



ANVÄNDARHANDBOK OCH ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

Classic | Classic Deluxe
110 Keramik

U110902-02c

Innehålle

1. Innan du Börjar...	1	6. Matlagningstips	19
Personlig Säkerhet	1	7. Vägledning för Matlagning i Ugnen	20
Elektrisk Koppling	1	8. Rengöra Spisen	21
Konstiga Lukter	2	9. Felsökning	25
Ventilation	2	10. Installation	27
Underhåll	2	Bäste Montör	27
Underhåll av keramik	3	Säkerhetskrav och Föreskrifter	27
Ugnen Skötsel	4	Ventilation	27
Underhåll av hällen	5	Spisens Placering	27
Grill / Utdragbar Grill	5	Placering av Spisen	28
Kylfläkt	5	Flytta Spisen	28
Spisens Skötsel	5	Sänka de två Bakre Valsarna	29
Rengöring	5	Avsluta Flytten	29
2. Översikt över Spisen	6	Flytta Spisen efter Anslutning	29
Hällen	6	Utjämning	29
Översikt över knappar för spishäll och värmhållningsyta	8	Elektrisk Koppling	30
Utdragbar grill	9	Slutkontroll	30
Brödjäsningslåda (<i>Classic Deluxe</i>)	10	Slutlig Montering	31
Tillbehör	11	Kundservice	31
3. Ugnarna	12	11. Kopplingsschema	32
4. Klocka med 3 knappar	15	12. Teknisk Information	36
5. Klocka med 6 knappar	17		

1. Innan du Börjar...

Om du har installerat apparaten korrekt och använder den korrekt har du många års problemfri matlagning. Det är viktigt att du läser det här avsnittet innan du börjar.

Personlig Säkerhet

Den här apparaten är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas i andra syften, t.ex. rumsuppvärmning. Om du använder den här apparaten för något annat syfte kan det ogiltigförklara garantin. Förutom att det påverkar garantianspråk är det även slöseri med bränsle och kan överhettas vreden.

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med rörelsehinder eller annan nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenheter/kunskaper, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av enheten, och förutsatt att personerna förstår alla risker med användningen.
- Barn **under** 8 års ålder bör hållas på behörigt avstånd eller hållas under oavbruten uppsikt. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt – en vuxen måste alltid finnas med.
- Spisen får inte placeras på en sockel.
- Den här apparaten är endast avsedd för matlagning i hemmet. Om du använder den här apparaten för något annat syfte kan det ogiltigförklara garantin.
- Innan du använder ugnen / ugnen, se ugnshyllainstallation, i avsnittet Tillbehör.
- Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn under åtta års ålder måste hållas på behörigt avstånd eller hållas under oavbruten uppsikt.
- En långkokning måste passas då och då. En snabbare kokning måste passas hela tiden.
- **BRANDFARA:** Förvara EJ föremål på spisplattorna.
- För att undvika överhettning, installera ej spisen bakom en dekorationsdörr.
- Åtkomliga delar blir varma vid användning och förblir varma en stund efter användning. Håll barn borta från spisen och bär inte löst sittande eller hängande kläder när du använder enheten.
- **ANVÄND INTE** ånga när enheten rengörs.
- Håll brännbart material (t.ex. gardiner) och brännbara vätskor på säkert avstånd från spisen.
- **ANVÄND INTE** sprayflaskor i närheten av spisen när den är på.

Elektrisk Koppling

Denna spis måste installeras i enlighet med anvisningarna i denna handbok, i enlighet med tillämpliga nationella och lokala föreskrifter och i enlighet med krav från lokala elleverantörer.

WARNING: Apparaten måste jordas

OBS: Ugnen måste vara ansluten till korrekt eltilförsel enligt anvisningarna på ugnens spänningsetikett, genom en lämplig ugnskontrollsenhet med en tvåpolig strömställare och en kontaktseparation på minst 3 mm på alla poler.

Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.

- Den här apparaten är tung så var försiktig när du flyttar den.
- Spisen kan installeras i ett kök/matrum, men **INTE** i ett rum som innehåller ett badkar eller en dusch.
- Apparaten måste jordas.
- Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.
- Displayen för hällens vred blinkar normalt i ungefär 2 sekunder vid första inställning.
- Ställ in klockan för att kontrollera att ugnen fungerar – se relevant avsnitt i den här anvisningen.
- Apparaten ska installeras enligt gällande regelverk och endast på en välventilerad plats.
- Om apparaten installeras felaktigt kan garantier och ansvar upphävas och det kan även leda till åtal.
- Installera **INTE** apparaten på en plattform.
- Hantera **INTE** spishällen när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Kontrollera apparatens elsäkerhet innan du återansluter den.

Svenska

Konstiga Lukter

Det är möjligt att din spis kommer att ge ifrån sig en viss lukt när du först använder den. Detta kommer att avta under vidare användning.

Innan du använder spisen för första gången, se till att allt emballage har tagits bort och sedan, för att ta bort odörer från tillverkningen, sätt ugnen på 200°C och ha den på denna värme i minst en timme.

Innan du använder grillen för första gången bör du också ha grillen på i 30 minuter. Skjut in grillpannan så långt det går in i grillen och lämna grilldörren öppen.

Se till att rummet är väl ventilerat (se avsnittet "Ventilation" nedan). Personer med andningsproblem eller allergi bör inte befinna sig i rummet under denna korta period.

Ventilation

Användning av gasdrivna matlagningsapparater ger upphov till värme och fuktighet i det rum där de är placerade. Se därför till att köket har god ventilation. Se till att naturliga ventilationsöppningar inte är blockerade eller installera en spishuv med fläkt på utsidan.

Om apparaten används under lång tid eller mycket intensivt kan ytterligare ventilation behövas. Du kan till exempel öppna ett fönster eller använda köksfläkt eller annan mekanisk ventilation där sådan finns.

Underhåll

- Endast en kvalificerad serviceingenjör får utföra service på apparaten och endast godkända reservdelar får användas. Den här utrustningen bör genomgå service en gång om året.
- Innan du avlägsnar den befintliga lampan ska du bryta strömmen och kontrollera att ugnen och lampan har svalnat.
- **ANVÄND INTE** kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.
- Låt alltid spisen svalna och stäng av huvudströmbrytaren före rengöring eller underhåll, såvida inte annat anges i denna bruksanvisning.
- Håll inte i knapparna när du flyttar spisen.
- Rör aldrig spisen om du har våta händer.
- Använd **INTE** en handduk eller annat tjockt tyg istället för grytvantar – det kan fatta eld om det kommer i kontakt med en varm yta.
- **ANVÄND INTE** spisplattskydd, folie och täck inte över spisplattorna med något alls. Det kan göra användningen av spisplattorna osäker och eventuellt vara hälsofarligt.
- Värm inte upp mat i oöppnade förpackningar. Tryck kan byggas upp som kan göra att förpackningen går sönder och orsakar skada.

- Använd inte ostadiga kastruller. Placera alltid handtagen bortvända från hällkanten.
- Håll alltid hällen under uppsikt vid högre temperaturer. Om kastruller kokar över kan det orsaka rök och fettspill som kan fatta eld. Använd om möjligt en termometer för olja för att undvika överhettning.
- Om tillagningen lämnas på hällen utan översikt kan fett eller oljan utgöra en brandfara.
- Håll alltid fritöser under tillsyn. Värm alltid upp olja långsamt och håll pannan under uppsikt under uppvärmning. Fritöser bör endast fyllas till en tredjedel med olja.
- Flytta aldrig en panna med varmt matfett, speciellt inte en fritös. Vänta tills fett har svalnat. Fritöser bör endast fyllas till en tredjedel med olja. Om du håller i för mycket olja kan den spilla över när du lägger i maten. Om du använder olika typer av olja eller matfett bör du blanda ihop dem före uppvärmning eller under tiden fett smälter.
- Matvaror som ska stekas bör vara så torra som möjligt. Frost på frusen mat eller fuktighet på färsk mat kan leda till att hett matfett bubblar upp över sidorna på pannan. Håll noga uppsikt efter spill eller överhettning av mat när du steker mat på hög eller medelhög temperatur.
- Använd inte översidan av ventilgallret (springan längs spisens baksida) för att värma upp tallrikar eller formar, torka kökshanddukar eller mjuka upp smör.
- Använd inte vatten för att släcka fettbränder och plocka aldrig upp en stekpanna som har fattat eld. Stäng av knapparna och kväv sedan elden i en stekpanna genom att täcka pannan helt med ett tättslutande lock eller en bakplåt. Använd en kemisk torr- eller skumsläckare om sådan finns tillgänglig.
- **MODIFIERA INTE** utrustningen. Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Om brännbart material förvaras i lådan, ugnen eller grillen kan det explodera och resultera i brand eller fastighetsskador.

Underhåll av keramik

- Var försiktig när du vidrör de markerade matlagingsområdena på hällen.
- Använd kastruller av rätt storlek med flata botten som är tillräckligt stora att täcka en värmezona. Om du använder för små kastruller är en del av värmeytan inte täckt, vilket t.ex. kan leda till att kläder fattar eld.
- Bara vissa sorters glas, glaskeramik, lergods eller andra glaserade kärl är lämpliga att användas på **uppvärmningszonen**. Andra kärl kan gå sönder på grund av den plötsliga temperaturförändringen.
- Endast vissa typer av glas, glaskeramik, lerkärl eller andra glaserade formar är lämpliga för tillagning på spishäll. Andra formar kan gå sönder vid plötsliga temperaturändringar. Laga aldrig mat direkt på hällytan (**Fig. 1.1**).
- Endast vissa typer av stekpannor i rostfritt stål, emaljerat stål, eller gjutjärnspannor med emaljerad bas är lämpliga att användas till matlagning med induktionshäll.
- Akta så att du **INTE** repar ytan när du ställer köksredskap på glasskivan.
- Ha **INTE** värmezoner på när de inte används för matlagning.
- Keramikytan är mycket tålig, men en kraftig stöt eller ett vasst fallande föremål (t.ex. ett saltkar) kan orsaka sprickor (**Fig. 1.2**).
- Om en spricka uppkommer ska du omedelbart koppla från spisen och se till att den blir reparerad.
- Lyft alltid av kastruller från hällen. Om du drar kastruller över hällen kan det orsaka märken och repor (**Fig. 1.3**).
- Läg **INGA VARMA LOCK** på glashällen (**Fig. 1.4**). Lock som har legat över en varm kastrull kan "fastna" eller skapa en vakuumeffekt på glashällen. Om detta händer ska du **INTE** försöka lyfta locket från glashällen, detta kan skada glaset. Putt istället locket till glashällens kant och ta bort det. Se upp så du inte repar glashällen. Alternativt kan du vänta tills locket har svalnat till rumstemperatur och vakuumet är borta och därefter ta bort locket genom att lyfta det från glashällen.
- Placera **INTE** något mellan kastrullens botten och hällytan (t.ex. grytunderlägg, aluminiumfolie, wokstativ).
- Var försiktig och placera **INTE** metallföremål som t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock på spishällen eftersom de kan hettas upp.
- Vi rekommenderar att du inte torkar av hällytan förrän den har svalnat och indikatorlampan har släckts. Detta gäller dock inte om du spiller socker (se "Rengöra spisen"). När du har rengjort hällen, använd en torr trasa eller pappershandduk för att avlägsna rester av rengöringskrämen.

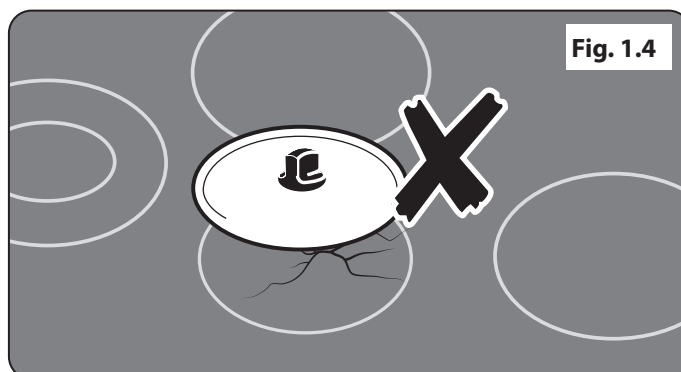
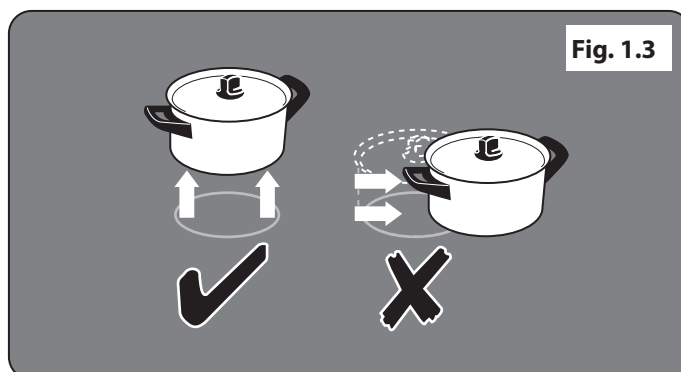
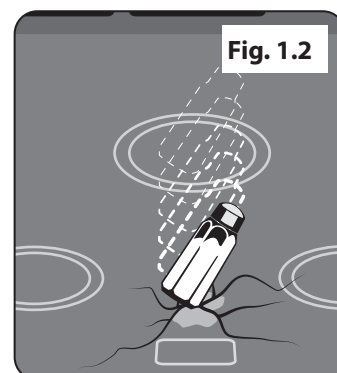
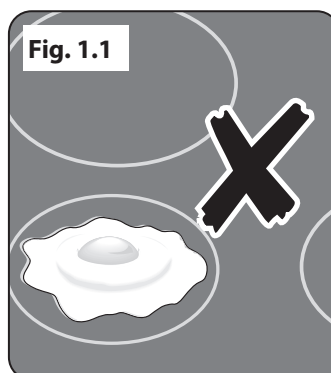


Fig. 1.5

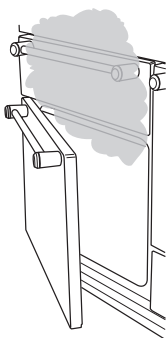
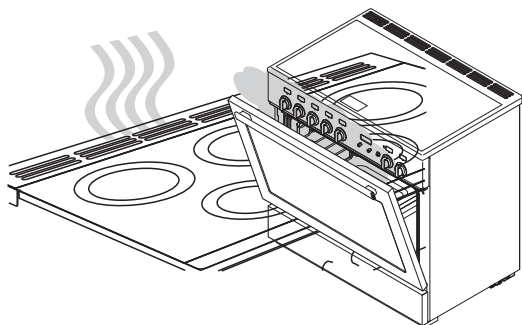


Fig. 1.6



- Keramikytan måste rengöras efter användning för att undvika repor och smuts. Du bör dock vara försiktig när du rengör hällen eftersom vissa rengöringsmedel kan avge skadliga gaser om de används på en het yta.
- Lämna **INTE** spishällen utan tillsyn. Var noggrann med att aldrig låta dina köksredskap koka torrt. Det skadar dina köksredskap och glashällen.
- Stäng av hällen med kontrollen efter användning. Lite **INTE** på detektorn.

Ugnen Skötsel

- När ugnen inte används och innan du rengör apparaten, se alltid till att kontroll vreden är inställda på läget **AV**.
- Använd ugnsvantar för att skydda dina händer från potentiella brännskador.
- Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten kan ånga strömma ut när ugnsluckan öppnas (**Fig. 1.5**). Se till att du inte står för nära när du öppnar ugnen och vänta tills eventuell ånga har strömmat ut.
- Luckans insida är gjord av härdat säkerhetsglas. Var försiktig så du **INTE** repar ytan när du rengör glaspanelen.
- Oavsiktliga skador kan göra att glasskivan går sönder.
- Ugnens ventilationskanaler får inte blockeras.
- **ANVÄND INTE** starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att göra ren ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset går sönder.
- Se till att hyllorna har skjutits in längst bak i ugnen. **STÄNG INTE** luckan mot ugnshyllorna.
- **ANVÄND INTE** aluminiumfolie för att täcka över galler, paneler eller ugnstak.
- Lämna **INTE** ugnsluckan öppen längre än nödvändigt när ugnen är på, för då kan vreden bli väldigt varma.
- **ANVÄND INTE** timerfunktionen om den andra ugnen redan är varm.
- **ANVÄND INTE** timerfunktionen för mat som redan är varm.
- **ANVÄND INTE** timerfunktionen om ugnen redan är varm.
- Använd torra grytvantar vid behov – att använda fuktiga grytvantar kan leda till ångbrännskador när du rör vi en varm yta.

Underhåll av hällen

- Låt aldrig någon klättra eller stå på hällen.
- **ANVÄND INTE** ytan som skärbräda.
- Förvara **INTE** köksredskap, mat eller brännbara föremål på hällen när den inte används (t.ex. handdukar, stekpannor med olja).
- Placera **INTE** plast- eller aluminiumfolie, eller plastbehållare på hällen.
- Stäng alltid av värmen med kontrollknappen innan du avlägsnar en kastrull.
- Värm inte upp tomma kastruller. Detta kan skada både hällen och kastrullen.

Grill / Utdragbar Grill

- Var noga med att grillplåten är på plats, och helt inskjuten, när grillen används, eftersom reglagen kan bli mycket varma.
- **LÄMNA INTE** grillen på under mer än en kort stund utan grillplåten eftersom rattarna annars blir mycket varma.
- **STÄNG INTE** grillluckan när grillen är på.
- Åtkomliga delar kan bli varma när ugnen används. Håll barn borta från spisen.

Kylfläkt

Den här apparaten kan ha en kylfläkt. När grillen eller ugnen används går fläkten igång för att kyla ner överstycket och vreden.

