ANVÄNDARHANDBOK OCH ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

Nexus

110 Kombinationsspis / Ånga

U111026-01

Innehålle

1. Innan du Börjar... 1

Personlig Säkerhet 1
Elektrisk Koppling 1
Om det Luktar Gas 3
Konstiga Lukter 3
Kylfläkt 3
Ventilation 3
Underhåll 3
Ugnen Skötsel 5
Ugnsgaller (beroende på modell) 5
Varmhållningszonens Skötsel 5
Grill/Utdragbar Grill™ Skötsel 6
Spisens Skötsel 6
Rengöring 6

2. Översikt spis 8

Spisplattans brännare 8
Wokbrännare 9
Wokhållaren 9
Keramisk häll 10
Stekbordet 11
Glide-out Grillen™ 12
Brödjäsningslåda 13
Rengöring 14

3. Multifunktionsugnen 15

Använda multifunktionsugnen 15
Tillbehör 17
Tillagningstips 20
Tillagningstabell 21

4. Ångugnen 22

Använda ångugnen 23
Ångugnsfunktioner 24
Programlägen 24

5. Rengöring av spis 26

Viktig information 26
Spisplattans brännare 26
Keramisk häll 27
Stekbordet 27
Grill 28
Multifunktionsugn 29
Ångugn 30
Rengöringstabell 31

6. Felsökning 32

7. Installation 35

Bäste Montör 35
Säkerhetskrav och Föreskrifter 35
Ventilation 35
Spisens Placering 35
Konvertering 35
Placering av Spisen 37
Flytta Spisen 37
Stödkonsol eller Kedja 38
Flytta Spisen efter Anslutning 38
Konvertering till en Annan Typ av Gas 39
Utjämning 39
Gasanslutning 40
Trycktestning 40
Elektrisk Koppling 41
Slutkontroll 41
Slutlig Montering 41
Kundservice 41

8. Konvertering till gasol 42

Insprutningsventiler 42
Justering av bypass-skruv 42
Klisteretikett 42
Trycktestning 42

9. Kopplingsschema 43

Ström PCB 44

10. Tekniska Data 45

1. Innan du Börjar...

Om den spis installeras och används på rätt sätt kommer den att ge dig många års problemfri användning. Det är därför viktigt att du läser detta avsnitt innan du börjar använda spisen.

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 överhetta vreden.

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 gas- och elleverantörer.

- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och uppåt, samt 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
- **VARNING:** Barn under åtta års ålder måste 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.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning i hushåll. Annan användning kan upphäva garantier eller ansvar.
- Innan du använder ugnen / ugnen, se ugnshyllainstallationen, i avsnittet Tillbehör.
- **VARNING:** 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.
- **VARNING:** En långkokning måste passas då och då. En snabbare kokning måste passas hela tiden.
- **VARNING: BRANDFARA: Förvara EJ föremål på spisplattorna.**
- För att undvika överhettning, installera ej spisen bakom en dekorationsdörr.
- **VARNING:** 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 eltillförsel enligt anvisningarna på ugnens spänningsetikett, genom en lämplig ungskontrollsenhet med en tvåpolig strömställare och en kontaktseparation på minst 3 mm på alla poler.

Fig. 1.1

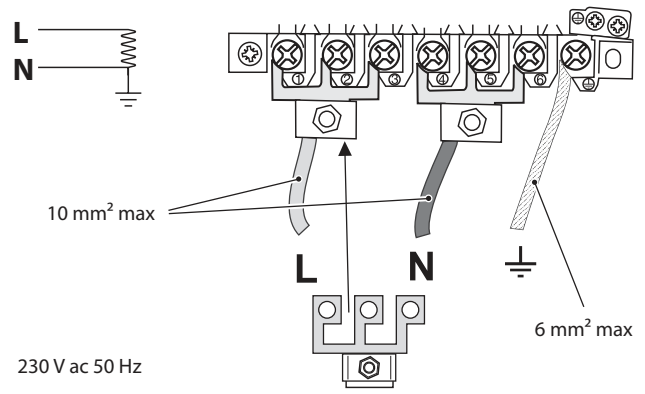
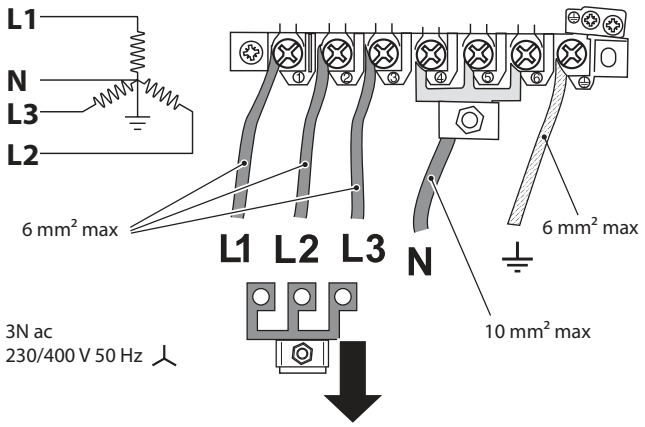


Fig. 1.2



⚠ 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. 1.1** och **Fig. 1.2**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna. Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

Minsta temperaturvärdering T105

Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.

Gasanslutning Säkerhet

- Denna spis är en apparat i klass 2 underklass 1.
- Denna apparat kan konverteras till användning med andra gaser.
- Före installation bör du se till att spisen är anpassad till din gastyp och förbrukningsspänning. Se apparatens dataskylt.
- Använd inte återvunna eller icke-godkända gasreglage.
- Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.
- Se till att gasen är på och att spisen är inkopplad och påslagen (spisen behöver ström).
- I ditt eget intresse och av säkerhetsskäl är det lag att alla gasapparater ska installeras av sakkunnig personal. Om apparaten installeras felaktigt kan garantier och ansvar upphävas och det kan även leda till åtal.
- Spisar avsedda för användning med LP-gas får INTE installeras i ett rum eller inomhusområde under marknivå, exempelvis i en källare.

Om det Luktar Gas

- Stäng inte av eller slå på strömbrytare.
- Rök inte
- Tänd inte öppna lågor
- Stäng av gasen på mätaren eller flaskan
- Öppna dörrar och fönster för att släppa ut gasen
- Se till att ingen befinner sig i det berörda området.
- Ring gasleverantören.

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.

Kylfläkt

Observera att denna apparat har en kylfläkt. När en ugn eller grillen är i drift körs fläkten för att kyla takfoten och kontrollrattarna.

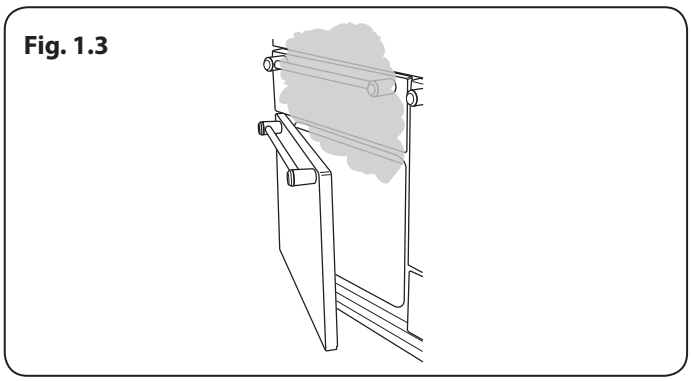
Ventilation

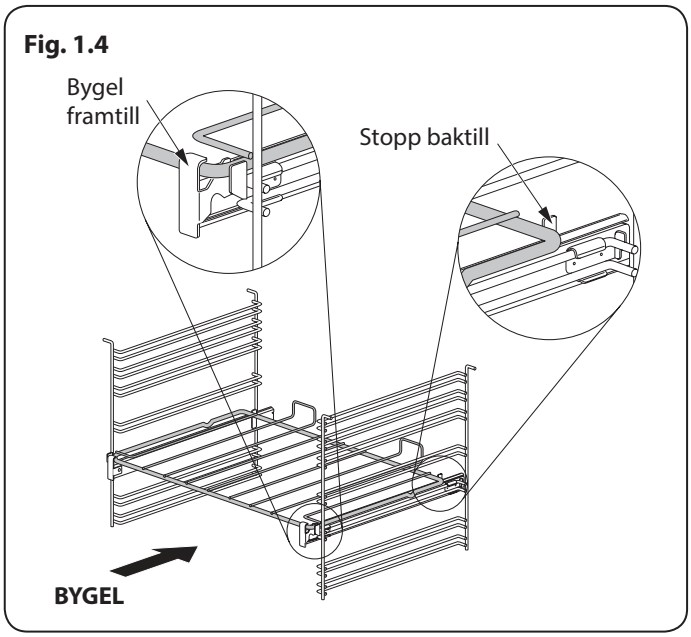
Användning av gasdrivna matlagningsapparater ger upphov till värme och fuktighet i det rum där de är placerade. Se därför till att köket har god ventilation. Se till att naturliga ventilationsöppningar inte är blockerade eller installera en spishuv med fläkt på utsidan.

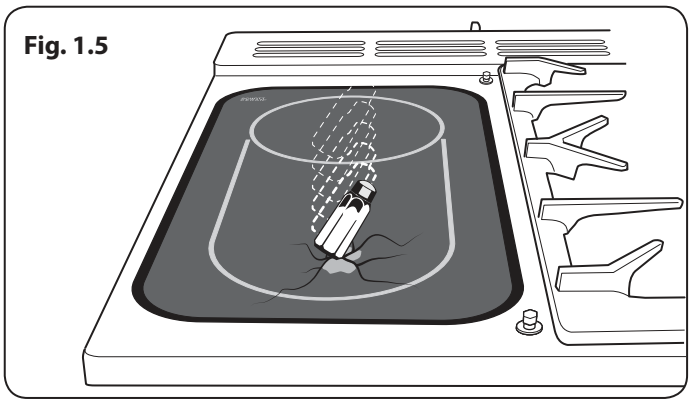
Underhåll

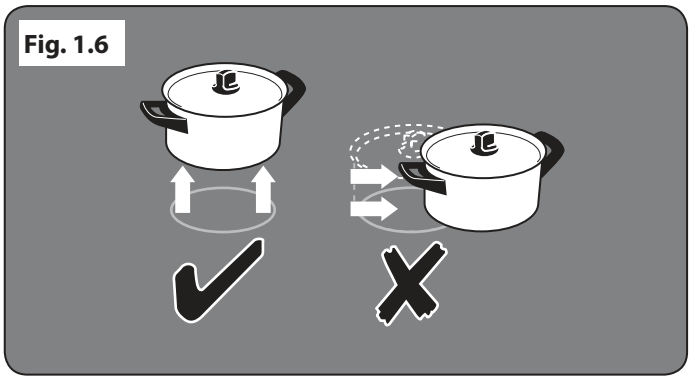
- Den här utrustningen bör genomgå service en gång om året.
- Innan du avlägsnar den befintliga lampan ska du bryta strömmen och kontrollera att ugnen och lampan har svalnat.
- **ANVÄND INTE** kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.
- Låt alltid spisen svalna och stäng av huvudströmbrytaren före rengöring eller underhåll, såvida inte annat anges i denna bruksanvisning.
- Ta inte isär eller rengör runt en brännare om en annan brännare är tänd. Det kan leda till elektriska stötar.
- Rör aldrig spisen om du har våta händer.
- **ANVÄND INTE** en handduk eller stor trasa i stället för en ugnsvante – den kan fatta eld om den vidrör en het yta.
- **ANVÄND INTE** spisplatteskydd, 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.

⚠ **VARNING: Om tillagningen lämnas på hällen utan översikt kan fettet 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.
- **VARNING: Brandfara: Förvara EJ föremål på spisplattorna.**
- Flytta aldrig en panna med varmt matfett, speciellt inte en fritös. Vänta tills fettet har svalnat. Om du häller 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 fettet 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. Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Antändbara material kan explodera vilket kan leda till brand eller egendomsskador.

Ugnen Skötsel

- Kontrollera alltid att knapparna är avstängda när ugnen inte används och innan du rengör spisen.
- Använd en ugnsvante så att du inte bränner dig.
- Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten kan ånga strömma ut när ugnsluckan öppnas. Se till att du inte står för nära när du öppnar ugnen och vänta tills eventuell ånga har strömmat ut (**Fig. 1.3**).
- Luckans insida är gjord av härdat säkerhetsglas. Akta så att du INTE repar du på glasskivan.
- Oavsiktliga skador kan göra att glasskivan går sönder.
- Håll ugnens ventilationsgångar fria.
- **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.
- Ugnsgallren ska alltid skjutas in i ugnen helt. **STÄNG INTE** luckan mot ugnshyllorna.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över galler, paneler eller ugnstak.
- När ugnen är på bör du **INTE** ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, det kan göra att knapparna blir mycket 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 ugnsvantar – användning av fuktiga ugnsvantar på varma ytor kan ge brännskador av ånga. Använd inte en handduk eller stor trasa i stället för en ugnsvante – den kan fatta eld om den vidrör en het yta.

Ugnsgaller (beroende på modell)

För att föra in det utdragbara gallret, haka fast gallrets framkant på skenorna (**Fig. 1.4**). Gallrets bakre del ska vila på skenorna, framför stoppen baktill (**Fig. 1.4**).

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.

Varmhållningszonens Skötsel

- Försök **ALDRIG** att laga mat på varmhållningszonen.
- Använd inte ytan som skärbräda.
- Ha **INTE** varmhållningszonen påslagen om den inte används för varmhållning.
- Lämna inte köksredskap, matvaror eller lättantändliga föremål på varmhållningszonen när den inte används (exempelvis kökshanddukar eller stekpannor med olja).
- Placera inte plast- eller aluminiumfolie, eller plastbehållare på hällen.
- Ha **INTE** varmhållningszonen påslagen om den inte används för varmhållning.
- Placera inte tunga föremål på varmhållningszonen.

Placera inte tunga föremål på varmhållningszonen. Även om den keramiska ytan är mycket hållbar kan ett hårt slag eller ett hårt fallande föremål (exempelvis ett saltkar) slå hål på ytan eller få den att spricka (**Fig. 1.5**)

⚠ **VARNING: Om en spricka uppkommer ska du omedelbart koppla från spisen och se till att den blir reparerad.**

- LYFT alltid bort kokkärlen från varmhållningszonen. Kokkärl som dras över ytan kan orsaka märken och repor (**Fig. 1.6**). Ställ alltid vredet på läge "AV" innan ett kokkärl avlägsnas.
- 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.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Undvik att varmhålla ett tomt kokkärl. Det kan skada både varmhållningszonen och kokkärlet.
- 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.

Grill/Utdragbar Grill™ Skötsel

- 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 grilluckan när grillen är på.
- Åtkomliga delar kan bli varma när ugnen används. Håll barn borta från spisen.

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.

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 at 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.
- Se till att alla delar i grillen har svalnat eller använd ugnsvantar när du tar bort och rengör dem.
- Diska **INTE** sidoskenorna i en diskmaskin.

- Diska **INTE** brännarhuvudena i diskmaskin
- Använd aldrig frätande eller slipande rengöringsmedel eftersom dessa skadar ytan.
- Använd inte stålull, ugnsrengöringssvampar eller andra material som kan repa ytan.
- 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.
- Förvara inga föremål som kan explodera, som exempelvis sprayburkar, på eller nära spisen.
- Använd inte stålull, ugnsrengöringssvampar eller andra 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 spis

Fig. 2.1

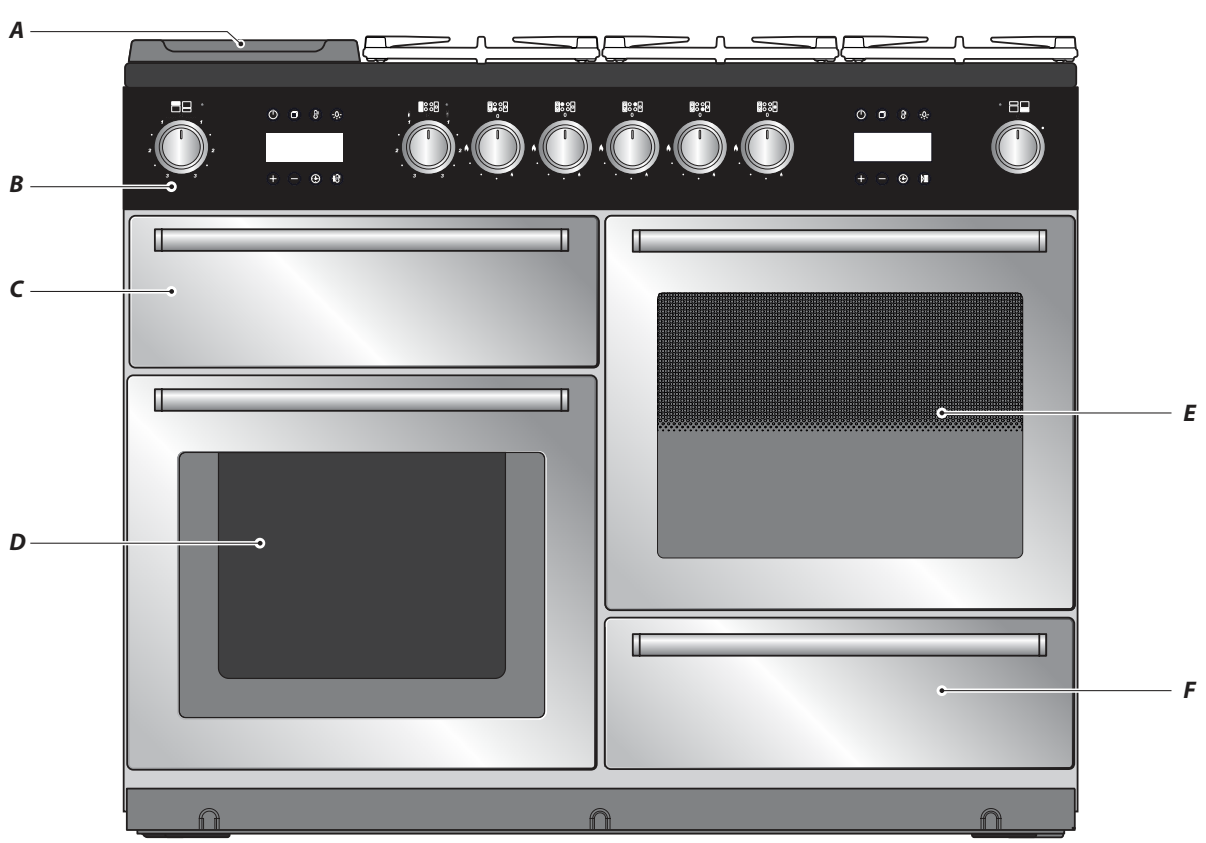
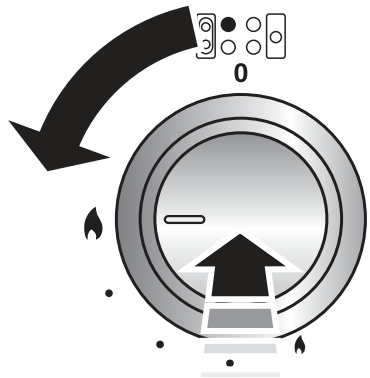


Fig. 2.2



110 dual fuel-spisen **(Fig. 2.1)** har följande funktioner:

A. 4 brännare, en wokbrännare, och en keramisk multizonshäll

B. Kontrollpanel

C. Glide-out Grill™ med 4-lägesgaller

D. Multifunktionell ugn

E. Ångugn

F. Brödjäsningslåda/Förvaringslåda

Spisplattans brännare

Symbolen ovanför vart och ett av de centrala vreden visar vilken brännare som kontrolleras av vredet.

