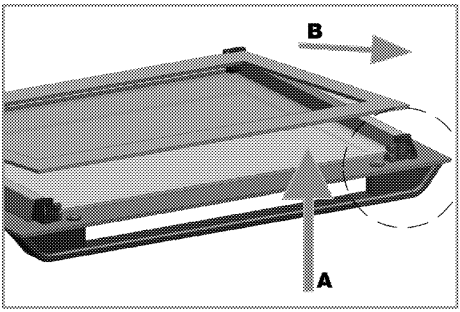
2 Plastdel

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



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

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



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 ugnslampan

FARA:
Innan du byter ugnslampan 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!

Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specifikationer, sidan 11*.
Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.

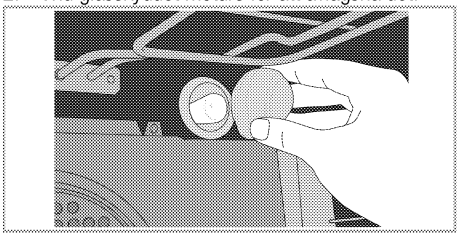
Lampans placering kan skilja sig något från bilden.

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

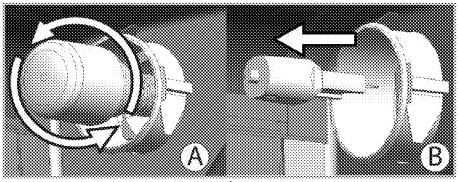
Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

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



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

- Huvudsäkringen 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.*

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.

- Är kanske inte inställd på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur. >>> *Ställ in ugnen på en viss tillagningsfunktion och/eller temperatur.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

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.