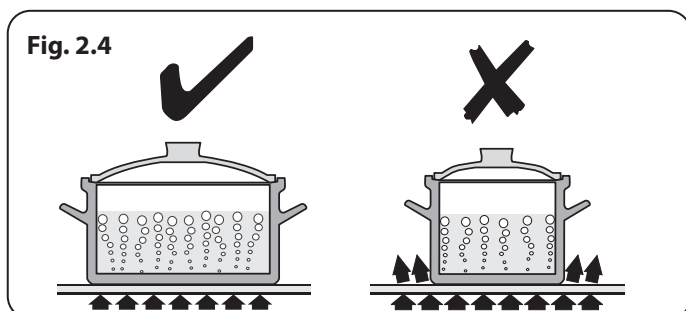
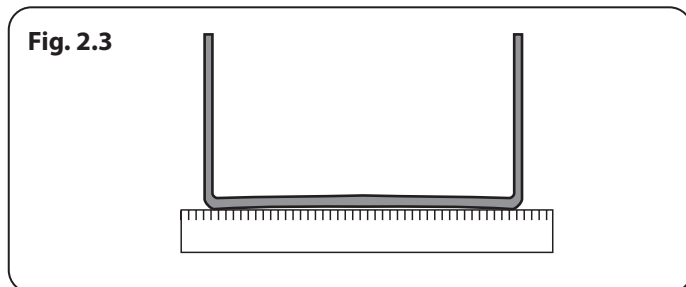
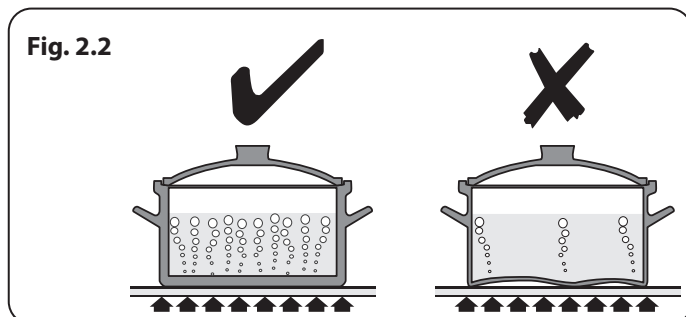
Spisens Skötsel

Eftersom ånga kan kondensera och bilda vattendroppar på ugnens svala ytterlist, kanske du ibland måste torka bort fukt med en mjuk trasa när spisen används. Det undviker även att ugnens utsida smutsas ned och missfärgas av matlagningsångor (**Fig. 1.6**).

Rengöring

- Isolera strömkällan innan du påbörjar större rengöringsarbeten. Låt sedan spisen svalna.
- Av säkerhetsskäl och hygieniska skäl bör spisen alltid hållas ren, eftersom ansamling av fett och andra matrester kan leda till eldsvåda.
- Rengör endast de delar som listas i denna bruksanvisning.
- Rengör spisen försiktigt. Om du använder en fuktig tvättsvamp eller trasa för att torka bort spill från en varm yta bör du vara försiktig så att du inte bränner dig på ånga. Vissa rengöringsmedel kan avge hälsofarliga ångor om de används på varma ytor.
- **ANVÄND** aldrig lösningsmedel, tvättsoda, frätande rengöringsmedel, biologiska tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt.
- **BLANDA INTE** olika typer av rengöringsmedel – de kan reagera med varandra och orsaka skada.
- Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten.
- Men se till att det inte läcker in vatten i spisen.
- Innan du tar av delar av grillen för rengöring, kontrollera att de är kalla eller använd ugnsvantar.
- **ANVÄND INTE** slipmedel på grillen eller grillens delar.
- Stoppa **INTE** sidofästena i diskmaskin.
- Diska **INTE** brännarhuvudena i diskmaskin
- **ANVÄND** aldrig frätande eller slipande rengöringsmedel eftersom dessa skadar ytan.
- **ANVÄND INTE** stålull, ugnrensningssvampar eller något annat material som kan repa ytan.
- Förvara aldrig antändliga material i lådan. Detta inkluderar föremål av papper, plast och tyg som exempelvis kokböcker, plastburkar och kökshanddukar samt antändliga vätskor.
- Förvara inga föremål som kan explodera, som exempelvis sprayburkar, på eller nära spisen.
- Använd **INTE** stålull, ugnrensningssvampar eller något annat material som kan repa ytan.
- Ta **INTE** isär eller rengör runt en brännare om en annan brännare är tänd. Det kan leda till elektriska stötar.

2. Översikt över Spisen



110 keramikspisen (**Fig. 2.1**) har följande funktioner:

- A. Keramikhäll
- B. En kontrollpanel
- C. En utdragsgrill
- D.

**Programmerbar
fläktugn**
Classic

Multifunktionsugnen
Classic Deluxe ugn med
tidsinställning

- E. Varmluftsgnen
- F. En förvaringslåda / Brödjäsningslåda

Hällen

Använd endast kastruller som är avsedda för keramikhällar. rekommenderar rostfria och emaljerade kastruller, eftersom kastruller och grytor med koppar-eller aluminiumbotten orsakar märken på hällen som är svåra att få bort.

Vilken inställning du väljer beror på vilken typ av kastrull du använder och hur mycket mat du tillagar. Ju mer mat du lagar, desto högre inställning krävs.

Ju mer mat du lagar, desto högre inställning krävs (**Fig. 2.2**). Detta garanterar största möjliga värmeöverföring från häll till kastrull, vilket gör matlagningen snabb och energisnål. Använd aldrig wokar med rund botten, inte ens med ett stativ.

De allra bästa kastrullerna har botten som är något rundade när de är kalla (**Fig. 2.3**). Om du håller en linjal längs botten på kastrullen ser du att det finns ett litet mellanrum i mitten. När kastrullen värms upp utvidgas metallen och flatas ut mot matlagingsytan.

För att undvika att eventuella matresten bränns vid på hällen bör du se till att botten på kastrullen är ren och torr. Det förhindrar även repor och avlagringar.

Använd alltid kastruller som är lika stora (eller något större) som de markerade områdena på hällen (**Fig. 2.4**). Om du använder ett lock kokar innehållet snabbare.

LYFT alltid av kastruller från hällen. Om du drar kastruller över hällen kan det orsaka märken och repor. Stäng alltid AV värmen med kontrollknappen innan du avlägsnar en kastrull.

Det finns indikatorer för vart och ett av matlagingsområdena (**Fig. 2.5**). Lamporna tänds när en kontrollknapp slås på och är tända tills ytan har svalnat.

⚠ Var alltid försiktig när du rör vid ytan även när hällen är avstängd – den kan vara hetare än du tror.

Märkdaten för de olika matlagingsområdena visas i (**Fig. 2.6**).

När du lagar mat på hällen märker du kanske att det område du använder tänds och släcks. Detta orsakas av en säkerhetsanordning som begränsar hällens temperatur. Det är helt normalt, speciellt vid högre temperaturer. Om det inträffar ofta vid användning av en viss kastrull kan det innebära att kastrullen inte är lämplig – kanske för liten eller ojämn – för en keramikhäll.

Hällplattor med dubbla element

De områden som är märkta med två koncentriska cirklar har ett inre och ett yttre element. Vrid kontrollknappen medsols om du vill värma upp hela området (för större kastruller) – vrid knappen moturs om du bara vill värma upp den inre delen (för mindre kastruller) (**Fig. 2.7**).

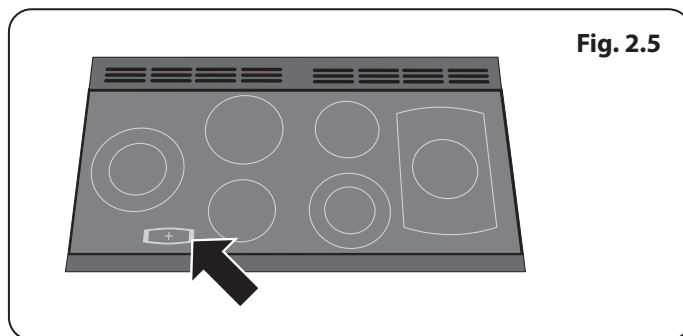


Fig. 2.5

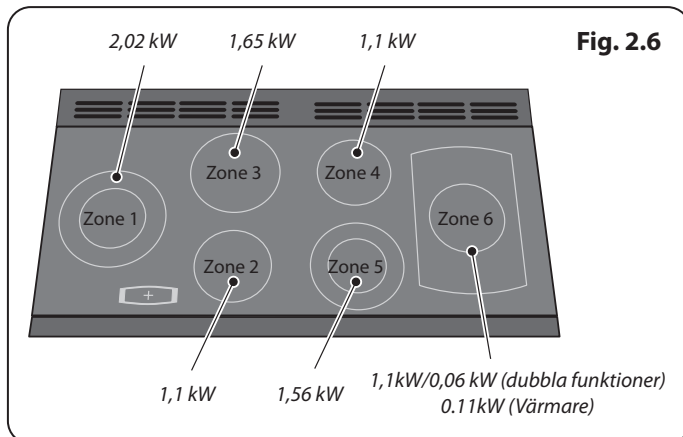


Fig. 2.6

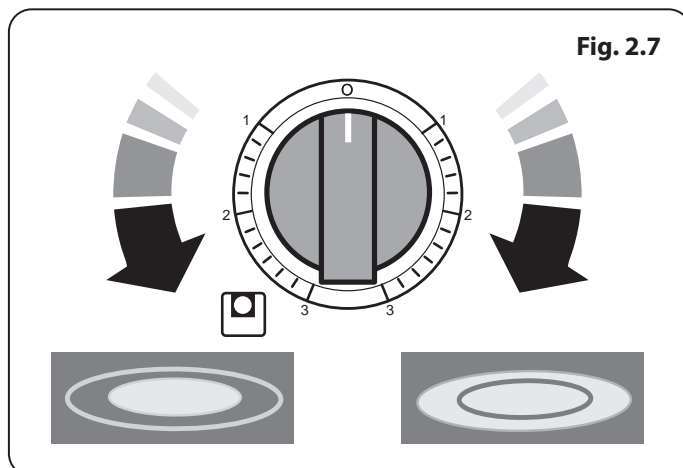
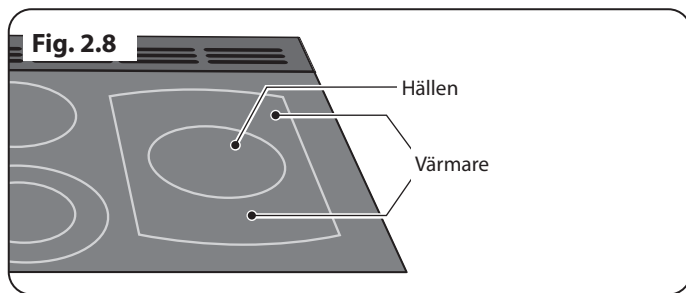


Fig. 2.7



Häll med dubbla funktioner/område för värmare

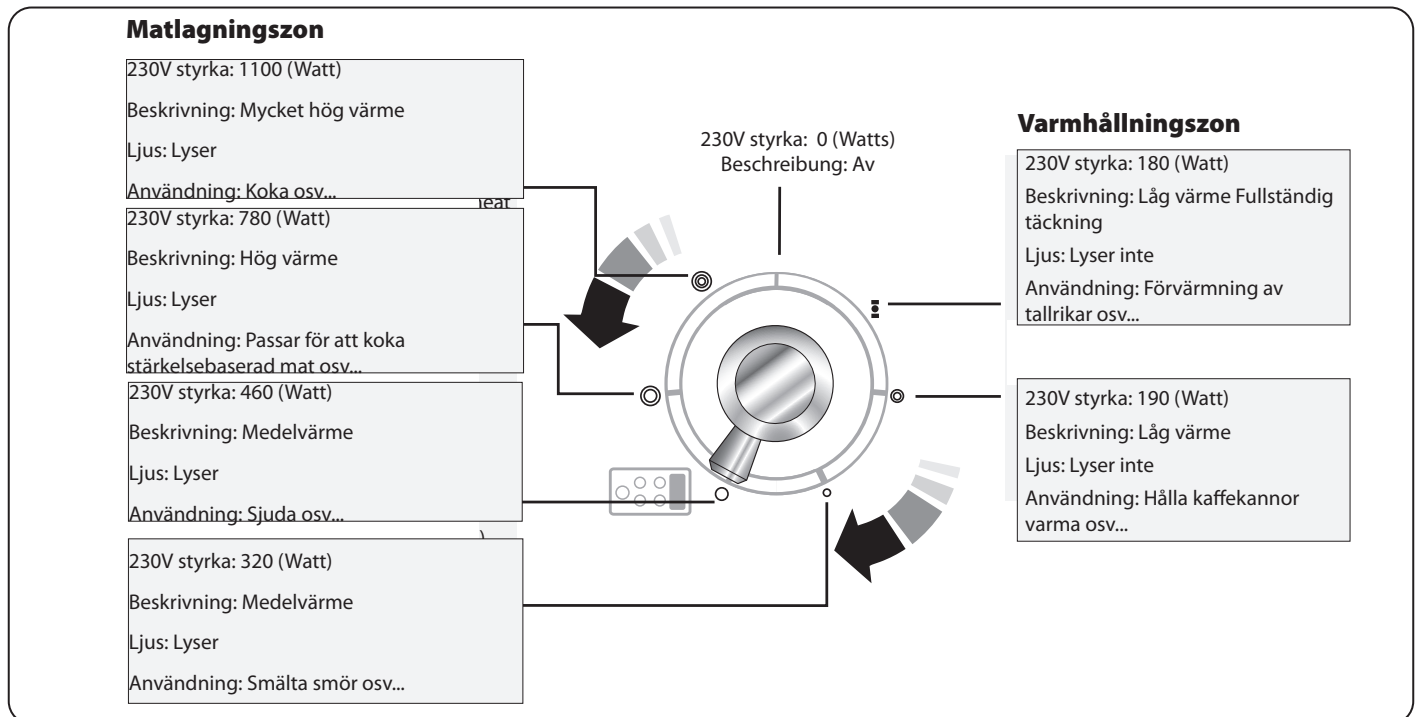
På hällens högra sida finns ett område som kan användas på två olika sätt (**Fig. 2.8**). Den inre ringen markerar ett hällområde på 1,2 kW. Den yttre ringen markerar ett värmeområde som kan användas för att hålla maten varm när du avslutar matlagningen.

Vrid reglaget till det första läget (värmare) om du vill värma upp hela ytan på en låg temperatur.

Vrid reglaget ytterligare om du vill använda den inre ringen som en vanlig platta.

Använd bara värmeståligena fat.

Översikt över knappar för spishäll och varmhållningsyta



Utdragbar grill

Öppna luckan grillen (**Fig. 2.9** och **Fig. 2.10**) framåt med hjälp av handtaget.

Grillen har två element som gör att hela grillpannans yta kan värmas upp eller enbart den högra halvan.

Du kan justera värmen genom att vrida på knappen. Vrid knappen medurs om du vill värma upp hela grillen (**Fig. 2.11**).

Vrid den moturs om du vill värma upp den högra halvan. Indikatorlampan vid grillreglaget tänds.

För bästa resultat, för tillbaka ugnnsformen in i ugnsutrymmet. Du kan ta ut grillformen under tiden du väntar på att grillen ska bli tillräckligt varm.

⚠ LÄMNA INTE grillen på under mer än en kort stund utan grillplåten eftersom rattarna annars blir mycket varma.

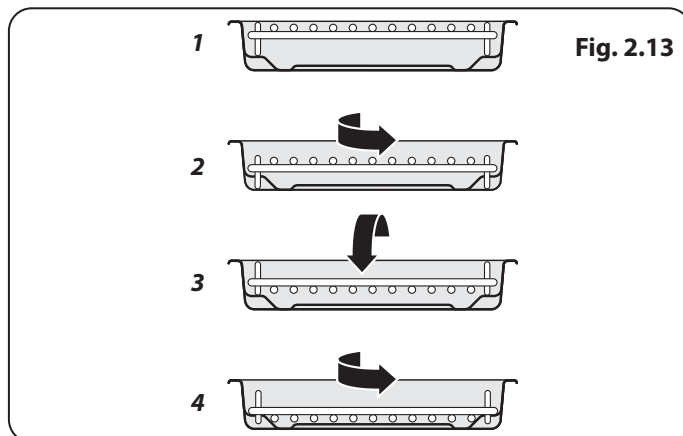
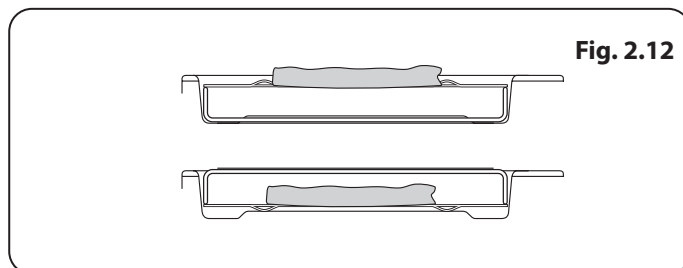
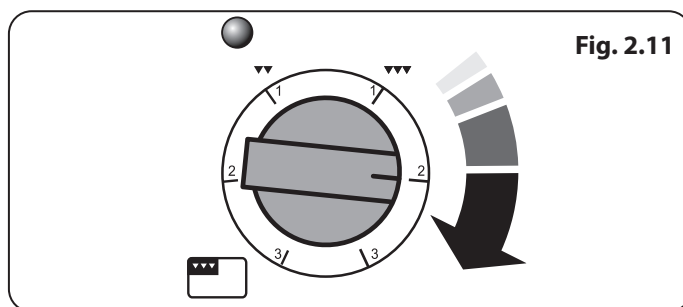
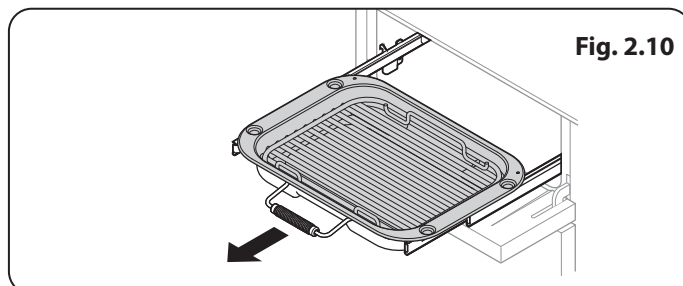
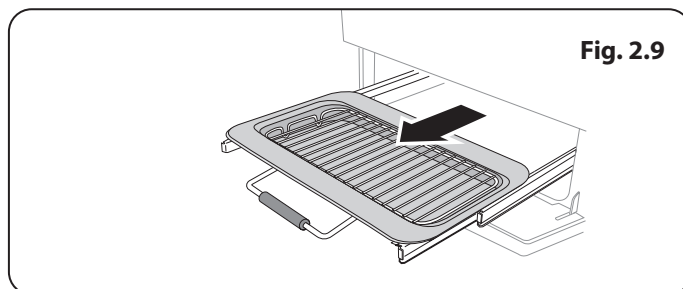
Ta ut grillplåten när grillen har värmts upp och sätt tillbaka stället på plats med maten på. Skjut tillbaka grillplåten eller vagnen in i ugnen.