Alla brännare har en flamövervakningsenhet (FSD) som stoppar gasflödet om flamman slocknar.

När ett reglagevred för en spisplatta trycks in, kommer det gnistor ur alla brännare – detta är normalt. Försök inte ta isär eller rengöra runt en brännare medan en annan brännare är igång, det kan resultera i en elektrisk stöt.

För att tända en brännare, tryck in och vrid rätt reglagevred till högsta läge vilket indikeras av den stora flamsymbolen (🔥), **(Fig. 2.2)**.

Tändaren bör gnistra och tända gasen. Fortsätt hålla in vredet för att låta gasen flöda genom brännaren i ungefär tio sekunder.

Om och när du släpper taget om reglagevredet eller om brännaren slocknar, då har inte FSD kringgåtts. Vrid reglagevredet till AV-läget och vänta i en minut innan du försöker igen, se till att du denna gång håller in reglagevredet lite längre.

Justera flamhöjden till önskad höjd genom att vrida vredet motsols **(Fig. 2.3)**. På denna spis är lågt läge bortom högt, **INTE** mellan högt och av.

Om en brännarflamma slocknar, stäng av reglagevredet och låt det vara i en minut innan du tänder igen.

Se till att flammorna är under kastrullerna. Genom att använda ett lock kokar innehållet fortare. **(Fig. 2.4)**.

Stora kastruller ska placeras med gott om utrymme emellan.

Grytor och kastruller med konkav botten eller nedåtvända baskanter får inte användas **(Fig. 2.5)**.

Sjudningshjälpmedel som asbest- eller gallermattor rekommenderas INTE. **(Fig. 2.6)**. Dessa kommer att minska brännarens effekt och kan skada kastrullstöden.

Du ska också undvika att använda instabila och deformerade kastruller som tippar lätt, och kastruller med liten basdiameter, t.ex. Mjölkkastruller, äggpocherare för ett ägg **(Fig. 2.7)**.

Rekommenderat minimimått för kastruller är 120 mm. Det maximala tillåtna måttet för kastrullbas är 260 mm.

ANVÄND INTE kokkärl som ligger utanför kanterna på brännaren.

Wokbrännare

Wokbrännaren är utformad för att ge jämn värme över ett stort område. Den är idealisk för stora kastruller och wokning. **(Fig. 2.8)**.

För uppvärmning av mindre kastruller, kan de tidigare nämnda brännarna vara effektivare.

Du bör torka spisens emaljyta runt spisplattans brännare så fort som möjligt efter att du spillt något. Försök att torka av dem medan emaljen fortfarande är varm.

OBS: Aluminiumgrytor kan ge metallmärken på grytstöden. Detta påverkar inte emaljens hållbarhet och kan torkas bort med en lämplig metallrengöringsprodukt.

Wokhållaren

Wokhållaren är utformad för att passa en 35 cm wok. Om du använder en annan typ av wok, se till att den passar på hållaren. Storlek och form skiljer sig mycket för wokar. Det ät viktigt att woken sitter ordentligt på kastrullhållaren - om woken är för liten dock, kommer hållaren inte att ge den ordentligt stöd. **(Fig. 2.8)**.

Hållaren ska endast användas på wokbrännaren. När du sätter wokhållaren på plats, se till att den stöds ordentligt av ett kastrullstöd och att woken vilar plant i hållaren **(Fig. 2.10)**.

Hållaren blir väldigt varm under användning – låt den svalna länge innan du tar i den.

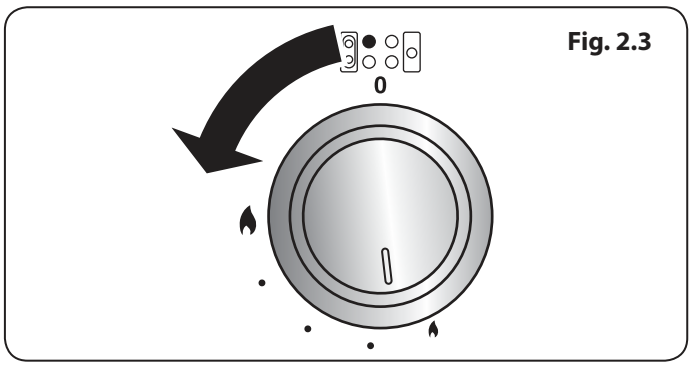


Fig. 2.3

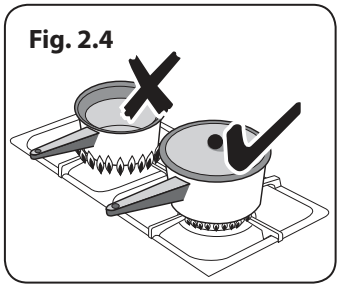


Fig. 2.4

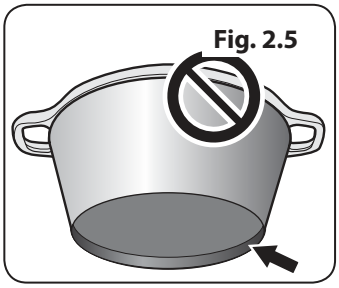


Fig. 2.5

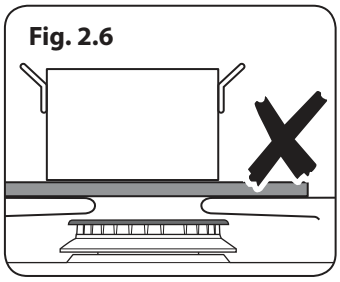


Fig. 2.6

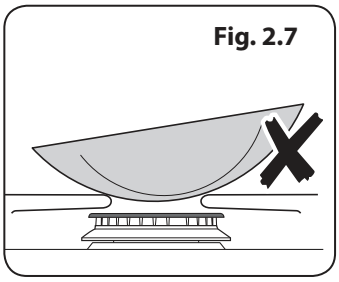


Fig. 2.7

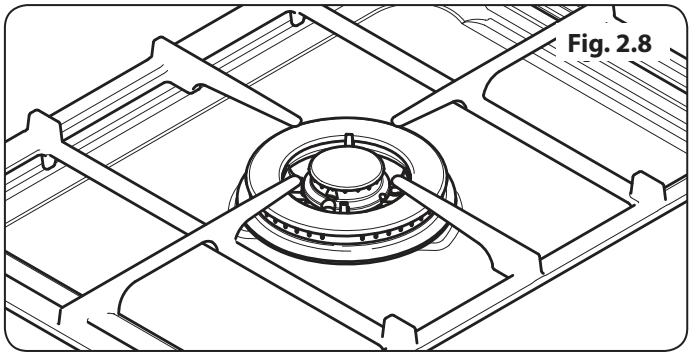


Fig. 2.8

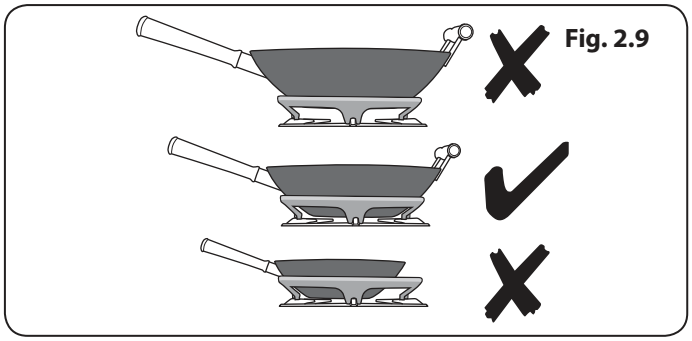


Fig. 2.9

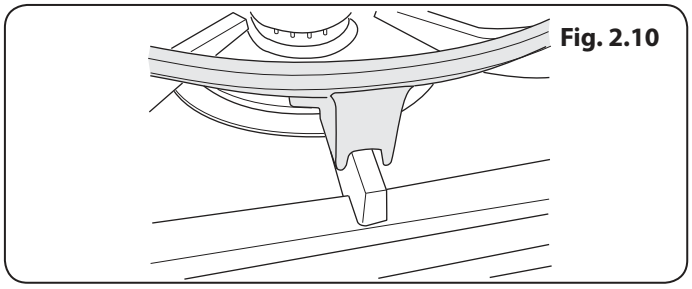


Fig. 2.10

Fig. 2.11

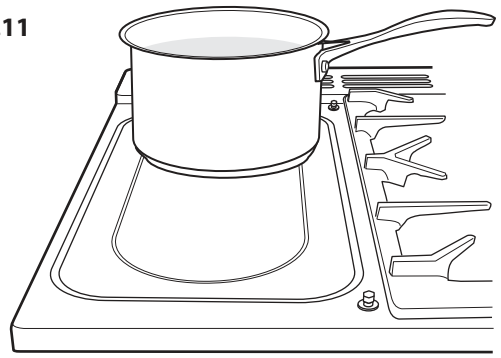


Fig. 2.12

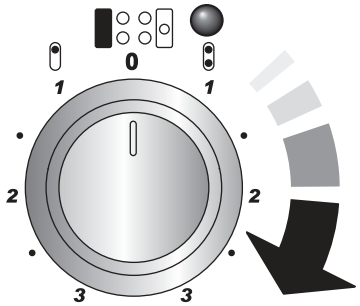


Fig. 2.13

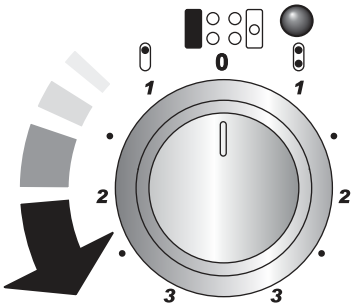


Fig. 2.14

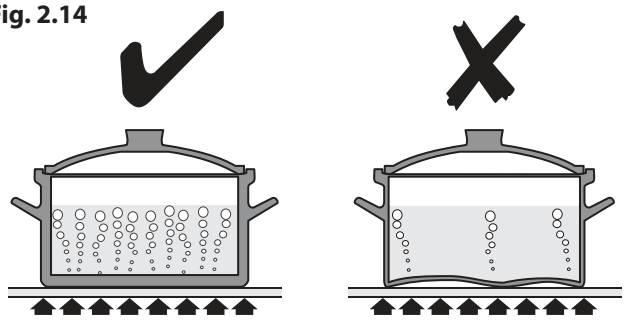
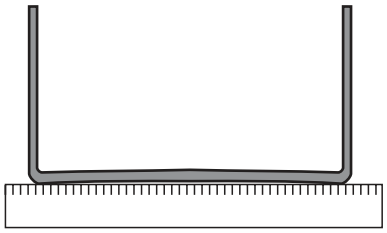


Fig. 2.15



Keramisk häll

Häller till vänster har ett dubbelt syfte. Det kan antingen användas som en keramisk häll för att värma en kastrull på det vanliga sättet (**Fig. 2.11**) eller så kan det användas för att värma upp det medföljande stekbordet.

Det bakre området, markerat med en ring, är till för tillagning med en kastrull.

Det finns två element som gör det möjligt att värma upp hela ytan eller bara den bakre delen.

För att värma upp hela ytan, vrid reglagevredet för häller medsols (**Fig. 2.12**).

För att bara använda den bakre delen, vrid reglagevredet motsols(**Fig. 2.13**).

Neonljusindikatorn ovanför reglagevredet kommer att lysa när hällvredet sätts på och kommer att fortsätta lysa tills ytan svalnat.

Du kan även placera en stor fiskgryta över båda värmezonerna.

Var alltid försiktig innan du vidrör ytan även när den är avstängd – den kan vara varmare än du tror.

Använd endast kastruller som är lämpliga för keramiska hällar.

Vi rekommenderar rostfritt stål och emaljerade stålkastruller eftersom kastruller och grytor av koppar och aluminium kan lämna märken som är svåra att få bort på hällen.

Kastruller och grytor ska ha en tjocka, släta och plana bottnar (**Fig. 2.14**). Detta säkerställer en maximal värmeöverföring från hällen till kastrullen, vilket gör tillagningen snabbare och mer energieffektiv. Använd aldrig en rundbottnad wok, inte ens med hållare.

De allra bästa kastrullerna har baser som är lätt krökta uppåt när de är svala. Om du håller en linjal tvärs över bottnen ser du ett litet mellanrum i mitten (**Fig. 2.15**). När de värms upp expanderar metallen och ligger plant mot tillagningsytan.

Se till att kastrullens bas är ren och torr för att undvika att eventuella rester bränns fast på hällens panel. Detta hjälper också till med att förebygga repor och uppbyggnad av rester.

Använd alltid kastruller som har samma storlek som (eller något större än) ytorna som är markerade på hällen (**Fig. 2.16**). Om du använder mindre kastruller slösar du värme och eventuellt spill bränns fast. Genom att använda ett lock kokar innehållet fortare.

Lyft alltid bort kastrullen från hällen. Kokkärl som dras över ytan kan orsaka märken och repor. Ställ alltid vredet på läge "AV" innan ett kokkärl avlägsnas.

När du lagar mat på hällen kan du se att hällytan du använder sätts på och stängs av. Detta orsakas av en säkerhetsanordning som begränsar hällens temperatur. Det är normal speciellt om du tillagar något vid höga temperaturer. Om det händer ofta med en speciell kastrull kan det dock innebära att kastrullen inte är lämplig – den kan vara för liten eller ojämn – för en keramisk häll.

För bästa resultat, förvärm ett täckt serveringsfat i 10 minuter

innan du lägger mat på det.

Använd endast värmetåliga fat.

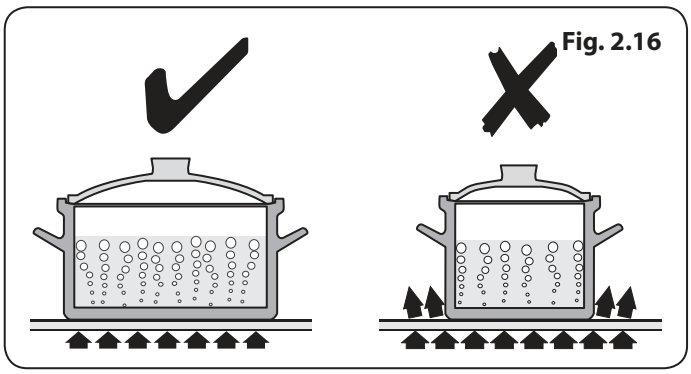


Fig. 2.16

Stekbordet

Stekbordet (**Fig. 2.17**) är utformat att sitta säkert på placeringsstiften över den keramiska hällen.**Fig. 2.18**). **ANVÄND** den inte över gasbrännarna. Det kommer inte att sitta säkert och du kan skada non-stick-ytan

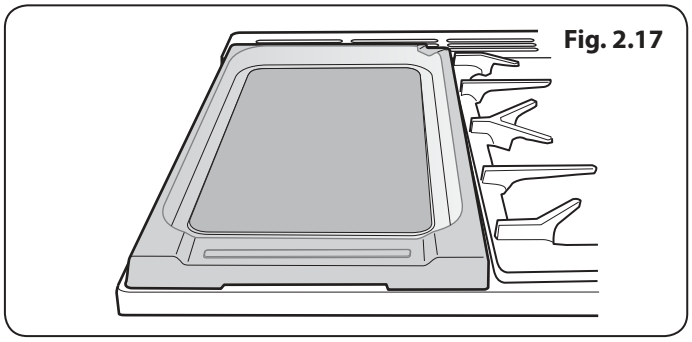


Fig. 2.17

För att värma upp hela ytan, vrid reglagevredet för hällen medsols (**Fig. 2.19**).

Neonljusindikatorn ovanför reglagevredet kommer att lysa när hällvredet sätts på och kommer att fortsätta lysa tills ytan svalnat.

Den är utformad för att man ska tillaga mat på den direkt. **ANVÄND INTE** några kastruller eller grytor på den. Stekbordsytan är non-stick och köksredskap av metall (t.ex. stekspade) skadar ytan. Använd värmetåliga redskap av plast eller trä.