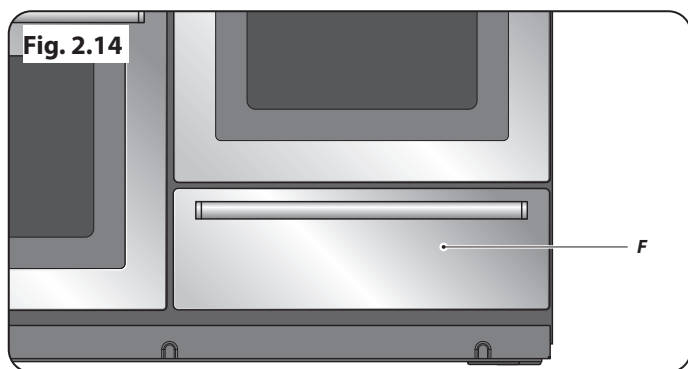
⚠ Åtkomliga delar kan bli varma när ugnen används. Håll barn borta från spisen.

Grillgallret (**Fig. 2.9**) kan vändas så att du får två olika grilllägen (**Fig. 2.12**).

Grillgallret **Fig. 2.10** kan vändas så att du får fyra olika grilllägen (**Fig. 2.13**).

⚠ Stäng inte grillluckan när grillen är på.





Brödjäsningsslåda (Classic Deluxe)

Brödjäsningsslådan sitter nere till höger på spisen (**Fig. 2.14**). Nertill i brödjäsningsslådan finns skårar som låter uppvärmd luft flöda genom lådan från elementet undertill.

Temperaturen i brödjäsningsslådan är idealisk för jäsning av alla typer av jästdeg till såväl kakor som matbröd, från glutenfritt till surdeg, deg bakad med färsk jäst eller torrjäst, brödmixar och recept från Rangemasters kokbok Good Housekeeping.

Förvärm brödjäsningsslådan så att den är varm och redo för degen.

Värmen aktiveras med en tryckknapp (**Fig. 2.15**). Du behöver inte ställa in temperaturen, det är redan gjort.

Brödjäsningsslådan har plats för:

- Bakplåtar på högst 340 mm x 340 mm, för jäsning av bullar. Sedan är det bara att sätta in bakplåten i en förvärd ugn efter jäsningen.
- Du kan låta två plåtar med deg jäsa samtidigt i brödjäsningsslådan genom att placera ett avsvälgaller eller grytunderlägg på den nedersta plåten och ställa den andra plåten ovanpå. Se till att degen har plats att jäsa under jäsningstiden.
- En trelitersskål full av deg
- 3 x brödformar på cirka ett kilo vardera
- 4 x brödformar på cirka ett halvt kilo vardera

Jäsningstiden beror på degens typ och mängd. Se receptet för vägledning och kontrollera degen under jäsningen.

Om en stor bakplåt används, placera ett avsvälgaller längst ner i lådan och placera plåten ovanpå. På så vis kan den uppvärmda luften nå degen.

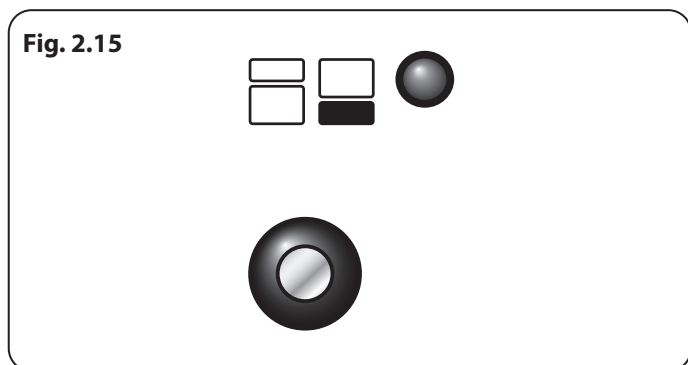
När det gäller större mängder jästdeg som innehåller 500 g mjöl eller mer, dela upp degen på två skålar eller formar, så underlättas jäsningen i lådan.

Håll ett öga på degen under jäsningen. Färsk jäst kan verka snabbt, särskilt om den har genomgått ett första jäsningstadium (det som ibland kallas uppjäsning). Uppjäsning kan ge ett något luftigare bröd.

TIPS

Un doute sur la contenance de vos moules à pain ?

- En brödform på cirka ett halvt kilo rymmer 800 ml vatten.
- En brödform på cirka ett kilo rymmer 1,5 liter vatten.
- Täck över degen medan den jäser med smord plastfilm. Sätt inte fast plastfilmen för tätt eftersom den då kan hindra degen från att jäsa.



Tillbehör

Ugnsgaller

Ugnshyllorna (**Fig. 2.16**) hålls fast när de dras framåt men kan lätt tas bort och monteras om.

Dra fram gallret tills bakänden stoppas av upphöjningarna på ugnens sidor (**Fig. 2.17**).

Lyft upp gallrets framände så att bakänden kan dras ut under upphöjningarna och dra sedan gallret framåt (**Fig. 2.18**).

När du sätter tillbaka gallret placerar du det jäms med ett spår i ugnssidan och skjuter sedan in det tills bakänden når upphöjningarna. Lyft upp framänden så att plåten kan skjutas in under upphöjningarna. Sänk sedan ner framänden så att plåten är jämn och skjut in den så långt det går (**Fig. 2.19**).

Handyrack (huvudugn)

Handyrack (**Fig. 2.20**) passar enbart luckan på den vänstra huvudugnen. Det är lätt att övervaka tillagningen eftersom maten kan nås när ugnsluckan öppnas.

Maxbelastningen på Handyrack är 5,5 kg. Den bör endast användas med medföljande form som är tillverkad speciellt för Handyrack. Andra kärl kan vara ostadiga.

Den kan placeras på två olika höjder. Ett av ugnsgallren måste tas bort och det andra placeras i lämpligt läge.

När Handyrack används i det högsta läget kan andra rätter tillagas på det undre gallret eller ugnens botten.

När Handyrack används i det nedre läget kan andra rätter tillagas på det övre gallret eller ugnens botten.

Montera Handyrack genom att fästa den ena sidan i fästet på luckan (**Fig. 2.21**).

Snäpp sedan fast den andra sidan i det andra fästet (**Fig. 2.22**).

Ugnslampa

Tänd lampan genom att trycka på knappen (**Fig. 2.23**).

Om ugnslampan går sönder måste du stänga av strömmen innan du byter ut lampan. Mer information om hur du byter lampan finns i avsnittet "Felsökning".

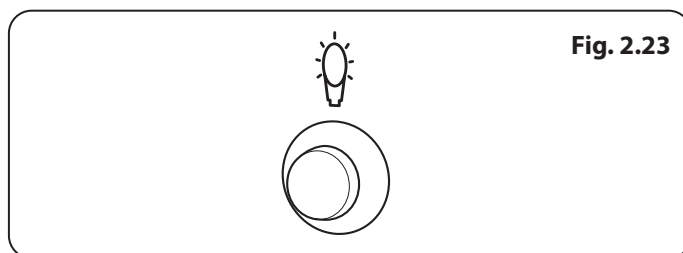
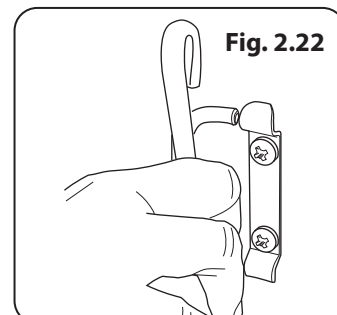
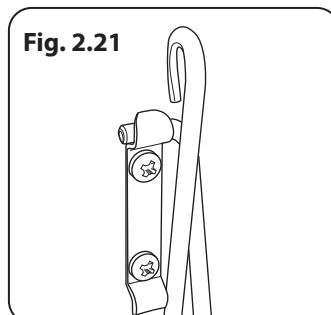
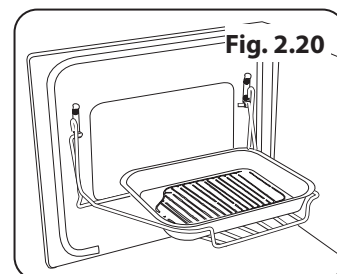
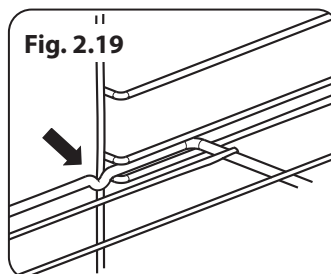
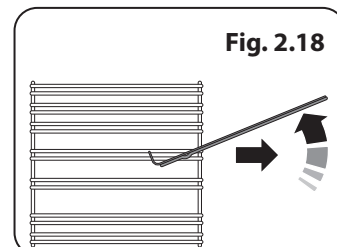
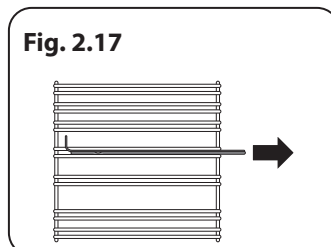
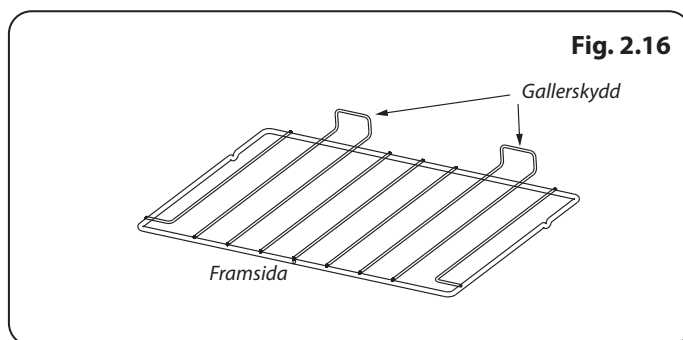
Förvaring

Den undre lådan är till för förvaring av stekformar och andra köksredskap.

Den kan bli mycket varm, så förvara ingenting i den som kan smälta eller fatta eld. Förvara aldrig antändbara material i lådan. Det inkluderar papper, plast och tygföremål, exempelvis kokböcker, plastredskap och handdukar samt antändbara vätskor. Förvara inte explosiva föremål, exempelvis sprayflaskor, på eller i närheten av enheten.

⚠ Antändbara material kan explodera vilket kan leda till brand eller egendomsskador.

Lådan kan avlägsnas helt för rengöring osv.



3. Ugnarna

Funktion	Användning
Avfrostning	Tina små livsmedelsportioner i ugnen utan värme
Fläktugn	En komplett tillredningsfunktion med jämn värme i hela ugnen. Mycket bra för bakning
Varmluftsgrill	Grillning av kött och fisk med luckan stängd
Fläktassisterad	En komplett tillredningsfunktion. Bra för ugnstekning och bakning
Konventionell ugn	En komplett tillredningsfunktion för ugnstekning och bakning i ugnens undre halva
Gratineringslement	För gratinering av maträtter med ost överst
Undervärme	För att göra quiche, pizza och pajskal knapriga

Tabell 3.1

Klockan måste ställas in innan du kan använda huvudugnen (vänster sida, ugn med timer). Se avsnittet "Klocka" nedan för anvisningar om hur du ställer in tiden.

Vid hänvisningar till vänster och höger ugn antas att spisen ses från framsidan.

Den vänstra ugnen är:

- en programmerbar fläktugn
- en multifunktionsugn beroende på modell.

Den stora ugnen till höger är en fläktugn.

Fläktugnarna

I fläktugnarna cirkulerar varm luft kontinuerligt, vilket innebär snabbare och jämnare tillagning. De rekommenderade tillagningstemperaturerna för varmluftsugnar är normalt lägre än för vanliga ugnar.

Vänster multifunktionsugn

Den har en ugnfläkt och ett fläktelement, och har dessutom två extra värmelement, ett i ugnstaket och ett under ugnsbotten. Var försiktig så att du inte vidrör takelementet och elementdeflektorn när du sätter in eller tar bort föremål från ugnen.

Multifunktionsugnen har tre huvudberedningsfunktioner – **fläkt**, **fläktassisterad** och **konventionell beredning**. Dessa funktioner bör täcka in de flesta av dina matlagningsbehov.

Gratineringslementet och **undervärmen** kan användas i slutet av tillredningsprocessen för att finavstämna resultaten i enlighet med dina specifika behov.

Använd **varmluftsgrillning** för all grillning och för **avfrostning** för att tina små volymer på ett säkert sätt.

Tabell 3.1 sammanfattar multifunktionslägena.

Den vänstra multifunktionsugnen kan användas på många olika sätt. Vi rekommenderar att du håller noga uppsyn över tillagningen tills du har lärt dig hur de olika funktionerna fungerar. Kom ihåg – inte alla funktioner kan användas för alla typer av mat.

Multifunktionsugns funktioner

Snabb reaction (Classic deluxe)

R Inställningen för snabb reaktion ger dig möjlighet att förvärma ugnen snabbare än normalt. Den använder varmluftugnsfunktionen med ytterligare värme från ett av elementen uppe i ugnen.

Varmluftsgnar värms snabbt upp, men Snabbreaktionsfunktionen gör denna process ännu snabbare och gör det möjligt för dig att starta tillagningen tidigare.


Vrid bara kontrollknappen till R och ställ in den önskade temperaturen för att använda Snabbreaktions-funktionen. Ljuset på kontrollpanelen bredvid R-symbolen tänds. Då temperaturen uppnåtts slocknar ljuset samtidigt med elementet upptill i ugnen.

När önskad temperatur uppnåtts slås det övre elementet av och lampan slocknar.

Därefter upprätthålls ugnstemperaturen av fläktugns-elementet och fläkten.

Om du väljer att lägga mat i den kalla ugnen före tillagning medan du använder Snabbreaktions-funktionen skall du se till att kakor osv. inte är placerade för nära ugnstaket.


Varmluftsgugn

 Vid denna inställning är fläkten och värmeelementet runt den påslagna. Värmen i ugnen är jämnt fördelad, vilket innebär att du snabbt kan tillaga stora mängder mat.

Matlagning i varmluftsgugn passar speciellt bra för bakning på flera galler på en gång och är en bra allroundfunktion. Det kan hända att du behöver minska värmen med ungefär 10 °C för recept som tidigare har tillagats i en vanlig ugn.

Om du vill värma upp ugnen före tillagning väntar du tills lampan har slocknat innan du sätter in maten.


Varmluftsgrill

 Vid denna inställning är fläkten på samtidigt som takelementet. Det gör att värmen är jämnare och mildare än i en vanlig grill. För bästa resultat ska du placera maten som ska grillas på ett galler över en stekform som är mindre än en vanlig grillpanna. Det gör att luften cirkulerar bättre. Tjocka kött- eller fiskbitar passar perfekt att grilla på detta sätt eftersom den cirkulerande luften mildrar värmen från grillen.

Ugnsluckan bör vara stängd under grillning för att spara energi.

Du kommer också att upptäcka att du inte behöver hålla uppsikt över och vända på maten lika mycket som vid normal grillning. Värm upp ugnen före tillagning vid denna inställning.

Kombinationsugn

 Vid denna inställning är fläkten på och cirkulerar luften som värms upp av elementen i taket och botten på ugnen. Kombinationen av varmluft och


konventionell tillagning (över- och undervärme) gör att denna funktion passar perfekt för att tillaga stora matvaror som behöver lång tillagningstid, till exempel stora köttstekar.

Du kan också baka på två galler på samma gång, men du måste byta plats på dem under bakningen eftersom överdelen av ugnen är varmare än underdelen när funktionen används.

Det här är en snabb, intensiv tillagningsmetod. Håll uppsikt över tillagningen tills du har vant dig vid att använda denna funktion.

För bästa resultat rekommenderar vi att du inte placerar grillpannan på den översta hyllan.


Konventionell ugn (över- och undervärme)

 Vid denna inställning kombineras värme från tak- och botten-elementet. Det passar speciellt bra för ugnstekning och för att baka pajer, kakor och kex.


Det frilagda översta elementet kan tillreda vissa livsmedel alltför snabbt varför vi rekommenderar att maten i stället tillreds i ugnens undre halva. Dessutom kan ugnstemperaturen behöva sänkas.

För att uppnå jämn tillagning måste du byta plats på matvaror av samma typ under tillagning.

Gratinerings-element


 Vid denna inställning används endast ugnens takelement. Det passar bra för att gratinera eller färdiglaga pastarätter, grönsaker i sås och lasagne eftersom maten redan är varm när takelementet slås på.

Undervärme

 Vid denna inställning används endast botten-elementet. Den kan användas för att göra pizzabottnar eller pajskal knapriga eller för att laga färdigt smördegsskal på en av de nedre hyllorna. Det är också en mild värme som passar bra för långsam tillagning av grytor i mitten av ugnen eller för att värma upp tallrikar.

Funktionerna för gratinering och undervärme är praktiska funktioner som gör att du kan avsluta rätter på ett perfekt sätt.

Upptining

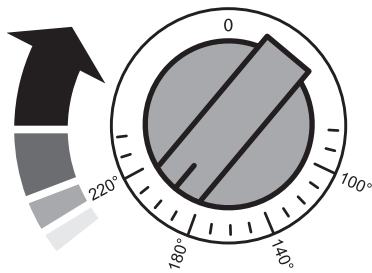
 Vid denna inställning cirkulerar fläkten endast kall luft. Kontrollera att temperaturreglaget står på 0° och att ingen värme tillförs. Det gör att små saker som efterrätter, kakor med grädde och kött, fisk och kycklingbitar kan tinas upp.

Upptining på detta sätt går snabbare och skyddar maten från flugor. Kött, fisk och kycklingbitar bör placeras på en ställning över en plåt som kan fånga upp droppar. Rengör ställningen och plåten efter upptining.

Håll ugnsluckan stängd under upptining.

Stora matvaror som till exempel hela kycklingar och köttstekar bör inte tinas på detta sätt. Vi rekommenderar att dessa matvaror tinas i kylskåp.

Fig. 3.1



Upptining bör inte ske i en varm ugn eller när en angränsande ugn används eller fortfarande är varm.

Se till att mejeriprodukter, kött och kyckling är helt upptinade före tillagning.

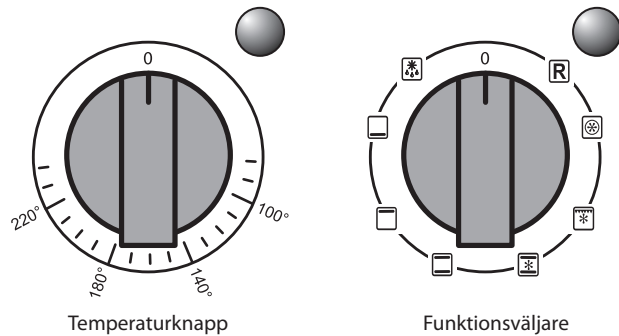
Använda ugnarna

Fläktugnarna

Vrid temperaturknappen till önskad temperatur (**Fig. 3.1**).

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den växlar sedan av och på under tillagningen.

Fig. 3.2



Multifunktionsugnen

Multifunktionsugnen har två reglage, en funktionsväljare och en temperaturknapp (**Fig. 3.2**).

Vrid funktionsväljaren till en matlagningsfunktion. Vrid temperaturknappen till önskad temperatur (**Fig. 3.1**).

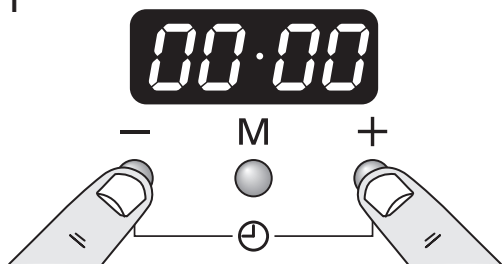
Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den växlar sedan av och på under tillagningen.

Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten kan det bildas lite ånga vid gallret vid kanten av hällen. Detta är helt normalt.

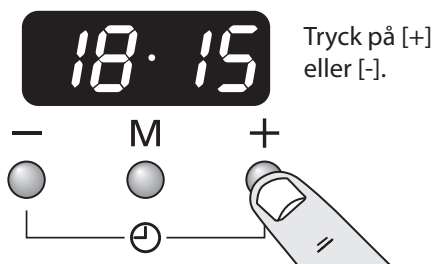
5. Klocka med 3 knappar

Tidsinställning Klockan måste ställas in och visa rätt tid innan ugnarna kan fungera

Step. 1



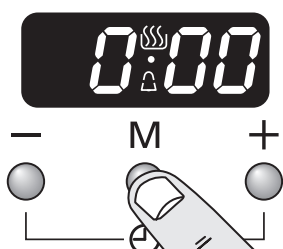
Step. 2



Tryck på [+] eller [-].

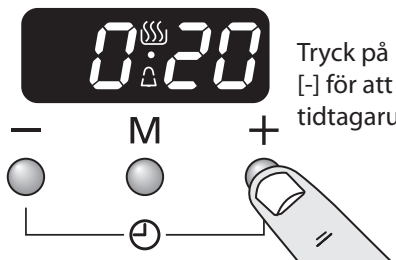
Minutkontroll

Step. 1 Inställning av minutkontrollen



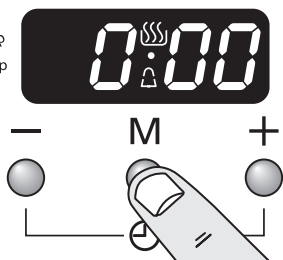
Obs: Tillagningssymbolen [🔥] förblir synlig under normal drift.

Step. 2



Tryck på [+] eller [-] för att ställa in tidtagaruret.

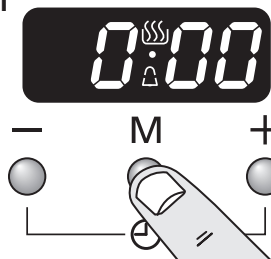
Step. 3



När den inställda tiden har förflutit hörs en alarmsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.

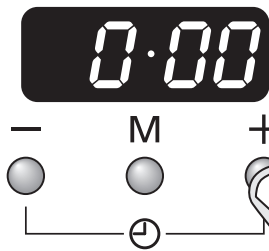
Ställa in minutkontrollen

Step. 1



Obs: Tillagningssymbolen [🔥] förblir synlig under normal drift.

Step. 2

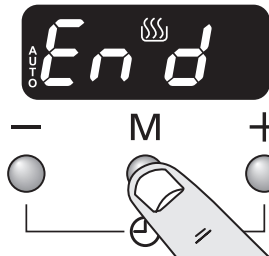


Tryck på [+] och [-] samtidigt.

För att stoppa ugnen vid en viss tidpunkt

(endast huvudugn) Du har ställt in önskad temperatur och funktionsläge och vill att ugnen ska stängas av automatiskt.

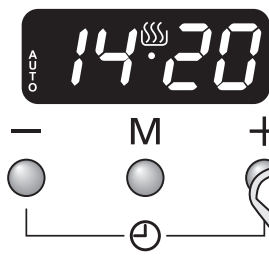
Step. 1



Obs: Tillagningssymbolen [🔥] förblir synlig under normal drift.

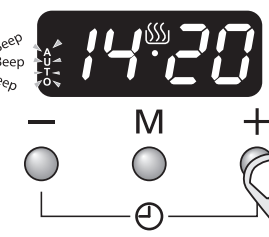
Tryck 3 gånger

Step. 2



Ställ in den tidpunkt när du vill att ugnen ska stängas av, t.ex. lägg till en timme.

Step. 3



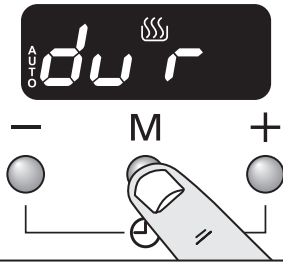
Alarmsignalen hörs när tillagningen är slut. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.

Svenska

Starta och stoppa ugnen automatiskt

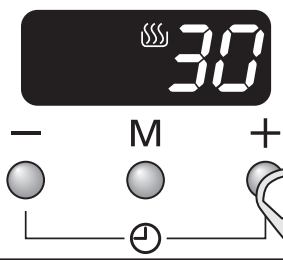
(endast huvudugn)

Step. 1



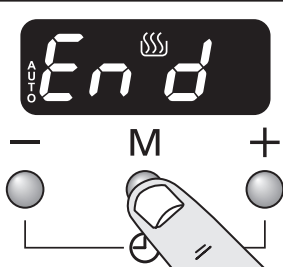
Tryck på [M] igen till aktuell tid visas.

Step. 2



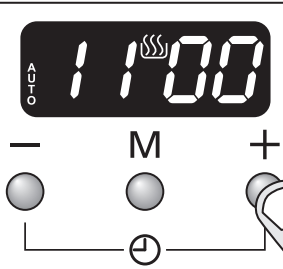
Ställ in ugnens tillagningstid.
Tryck på [+] eller [-]

Step. 3



Ställ in ugnens tillagningstid.
Tryck på [M] igen till aktuell tid visas.

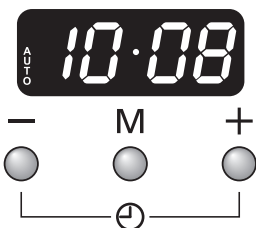
Step. 4



Tryck på [+] eller [-] för att ställa in stopptiden.

Step. 5

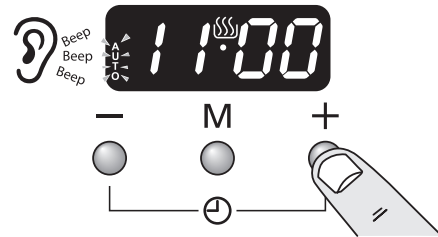
Aktuell tid visas tillsammans med ordet AUTO. Ställ in önskad tillagningstemperatur och funktion.



I exemplet kommer ugnen sättas på automatiskt kl. 10:30 och stängas av 11:00.

Step. 6

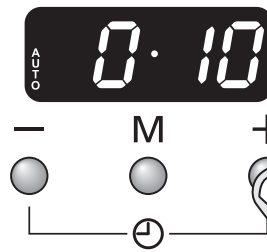
Alarmsignalen hörs när tillagningen är slut. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.



▲ KOM IHÅG ATT: vrida ugnsgreppet (n) till läget 0.

Om larmsignalen inte stängs av manuellt stängs det av automatiskt efter (7) minuter.

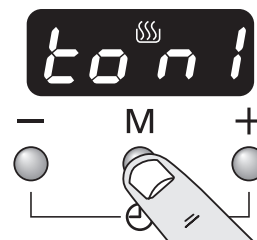
AUTO visas men du vill ändra till manuell tillagning (endast huvudugn)



Tryck på [+] eller [-]

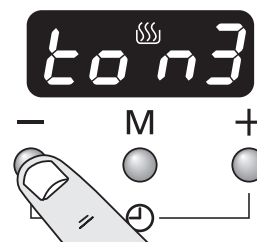
Ändra alarmfrekvensen

Step. 1



Tryck på [M] igen till aktuell tid visas.

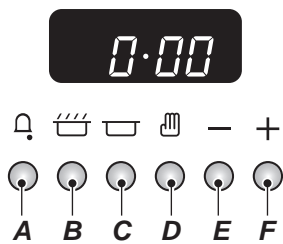
Step. 2



Tryck på [+] eller [-]

3. Klocka med 6 knappar

Fig. 3.1



A – Minutkontroll, B – Tillagningstid, C – Stoppetid, D – Manuellt, E & F – Tidsinställningsknappar

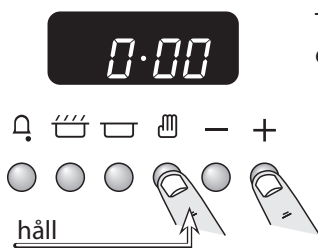
Symbol	Funktion	Anteckningar
[A]	Minutkontroll aktiverad	
[B]	Ugn(ar) kan användas	Om tillagningssymbolen [B] inte visas har programmet antingen avslutats och ugnen (-arna) är icke-operativ(a) ugnen (-arna) styrs av ett automatiskt program som ännu inte har startat
[AUTO]	Ugnen (-arna) styrs i halvautomatiskt eller automatiskt läge	
[P]	Självrengöringsläget (pyrolitiskt) är aktiverat	Din spis kanske inte har denna pyrolitiska funktion
[punkt]	Blinkar under tidsinställning	

Table 3.1 funktionsöversikt

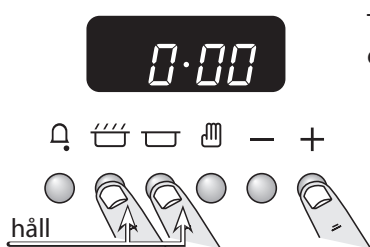
Tidsinställning

Klockan måste ställas in och visa rätt tid innan ugnen kan fungera. Tiden kan ställas in på två sätt:

1. Tryck på [+] eller [-].



2. Tryck på [+] eller [-].



KOM IHÅG att det är en 24-timmarsklocka.

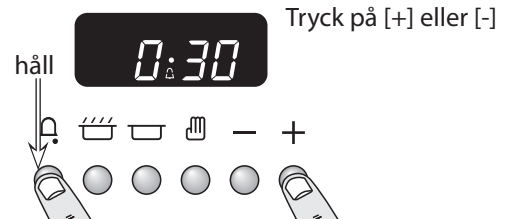
Om du behöver ändra inställningarna på klockan/spisen, stäng av strömmen och vänta några minuter innan du sätter på den igen.

Automatisk ljusdimning

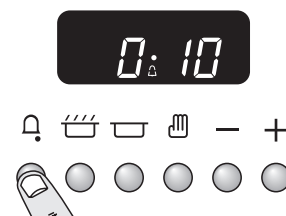
Förutsatt att det inte finns några automatiska program och minutkontrollen är avstängd kommer din klocka automatiskt att dimmas mellan kl. 22:00 och 06:00.

Minutkontroll

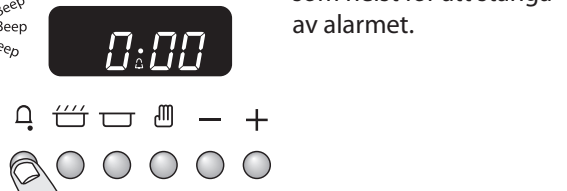
Step. 1 Tryck och håll in knappen [A]



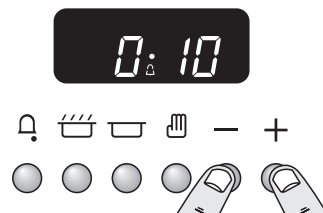
Step. 2 Tryck på [A] för att se resterande tid



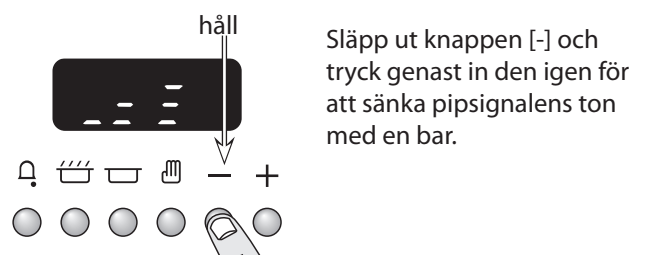
Step. 3



Inställning av minutkontroll och automatprogram



Ändra ljud på pipsignal.



Inställning av tillagningstid (endast huvudugn)

Du har ställt in önskad temperatur och funktionsläge och vill att ugnen ska stängas av automatiskt.

Step. 1 Tryck på [+] eller [-].

håll

Step. 2 Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.

Beep
Beep
Beep

⚠ KOM IHÅG ATT: vrida ugnsgreppet till läget 0.

Inställning av sluttid för tillagning (endast huvudugn)

Du har ställt in önskad temperatur och funktionsläge för och du vill att ugnen ska stängas av automatiskt.

Step. 1

Step. 2

Step. 3 Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.

Beep
Beep
Beep

⚠ KOM IHÅG ATT: vrida ugnsgreppet (-en) till läget 0.

Starta och stoppa ugnarna automatiskt

(endast huvudugn)

Du har ställt in önskad temperatur och funktionsläge för och du vill att ugnen ska stängas av automatiskt.

Step. 1 Tryck på [+] eller [-] för att ställa in tillagningstiden.

håll

Step. 2 Skärmen visar aktuell tid.

håll

Step. 3 Tryck på [+] eller [-] för att ställa in stopptiden.

Öppningsknappar.

håll

Step. 4 Aktuell tid och AUTO-symbolen visas på skärmen.

Step. 5 Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.

Beep
Beep
Beep

⚠ KOM IHÅG ATT: vrida ugnsgreppet (-arna) till läget 0.

6. Matlagningstips

Tips för Matlagning med Timer

Om du vill laga mer än en rätt på samma gång bör du välja rätter som tar ungefär lika lång tid att tillaga. Mat kan dock lagas långsammare om du använder små formar och täcker dem med aluminiumfolie, eller snabbare genom att laga en mindre mängd mat eller placera maten i större formar.

Undvik sådan mycket lättförstörbar mat som fläsk och fisk om den ska förvaras under längre tid, särskilt när det är varmt ute.

 **Använd inte timerfunktionen för mat som redan är varm.**

 **Använd inte timerfunktionen om ugnen redan är varm.**

 **Använd inte timerfunktionen om den andra ugnen redan är varm.**

Hel fågel måste vara helt upptinad innan du sätter in den i ugnen. Kontrollera noggrant att kött och fågel är helt färdiglagade innan du serverar dem.

Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen

Ungsgallren ska alltid skjutas in i ugnen helt.

Bakplåtar, stekformar osv. bör placeras i mitten på ungsgallren. Andra behållare ska placeras i mitten. Se till att inga plåtar och formar vidrör ugnens sidor eftersom det kan leda till att maten bränns vid.

För jämn bryning, är den maximala rekommenderade storleken på en plåt:

- djup : 340 mm (13 3/8") enligt bredd: 340 mm (13 3/8") i huvudugnen.

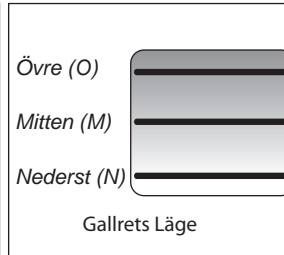
När ugnen är på bör du inte ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, annars kan knapparna bli mycket varma.

- Se till att all mat på samma plåt befinner sig på några centimeters avstånd från varandra.
- För att minska fettstänk när du lägger grönsaker i varmt fett runt en stek bör du torka dem noga eller pensla dem med ett tunt lager matlagningssolja.
- När det finns risk för att maträtter kokar över under tillagning bör du placera dem på en bakplåt.
- "Cook & Clean" ugnspanelerna (se "Rengöra Spisen") fungerar bättre om du undviker fettfläckar. Täck över kött vid tillagning.
- Tillräckligt med värme stiger upp från ugnen under tillagningen för att du ska kunna värma tallrikar i grillen.
- Om du vill grädda ett smördegsskal bör du värma upp bakplåten i 15 minuter innan du placerar formen på mitten av plåten.

7. Vägledning för Matlagning i Ugnen

Kontrollinställningarna och tillagningstiderna i motstående tabell är endast **AVSEDDA SOM RIKTLINJER**. Beroende på personlig smak kan temperaturen behöva ändras för att uppnå önskat resultat.

Mat tillagas på lägre temperatur i varmluftsugnar än i vanliga ugnar. Om du följer recept bör du minska den angivna temperaturen med 10°C och tillagningstiden med 5-10 minuter. Temperaturen i varmluftsugnar varierar inte beroende på placering i ugnen, så du kan använda vilket ugnsgaller som helst.