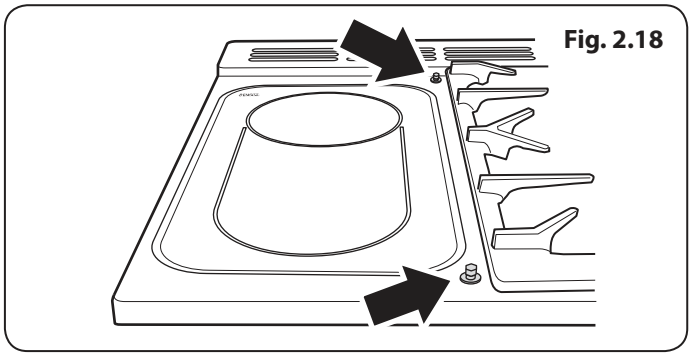


Fig. 2.18

Man kan pensla stekbordet med lite olja innan användning.

Förvärm stekbordet i **max 5 minuter** innan du tillsätter mat. Att värma längre kan orsaka skada.

Det finns ett hål i det bakre högra hörnet på stekbordet (**Fig. 2.20**) så att du kan hälla bort överflödigt fett efter tillagning.

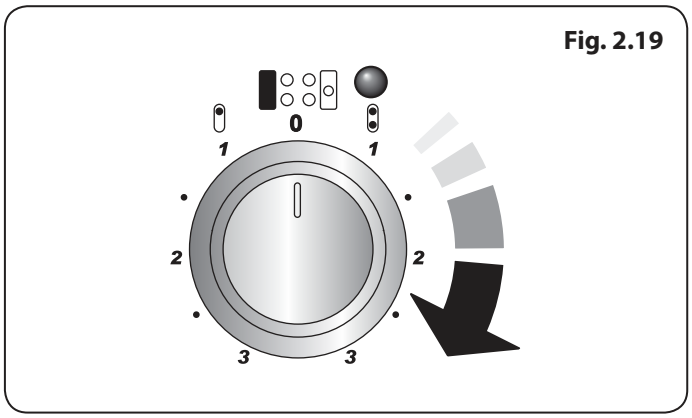


Fig. 2.19

Var försiktig – det kan vara mycket varmt.

Efter användning, låt stekbordet svalna innan rengöring.

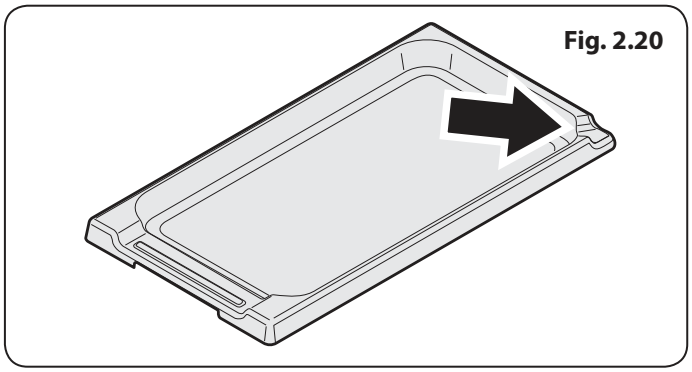
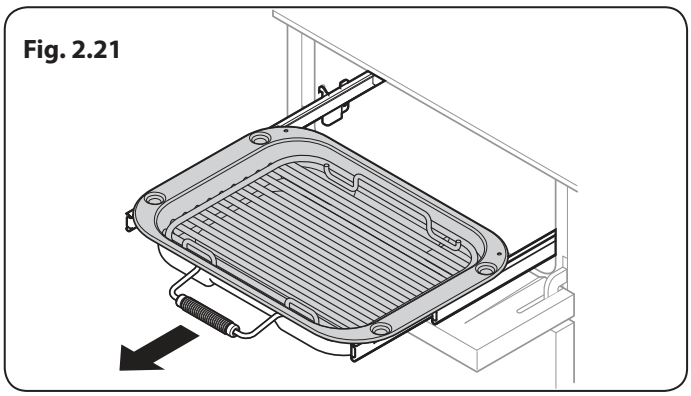
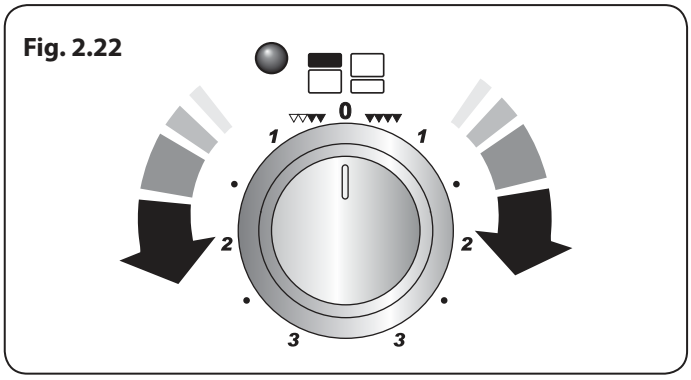
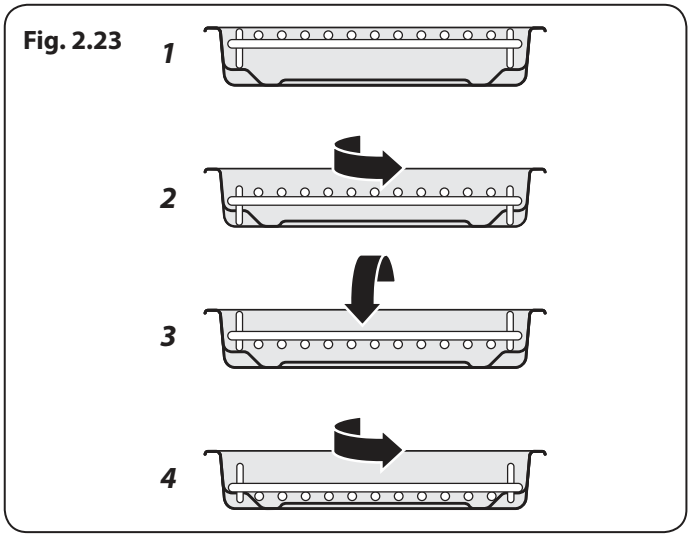


Fig. 2.20







Glide-out Grillen™

Öppna luckan och dra grillpannsläden framåt med handtaget. (**Fig. 2.21**).

Grillen har två element som gör det möjligt att värma upp hela ytan på pannan eller bara den högre delen.

Justera till lämplig temperatur genom att vrida reglagevredet. För att värma upp hela grillen, vrid reglagevredet medsols (**Fig. 2.22**).

För att värma upp den högre halvan vrid reglagevredet motsols. Neonljusindikatorn vid grillen kommer att lysa.

För bästa resultat skjut tillbaka släden in i grillfacket och förvärm lämpliga delar i grillen i två minuter. Grillgallret kan avlägsnas och du kan lägga på maten medan du väntar på att grillen förvärms.

⚠ **Lämna INTE grillen i mer än ett par minuter utan grillpannan under den, annars kan vreden bli varma.**

När grillen väl har värmts upp, skjut in släden igen. När gallret med mat väl är på plats, skjut tillbaka släden in i grillfacket. Se till att den har tryckt in ordentligt.

⚠ **VARNING: De åtkomliga delarna kan bli heta när grillen används. Låt inga små barn komma nära apparaten.**

Grillpannegallret kan ställas in på fyra olika grillhöjder genom en kombination av att man vänder den bak och fram och upp och ner (**Fig. 2.23**).

LÄMNA INTE grillen i mer än ett par minuter utan grillpannan under den,

⚠ **Stäng aldrig grilluckan medan grillen**

⚠ **VARNING: Den här apparaten är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas i andra syften t.ex. rumsuppvärmning.**

Brödjäsningslåda

Brödjäsningslådan finns nertill till höger på spisen (**Fig. 2.24**). Inne i förvaringslådan finns det skåror i botten för att låta uppvärmd luft flöda igenom lådan från elementen under.

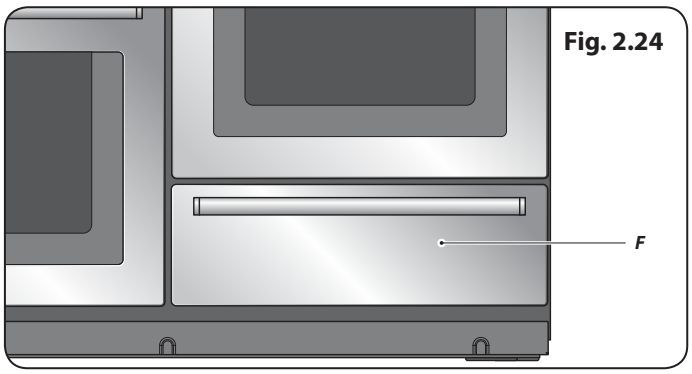


Fig. 2.24

Temperaturen i brödjäsningslådan är idealisk för jäsning alla sorters jästdegar, allt från söta, matiga, glutenfria, surdeg, deg med färsk jäst och torkad jäst, brödmixar till recept från Rangemaster Good Houssekeeping Cookery Book.

Förvärm lådan så att den är varm och redo för din deg.

Vrid vredet medsols (**Fig. 2.25**). Du behöver inte ställa in någon temperatur, det är redan gjort.

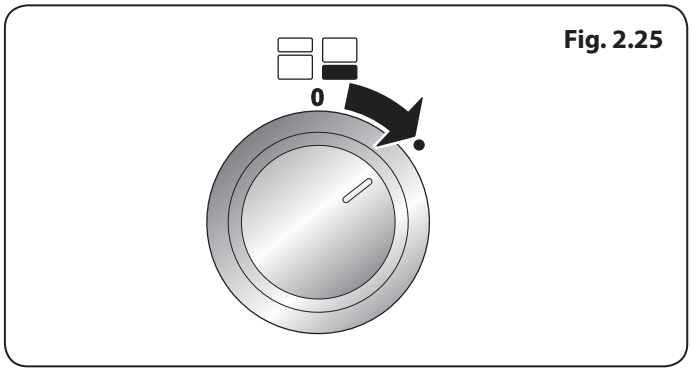


Fig. 2.25

Brödjäsningslådan har plats för:

- Bakplåtar, inte större än 340 mm x 340 mm, för jäsning av frallor eller bullar. Dessa kan sedan sättas in direkt i ugnen efter jäsning.
- För att jäsa två bakplåtar samtidigt i lådan använd ett bakgaller eller bakställning över den ena bakplåten med den andra överst. Kom ihåg att lämna tillräckligt med utrymme för degen att svälla under jäsningen.
- 3 liters skål fylld med deg
- 3 x 1 kg brödformar
- 4 x 0,5 kg brödformar

Tiden som krävs för jäsning beror på degtyp och mängd. Kolla receptet för råd och kontrollera degen under jäsningen.

Om du använder en stor bakplåt, ställ ett bakgaller i lådbotten och ställ plåten överst. Detta låter den värmda luften nå degen.

När du förbereder större mängd jästdeg, som innehåller 500 g eller mer mjöl, dela degen i 2 skålar eller behållare, vilket underlättar jäsning i lådan.

Håll ett öga på degen medan den jäser. Färsk jäst kan ibland fungera väldigt snabbt, särskilt om den har haft sin första jäsningsfas . Den första jäsningsfasen kan hjälpa till med att baka ett något lättare bröd.

BÄSTA TIPSEN

Inte säker på formarnas storlek?

- I en 1 kg:s form får det plats 800 ml vatten
- I en 2 kg:s form får det plats 1,5 l vatten.
- Täck degen med oljad plastfolie medan den jäser. Se till att inte fästa plastfolien för tätt så att degen förhindras från att resa sig .

Brödjäsningslådan kan användas för förvaring. Om du har använt brödjäsningslådan, ska den stängas av och svalna innan du förvarar något däri.

OBS: Brödjäsningslådan kan inte värma upp tallrikar.

Rengöring

Rengör lådans insida med varmt såpvatten och en mjuk trasa, skölj av och låt torka.

Brödjäsningslådan är idealisk för förvaring av bakplåtar och andra köksredskap.

Den kan bli varm så förvara inget som kan smälta eller fatta eld däri.

⚠ **Förvara aldrig lättantändligt material i lådan. Detta inkluderar papper, plast och kläder, som kokböcker, plastredskap och handdukar, såväl som lättantändliga vätskor.**

⚠ **Förvara inte explosiva saker, som aerosolburkar, i eller i närheten av apparaten.**

⚠ **Lättantändliga material kan explodera och resultera i brand eller skada på egendomen.**

3. Multifunktionsugnen

Klockan måste ställas in och visa rätt tid innan ugnen kan fungera. Se avsnittet om **'Klocka'** för instruktion om hur man ställer in tiden.

Hänvisningar för ugnarna till 'vänster' och 'höger' gäller sett från köksutrustningens framsida.

Ugnen till vänster är en multifunktionsugn och den till höger är en ångugn.

Multifunktionsugnen (vänster sida)

Förutom ugnsfläkten och fläktelement har multifunktionsugnen utrustats med två extra värmeelement, en är synlig på ugnens ovansida och den andra under ugnsbasen. Var försiktig så att du inte vidrör det över elementet och elementdeflektorn när du sätter i eller tar ut saker ur ugnen.

Tabell 3.1 ger en översikt över multifunktionslägena.

Multifunktionsugnen har många olika användningar. Vi föreslår att du har ett vaksamt öga på din matlagning tills du lärt dig varje funktion. Kom ihåg att alla funktioner inte lämpar sig för all mat.

Symbol	Funktion	Användning
	Fläkt	Fullständig tillagningsfunktion, jämn värme hela vägen, bra för bakning
	Duo	Mild form av värmning genom användning av bottenvärme och fläkt. Lämpligt för smördeg, kakor och öppna pajer, till exempel quiche
	Konventionell	En fullständig tillagningsfunktion för stekning och bakning i den lägre delen av ugnen
	Bottenvärme	För att få frasig botten på quiche, pizza eller smördeg
	Grill	Denna funktion utstrålar värme från grillelementet
	Grill med fläkt	Grillning av kött och fisk med ugnsluckan stängd
	Fläktassisterad	En fullständig tillagningsfunktion som är bra för stekning och bakning
	Känslig	För tillagning av känsliga rätter, som crème brûlée, blindbakning, vattenbad
ECO	ECO-läge	Tidsinställd tillagningsfunktion som använder eftervärme.
	Upptining	För upptining av mindre saker i ugnen utan värme

Tabell 3.1

Använda multifunktionsugnen

Fig. 3.1 visar den touch-känsliga kontrollpanelen för multifunktionsugnen.

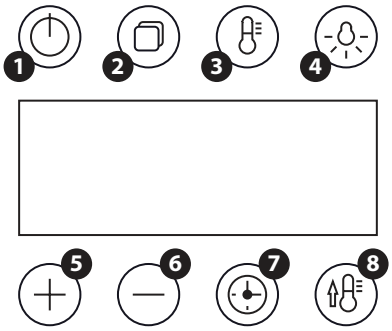


Fig. 3.1

1	Standby/på	**5**	Öka
2	Läge	**6**	Minska
3	Temperatur	**7**	Timer/minutkontroll
4	Ugnsbelysning	**8**	Snabb värme, endast användbar med fläkttillagning

För att välja en matlagningsfunktion

Tryck på och håll ned standby-knappen (**1**). Displayen kommer att visa fläktugnsläget och en temperaturinställning på 180 °C. Ugnen kommer att börja tillaga i detta läge efter 5 sekunder.

Ugnsbelysningen kommer att lysa i 2 minuter och sedan slockna. Ugnsbelysningen kan när som helst stängas av genom att trycka på knappen (**4**).

För att ändra tillagningsfunktion tryck på och håll ned knappen ^Läge" (**2**) tills tillagningssymbolen börjar blinka.

Ställ in timmarna genom att använda knapparna [+] eller [-] (**5** eller **6**). Ugnen kommer att börja tillagningen efter 5 sekunder.

För att justera tillagningstemperatur

Tryck på och håll ned knappen "Temperatur" (**3**) tills displayen börjar blinka.

Ställ in önskad temperatur genom att använda knapparna [+] eller [-] (**5** eller **6**). Ugnen kommer att börja tillaga i den nya temperaturen efter 5 sekunder.

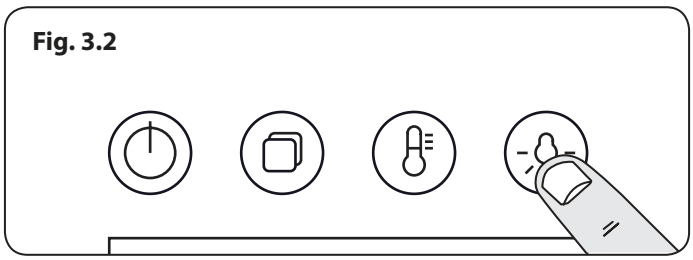
Obs: Om en lägre temperatur valts kommer det krävas lite tid för att ugnsutrymmet ska svalna till den lägre temperaturen.

Obs: Tryck på knappen "Temperatur" under tillagningen för att visa nuvarande temperatur i ugnsnutrymmet.

Stänga av multifunktionsugnen

Man stänger av multifunktionsugnen genom att trycka på knappen "Standby/On". (**1**).

Fig. 3.2



ECO-läge

ECO-läget är en tidsbaserad tillagningsfunktion som använder ugnens eftervärme för att avsluta tillagningsprocessen. ECO-läget har optimerats för tillagning på två hyllor utan att det krävs förvärmning.

Följande mat rekommenderas för ECO-läget:

- Färdigberedda måltider - måltiderna ska ha en maxlängd på 45 minuter från kyld och får inte vara frusna.
- Frysta pommes frites, fiskpinnar, pizza eller annan liknande mat.
- Kakor, brownies och liknande icke-jäst mat.

Vi rekommenderar alltid att man kontrollerar att all mat är fullständigt tillagad. Om du är tveksam låt det stå inne under längre tid.