Mat	Ugnen Fläktfunktion	Gallrets Läge	Konventionella Funktion	Ungefärlig Tillagningstid	
Ugnsstekt Kött					
Oxkött utan ben	150	M	160	30-35 minuter per 500g +30-35 minuter.	Fylld och rullad - Lägg till ca. 10 min. per 500 g till tillagningstiderna ovan eller tillaga på 200°C i 20 min. och sedan på 160°C under den återstående tiden.
	190	M	200	20-25 minuter per 500g +20-25 minuter.	
Lamm	150	M	160	30-35 minuter per 500g +30-35 minuter.	
	190	M	200	20-25 minuter per 500g +20-25 minuter.	
Fläskkött	150	M	160	30-35 minuter per 500g +30-35 minuter.	
	190	M	200	25-30 minuter per 500g +25-30 minuter.	
Fågel					
Kyckling	150	M	160	20-25 minuter per 500g +20-25 minuter.	Fylld fågel - tillaga på 200°C eller 200°C i 20 min. och sedan på 160°C under återstående tid. Förberedd (färsk eller fryst) följ tillverkarens tillagningstider. Tina frysta stekar och fågel noga innan tillagning.
	190	M	200	15-20 minuter per 500g +15-20 minuter.	
Kalkon	150	M	160	20 minuter per 500g +20 minuter.	
	190	M	200	15 minuter per 500g +15 minuter.	
Anka	150	M	160	25-30 minuter per 500g.	
	190	M	200	20 minuter per 500g.	
Grytor	130-140	M	140-150	2-4 timmar enligt recept.	
Fisk					
	180	M/N	190	Filéer 15-20 minuter.	Använda den vanliga ugnen: Lämna minst ett hyllutrymme mellan gallren om du använder två galler samtidigt. Placera bakplåten med framkanten längs ugnsgallrets främre del.
	180	M/N	190	Hel fisk 10 minuter per 500g +10 minuter.	
	180	M/N	190	Kotletter beroende på tjocklek.	
Mjuka kakor					
Kakor med mycket frukt	130	M/N	140	45-50 minuter per 500 g blandning.	Om du använder två galler ska du byta plats på dem ungefär halvvägs under tillagningen.
Fyllig fruktkaka (180mm)	140	M/N	150	2½-3 tim.	
Sockerkak	160	M	170	20-30 minuter.	
Pajer					
Fruktpaj	190	M	200	35-40 minuter.	Upp till tre galler kan användas samtidigt i en varmluftsugn, men lämna minst ett hyllutrymme mellan varje galler.
Mördegsformar	190	M	200	10-20 minuter beroende på storlek.	
Smördeg	220	M	230	20-40 minuter beroende på storlek.	
Bröd	210	M	220	20-30 minuter.	
Maräng	100	M/N	110	2-3 tim.	

6. Rengöra Spisen

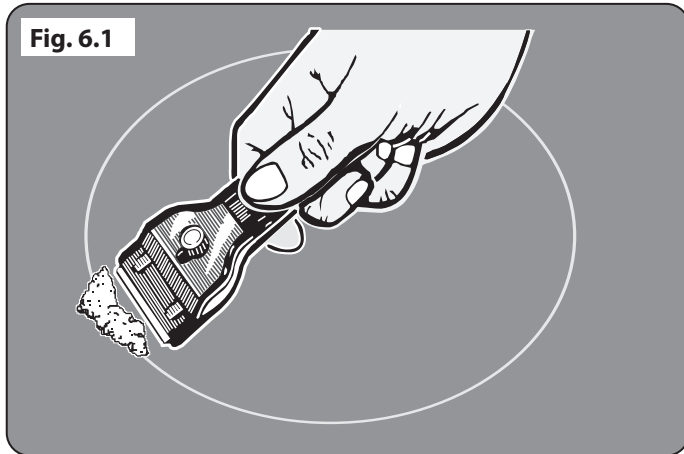


Fig. 6.1

Isolera strömkällan innan du påbörjar större rengöringsarbeten. Låt sedan spisen svalna.

- ⚠ **Använd aldrig lösningsmedel, tvättsoda, frätande rengöringsmedel, biologiska tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt.**
- ⚠ **Blanda inte olika typer av rengöringsmedel – de kan reagera med varandra och orsaka skada.**

Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten – **men se till att det inte läcker in vatten i spisen.**

Kom ihåg att slå på strömmen och ställa in klockan innan du använder ugnen igen.

Häll

Dagligt Underhåll

Se först till att alla indikatorlampor är släckta och att matlagningsytan är avsvalnad. Spruta en liten klick rengöringsmedel för keramikhällar i mitten av varje område som ska rengöras. Fukta en bit rent hushållspapper och arbeta in medlet på matlagningsytan. Torka till sist av ytan med en bit rent och torrt hushållspapper.

Rengöra Spill

Vid spill eller om något kokar över bör du stänga av spisen och torka av ytan runt värmezonen med en bit rent hushållspapper. Om du spiller något (förutom något som innehåller socker) i värmezonen bör du inte rengöra ytan förrän spisen är helt avsvalnad och sedan följa anvisningarna nedan ("Avlägsna Fastbränt Spill").

Om du råkar smälta något på ytan eller om du spiller mat som innehåller mycket socker (sylt, ketchup, saft osv.) ska du OMEDELBART avlägsna spillet med en rakbladsskrapa medan spisen fortfarande är varm.

- ⚠ **VIKTIGT: Använd en ugnsvante så att du inte bränner dig.**

Skrapa av det mesta av spillet eller det smälta materialet från matlagningszonen och för över det till ett svalt område på hällen. Stäng sedan AV spisen och låt den svalna innan du fortsätter rengöringen. När matlagningsytan har svalnat och indikatorlamporna släckts rengör du spisen enligt anvisningarna för daglig skötsel.

Avlägsna Fastbrända Spill

Se till att indikatorlamporna är släckta och hällen är avsvalnad. Ta bort fastbrända matrester med en skrapa med en vass kant. Håll skrapan i ungefär 30 graders vinkel mot ytan och skrapa loss de fastbrända resterna (**Fig. 6.1**).

När du har avlägsnat så mycket som möjligt med skrapan rengör du spisen enligt anvisningarna för daglig skötsel ovan.

Grill

⚠ Se till att alla delar i grillen har svalnat eller använd ugnsvantar när du tar bort och rengör dem.

Grillpannan och dess ställning kan lätt tas av och rengöras.

Grillpannan och gallret ska tvättas i varmt tvålsvatten.

När du har grillat kött eller annan mat som lämnar spår bör du lägga dem i blöt i några minuter direkt efter användning. Envisa fläckar kan avlägsnas från gallret med en nylonborste.

Alternativt kan grillpannan diskas i en diskmaskin.

När du sätter tillbaka grillpannan bör du se till att den breda kanten är vänd framåt.

Ta bort Utdragsgrillen

Grillpannan kan lätt tas bort för rengöring på följande sätt. Ta bort grillpannans stödram genom att dra grillpannan framåt (**Fig. 6.2**).

Lyft bort grillpannan från stödramen. Stödramen hålls fast på sidoskenorna av två klämmor på varje sida (**Fig. 6.3**).

Stötta sidoskenan med en hand och lyft ramen upp och bort från sidoklämmorna med den andra och upprepa sedan på den andra sidan (**Fig. 6.4**).

Av säkerhetsskäl bör du skjuta tillbaka sidoskenorna in i grillen.

Om du vill ta bort sidoskenorna för att underlätta rengöring av grillens insida, ska du haka loss dem från sidorna och torka grillens sidor rena med en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel (**Fig. 6.5**).

⚠ Diska INTE sidoskenorna i en diskmaskin.

Haka fast sidoskenorna i grillens sidor när du är klar. Sätt tillbaka ramen genom att dra fram sidoskenorna, fatta tag i en sidoskena och tryck ned ramen på sidoskenan. Upprepa sedan på nästa sidoskena.

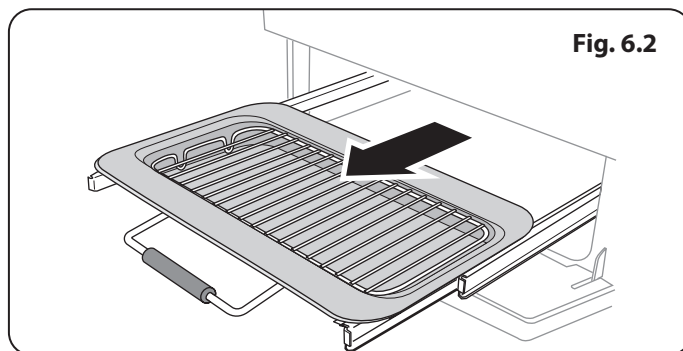


Fig. 6.2

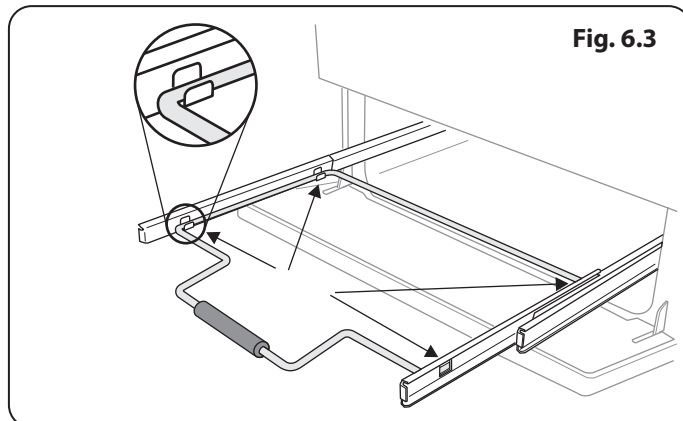


Fig. 6.3

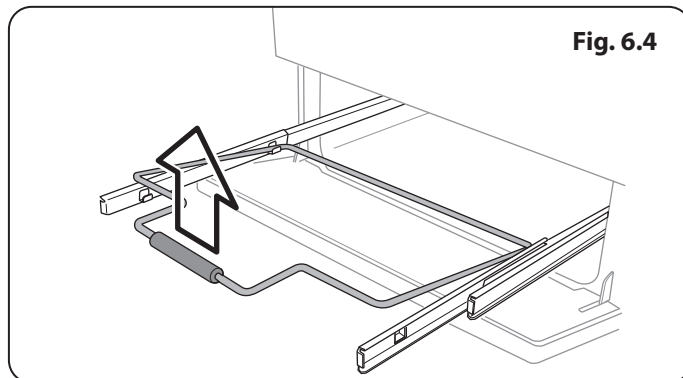


Fig. 6.4

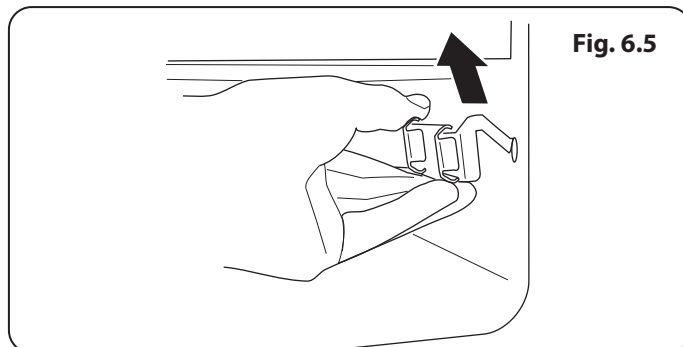
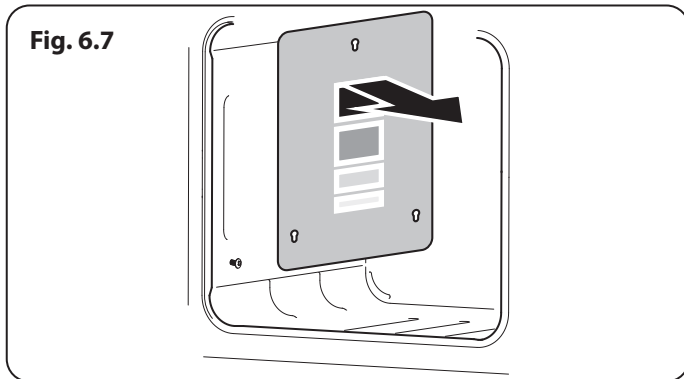
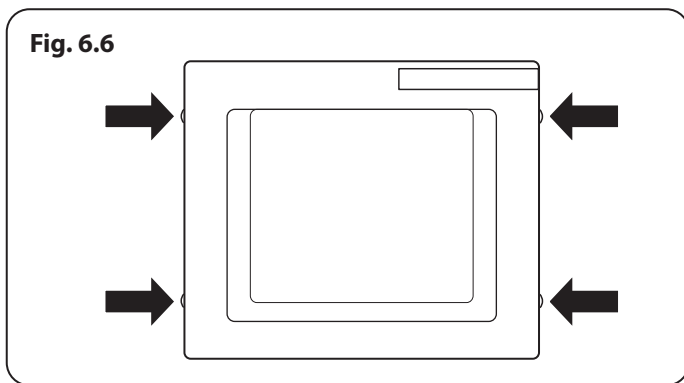


Fig. 6.5



Kontrollpanel och Luckor

Använd inte slipande rengöringsmedel (vare sig i pulver eller flytande form) på borstat rostfritt stål. För bästa resultat bör du använda ett flytande rengöringsmedel eller vårt allrengöringsmedel.

Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten - men se till att det inte läcker in vatten i spisen.

Polera med en torr trasa efter rengöringen.

Luckpaneler med Glas

Öppna ugnsluckan en aning och ta bort frampanelens fästsruvar från luckans sidor (två på varje sida), (Fig. 6.6).

Lyft försiktig av luckans ytterpanel. Glaspanelernas insida kan nu rengöras. Var försiktig så att du inte skadar eller blöter ned luckans isolering.

OBS: Om luckan är av treglastyp sitter de två innersta panelerna ihop med varandra och ska inte delas.

Montera försiktigt luckans ytterpanel och sätt tillbaka fästsruvarna i sidorna när rengöringen är klar.

⚠ ANVÄND INTE starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att göra ren ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset går sönder.

Ugnar

Ugnsluckans frampaneler kan tas bort så att glaspanelerna kan rengöras. Dra fram spisen så att du kan komma åt sidorna (se avsnittet "Flytta spisen" under "Installation").

"Cook & Clean"-Paneler

Huvudugnen har "Cook & Clean"-paneler täckta med en speciell emalj som är delvis självrengörande. Detta förhindrar inte alla fläckar på panelerna, men minskar behovet av manuell rengöring.

Panelerna fungerar bäst över 200 °C. Om du oftast lagar mat under denna temperatur bör du då och då ta av panelerna och torka dem med en luddfri trasa och varmt såpvatten. Panelerna bör sedan torkas och sättas tillbaka och ugnen sättas på 200 °C i ungefär en timme. Detta garanterar att panelerna fungerar effektivt.

Ta bort paneler för att rengöra insidan av emalj

Om du vill rengöra ugnens insida av emalj måste du ta bort hyllorna innan du tar bort listerna. Du behöver inte ta bort stödfästena för att kunna ta bort listerna. Lyft upp varje list och låt den glida framåt och av stödfästena (Fig. 6.7). När panelerna är borttagna kan du rengöra ugnens insida av emalj.

⚠ Använd inte stålull, ugnrensningssvampar eller andra material som kan repa ytan.

Sätt tillbaka delarna i omvänd ordningsföljd.

Rengöringstabell Tabell 6.1

Rengöringsmedlen som anges finns att köpa i snabbköp eller elbutiker. Använd ett rengöringsmedel som godkänts för användning på vitrös emalj vid rengöring av emaljytor. Vi rekommenderar regelbunden rengöring. Underlätta rengöringen genom att torka upp spill omedelbart. Täck över kött med folie eller använd en stekpåse, det hjälper till att hålla ugnen ren. Pensla grönsaker med fett innan du lägger dem runt köttet.

Hällen		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Hällens överdel	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med en nylonskurdyna.
Keramisk häll/induktionshäll	Härdat glas	Hett såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Grillplatta (endast vissa modeller)	Teflonyta	Låt svalna. Tvätta med varmt tvålsvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel/skurmedel. Diskmaskin.
Uppvärmningszon (endast vissa modeller)	Härdat glas	Varmt såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Spisens Utsida		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Lucka, karm och förvaringslådans utsida	Emalj eller färg	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med ett flytande rengöringsmedel.
	Rostfritt stål	Mikrofiber och en allroundtrasa (snabbköpet).
Sidor och sockel	Målad yta	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa.
Stänkskydd/bakre grill	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa. Rengöringsmedel i krämform vid behov.
Kontrollpanelen	Färg, emalj eller rostfritt stål	Varmt såpvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel på texterna.
Reglervreden/handtagen och listerna	Plast/krom eller koppar	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa.
	Mässing	Mässingspolish.
Ugnsluckans glas/glaspanel	Härdat glas	Varmt såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Ugnen och Grillen		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Ugnens sidor, botten, avdelare och tak INTE COOK & CLEAN-UGNSPANELER (se nedan)	Emalj	Ugnsrengöringsmedel som lämpar sig för emalj. FÖRSIKTIGHET: KORRODERANDE/FRÄTANDE UGNSRENGÖRINGSMEDEL: FÖLJ TILLVERKARENS ANVISNINGAR. Låt inte medlet komma i kontakt med ugnsselementen.
Cook & Clean-ugnspaneler (endast vissa modeller)	Speciallack som delvis rengör sig själv	Ytan rengörs vid 200 °C och över. Panelerna kan även tas bort och tvättas med varmt såpvatten och en nylonborste (se "Ugnarna" i "Rengöra Ugnen").
Ugns-galler, Handyrack, grillställning, Handygrill-galler	Krom	Ett ugnsrengöringsmedel som är lämpligt för krom. Tvålfyllt svamp. Diskmaskin.
Grillpanna/stekform (endast vissa modeller)	Emalj	Varmt tvålsvatten. Tvålfyllt svamp. Diskmaskin.

Tabell 6.1

9. Felsökning

⚠ Okvalificerade personer får INTE utföra ändringar och reparationer på hällen. Försök inte reparera hällen själv eftersom det kan leda till personskador och skador på hällen. Låt en person med lämplig kompetens utföra reparationer.

En spricka har uppstått på hälllytan

Koppla omedelbart från spisen från eluttaget och se till att den repareras. Använd inte spisen förrän den har reparerats.

Hällen är repad

Använd alltid de rengöringsmetoder som beskrivs i den här handboken och se till att kokkärlets botten är jämna och rena.

Märken som orsakas av mineralavlagringar från vatten eller mat kan avlägsnas med en rengöringskräm.

Ugnsfläkten låter mycket

Ugnsfläktens ljud kan skifta när ugnen värms upp – det är normalt.

Grillen fungerar inte som den ska

Använder du pannan och gallret som medföljer spisen? Används pannan på skenorna, inte grillens botten? Har grillpannan skjutits in helt?

Knapparna blir varma när jag använder ugnen eller grillen. Kan jag undvika det?

Ja, det orsakas av värme som stiger upp från ugnen eller grillen och värmer upp knapparna. Lämna inte ugnsluckan öppen. Kontrollera att grillpannan skjuts in helt till det bakre stoppet när du använder grillen.

Grilla alltid med grillluckan öppen.

Om det är ett problem med installationen och den ursprungliga montören inte kan komma tillbaka och rätta till problemet, vem betalar?

Det gör du. Installationsföretagen tar betalt för att rätta till fel om någon annan installerade produkten. Det är därför i ditt eget intresse att känna till företagets detaljer så att de kan kontaktas vid behov.

Strömavbrott

I händelse av strömavbrott bör du komma ihåg att ställa in klockan igen så att ugnen med timer fungerar.

Maten tillagas inte jämnt

Använd inte formar med större diameter än de som anges i avsnittet "Allmänna tips för Matlagning i Ugnen".

Om du tillagar en stor matbit bör du vända på den under tillagning.

Om du använder två eller flera galler bör du se till att det finns tillräckligt utrymme mellan dem för att värmen ska kunna cirkulera fritt. När du sätter in en bakplåt i ugnen bör du placera den mitt på gallret.

Se till att lucktätningen inte är skadad och att luckspärren är inställd så att det inte finns något utrymme mellan luckan och lucktätningen.

Om du placerar en skål med vatten på ugns-gallret ska vattnets yta vara helt jämn. (Om vattnet t.ex. är djupare i skålens bakände bör ugnens bakände lyftas upp eller framänden sänkas.)

Om spisen inte är jämn, be din leverantör att jämna ut den.

Ugnen med timer värms inte upp när jag slår på den manuellt

Är strömmen på? Är klockan uppläst? Om inte kan det vara fel på strömförsörjningen. Är spisens strömförsörjning påslagen vid huvudströmbrytaren?

Har aktuell tid ställts in?

Ugnen med timer värms inte upp när jag använder automatisk tillagning

Är ugnsknappen i avstängt läge? Är ugnen låst (se ovan)?

Ugnstemperaturen stiger ju äldre ugnen blir

Om det inte fungerar att sänka temperaturen genom att vrida på knappen, eller om det bara fungerar ett kort tag, kan du behöva en ny termostat. Den bör monteras av en fackman.

Ugnsbelysningen fungerar inte

Glödlampen har troligen gått sönder. Du kan köpa en ny glödlampa (som inte täcks av garantin) i de flesta elbutiker. Fråga efter en Edison glödlampa 15 W 230 V, FÖR UGNAR. Det måste vara en speciell typ av glödlampa som tål värme upp till 300 °C (**Fig. 9.1**).

Innan du tar bort lampan ska du stänga av elförsörjningen och kontrollera att ugnen svalnat.

Öppna ugnsluckan och ta bort ugnsvallren.

Leta reda på lampskyddet och vrid det moturs (det kan kännas trögt) (**Fig. 9.2**).

Skruva loss lampan moturs, skydda fingrarna med en handske i händelse av att lampan splittras.

Skruva in den nya lampan medurs och sätt tillbaka skyddskåpan. Slå på strömmen och kontrollera att glödlampen fungerar.

Justera vinkeln på en ugnslucka

Det nedre gångjärnet på ugnarna kan justeras så att luckans vinkel ändras (**Fig. 9.3**). Skruva loss fästsruvarna på det nedre gångjärnet och flytta gångjärnet till önskad plats med hjälp av skåran och en platt skruvmejsel (**Fig. 9.4**).

Skruva fast gångjärnsskruvarna igen.

Fig. 9.1

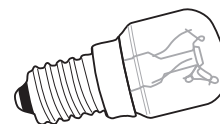


Fig. 9.2

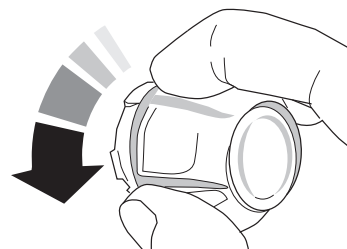
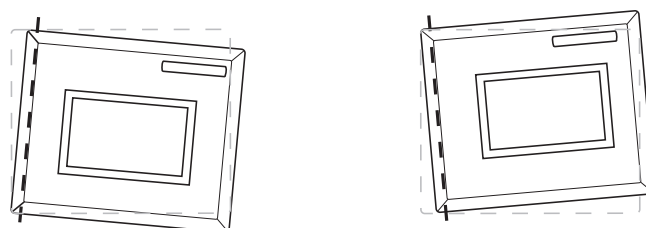
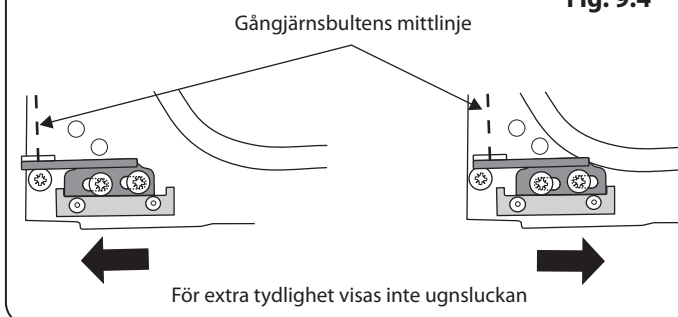


Fig. 9.3



Effekt av gångjärnsjustering-överdriven för extra tydlighet

Fig. 9.4



INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

10. Installation

Bäste Montör

Innan du påbörjar installationen ber vi dig fylla i uppgifterna nedan så att kunden kan kontakta dig om ett problem uppstår.

Montörens Namn
Montörens Adress
Montörens Telefonnummer
Enhetens Serienummer

Säkerhetskrav och Föreskrifter

- ⚠ Denna spis måste installeras i enlighet med anvisningarna i denna handbok, i enlighet med tillämpliga nationella och lokala föreskrifter och i enlighet med krav från lokala elleverantörer.**
- ⚠ Denna apparat måste installeras i enlighet med gällande föreskrifter och endast i ett väl ventilerat utrymme.**
- ⚠ Läs igenom anvisningarna innan du installerar eller använder apparaten.**

Ventilation

Denna produkt är inte ansluten till en evakueringsanordning för förbränningsprodukter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt gällande krav för ventilation.

Alla rum måste ha ett öppningsbart fönster eller motsvarande, och vissa rum måste dessutom ha en permanent ventil.

Spisens Placering

Spisen kan installeras i ett kök/matrum, men INTE i ett rum som innehåller ett badkar eller en dusch.

Denna produkt är endast avsedd för matlagning i hushåll. Annan användning kan upphäva garantier eller ansvar.

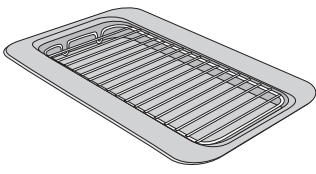
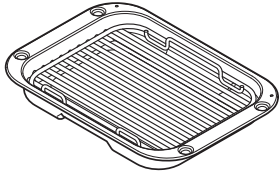
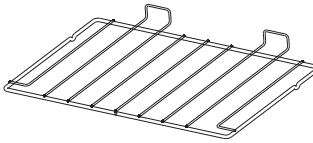
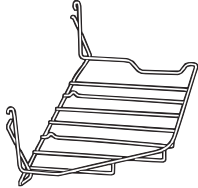
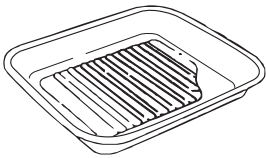
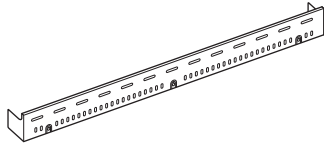
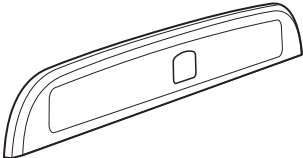
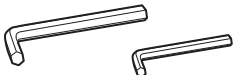
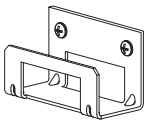
Du behöver följande utrustning för att installera spisen på rätt sätt:

- Multimeter: För elektriska kontroller

Dessutom behövs följande verktyg:

1. Måttband av stål
2. Kryssmejsel
3. Skruvmejsel med platt huvud
4. Vattenpass
5. Penna
6. Skiftnyckel
7. 4 mm och 3 mm sexkantsnycklar
8. 13 mm skruvnyckel eller hylsnyckel

Kontrollera delarna:

Grillpanna och ställning *Classic	Grillpanna och ställning *Classic Deluxe
	
Platta ugnsgaller	Handyrack
	
Stekform	*Sockeln
	
Stänkskyddet Classic und Classic Deluxe	Sexkantsnycklar
	
Stabilitet läge fäste	
	
*Bilder kan variera för olika modeller	

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Placering av Spisen

Diagrammen visar de minsta rekommenderade avstånden mellan spisen och närliggande ytor (**Fig. 10.1**).

Spisen får inte placeras på en sockel.

In einer Nische installierter Herd: **Fig. 10.1** och **Fig. 10.2** Der Herd muss über der Kochfeldebene und bis zu einer Höhe von 410 mm einen seitlichen Abstand von 75 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Fläche der Seitenwand feuerfest ist.

Ett avstånd på minst 650 mm krävs mellan hällens översida och en horisontell brännbar yta.

* Eventuell spishuv installeras i enlighet med huvtillverkarens anvisningar.

** Eventuellt stänkskydd måste monteras enligt tillverkarens instruktioner. Man måste lämna extra plats i höjled för ventilationslisten som sitter på spishällen.

Möbler och väggar vid sidan av och bakom apparaten bör vara värme- och ångbeständiga och motståndskraftiga mot stänk. Vissa typer av köksinredningar av vinyl eller laminat är speciellt känsliga för värmeskador och missfärgning. Vi tar inte ansvar för skada som uppstår vid normal användning av spisen på material som delamineras eller missfärgas vid temperaturer under 65 °C över rumstemperatur.

Stäng inte in spisen, den måste kunna flyttas för rengöring och underhåll.

För att ugnsluckorna ska kunna öppnas krävs ett fritt utrymme på 130 mm om spisen är placerad i närheten av ett hörn i köket (**Fig. 10.3**). Det krävs ett något mindre avstånd för att kunna öppna luckorna, men det extra utrymmet skyddar din hand när du öppnar luckan.

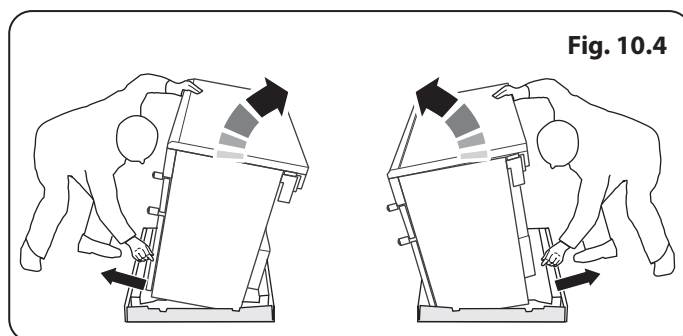
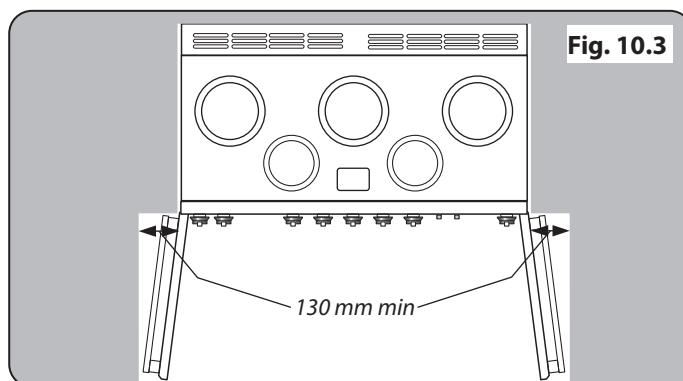
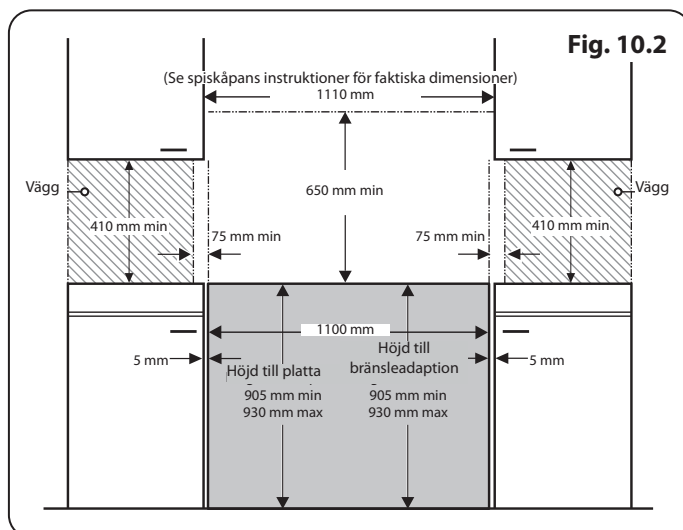
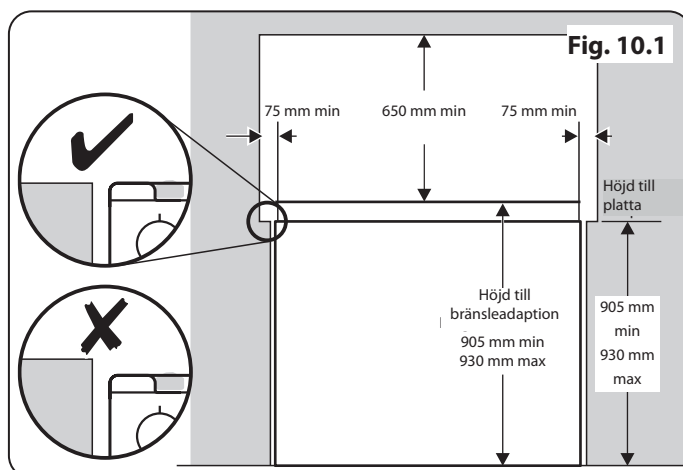
Flytta Spisen

⚠ Försök aldrig flytta spisen när den är ansluten till strömförsörjningen.

⚠ Var försiktig, spisen är tung.

Vi rekommenderar att två personer flyttar spisen. Golvbeläggningen måste sitta fast ordentligt. Ta annars bort den så att den inte kommer i vägen när spisen flyttas. Det finns två utjämningsvalsar på baksidan och två skruvbara utjämningsfötter på framsidan. Du behöver utjämningsverktyget.

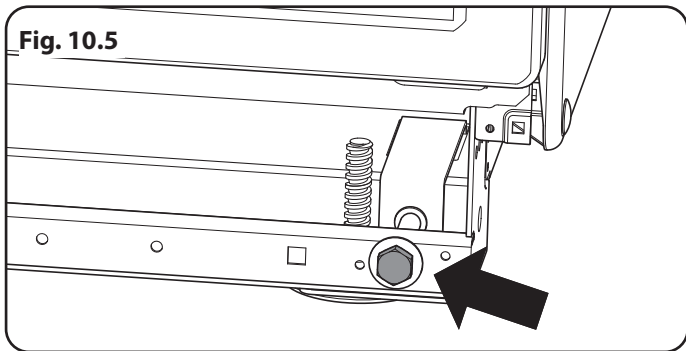
Ta bort polystyrenbasen. Luta spisen framåt från framsidan och ta bort den främre halvan av polystyrenbasen (**Fig. 10.4**). Gör likadant på baksidan och ta bort den bakre halvan av polystyrenbasen.



INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Fig. 10.5



Sänka de två Bakre Valsarna

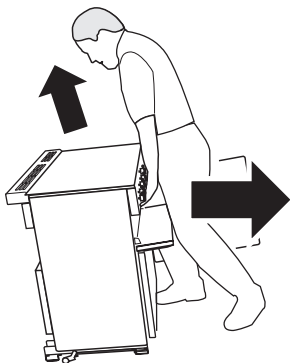
För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern (Fig. 10.5).

Vrid muttern, medurs för att höja, moturs för att sänka. Vrid 10 hela varv (360°) medurs.

Se till att du sänker ner BÅDA BAKVALSARNA.

Avsluta Flytten

Fig. 10.6



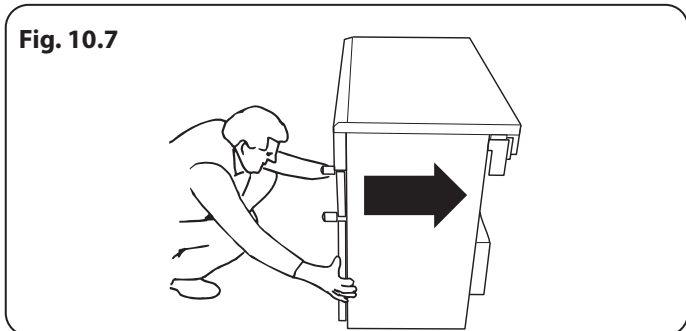
Fäll ner den bakre kanten av (papp) bottenförpackningen. Öppna grillluckan och den högra ugnsluckan så att du kan fatta tag i kontrollpanelens undre del när du flyttar ugnen (Fig. 10.6).

Skjut försiktigt spisen bakåt och bort från basen. Ta bort basen.

Positionera spisen på avsedd plats och lämna precis tillräckligt med utrymme så att du kan komma in bakom den (Fig. 10.7).

⚠ Håll inte i ugnsluckornas handtag eller knapparna när du flyttar spisen.

Fig. 10.7



Flytta Spisen efter Anslutning

Om du behöver flytta spisen när den har anslutits ska du först koppla bort den från strömförsörjningen. Fatta sedan tag i kontrollpanelens nedre del och lyft upp spisens framsida en aning (Fig. 10.6), kontrollera även att nätsladden inte har fastnat bakom spisen. Kontrollera alltid att sladden inte spänns när spisen förflyttas.

När du flyttar tillbaka spisen ska du återigen kontrollera att elkabeln inte har fastnat eller kläms.