Snabb värme

Inställningen ”Snabb värme” (**8**) låter dig förvärma ugnen snabbare än normalt. Den använder fläktugnselementen med extra värme från ett av elementen i övre delen av ugnen.

När ugnsutrymmet har nått den inställda temperaturen kommer ett larm att låta, snabbuppvärmningscykeln kommer att avslutas och det valda tillagningsläget kommer att aktiveras.

Läget Snabb värme kan endast aktiveras när man valt Fläktfunktionen.

Ugnsbelysning

Tryck på knappen för att tända ugnsbelysningen **(Fig. 3.2)**.

Om ugnsbelysningen inte fungerar, stäng av strömförsörjningen innan du byter lampa. Se avsnittet *’Felsökning’* för detaljer om hur man byter lampa.

Displaylås

För att låsa displayen tryck på och håll ned [**+**] och [**-**] knapparna samtidigt. Detta kommer att förhindra att knapparna används. Låssymbolen [] kommer att visas.

För att låsa upp displayen tryck på och håll ned [**+**] och [**-**] knapparna igen. Låssymbolen kommer att slockna.

Tillbehör

Glidbara ugnshyllor

Ugnen på vänster sida har försetts med två glidbara hyllor.

För att passa in hyllan, haka i framsidan på hyllan i skenorna som visas (**Fig. 3.3**). Den bakre delen av hyllan måste ligga på skenorna, framför bakstoppet (**Fig. 3.3**).

Den glidbara hyllan och skenorna kan enkelt tas bort och återpositioneras.

För att avlägsna den glidbara hyllan

Lyft bakre delen av hyllan så att den går fri från det bakre stoppet. Haka sedan bort den från de främre fästena.

För att avlägsna de glidbara skenorna

Vrid för att lossa skenornas bas från hyllstöden. Haka sedan av skenen från den övre stegpinnen på hyllstöder och avlägsna (**Fig. 3.4**).

För att sätta tillbaka de glidbara skenorna

Haka på den bakre delen på skenan över den översta stegpinnen på ett par hyllstöd. Haka sedan fast främre delen på skenan på samma stegpinne. Tryck för att fästa den under den nedersta stegpinnen (**Fig. 3.5**).

Säkerställ att hyllskenorna har satts i samma läge på vardera sidan(**Fig. 3.6**).

Hyllskenornas framsida kan identifieras med hjälp av fliken (**Fig. 3.3**).

⚠ **Stoppa INTE glidbara hyllskenorna i diskmaskin.**

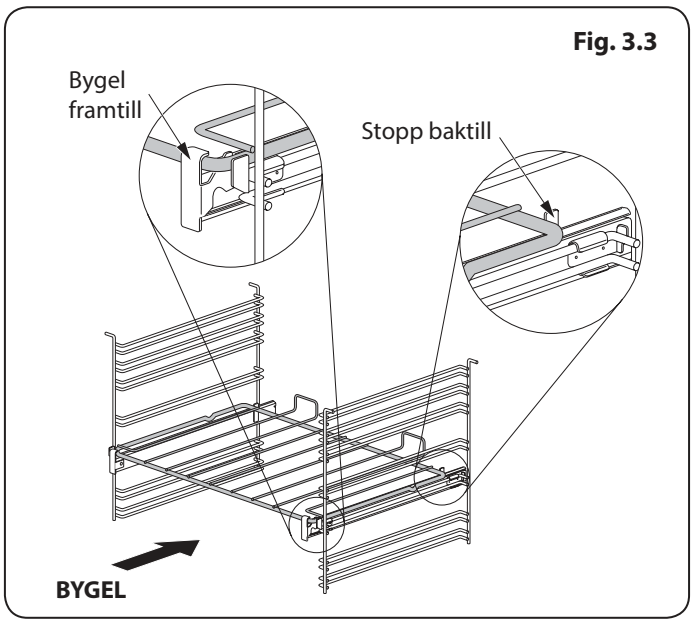
Ångugnshyllor

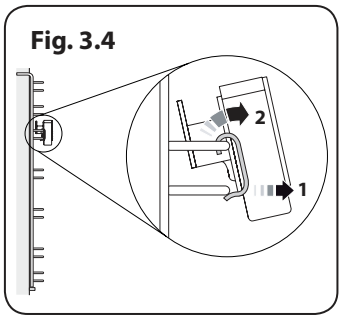
Ångugnshyllorna (**Fig. 3.7**) hålls tillbaka när de dras framåt men kan enkelt avlägsnas och återställas.

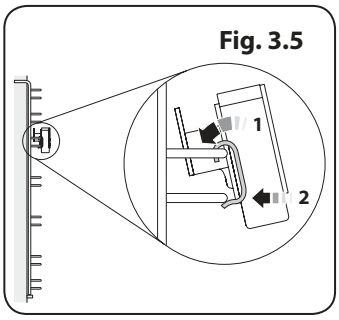
Dra hyllan framåt tills bakre delen av hyllan stoppas av hyllstoppen på ugnssidorna(**Fig. 3.8**).

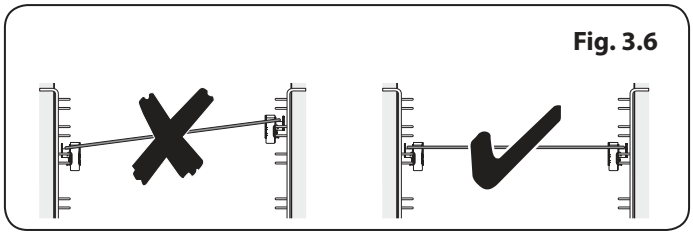
Lyft upp den främre delen av hyllan så att hyllans bakre sida kan passera under hyllstoppen och dra sedan hyllan framåt (**Fig. 3.9**).

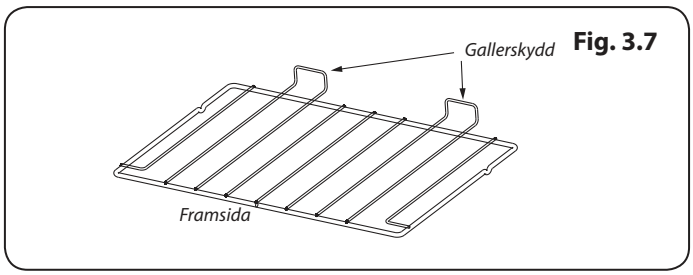
För att sätta tillbaka hyllan, passa in hyllan med ett spår i ugnsstegen och tryck hyllan bakåt tills änden slår i hyllstoppet. Lyft upp den främre delen så att hylländen går fri från hyllstoppen, och sänk sedan den främre delen så att hyllan är plan och tryck in den helt (**Fig. 3.10**).

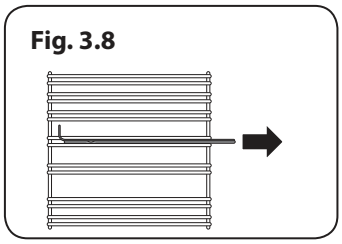


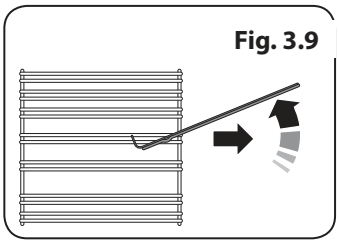












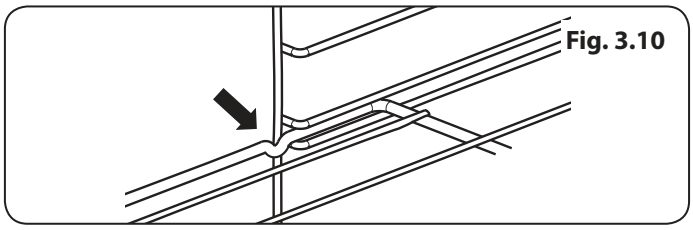


Fig. 3.11

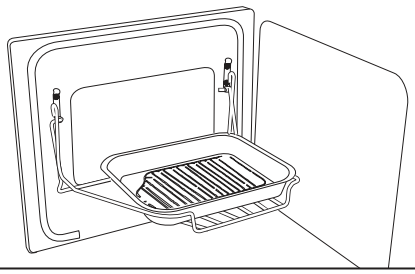


Fig. 3.12

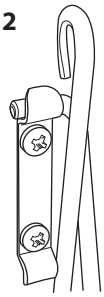


Fig. 3.13

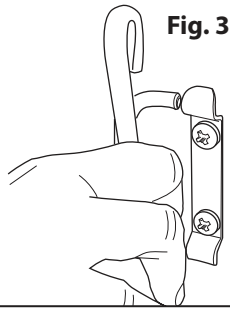


Fig. 3.14

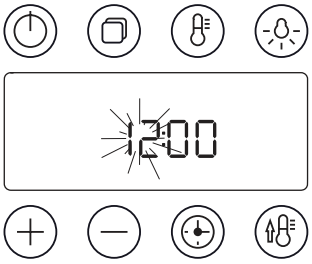


Fig. 3.15

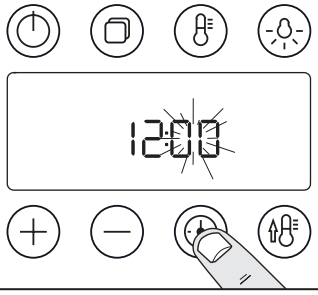
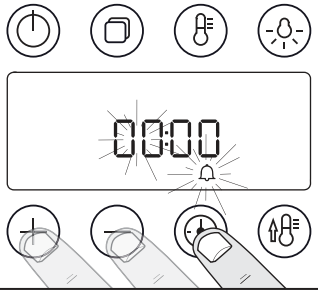


Fig. 3.16



Handyrack (valfritt tillbehör)

Handyracken (**Fig. 3.11**) passar endast på den vänstra ugnsluckan. Tillagning av mat är enkelt att ombesörja eftersom maten är lättillgänglig när luckan är öppen.

Den maximala vikten som Handyracken kan hålla är 5,5 kg (12 lb). Den ska endast användas med den medföljande ugnspannan som är utformad att passa på Handyracken. Alla andra kärl kan vara ostabila.

Den kan monteras på två olika höjder. En av ugnshyllorna måste avlägsnas och den andra monteras så att det passar.

När Handyracken används i dess högsta läge kan man tillaga andra rätter i bottenläget eller på ugnens botten.

När Handyracken används i dess lägsta läge kan man tillaga andra rätter i det andra hylläget eller på ugnens botten.

För att montera Handyracken, placera dess ena sida i luckfästet(**Fig. 3.12**).

Fjädra sedan ut den andra sidan för att klämma fast det på det andra fästet.(**Fig. 3.13**).

Klocka/timer

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

Ställa in klockan

1. När spisen har kopplats in och startats börjar displayen att blinka (**Fig. 3.14**).
2. Medan timmarna blinkar tryck på knapparna [+] eller [-] för att ställa in timmarna.
3. Tryck på knappen 'timer' och minuterna kommer att blinka. Använd knapparna [+] eller [-] för att ställa in minuterna (**Fig. 3.15**).

För att ställa om tiden, tryck på och håll ned knappen 'timer' tills timmarna börjar blinka och upprepa därefter proceduren som beskrivits ovan genom att använda [+] eller [-].

Obs: Om ingen knapp trycks ned kommer den nuvarande tiden att sparas efter 5 sekunder.

Ställa in minutkontrollen

Minutkontrollen kan ställas in som en påminnelse när huvudugnen är på eller av.

Minutkontrollen gör det möjligt att ställa in en nedräkning från 00:01 timmar till 23:59 timmar. När nedräkningen är slut låter ett alarm. Timern visar *timmar*:*minuter*.

1. Tryck på timerknappen igen för att komma till minutkontrollen (**Fig. 3.16**).
2. Timmarna kommer att börja blinka. Ställ in timmarna genom att använda knapparna [+] eller [-](**Fig. 3.16**).
3. Tryck på knappen 'timer' igen och minuterna kommer att blinka. Ställ in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-]. Nedräkningen kommer att börja automatiskt och symbolen [🔔] visas i displayen.

4. När den inställda tiden har förflutit hörs en alarmsignal. Den kommer att sluta automatiskt efter 10 sekunder.

5. För att ta bort minutkontrollen och ange en ny tid, tryck på klockknappen medan symbolen [🔔] är aktiv.

För att stoppa multifunktionsugnen efter en viss tid

1. Ställ in tillagningsfunktion och temperatur (*se "Användamultifunktionsugnen" på page 15)*.

2. Tryck på och håll in 'timerknappen', tillagningsperiodsymbolen [|→|] kommer att visas (**Fig. 3.17**). Ställ in timmarna genom att använda knapparna [+] eller [-].

3. Tryck på timerknappen igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-]. Tillagningen kommer att starta automatiskt efter 5 sekunder och återstående tillagningstid kommer att visas.

4. När tillagningsperioden nått sitt slut kommer ett alarm att låta och ugnen stängs av. 'End' kommer att visas i displayen. Ta ut den tillagade maten ur ugnen och stäng ugnsluckan.

5. Om alarmet inte stängs av kommer det att upprepas två gånger innan det slutar automatiskt.

För att starta och sedan stänga av multifunktionsugnen.

Ställ in multifunktionsugnen på att automatiskt starta och stänga av genom att använda en kombination av 'tillagningsperiod' och 'sluttid'.

Du kan inte ställa in en starttid direkt – denna ställs in automatiskt genom kombinationen 'tillagningsperiod' och 'sluttid'.

1. Ställ in tillagningsfunktion och temperatur (*se "Använda multifunktionsugnen" på page 15)*.

2. Tryck på och håll in 'timerknappen', tillagningsperiodsymbolen [|→|] kommer att visas. Ställ in timmarna genom att använda knapparna [+] eller [-]. Tryck på timerknappen igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-] (**Fig. 3.17**).

3. Tryck på 'timerknappen' för att välja 'sluttid' [→|]. Ställ in tiden du vill sluta tillagningen genom att använda knapparna [+] eller [-]. Tryck på 'timerknappen' igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-].

4. Ugnen kommer att gå in i Standby-läge efter 3 sekunder, displayen kommer att visa 'tillagningsperioden' (**Fig. 3.18**) och 'sluttiden' (**Fig. 3.19**). Att ändra tillagningsfunktion kommer att rensa valet.

5. När 'sluttiden' nåtts kommer ett alarm att låta och ugnen stängs av. 'End' kommer att visas i displayen. Ta ut den tillagade maten ur ugnen och stäng ugnsluckan.

6. Om alarmet inte stängs av kommer det att upprepas två gånger innan det slutar automatiskt.

Obs: **Fig. 3.18** och **Fig. 3.19** visar vanlig värmefunktion som illustration. Alla andra lägen är tillgängliga.

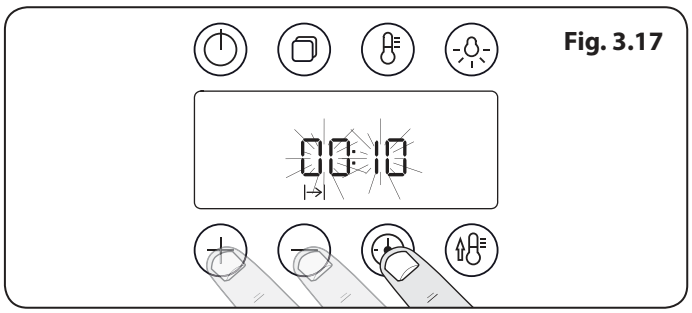


Fig. 3.17

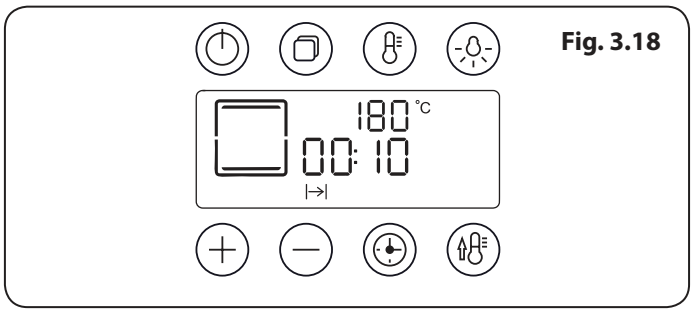


Fig. 3.18

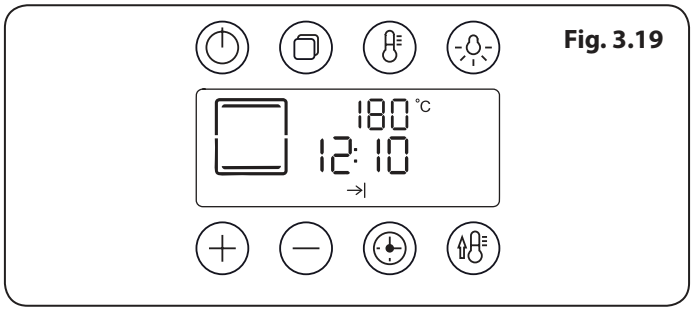


Fig. 3.19

Tillagningstips

Tips på hur man tillagar med timer

Om du vill tillaga mer än en rätt, välj rätter som kräver ungefär samma tillagningstid. Dock kan rätter 'saktas ner' lite genom att man använder små behållare och täcker dem med aluminiumfolie eller 'skyndas på' lite genom att man tillagar mindre mängder eller lägger dem i större behållare.

Livsmedel som fördärvas lätt, som fläsk eller fisk, bör undvikas om en lång förseningstid planeras, särskilt vid varmt väder.

⚠ **PLACERA INTE varma livsmedel i ugnen för tidsbestämd tillagning.**

⚠ **ANVÄND INTE en tidsbestämd ugn som redan är varm.**

⚠ **ANVÄND INTE den tidsbestämda ugnen om den angränsande ugnen redan är varm**

Hel fågel måste tinas helt innan den ställs in i ugnen. Kontrollera att kött och fågel är genomstekt innan den serveras.