Utjämning

Placera spisen på avsedd plats. Undvik att vända på den inuti utrymmet mellan köksenheter eftersom detta kan skada spisen eller enheterna.

På framsidan finns det finns två fötter som kan skruvas ned och på baksidan två nivelleringsrullar som kan användas för att justera spisens höjd och nivå.

Vi rekommenderar att du använder ett vattenpass på en hylla i en av ugnarna för att kontrollera nivån.

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Elektrisk Koppling

Denna apparat måste installeras av en kvalificerad elektriker för att uppfylla gällande bestämmelser och kraven från det lokala elbolaget.

⚠ VARNING: DENNA PRODUKT MÅSTE JORDAS.

OBS: Ugnen måste vara ansluten till korrekt eltillförsel enligt anvisningarna på ugnens spänningsetikett, genom en lämplig ugnskontrollsenhet med en tvåpolig strömställare och en kontaktseparation på minst 3 mm på alla poler.

⚠ Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.

Du kan komma åt huvuduttaget genom att ta bort terminalskyddet på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt anslutningar för din typ av eltillförsel så som anges ovan (**Fig. 10.8** och **Fig. 10.9**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna. Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

Slutkontroll

Kontroll av Häll

Kontrollera varje matlagningszon i taget. Kom ihåg att använda kokkärl med rätt storlek och av rätt material.

Kontrollera Grillen

Slå på grillreglaget och kontrollera att grillen värms upp.

Kontrollera Ugnarna

Ställ klockan så som beskrivs ovan i bruksanvisningen och slå sedan på ugnarna. Kontrollera att ugnsfäktarna börjar rotera och att ugnarna börjar värmas upp.

Strömdrivna jordslutningsbrytare

Samtidig användning av din spis och andra köksmaskiner kan leda till att strömmen bryts. Vi rekommenderar därför att spisen skyddas med en egen RCD (jordfelsbrytare) eller RCBO (jordfelsbrytare med överbelastningsskydd).

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER

Fig. 10.8

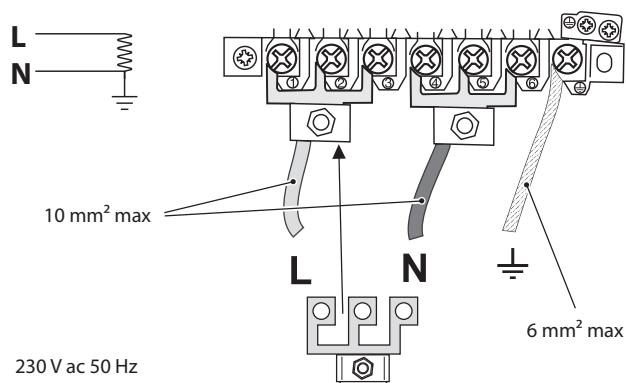
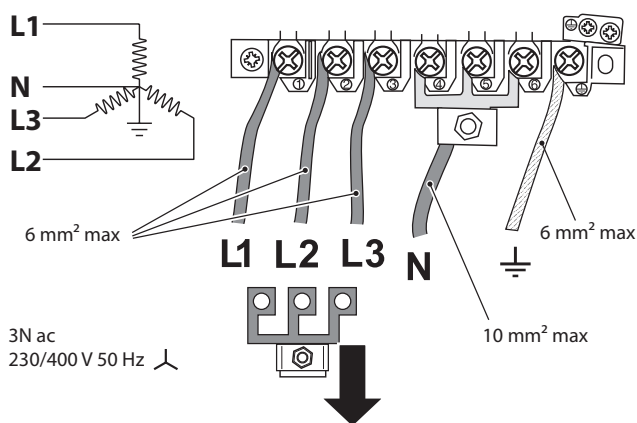


Fig. 10.9



INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Fig. 10.10



Fig. 10.11

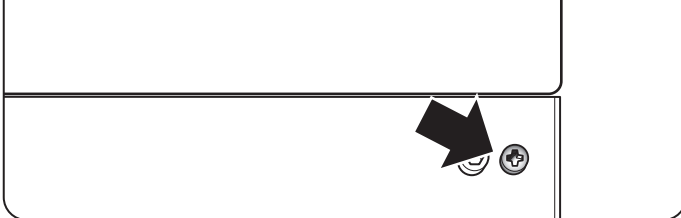


Fig. 10.12

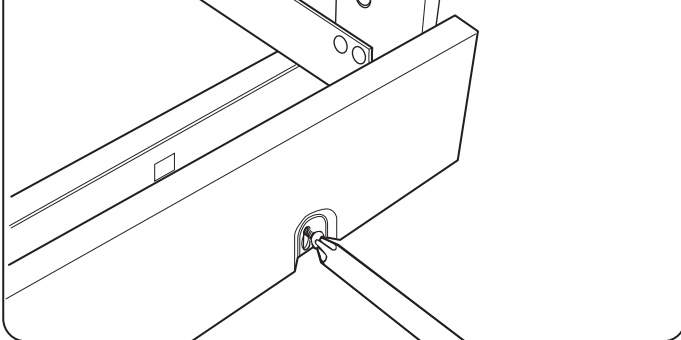


Fig. 10.13

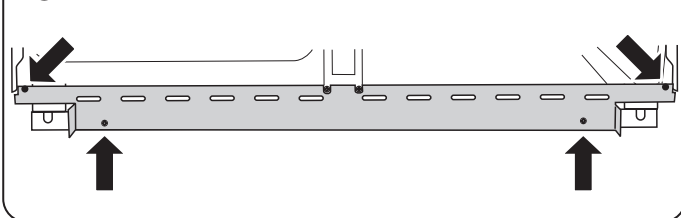
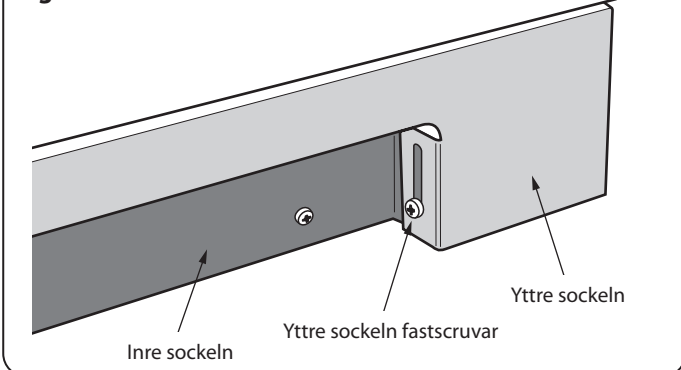


Fig. 10.14



Slutlig Montering

Sätta på Handtagen

Avlägsna de 4 mm insexskruvarna från luckorna med sexkantsnyckeln (Fig. 10.10). Använd skruvarna för att sätta på luckornas handtag.

⚠ Handtagen skall sitta ovanför infästningsdetaljerna.

Ta bort insexskruvarna på 4 mm i de övre hörnen av panelen (Fig. 10.11). Sätt den främre handlisten på plats och skruva fast den med 4 mm-skruvarna.

Installation av Plint i ett Stycke

Lossa de 3 skruvarna längs spisens främre nederkant. Haka på det mittersta nyckelhålsbeslaget på mittskruven. Vrid och sätt fast varje nyckelhålsbeslag över respektive skruv. Fäst skruvarna i respektive skruvhål. Dra åt skruvarna (Fig. 10.12).

Installation av Plint i två Stycke

Montera den inre sockeln till spisens främre bottenkant med de 4 medföljande skruvarna (Fig. 10.13).

Montera den yttre sockeln (2 skruvar, en i varje ände) till den inre sockeln. Höjden på den yttre sockeln kan justeras genom att skjuta den uppåt eller nedåt genom det smala hålet (Fig. 10.14).

Installation av Stänkvägg

Placera stänkskyddet baktill på hällen och fäst det med de medföljande skruvarna.

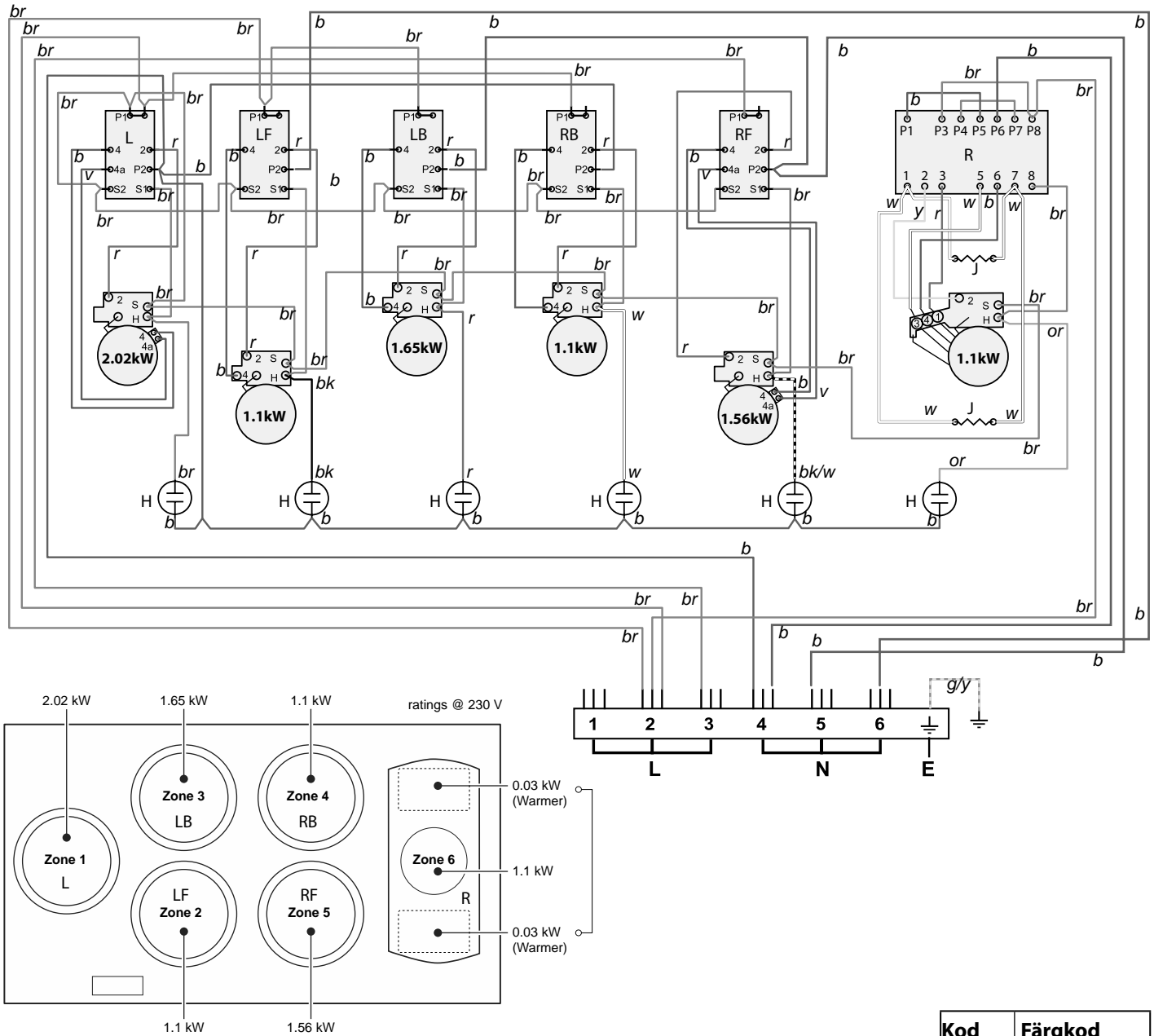
Kundservice

INSTALLATÖR: Fyll i dina kontaktuppgifter i bruksanvisningen, berätta för kunden hur spisen används och ge honom/henne dessa anvisningar.

Tack så mycket.

11. Kopplingschema

Hällen *Classic Deluxe*

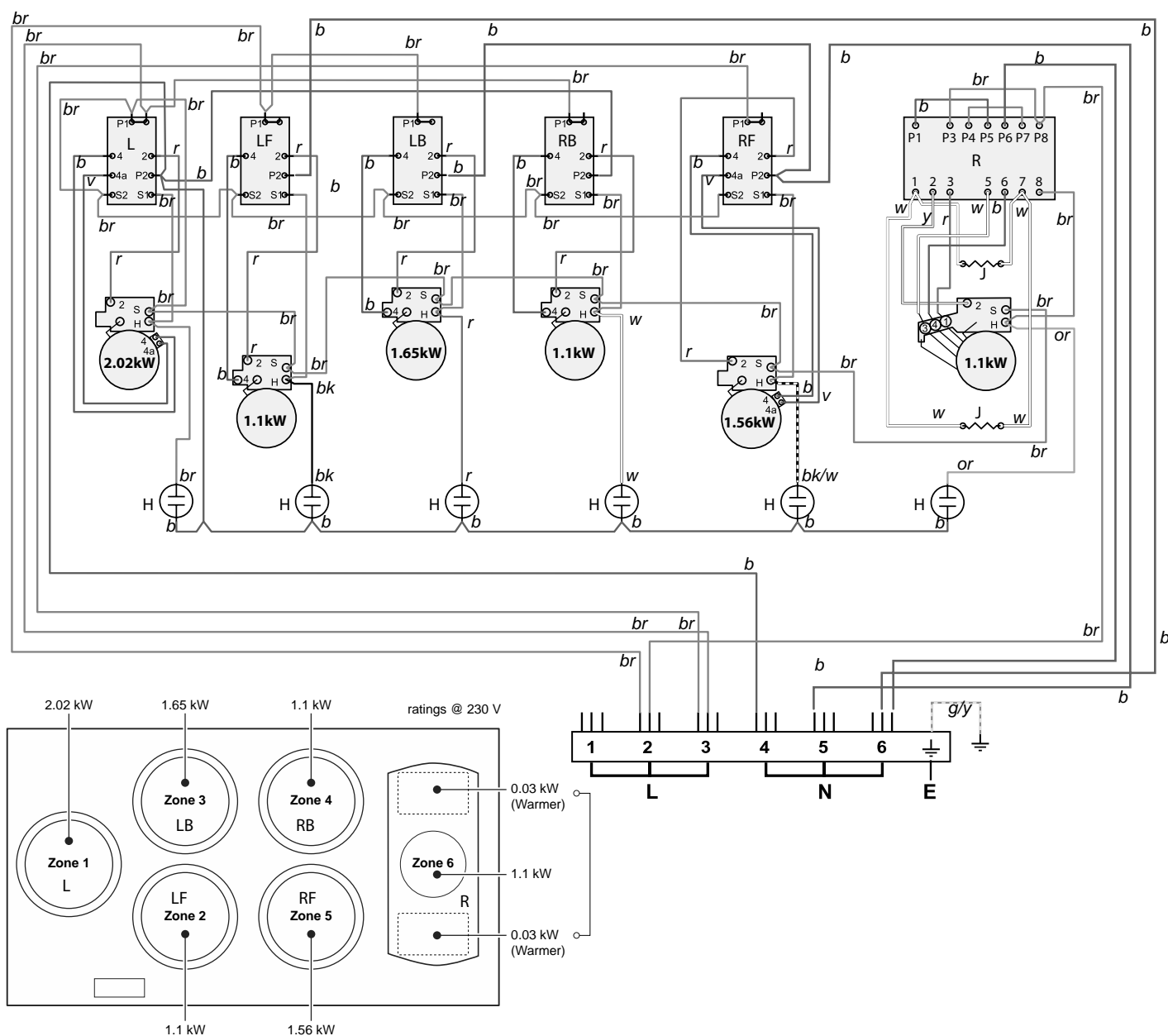


Anslutningarna som visas i kopplingschemat är för enfas. Märkdata 230 V 50 Hz

Kod	Beskrivning
L	Vänster vred för keramisk zon
LB	Bakre vänster vred för keramisk zon
LF	Främre vänster vred för keramisk zon
RB	Bakre höger vred för keramisk zon
RF	Främre höger vred för keramisk zon
R	Höger vred för keramisk zon
H	Neonindikator
J	Värmarzonens element

Kod	Färgkod
b	Blå
br	Brun
bk	Svart
or	Orange
r	Röd
v	Lila
w	Vit
y	Gul
g/y	Grön / gul
gy	Grå
bk/w	Svart / Vit