Allmänna ugnstips

Gallerhyllorna ska alltid vara ordentligt intryckta till den bakre delen av ugnen.

Bakplåtar med mat som tillagas ska placeras i nivå med framkanten på ugnens gallerhyllor. Andra kärl ska placeras centralt. Håll alla plåtar och kärl från ugnens baksida, eftersom det kan göra att maten blir för mörk.

För jämn bryning är den rekommenderade maximala storleken på bakplåtar:

- djup : 340 mm (13 ⅜") bredd: 340 mm (13 ⅜") i huvudugnen

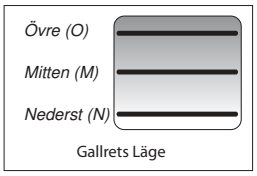
När ugnen är på LÅT INTE ugnsluckan stå öppen längre än nödvändigt, för då kommer knopparna att bli väldigt varma.

- Lämna alltid en "fingerbredd" mellan rätterna på samma hylla. Detta låter värmen cirkulera fritt runt dem.
- För att minska fett som sprätter när du lägger till grönsaker till hett fett runt en stek, kan du torka dem ordentligt eller pensla dem lätt med olja.
- Rätter som kan koka eller spilla under kokning kan du ställa på en bakplåt.
- Droppskyddet 'Cook & Clean (se 'Rengöring av ugnen') fungerar bättre mot fettstänk. Täck kött under tillagning.
- Det stiger tillräckligt med värme från ugnen under tillagning för att värma tallrikar i grillfacket.
- Om du vill bryna botten på en pajrätt, förvärm bakplåten i 15 minuter innan du ställer rätten på mitten av plåten.

Tillagningstabell

Inställningarna för ugnsreglering och tillagningstider som anges i tabellen nedan är endast ämnade att användas **som en guide.**. Individuell smak kan kräva att temperaturen ändras så att den passar ditt önskade resultat.

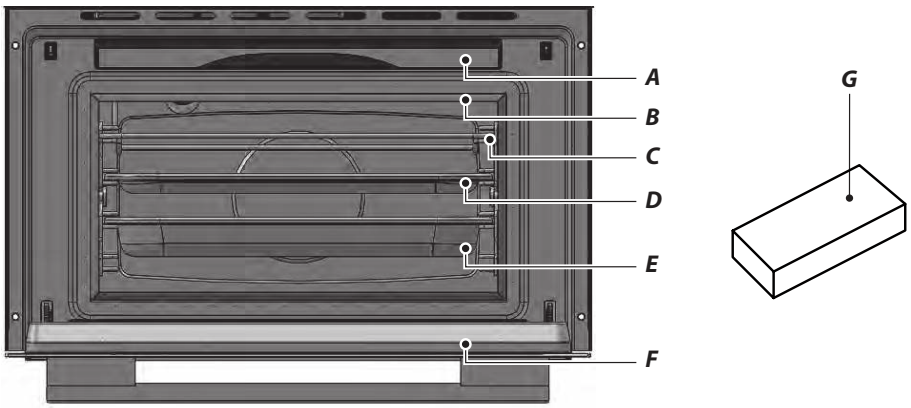
Maten tillagas i en lägre temperatur i en fläktugn än i den konventionell ugn. När du använder recept, sänk ugnstemperaturen med 10 °C och tillagningstiden med 5 - 10 minuter. Temperaturen i fläktugnen varierar inte med ugnshöjden så du kan använda vilken hylla du vill.



Livsmedel	Konventionell ugn °C (hyllposition)	Fläktugnstemperatur	Ungefärlig tillagningstid	
Kött				
Nöt (utan ben)	160 (C)	150 °C	30 - 35 minuter per 500 g +30 - 35 minuter.	Tina frusna leder helt innan tillagning Kött kan stekas i 220°C (210°C i fläktugn) och tillagningstiden ska justeras därefter. För fyllt och rullat kött, lägg till ungefär 10 minuter per 500 g, eller tillaga vid 200°C (190°C) i 20 minuter och sedan i 160°C (150°C) under återstående tid.
	200 (C)	190 °C	20 - 25 minuter per 500 g +20 - 35 minuter.	
Lamm	160 (C)	150 °C	30 - 35 minuter per 500 g +30 - 35 minuter.	
	200 (C)	190 °C	25 - 30 minuter per 500 g +25 - 35 minuter.	
Fläsk	160 (C)	150 °C	35 - 40 minuter per 500 g +35 - 40 minuter.	
	200 (C)	190 °C	25 - 30 minuter per 500 g +25 - 30 minuter.	
Fågel	160 (C)	150 °C	20 - 25 minuter per 500 g +20 - 35 minuter.	För fylld fågel kan du tillaga vid 200°C (190°C) i 20 minuter och sedan i 160°C (150°C) under återstående tid. Glöm inte att inkludera vikten på fyllningen. För förpaketerad färsk eller fryst fågel, följ instruktionerna på förpackningen. Tina frusen fågel helt innan tillagning.
Kyckling	200 (C)	190 °C	15 - 20 minuter per 500 g +15 - 20 minuter.	
	160 (C)	150 °C	20 minuter per 500 g +20 minuter.	
Kalkon	200 (C)	190 °C	15 minuter per 500 g +15 minuter.	
	160 (C)	150 °C	25 - 30 minuter per 500g.	
Anka	200 (C)	190 °C	20 minuter per 500g.	
Grytor	140 - 150 (C)	130 °C - 140 °C	2 - 4 timmar enligt receptet.	
Yorkshire-pudding	220 (C)	210 °C	Stora kärl 30 - 35 minuter, portionsskålar 10- 20 minuter.	
Kakor				
Väldigt fruktig - Jul, bröllop, etc.	140 (C/B)	130 °C	45 - 30 minuter per 500g smet.	Om du använder den vanliga ugnen, lämna åtminstone ett gallersteg mellan hyllorna vid tillagning på två nivåer. Placera bakplåten med framkanten längs framkanten på ugnshyllan. Upp till tre nivåer kan tillagas i en fläktugn på samma gång men se till att lämna åtminstone ett steg mellan varje hylla.
Frukt 180 mm form	150 (C/B)	140 °C	2 - 2½ timmar.	
Frukt 230 mm form	150 (C/B)	140 °C	Upp till 3½ timmar.	
Madeira 180 mm	160 (C/B)	150 °C	80 - 90 minuter.	
Cupcakes	190 (C/B)	180 °C	15 - 25 minuter.	
Scones	220 (C/B)	210 °C	10 - 15 minuter.	
Victoria sandwich				
180 mm form	180 (C/B)	170 °C	20 - 30 minuter.	
210 mm form	180 (C/B)	170 °C	30 - 40 minuter.	
Desserter				
Mördegspajer	200 (C/B)	190 °C	20 - 30 minuter på en förvärmd bakplåt.	Upp till tre nivåer kan tillagas i en fläktugn på samma gång men se till att lämna åtminstone ett steg mellan varje hylla.
Fruktpajer	200 (C/B)	190 °C	35 - 45 minuter.	
Tarteletter	200 (C/B)	190 °C	10 - 20 minuter efter storlek.	
Smördeg	210 (C/B)	200 °C	20 - 40 minuter efter storlek.	
Maränger	100 (C/B)	90 °C	2 - 3 timmar.	
Flans pâtissier	160 (C/B)	150 °C	45 - 60 minuter.	
Baked sponge pudding	180 (C/B)	170 °C	40 - 45 minuter.	
Mjölkpudding	140-150 (C/B)	130 °C-140 °C	2 till 3 timmar.	
Bröd	210 (C)	200 °C	20 - 30 minuter.	
Fisk	Grillning med fläkt			
Filé	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15 - 20 minuter.	
Hel	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15-20 minuter per 500 g.	
Biffar	190 (C/B)	190 °C (C/B)	Biffar efter tjocklek.	

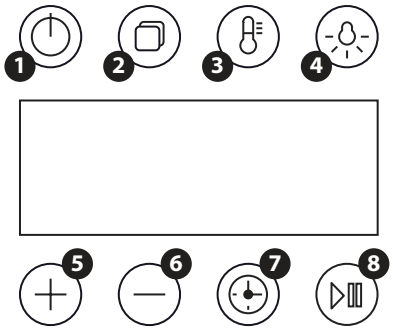
4. Ångugnen

Fig. 4.1



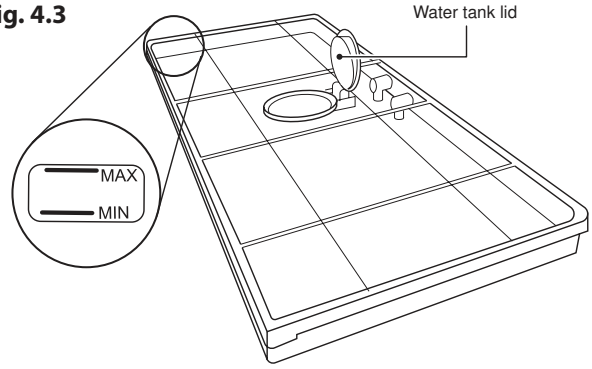
Nyckel	
A	Vattentank
B	Lucktätning
C	1 x galler
D	1 x panna
E	1 x perforerad panna
F	Lucka
G	Svamp

Fig. 4.2



1	Standby/på	5	Öka
2	Läge	6	Minska
3	Temperatur	7	Timer
4	Ugnsbelysning	8	Start/paus

Fig. 4.3



Ångugnen (höger)

Ångugnen visas **Fig. 4.1**.

Fig. 4.2 visar den touch-känsliga kontrollpanelen för ångugnen.

Vattennivå

Lyft och dra upp vattentanken från ugnsutrymmet för att fylla vattentanken eller kontrollera vattennivån (**Fig. 4.1**).

Lyft av locket och fyll försiktigt från kranen eller med en liten kanna till maxnivåmarkören (**Fig. 4.3**). Torka rent om vattnet flödar över.

Klockan på **vänstra** ugnen måste ställas in och visa rätt tid innan ugnen kan fungera. Se avsnittet om **'Klocka/timer'** för instruktion om hur man ställer in tiden.

Hänvisningar för ugnarna till 'vänster' och 'höger' gäller sett från köksutrustningens framsida.

Ugnen till vänster är en multifunktionsugn och den till höger är en ångugn.

Obs: Tiden visas inte på ångungsregleringen.

Displaylås

För att låsa displayen tryck på och håll ned [+] och [-] knapparna samtidigt. Detta kommer att förhindra att knapparna används. Låssymbolen [🔒] kommer att visas.

För att låsa upp displayen tryck på och håll ned [+] och [-] knapparna igen.

⚠ Hygien

Kom ihåg att:

- Byta vattnet i tanken före användning. Displayen kommer att påminna dig (**Fig. 4.9**).
- Rengör ångugnen efter varje användning.
- Var uppmärksam på avkalkningsintervallet.

Använda ångugnen

Obs: Ångugnen kan starta en utpumpningscykel (**Fig. 4.11**) när den sätts på. Detta är normalt och man ska låta den avslutas. Denna cykel tar ungefär 2 minuter.

1. Tryck på och håll ned standby-knappen för att starta ångugnen (**Fig. 4.4**). Displayen visar temperaturen 100 °C, 15 minuters tillagningstid och ångikonen kommer att blinka (**Fig. 4.5**).
2. För att ändra temperaturen, tryck på och håll ned temperaturknappen (**Fig. 4.6**) och använd [+] eller [-] knapparna för att ändra temperaturen (**Fig. 4.7**).
3. För att ändra tillagningstiden, tryck på timerknappen en gång för att ändra timmarna använd[+] eller [-] knapparna (**Fig. 4.8**). Tryck på timerknappen igen för att ändra minuterna.
4. Tryck på start-/pausknappen. Den kommer att be dig byta vatten i tanken (**Fig. 4.9**). Se *'Vattennivå' on page 22*. Om den redan har friskt vatten tryck på start eller vänta för att fortsätta.

   Hushållsapparaten kommer att börja pumpa vatten från vattentanken in i kokaren (**Fig. 4.10**).
5. Tryck på start-/pausknappen igen för att börja tillagningen.

   Ugnsutrymmet kommer att värmas upp till inställd temperatur. Du kan kontrollera nuvarande temperatur i ugnsutrymmet genom att trycka på temperaturknappen (**Fig. 4.6**).

   När ugnen har nått den förinställda temperaturen kommer tillagningscykeln att påbörjas och decimalerna på timern kommer att blinka.

   När tillagningen har avslutats kommer, [END] att visas och den kommer att pipa 10 gånger. Detta upprepas två gånger. Dessutom kommer lampan i ugnsutrymmet att tändas och ugnsfläkten att köra i 2 minuter.
6. I slutet av varje tillagningscykel kommer displayen att visa H2O HOT (**Fig. 4.11**), vilket indikerar att vattnet i kokaren är hett och kommer att pumpas tillbaka till vattentanken när det väl har nått en förinställd temperatur. När vattnet pumpas ut kommer H2O OUT (**Fig. 4.12**) att visas.

   Låt cykeln avslutas.
7. Du kan återanvända din ångugn omedelbart genom att trycka på start-/pausknappen.
8. Tillagningscykel kan skjutas upp när som helst genom att man trycker på pausknappen.

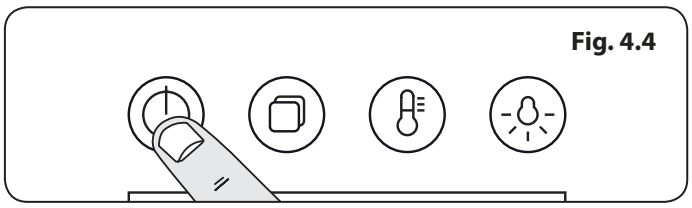


Fig. 4.4

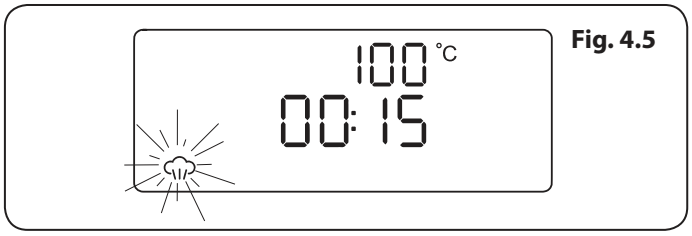


Fig. 4.5

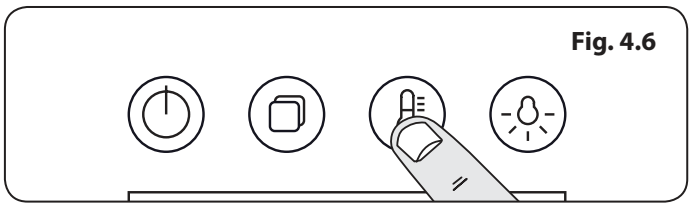


Fig. 4.6

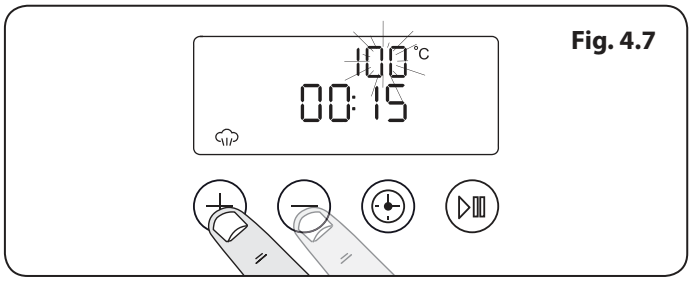


Fig. 4.7

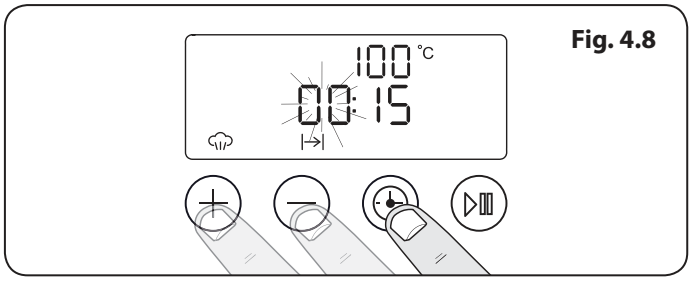


Fig. 4.8

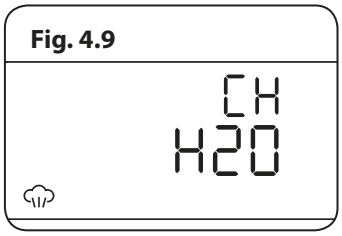


Fig. 4.9

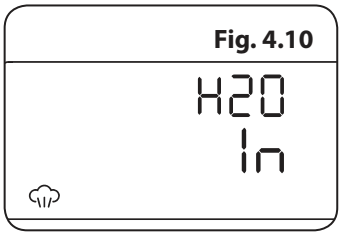


Fig. 4.10

Fig. 4.11

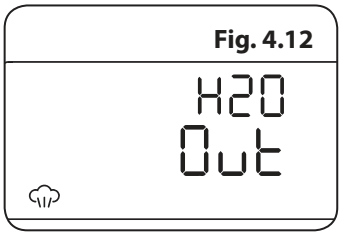
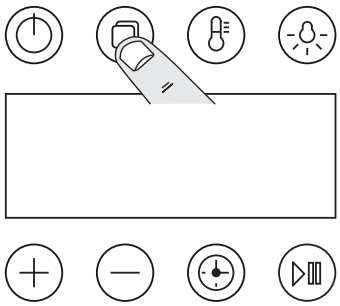


Fig. 4.12

Fig. 4.13



Ångugnsfunktioner

Ångugnen har tre huvudfunktioner:

ånga

grill

avkalkning

Sätt på ugnen och tryck på [+] eller [-] knapparna för att scrolla genom dessa funktioner.

Programlägen

Ångugnen har förprogrammerade lägen för olika typer av mat.

För att komma till dessa lägen tryck på och håll ned standby-knappen för att starta ångugnen.

Tryck på och håll ned programknappen (**Fig. 4.13**). [**A1**] kommer att visas i displayen. Scrolla genom programmen genom att använda [+] eller [-] knapparna.

Tryck på och håll ned programknappen igen för att komma till nästa programuppsättning för fisk. [**b1**] kommer att visas.

Tryck på och håll ned programknappen en tredje gång för att komma till programmen för kött. [**C1**] kommer att visas.

Se **Tabell 4.1** för en översikt över programfunktionerna.

Grönsaker					
Program	**Grönsakstyp**	**Temperatur (°C)**	**Tid (min)**	**Behållare**	**Nivå**
A1	Broccoli	100	20	Perforerad	2
A2	Morötter	100	25	Perforerad	2
A3	Potatis och blandade grönsaker	100	25	Perforerad	2
A4	Sockerärtor	100	15	Perforerad	2
A5	Sparris	100	25	Perforerad	2

Fisk					
Program	**Typ av fisk**	**Temperatur (°C)**	**Tid (min)**	**Behållare**	**Nivå**
b1	Öring	80	25	Perforerad	2
b2	Räkor	90	15	Perforerad	2
b3	Fiskfilé	80	18	Perforerad	2
b4	Musslor	100	25	Perforerad	2
b5	Hummer	100	30	Perforerad	1/2

Kött					
Program	**Typ av kött**	**Temperatur (°C)**	**Tid (min)**	**Behållare**	**Nivå**
C1	Kycklingfilé	100	30	Perforerad	2
C2	Rökt fläskkarré	100	45	Perforerad	2
C3	Kalkonschnitzel	100	20	Perforerad	2
C4	Hel fläskfilé	100	25	Perforerad	2
C5	Wienerkorv	90	15	Perforerad	2

Tabell 4.1

Klocka/timer

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

Se *"Ställa in klockan" page 18*.

Obs: Ångugnsregleringen visar inte tiden. Denna överförs automatiskt från multifunktionsugnsregleringen.

Displayen kommer att vara tom tills ångugnen har satts på.

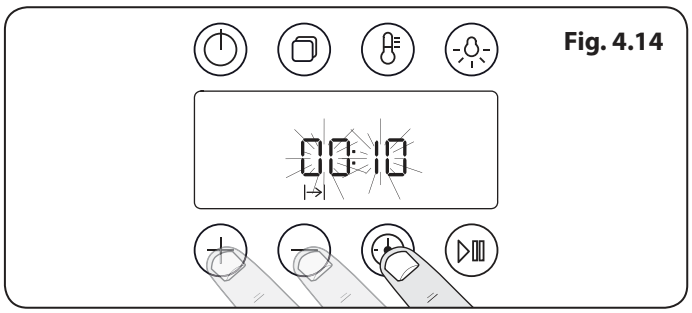


Fig. 4.14

För att stoppa ångugnen vid en viss tidpunkt

1. Sätt på ugnen och ställ in temperaturen *(se 'Använda ångugnen' on page 23)*.
2. Tryck på timerknappen för att ställa in 'tillagningsperioden' genom att använda knapparna [+] eller [-]. Tryck på timerknappen igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-] (**Fig. 4.14**).
3. Tryck på start-/pausknappen.

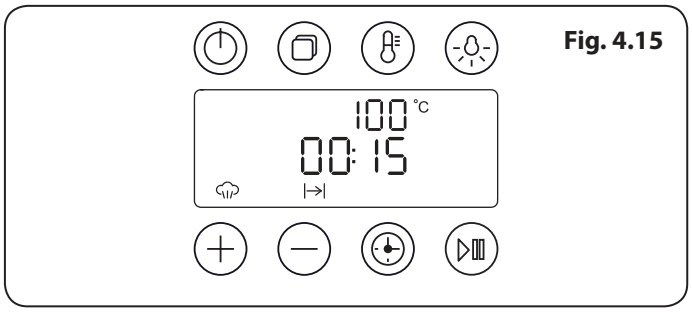


Fig. 4.15

För att starta och sedan stänga av ångugnen.

Ställ in ångugnen på att automatiskt starta och stänga av genom att använda en kombination av 'tillagningsperiod' och 'sluttid'.

Du kan inte ställa in en starttid direkt – denna ställs in automatiskt genom kombinationen 'tillagningsperiod' och 'sluttid'.

1. Sätt på ugnen och ställ in temperaturen *(se 'Använda ångugnen' on page 23)*.
2. Tryck på 'timerknappen', tillagningsperiodsymbolen [|→|] kommer att visas. Ställ in timmarna genom att använda knapparna [+] eller [-]. Tryck på timerknappen igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-].
3. Tryck på 'timerknappen' för att välja 'sluttid' [→|]. Ställ in tiden du vill sluta tillagningen genom att använda knapparna [+] eller [-]. Tryck på 'timerknappen' igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-].
4. Tryck på start-/pausknappen. Displayen kommer att visa 'tillagningsperioden' (**Fig. 4.15**) och 'sluttiden' (**Fig. 4.16**).
5. När 'sluttiden' nåtts kommer ett alarm att låta och ugnen stängs av. 'End' kommer att visas i displayen.

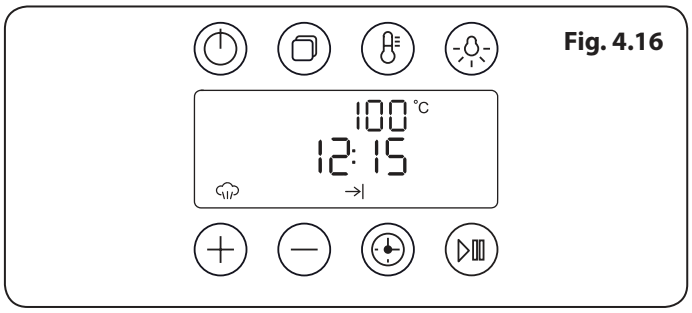
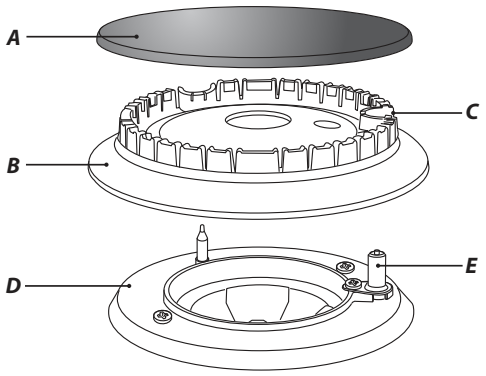


Fig. 4.16

Tryck på 'temperaturknapppen' under tillagningcykeln för att visa nuvarande ugnstemperatur.

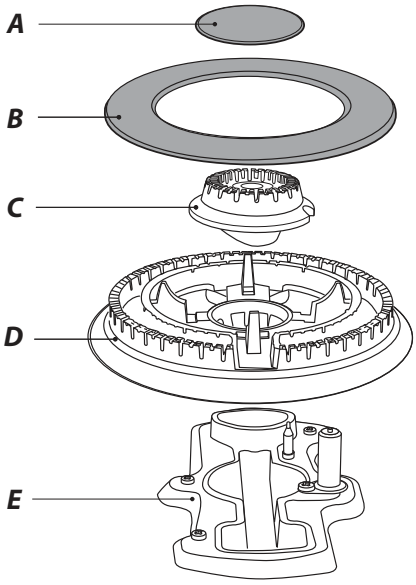
5. Rengöring av spis

Fig. 5.1



A – Lock, B – Huvud, C – Skåra, D – Bas, E – Elektrod

Fig. 5.2



A – Inre brännarlock, B – Yttre brännarlock, C – Inre brännarhuvud, D – Yttre brännarhuvud, E – Wok brännarbas

Fig. 5.3

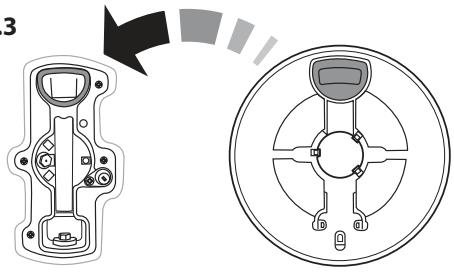
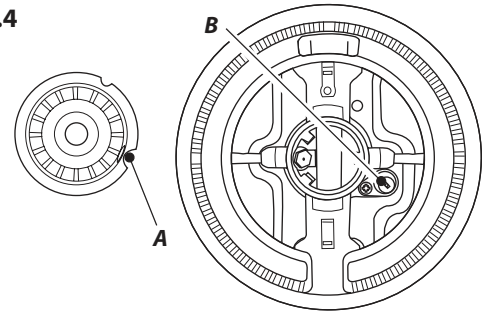


Fig. 5.4



A – Elektrodskåra, B – Tändningselektrod

Viktig information

Isolera elförsörjningen före du genomför en grundlig rengöring. Låt spisen svalna.

Använd aldrig lösningsmedel, tvättsoda, kaustiska rengöringsprodukter, biologiskt pulver, blekmedel, klorbaserade blekmedel, grova slipmedel eller salt.

Blanda inte olika rengöringsprodukter – de kan reagera med varandra med ett farligt resultat.

Alla spisdelar kan rengöras med såpvatten – **men se till att inget överskottsvatten läcker in i apparaten..**

Kom ihåg att sätta på elförsörjningen och återställa klockan innan du använder spisen igen.

Spisplattans brännare

Brännarhuvuden och locken kan avlägsnas före rengöring.

Diska INTE brännarhuvudena i diskmaskin

Se till att de är helt torra innan du sätter tillbaka dem.

Brännare med enkel ring

När du sätter tillbaka brännarhuvudet se till att skåran passas in med elektroden eller hålet i basen. Kontrollera att brännarhuvudet är jämnt och att locket sitter mitt på brännarhuvudet (**Fig. 5.1**).

Wokbrännaren

Wokbrännaren kan även tas isär för rengöring

När du sätter ihop wokbrännaren igen (**Fig. 5.2**), vänd på den stora basringen och hitta det ’D’-formade området (**Fig. 5.3**). Vrid huvudet tills ´D´:et passas in med den på brännarbasen. Vänd tillbaka brännaren igen och ställ den på brännarbasen.

För att montera den lilla inre brännaren, hitta den större elektrodskåran i brännarkanten. Passa in denna med den vita tändningselektroden och placera den inre brännaren på den stora basringen **(Fig. 5.4)**.

Montera nu de två brännarlocken och se till att de sitter ordentligt.

Kontrollera att brännarportarna inte är blockerade. Om en blockering inträffar, avlägsna envisa partiklar genom att använda en bit säkringstråd.

Wokhållaren

Rekommenderade rengöringsmaterial är såpvatten, fuktad stålull, skurkräm eller en nylon skrubbsvamp.

Keramisk häll

Daglig skötsel

Allra först ska du försäkra dig om att värmeindikatorn inte lyser och att varmhållningszonen är sval.

Applicera en liten mängd glaskeramikrengöring mitt på området som ska rengöras. Fukta ett rent hushållspapper och arbeta in rengöringen i det aktuella området. Avsluta med att torka av området med ett rent och torrt hushållspapper.

Rengöra spill

För spill och överkokning som inträffar under matlagning, torka av enheten och torka området runt det heta området med rent hushållspapper. Om du spillt något på det heta området (annat än sockerhaltigt innehåll) ska du inte rengöra zonen förrän den har hunnit svalna. Följ då anvisningarna nedan. *'Rengöring av fastbränt spill'*.

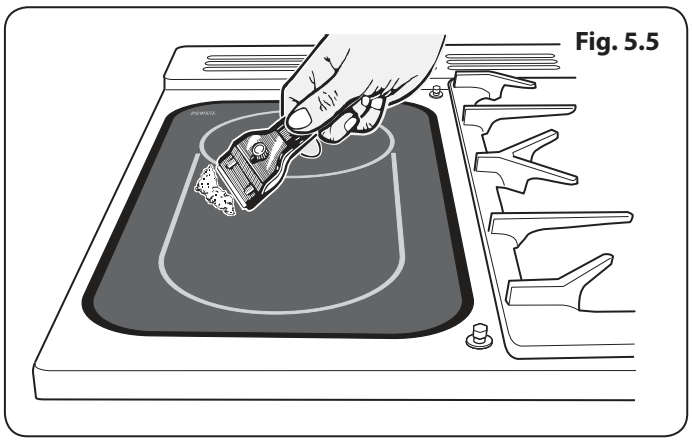
Om du av misstag smälter något på ytan eller om du spiller mat med högt sockerinnehåll (sylt, marmelad, tomatsås, fruktjuice, etc.), ta bort det spillda DIREKT med en rakknivsskrapa, medan apparaten fortfarande är varm.

VIKTIGT: Använd ugnsvantar för att skydda dina händer från potentiella brännskador.

Skrapa bort det mesta av spillet eller det smälta materialet, bort från den heta zonen och till en kall yta. Stäng sedan av zonen och låt den svalna innan du fortsätter rengöringen. När ytan har svalnat och värmeindikatorn slocknat, följ den dagliga skötselrutinen som beskrivs ovan.

Rengöring av fastbränt spill

Se till att värmeindikatorn har slocknat och att hällen har svalnat. Ta bort det fastbrända spillet med en enkelbladig rakbladsskrapa. Håll skrapan i cirka 30 graders vinkel mot ytan och skrapa sedan bort det fastbrända spillet (**Fig. 5.5**).



När du har tagit bort så mycket som det är möjligt med skrapan, följ den dagliga skötselrutinen som beskrivits ovan.

Hur man tar bort metallmärken

Om du drar kokkärl över hällen – särskilt kokkärl av aluminium och koppar – kan det bli märken i den keramiska ytan. Dessa märken ser ofta ut som repor men kan tas bort enkelt (se 'Rengöra spill'). Om metallmärkena är väldigt svåra att ta bort, kan du använda en skurkräm med skrapan.

Stekbordet

Rengör alltid stekbordet efter användning. Låt det svalna helt innan du tar bort det. Sänk ner stekbordet helt i såpvatten. Använd en mjuk trasa eller, för envisa fläckar, en diskborste av nylon.

Obs: Om stekbordet diskats i maskin kan en del diskmaskinslämningar synas på baksidan. Detta är normalt och kommer inte att påverka stekbordets effekt.

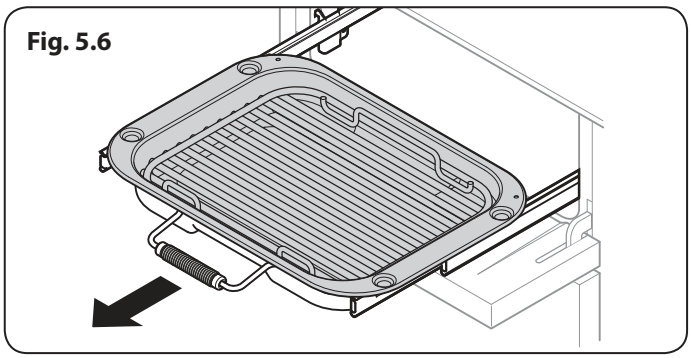


Fig. 5.6

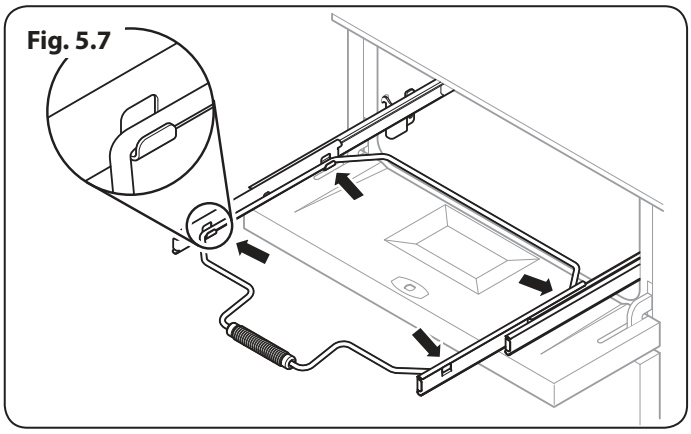


Fig. 5.7

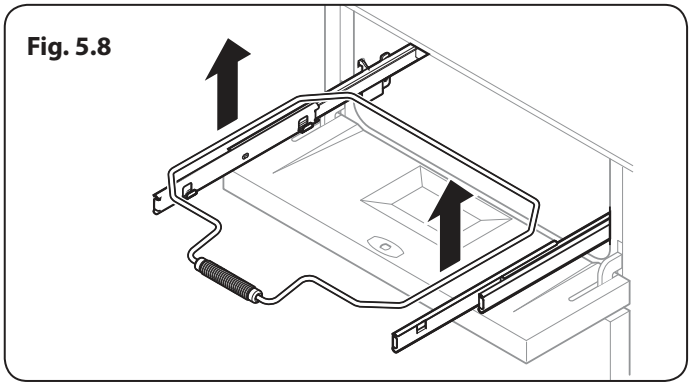


Fig. 5.8

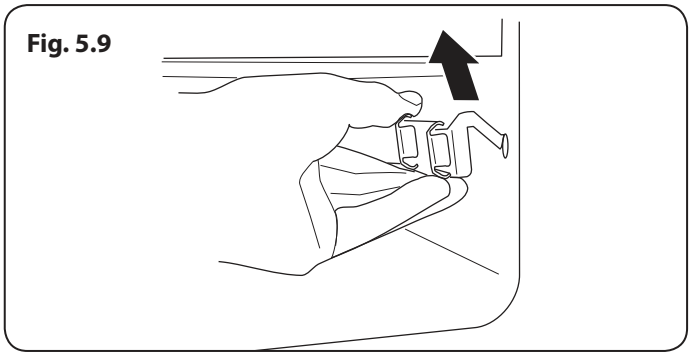


Fig. 5.9

Grill

Grillpannan och gallret ska inte diskas i hett såpvatten. Alternativt kan grillpannan diskas i maskin.