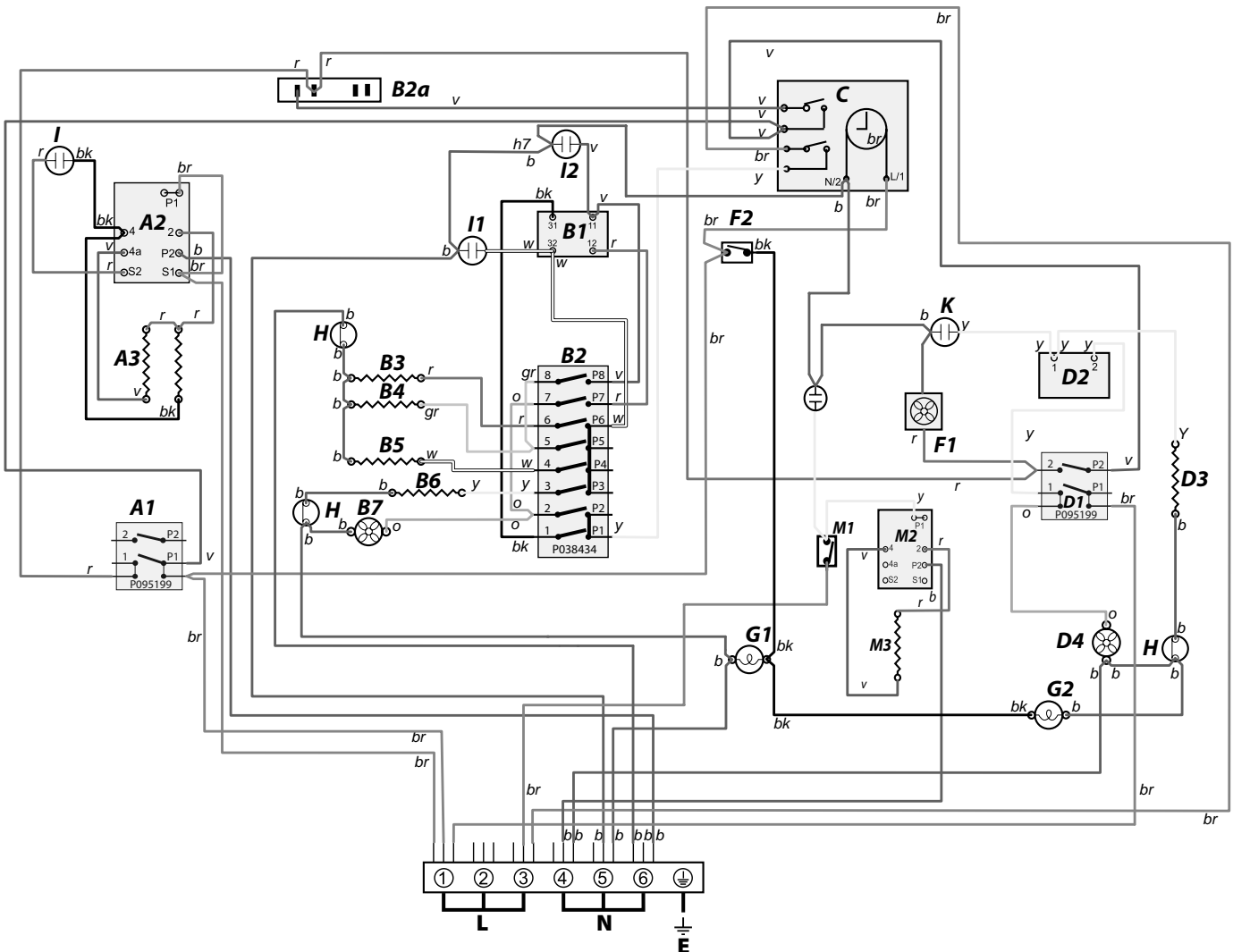
Hällen Classic



Anslutningarna som visas i kopplingsschemat är för enfas. Märkdata 230 V 50 Hz

Kod	Beskrivning
L	Vänster vred för keramisk zon
LB	Bakre vänster vred för keramisk zon
LF	Främre vänster vred för keramisk zon
RB	Bakre höger vred för keramisk zon
RF	Främre höger vred för keramisk zon
R	Höger vred för keramisk zon
H	Neonindikator
J	Värmarzonens element

Kod	Färgkod
b	Blå
br	Brun
bk	Svart
or	Orange
r	Röd
v	Lila
w	Vit
y	Gul
g/y	Grön / gul
gy	Grå
bk/w	Svart / Vit

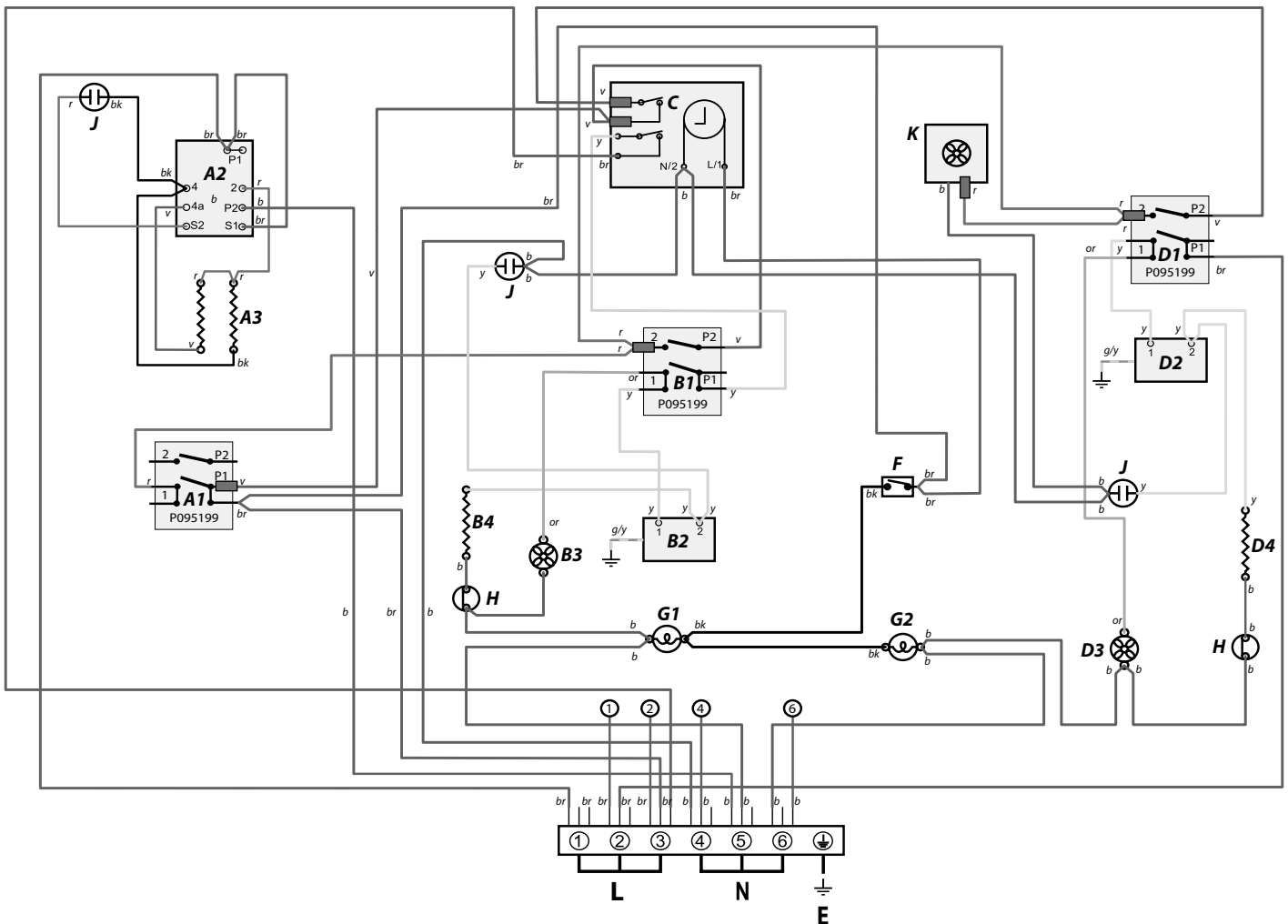
Multifunktionsugn *Classic Deluxe*

Anslutningarna som visas i kopplingsschemat är för enfas. Märkdata 230 V 50 Hz

Kod	Beskrivning
A1	Grillens energiregulator
A2	Grillens element
A3	Grillens främre omkopplare
B1	Multifunktionell ugnstermostat, vänster
B2	Multifunktionellt ugnsvred, vänster
B2a	Främre omkopplare för multifunktionell ugnstermostat, vänster
B3	Multifunktionellt ugnsbasement, vänster
B4	Multifunktionellt ugnstakelement, vänster (ytterpar)
B5	Multifunktionellt ugnstakeelement, vänster (innerpar)
B6	Multifunktionellt ugnsläkelement, vänster
B7	Multifunktionell ugnsläke, vänster
C	Klocka
D1	Främre omkopplare, höger
D2	Ugnstermostat, höger

Kod	Beskrivning
D3	Ugnselement, höger
D4	Ugnsläke, höger
F1	Kylfläkt
F2	Ugnsbelysningsknapp
G1	Ugnselement, vänster
G2	Ugnsbelysning, höger
H	Termisk överlastrelä
I	Neongrill
I1	Multifunktionell neon
I2	Snabb neonvärme
K	Neonugn, höger
M1	Knapp för uppvärmningslåda
M2	Energiregulator för uppvärmningslåda
M3	Element för uppvärmningslåda

Kod	Färgkod
b	Blå
br	Brun
bk	Svart
or	Orange
r	Röd
v	Lila
w	Vit
y	Gul
g/y	Grön / gul
gy	Grå

Vanliga ugnen *Classic*

Anslutningarna som visas i kopplingsschemat är för enfas. Märkdata 230 V 50 Hz

Kod	Beskrivning
A1	Grillens främre omkopplare
A2	Grillens energiregulator
A3	Grillens element
B1	Vänster ugn front switch
B2	Ugnstermostat, vänster
B3	Ugnsläkt, vänster
B4	Ugnsläktelement, vänster
C	Klocka
D1	Främre omkopplare för ugn, höger

Kod	Beskrivning
D2	Ugnstermostat, höger
D3	Fläktelement, höger
D4	Ugnselement, höger
F	Ugnsbelysningsknapp
G1	Ugnselement, vänster
G2	Ugnsbelysning, höger
H	Termisk överlastrelä
J1	Neongrill
J2	Neonugn med kokzoner
J3	Neonugn, höger
K	Kylfläkt

Kod	Färgkod
b	Blå
br	Brun
bk	Svart
or	Orange
r	Röd
v	Lila
w	Vit
y	Gul
g/y	Grön / gul
gy	Grå

12. Teknisk Information

MONTÖR: Lämna dessa anvisningar till användaren.

PLACERING AV DATASKYLT: Spisens baksida, skylt med serienummer nedanför ugnsluckan.

LEVERANSLAND: FR, NL, DE, SE, AT, LU, CH.

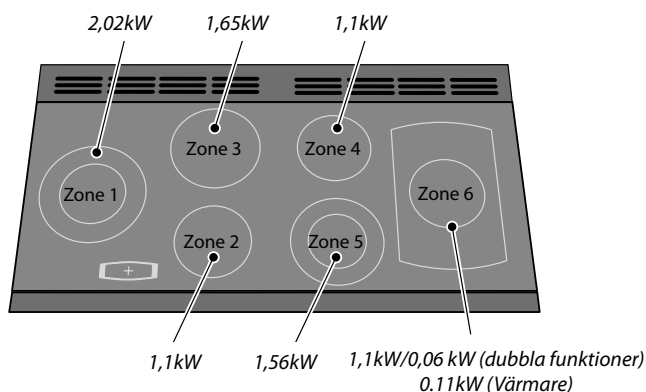
Anslutningar

Elektrisk	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
-----------	-----------------------

Dimensioner

Total högd	Min 905 mm	Max 930 mm
Total bredd	1100 mm	
Totalt djup: Classic	608 mm till framsidan på takfot inc Stänkskyddet, 670 mm över hällen	
Totalt djup: Classic Deluxe	608 mm till framsidan på takfot inc Stänkskyddet, 670 mm över hällen	

Märkningar

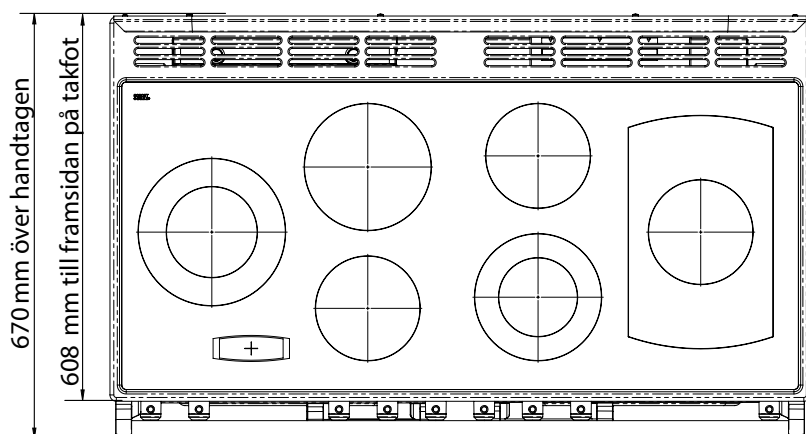
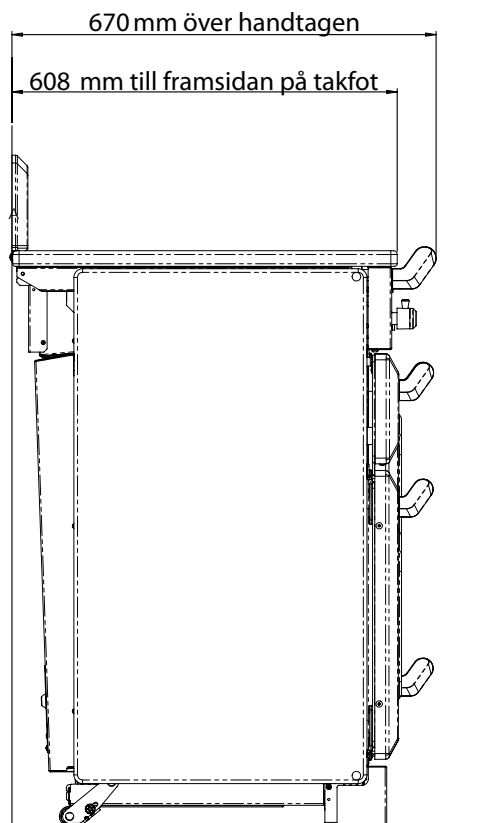
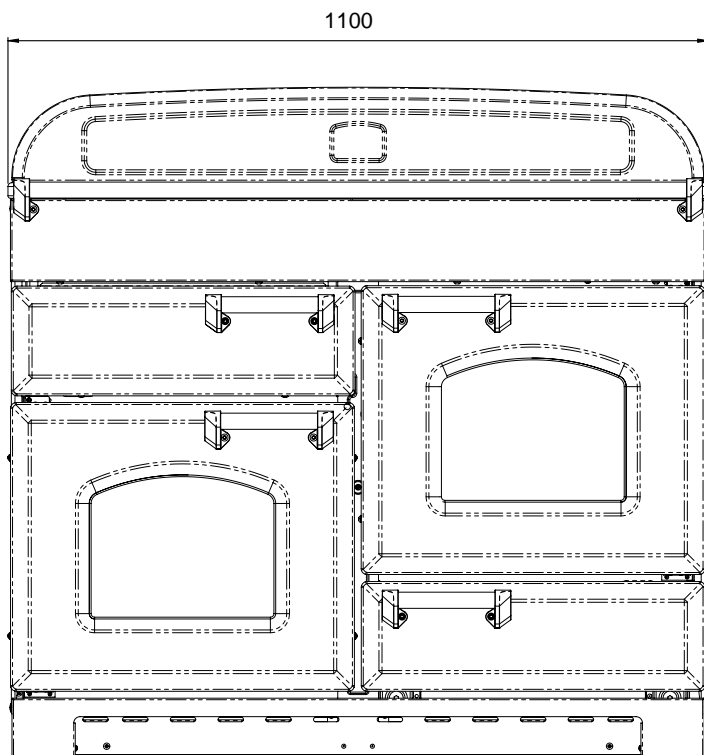


Spisplatta energispartips

- Använd kastruller/stekpannor med plan botten.
- Använd kastruller/stekpannor med rätt storlek.
- Lägg locket på kastrullen.
- Minimera mängden vätska eller fett.
- När vätskan börjar koka, sänk inställningen.

Ugn energispartips

- Laga gärna flera måltider samtidigt, om det går.
- Håll förvärmningstiden kort.
- Förläng inte tillagningstiden.
- Glöm inte bort att stänga av spisen när du är klar med matlagningen.
- Öppna inte ugnsluckan medan maten tillagas.



Effektivitetsdata för spisplatta

Varumärke	Falcon
Modellidentifiering	Classic
	Classic Deluxe
Storlek	110
Typ	Keramik
Typ av häll	Strålande
Antal elektriska zoner	6
Zone 1 - Ø cm	14.5
Uppvärmningsteknik	-
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	175
Zone 2 - Ø cm	14.5
Uppvärmningsteknik	-
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Zone 3 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	-
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	177
Zone 4 - Ø cm	14.5
Uppvärmningsteknik	-
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Zone 5 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	-
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	177
Zone 6 - Ø cm	14.5
Uppvärmningsteknik	-
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Energiförbrukning (EC elektrisk häll) - Wh/kg (*)	178

Information märkt (*) krävs inte för spisar för blandade bränslen

Ugnsdata

Varumärke		Falcon
Modellidentifiering		Classic
Massa	kg	117
Bränsletyp		Elektricitet
Antal ugnsutrymmen		2
Extra effektiv ugn till vänster		
Bränsletyp		Elektricitet
Typ av ugnsutrymme		Varmluft
Effekt - Konvektion		-
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Liter	79
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	-
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.83
Energieffektivitetsindex - konventionell		-
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		94.4
Energiklass		A
Extra effektiv ugn till rechts		
Bränsletyp		Elektricitet
Typ av ugnsutrymme		Varmluft
Effekt - Konvektion		-
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Liter	79
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	-
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.83
Energieffektivitetsindex - konventionell		-
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		94.4
Energiklass		A

Ytterligare information		
Denna ugn efterlever EN 60350-1		
Max. uteffekt vid 230 V 50 Hz		
Forcerad luftkonvektion (Vänster ugn)		2.5 kW
Multi-funktion		-
Multifunktionell ugn (med snabb respons)		-
Forcerad luftkonvektion (Höger ugn)		2.5 kW
Grill		2.3 kW
Långsam ugn		-
Brödjäsningslåda		-

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	16.03 kW
---	----------

Ugnsdata

Varumärke	Falcon	
Modellidentifiering	Classic Deluxe	
Massa	kg	118
Bränsletyp	Elektricitet	
Antal ugnsutrymmen	2	
Extra effektiv ugn till vänster		
Bränsletyp	Elektricitet	
Typ av ugnsutrymme	Multi-funktion	
Effekt - Konvektion	2.2	
Effekt - Forcerad luftkonvektion	2.5	
Volym	Liter	79
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	1.01
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.88
Energieffektivitetsindex - konventionell	114	
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion	100	
Energiklass	A	
Extra effektiv ugn till rechts		
Bränsletyp	Elektricitet	
Typ av ugnsutrymme	Varmluft	
Effekt - Konvektion	-	
Effekt - Forcerad luftkonvektion	2.5	
Volym	Liter	79
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	-
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.83
Energieffektivitetsindex - konventionell	-	
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion	94.4	
Energiklass	A	

Ytterligare information		
Denna ugn efterlever EN 60350-1		
Max. uteffekt vid 230 V 50 Hz		
Konvektion	2.2 kW	
Multi-funktion	2.5 kW	
Multifunktionell ugn (med snabb respons)	3.7 kW	
Forcerad luftkonvektion	2.5 kW	
Grill	2.3 kW	
Långsam ugn	-	
Brödjäsningslåda	-	

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)		
Classic Deluxe (snabb respons)	17.43 kW	

Noter

Noter

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
www.falconworld.com

CE
UK
FA