Efter grillning av kött eller livsmedel som ger fläckar, lägg den i blöt i några minuter direkt efter användning. Envisa partiklar kan tas bort från gallret med en nylonborste.

Innan du tar av delar av grillen för rengöring, kontrollera att de är kalla eller använd ugnsvantar.

Använd INTE slipmedel.

Rengöring av Glide-out Grillen

Grillpannan kan enkelt tas bort för rengöring enligt följande. Ta bort stödet för grillpannan genom att dra grillpannan framåt. **(Fig. 5.6)**.

Lyft grillpannan så att den går fri från stödramen. Stödramen hålls fast i sidoskenorna med två klämmor på varje sida **(Fig. 5.7)**.

För båda sidorna, stöd sidoskenorna med en hand och med den andra handen lyfter du ramen uppåt och ut ur sidoklämmorna. **(Fig. 5.8)**.

För säkerhet, tryck tillbaka sidoskenorna in i grillfacket.

Om du behöver ta bort sidoskenorna för att kunna rengöra grillfacket kan du haka av dem från grillfacket sidor **(Fig. 5.9)** och torka rent sidorna med en mjuk trasa och ett milt rengöringsmedel.

Stoppa INTE sidofästena i diskmaskin.

När du är klar, haka tillbaka sidoskenorna på fackets sidor. För att sätta tillbaka ramen drar du sidoskenorna framåt och, för vardera sidan, stötta sidoskenan och pressa ner ramen in i sidoskenorna.

Kontrollpanel och luckor

Undvik att använda produkter med slipmedel, inklusive skurkräm. För bästa resultat använd ett flytande rengöringsmedel.

Samma rengöringsmedel kan även användas på luckorna. Alternativt kan du använda en mjuk urvriden trasa i rent varmt såpvatten. Du kan använda samma metod för att rengöra kontrollpanelen och vred. Polera med en torr trasa efter rengöring.

Ugnsluckor med glasfront

Frontpanelen på ugnsluckorna kan tas bort så att man kan rengöra glaspanelerna. Flytta fram spisen för att komma åt sidorna (se avsnittet 'Flytta spisen' under 'Installation').

Öppna luckan lite och ta bort frontpanelens fixeringsskruvar från lucksidorna, två på varje sida **(Fig. 5.10)**.

Lyft försiktigt bort den yttre luckpanelen. Insidan på glaspanelen kan nu rengöras – se till att inte flytta eller blöta ner isoleringen på luckan.

Obs: Om luckan har trippelglas är de två inre panelerna fixerade tillsammans och ska inte säras. Efter rengöring, sätt försiktigt tillbaka luckpanelen och skruva tillbaka fixeringsskruvarna.

⚠ **ANVÄND EJ hårda och sträva rengöringsmedel eller vassa metallskrapare för att rengöra ugnsluckan eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset krossas.**

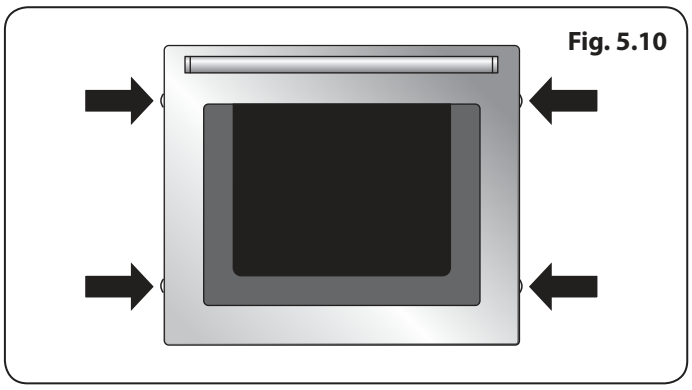


Fig. 5.10

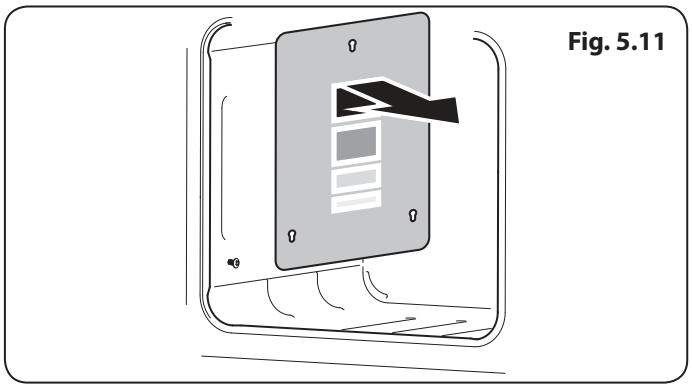


Fig. 5.11

Multifunktionsugn

'Cook & Clean'-paneler

Ugnarna har sidopaneler som är 'Cook & Clean' vilka har belagts med en specialemalj som rengör sig själv delvis. Detta hindrar inte alla märken på fodret utan hjälper till att minska mängden rengöring som behövs.

Dessa paneler fungerar bättre över 200 °C. Om du oftast lagar mat under denna temperatur, ska du ibland avlägsna panelerna och torka med en luddfri trasa och varmt såpvatten. Panelerna ska sedan torkas och sättas tillbaka, och ugnen ska hettas upp till 200 °C i ungefär en timma. Detta kommer att säkerställa att panelerna fungerar effektivt.

Ta bort paneler för att rengöra insidan av emalj

En del av foderpanelerna kan avlägsnas för rengöring.

Om du vill rengöra ugnens insida av emalj måste du ta bort hyllorna innan du tar bort 'Cook & Clean'-panelerna. För att ta bort sidopanelerna lyft bara panelen och dra den framåt (**Fig. 5.11**).

När panelerna är borttagna kan du rengöra ugnens emaljinsidor.

⚠ **Använd INTE stålull, ugnsrengöringssvampar eller något annat material som kan repa ytan.**

Sätt tillbaka delarna i omvänd ordningsföljd.

Fig. 5.12

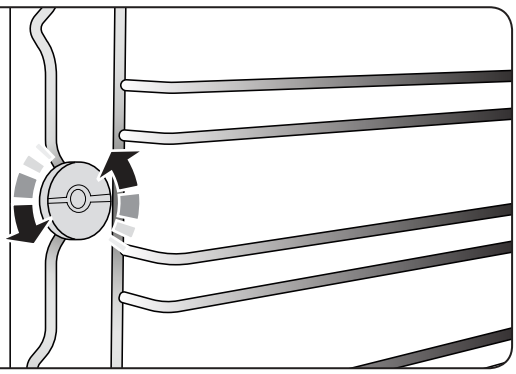
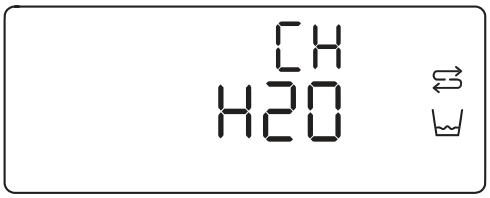


Fig. 5.13

Fig. 5.14



Ångugn

Innan du rengör din ugn eller utför något underhåll, stäng av strömförsörjningen. För att förlänga livslängden för ångugnen, observera följande punkter:

De emaljerade eller rostfria delarna ska rengöras med ljummet vatten utan slipmedel eller frätande substans vilka kan repa, fläcka eller skada ugnen. Efter rengöring rekommenderar vi att du sköljer och torkar noggrant.

Det är att föredra att ugnens insida rengörs omedelbart efter användning, när den fortfarande är varm, med varmt vatten och såpa. Efter rengöring rekommenderar vi att du sköljer och torkar noggrant.

Skruva loss fästskruvarna för att avlägsna stegarna (**Fig. 5.12**).

Undvik att använda rengöringsmedel med slipmedel (till exempel skurmedel etc.) och slipande svampar för disk eller syror (som avkalkningsmedel etc.) eftersom dessa kan skada emaljen. Om det är väldigt svårt att få bort fettfläckar eller smuts använd en specialprodukt för ugnsrengöring, och följ instruktionerna på förpackningen.

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra ugnens insida.

Använd ett avkalkningsmedel som är lämpligt för avkalkning av kaffebryggaren. Använd inte en skumrengöring.

Undvik att använda grova slipande rengöringsprodukter, som diskbollar och liknande eftersom detta kan skada ytan.

Viktigt: rengör inte vattentanken i diskmaskinen.

Avkalkning (manuellt)

Obs: När man har startat avkalkningscykeln kan den inte stängas av och måste gå till slut (ca. 30 minuter).

Tryck på och håll ned 'Standby'-knappen för att sätta på displayen, använd antingen knapp [+] eller [-] för att välja avkalkningsfunktionen [⇄].

Tryck på start-/pausknappen för att påbörja avkalkningscykeln.

Fyll vattentanken med 0,5 l avkalkningsmedel (**Fig. 5.13**). När vattentanken har satts tillbaka kommer cykeln att starta

Cykeln tar 30 minuter att avsluta och när den slutat kommer den att be dig byta vatten (**Fig. 5.14**) två gånger medan det pumpas genom kokaren för att avlägsna avkalkningsmedlet.

När det har avslutats kommer ugnen att pipa och displayen visar [End].

Avkalkning (automatisk)

Efter 48 timmars kokaranvändning kommer din ångugn att be om en avkalkning. Följ instruktionerna beskrivet nedan under "Avkalkning (manuellt)".

Rengöringstabell

Rengöringsmedel listade **(Tabell 5.1)** Finns tillgängligt på stormarknader eller elektronikåterförsäljare som angivits.

För emaljerade ytor använd ett rengöringsmedel som är godkänt för användning på vitrös emalj.

Regelbunden rengöring rekommenderas. För lättare rengöring, torka bort eventuellt spill omedelbart.

Spisplatta		
Del	**Yta**	**Rekommenderad rengöringsmetod**
Hälltopp (inklusive brännarhuvud, och -lock)	Emalj, rostfritt stål, aluminium	Varmt såpvatten, mjuk trasa. Alla envisa fläckar avlägsnas försiktigt med en skrubbsvamp av nylon .
Keramisk häll/induktionshäll	Härdat glas	Varmt såpvatten: skurkräm/skurmedel vid behov.
Stekbordplåt (endast vissa modeller)	Non-stick-yta	Låt svalna. Rengör i varmt såpvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel/ skrubbsvampar. Diskmaskin.
Varmhållningszon (endast vissa modeller)	Härdat glas	Varmt såpvatten, skurkräm/skurmedel vid behov.
Spisens utsida		
Del	**Yta**	**Rekommenderad rengöringsmetod**
Lucka, lucktätning och förvaringsluckans utsida	Emalj eller färg	Varmt såpvatten, mjuk trasa. Alla envisa fläckar avlägsnas försiktigt med flytande rengöringsmedel.
	Rostfritt stål	E-cloth (elektronikåterförsäljare) eller mikrofiberduk för allrengöring (stormarknaden).
Sidor och sockel	Målade ytor	Varmt såpvatten, mjuk trasa.
Stänkskydd/bajre grill	Emalj eller rostfritt stål	Varmt såpvatten, mjuk trasa. Skurkräm, med försiktighet, vid behov.
Kontrollpanel	Färg, emalj eller rostfritt stål	Varmt såpvatten Använd inte slipande rengöringsmedel på bokstäver.
Reglagevred/handtag & dekorationer	Plast/krom, koppar eller lackad mässing	Varmt såpvatten, mjuk trasa.
	Mässing	Mässingspolish
Glas på ugnslucka/glaslock (endast vissa modeller)	Härdat glas	Varmt såpvatten, skurkräm/skurmedel vid behov.
Ugn och grill		
Del	**Yta**	**Rekommenderad rengöringsmetod**
Ugnens sidor, golv & tak INTE COOK & CLEAN-PANELER (se nedan)	Emalj	Vilken patentskyddat ugnsrengöring som är lämplig för emalj som helst. VARNING: FRÄTANDE/KAUSTISKA UGNSREGNÖRINGSMEDEL: FÖLJ TILLVERKARENS INSTRUKTIONER. Får inte komma i kontakt med ugnselement.
Cook & Clean-paneler (endast vissa modeller)	Specialemalj som delvis rengör sig själv	Denna yta rengör sig själv vid 200 °C och över, eller så kan panelerna avlägsnas och rengöras med varmt såpvatten och en nylonborste.
Ugnshyllor, Handyrack, grillgaller, Handyrack-grill (endast vissa modeller)	Krom	En ugnsrengöring som är lämplig för krom Såpfylld svamp. Diskmaskin.
Grillpanna/ugnspanna	Emalj	Varmt såpvatten. Såpfylld svamp. Diskmaskin.

Tabell 5.1

6. Felsökning

Spisplattans/spishällens tänd- eller brännare felar

Är strömmen på? Lyser klockan?

Om inte kan det vara något fel med strömförsörjningen.

Är gnisttändaren (tändelektroden) eller brännaren blockerade av skräp?

Ligger brännarens tätning och kåpor korrekt? Se avsnittet om 'Rengöring'

Spisplatta/spishällens brännare tänds inte.

Se till att brännardelarna ligger korrekt efter att du torkat eller tagit bort dem för rengöring.

Kontrollera att det inte är några problem med din gastillförsel. Du kan göra detta genom att se att annan gasutrustning du har fungerar.

Gnistrar brännarna till när du trycker på knappen?

Om inte ska du kontrollera att strömmen är på genom att se om klockan lyser.

Det kommer ånga från ugnen

När man tillagar mat som innehåller mycket vatten (t.ex. Pommes frites) kan det komma synlig ånga från bakre delen av grillen.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan då det kan komma en puff med ånga när luckan öppnas. Stå en bit ifrån och låt eventuell ånga spridas.

Vilket rengöringsmaterial rekommenderas för spisen?

Se avsnittet 'Rengöring' för rekommenderade rengöringsprodukter.

⚠ **Använd aldrig kaustiska eller slipande rengöringsprodukter eftersom de kommer att skada ytan.**

Ugnsfläkten för oväsen

Tonen på ugnsfläkten kan låta annorlunda när ugnen värms upp – detta är helt normalt.

Om jag har problem med installationen och jag inte kan få den som utförde installationen att komma tillbaka för att fixa till det, vem betalar?

Det gör du. Serviceorganisationer kommer att ta betalt för att infinna sig för att rätta till arbete som utförts av din ursprungliga installatör. Det ligger i ditt intresse att försöka få tillbaka din ursprungliga installatör.

Strömfel

Om det skulle bli fel i strömförsörjningen, kom ihåg att ställa om klockan för att säkerställa att den tidsinställda ugnen fortsätter att fungera.

Maten tillagas för sakta, för snabbt eller bränns vid.

Tillagningstider kan skilja sig från din förra ugn.

Kontrollera att du använder de rekommenderade temperaturerna och gallerlägena – se ugnens tillagningsguide. Inställningarna för ugnsregleringen och tillagningstiderna är ämnade att endast vara en guide.

Individuella preferenser kan kräva att temperaturen ändras åt endera håll för att få det resultat du vill ha.

Ugnen tillagar maten ojämnt

ANVÄND INTE en plåt med större dimension än de som specificerats i avsnittet 'Allmänna ugnstips'.

Om du tillagar något stort var beredd att vända det under tillagningen.

Om två galler används se till att det finns utrymme för att värmen ska kunna cirkulera. När en plåt sätts in i ugnen se till att det står i mitten på stegen.

Kontrollera att ugnstätningen inte är skadad och att dörrfångsten är justerad så att luckan ligger tätt mot tätningen.

Ett vattenfat som ställs på stegen ska ha samma djup överallt. (Till exempel, om vattenfatet har lägre djup baktill, då ska bakre delen av spisen höjas eller den främre sänkas). Om spisen inte är plan se till att din leverantör ställer in den så att den står jämnt.

Ugnen sätts inte på

Är strömmen på? Lyser klockan? Om inte kan det vara något fel med strömförsörjningen.

Är spisaggregatet på vid isolatorbrytaren?

Har du ställt in tiden?

Ugnstemperaturen blir varmare när hällen blir äldre

Om det inte har fungerat med att dra ned temperaturen med reglagevredet för ugnen eller bara fungerat under kort tid, kan du behöva en ny termostat. Denna ska installeras av en kvalificerad serviceperson.

Överstycket blir varmt när jag använder ugnen eller grillen

Spisen kyls ned av en fläkt. Om överstycket blir väldigt varm när spisen används kan det innebära att kylfläkten inte fungerar. Om detta skulle inträffa kontakta din installatör, en kvalificerad reparationstekniker eller kundtjänst för att se till att den repareras.

Vreden blir varma när jag använder ugnen eller grillen Kan jag undvika detta?

Ja, detta orsakas av värme som stiger från ugnen eller grillen och när man värmer upp dem. **LÅT INTE** Ugnsluckan såt öppen.

Se till att grillpannan trycks ända in till det 'bakre stoppet' när du grillar.

Grilla alltid med grillfackets dörr öppen.

Multifunktionsugnens lampa lyser inte.

Glödlampan har förmodligen bränt. Du kan köpa en ersättningslampa (vilket inte täcks av garantin) från en bra elektronikaffär. Be om en **40W - 230V** Halogenlampa (G9) (**Fig. 6.1**).

Innan du avlägsnar den befintliga lampan ska du bryta strömmen och kontrollera att ugnen och lampan har svalnat. Öppna ugnsluckan och avlägsna ugnshyllorna.

Avlägsna lampkåpan genom att vrida den motsols i ett kvarts varv. Den kan sitta väldigt hårt (**Fig. 6.2**).

Dra ut den befintliga lampan. När du handskas med den nya lampan ska du undvika att röra glaset med fingrarna, eftersom oljan från huden kan förkorta lampans livslängd. Skjut in den nya lampan så att den klickar fast.

Sätt tillbaka lampkåpan genom att vrida den medsols i ett kvarts varv. Slå på strömbrytaren och kontrollera att lampan fungerar.

Den vänstra ugnsluckan är felinriktad

Det nedre gångjärnet på den vänstra luckan kan justeras för att ändra luckans vinkel **(Fig. 6.3)**.

Lossa fixeringsskruvarna för det nedre gångjärnet och använd hacket och en flat skruvmejsel för att ändra gångjärnets position för att ställa in gångjärnsläget **(Fig. 6.4)**.

Dra åt gångjärnskruvarna.

Ångugnsbelysningen lyser inte.

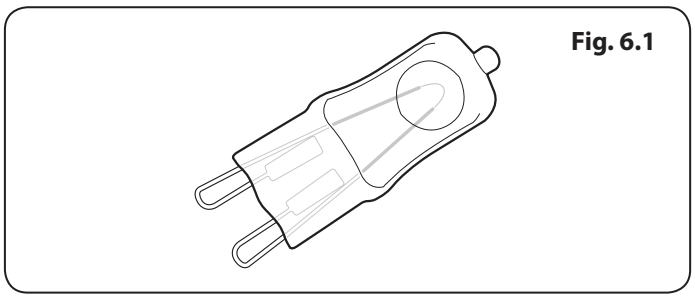
Glödlampan har förmodligen bränt. Du kan köpa en ersättningslampa (vilket inte täcks av garantin) från en bra elektronikaffär.Be om en **25W - 230V** halogenlampa (G9)**Fig. 6.1**).

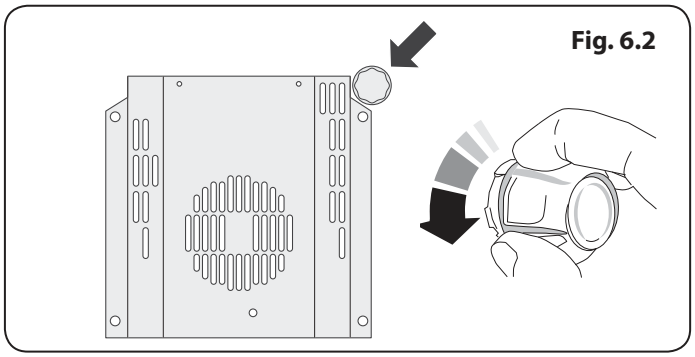
VARNING: Innan du avlägsnar den befintliga lampan ska du bryta strömmen och kontrollera att ugnen och lampan har svalnat. Öppna ugnsluckan och avlägsna ugnshyllorna.

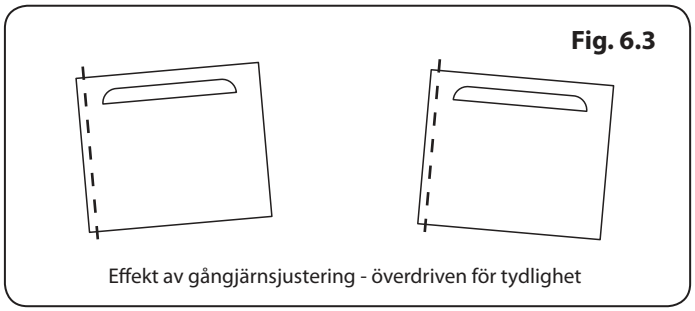
Avlägsna lampkåpan genom att vrida den motsols. Den kan sitta väldigt hårt (**Fig. 6.5**).

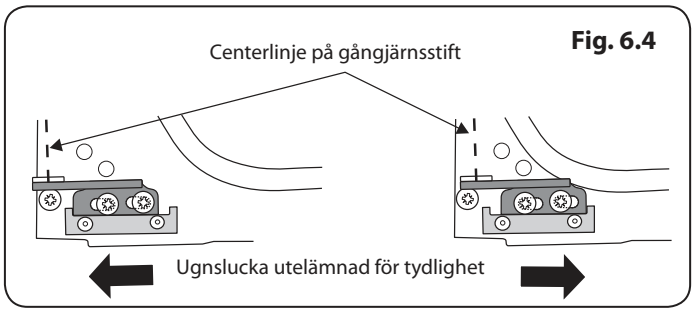
Dra ut den befintliga lampan. När du handskas med den nya lampan ska du undvika att röra glaset med fingrarna, eftersom oljan från huden kan förkorta lampans livslängd. Skjut in den nya lampan så att den klickar fast.

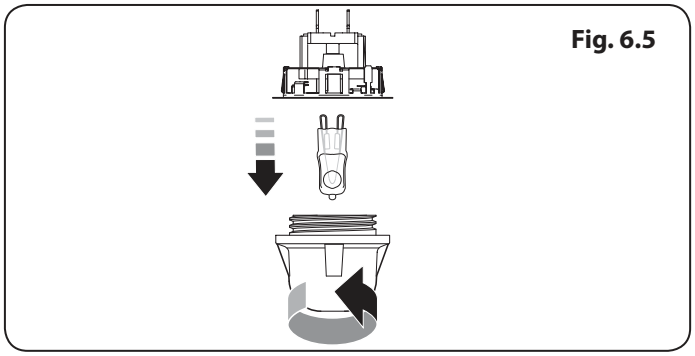
Sätt tillbaka lampkåpan genom att vrida den medsols. Slå på strömbrytaren och kontrollera att lampan fungerar.











Svenska

Felkoder

Multifunktionsugn		
Felkod	**Felbeskrivning**	**Kommentar**
HE 1	Ugnssensor NTC kortslutning eller öppen krets	
HE 2	Köttsond kortslutning	Inte tillämpbar
HE 3	Kommunikationsproblem mellan UI och ström PCB	

Ångugn		
Felkod	**Felbeskrivning**	**Kommentar**
HE 1	Ugnssensor NTC kortslutning eller öppen krets	
HE 2	Vattenkokarsensor öppen krets eller kortslutning	
HE 3	Vattennivåsensorbrytare av - sensor för Hög eller Låg	
HE 4	Tryck knapp 8 efter, luckbrytare kortslutning	
HE 5	Vattentank tom	
HE 6	Fel på luckbrytare (kortslutning)	

7. 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 gas- och elleverantörer.**

⚠ **Före installation bör du se till att spisen är anpassad till din gastyp och förbrukningsspänning. Se apparatens dataskylt.**

⚠ **Om apparaten ska installeras i Schweiz, måste följande regelverk och direktiv följas:**

- SVGW - Gasprinciper G1: Gasinstallation.
- EKAS - formulär. 1942: Direktiv för flytande gas, del 2.
- Kantonala regelverk (t.ex. brandskyddsinspektörer).

⚠ **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.**

⚠ **I ditt eget intresse och av säkerhetsskäl är det lag att alla gasapparater ska installeras av sakkunnig personal. Om apparaten installeras felaktigt kan garantier och ansvar upphävas och det kan även leda till åtal.**

⚠ **Denna apparat kan konverteras till användning med andra gaser.**

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.

OBS: Spisar avsedda för användning med LP-gas får INTE installeras i ett rum eller inomhusområde under marknivå, exempelvis i en källare.

Konvertering

En konverteringssats för andra gaser medföljer spisen.

Om du vill använda en annan gas till spisen rekommenderar vi att konverteringen utförs före installation. Se anvisningarna som medföljer konverteringssatsen.

När enheten har konverterats ska du sätta fast dekalen för gaskonvertering på lämplig plats på datadekalen. Det anger vilken typ som enheten är inställd för.

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

- ·Stabilitetsfäste: Om spisen ska gasförsörjas med en slang måste ett stabilitetsfäste eller en kedja monteras. Dessa medföljer inte ugnen men kan köpas på de flesta byggvaruhus.
- Gastryckstestare/manometer.
- Flexibel gasslang: Måste uppfylla kraven i gällande standarder.
- Multimeter: För elektriska kontroller.

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad och gastät när du är klar.

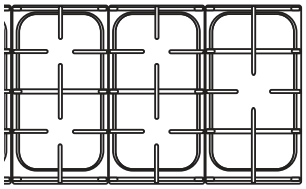
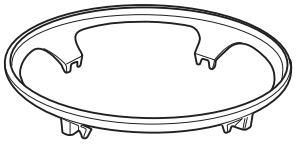
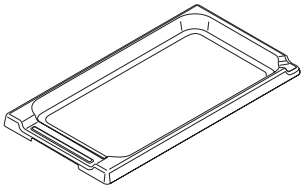
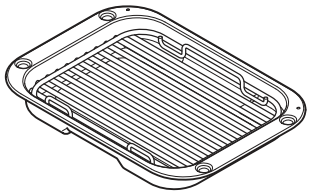
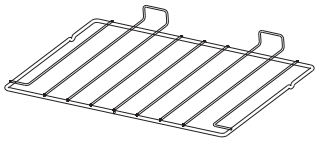
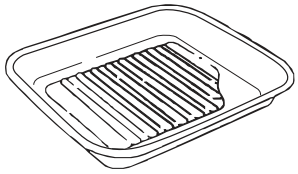
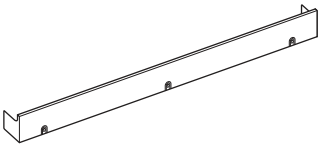
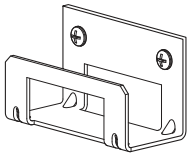
Du behöver följande utrustning för att installera spisen på rätt sätt:

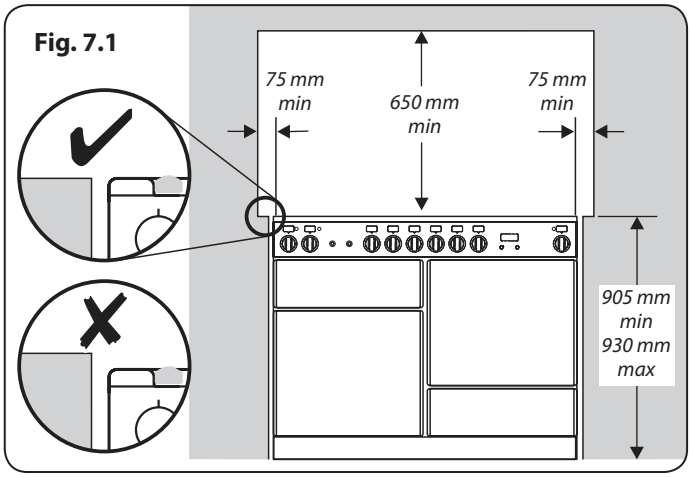
- Stabilitetsfäste: Om spisen ska gasförsörjas med en slang **MÅSTE** ett stabilitetsfäste eller en kedja monteras. **Dessa medföljer inte ugnen** men kan köpas på de flesta byggvaruhus.
- Gastryckstestare/manometer.
- Flexibel gasslang: Måste uppfylla kraven i gällande standarder.
- Multimeter: För elektriska kontroller.

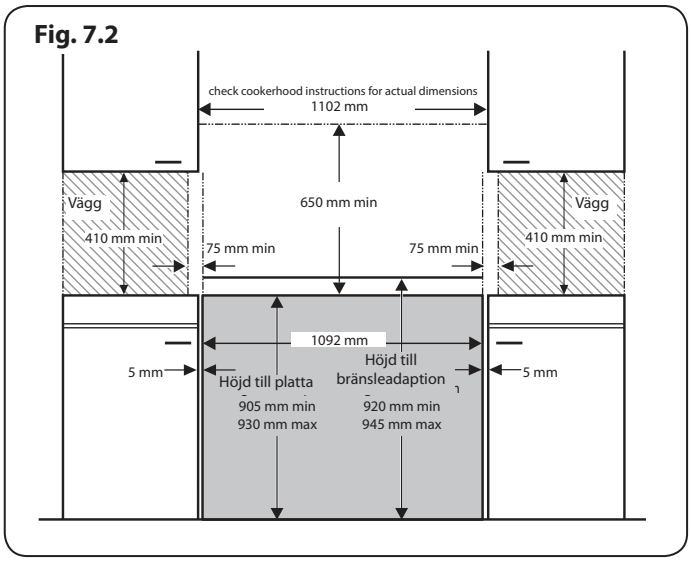
Dessutom behövs följande verktyg:

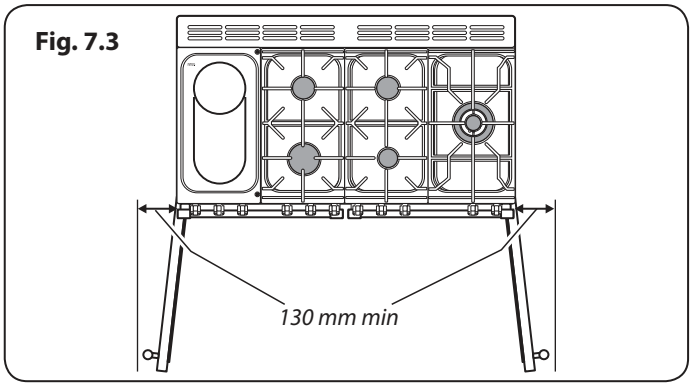
1. Elektrisk borrmaskin
2. Borrsats för betong (krävs endast om ugnen installeras på ett sten- eller betonggolv)
3. Väggpluggar (krävs endast om ugnen installeras på ett sten- eller betonggolv)
4. Måttband av stål
5. Kryssmejsel
6. Skruvmejsel med platt huvud
7. Vattenpass
8. Penna
9. Skiftnyckel
10. Skruvar för montering av stabilitetsfästet
11. 13 mm skruvnyckel eller hylsnyckel

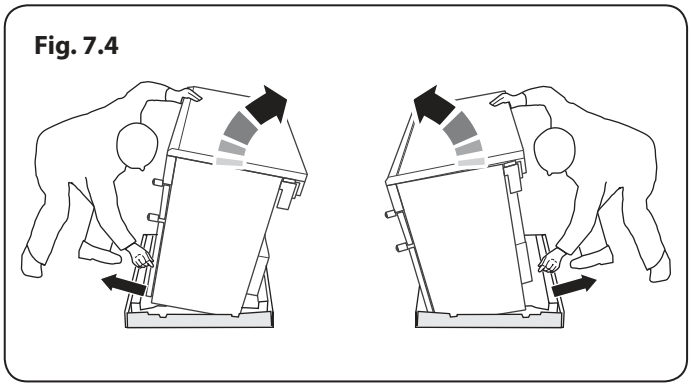
Kontrollera delarna:

3 kastrullstöden	Wokringen
	
Grillplatta	Grillpanna och ställning
	
Platta ugnsgaller	Stekform
	
Två Stycke Sockel	Stabilitet läge fäste
	









Placering av Spisen

Diagrammen visar de minsta rekommenderade avstånden mellan spisen och närliggande ytor (**Fig. 7.1** och **Fig. 7.2**).

Spisen får inte placeras på en sockel.

In einer Nische installierter Herd: **Fig. 7.1** och **Fig. 7.2** 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 höjdled 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. 7.3**). 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. 7.4**). Gör likadant på baksidan och ta bort den bakre halvan av polystyrenbasen.

Sänka de Bakre Valsarna

För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern (**Fig. 7.5**). Vrid muttern, medurs för att höja, moturs för att sänka.

Vrid 10 hela varv (360°) medurs.

Se till att du sänker ner BÅDA BAKVALSARNA.

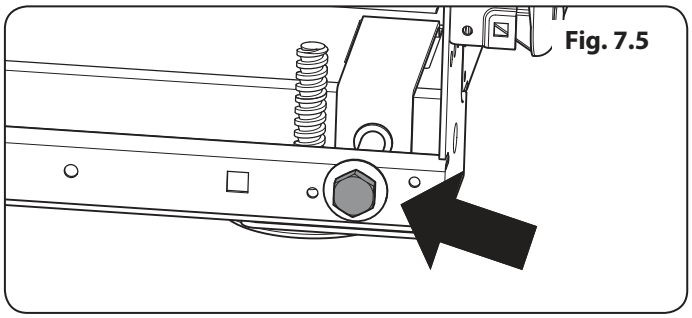


Fig. 7.5

Avsluta Flytten

Fäll ner den bakre kanten av (papp) bottenförpackningen. Öppna grilluckan och den högra ugnsluckan så att du kan fatta tag i kontrollpanelens undre del när du flyttar ugnen (**Fig. 7.6**).

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.

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

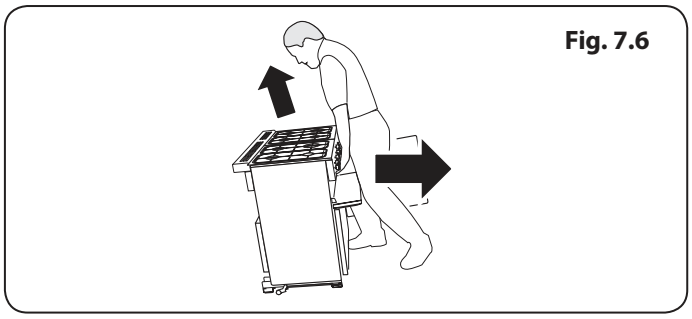


Fig. 7.6

Stödkonsol eller Kedja

Om ingenting annat anges måste en spis med flexibel gasanslutning vara försedd med hjälp av lämplig stabilitetssäkrande anordning.

Lämpliga säkerhetsanordningar för stabil installation visas i **Fig. 7.7**, **Fig. 7.8**, **Fig. 7.9** och **Fig. 7.10**.

Om man använder en säkerhetskedja (**Fig. 7.7**) ska kedjan vara så kort som möjligt och fast ansluten till spisens baksida.

Om du använder en stabilitetsfäste; först fästa fästet plats enheten på baksidan av spisen (**Fig. 7.8**). Justera sedan konsolen att engagera sig genom slitsen hos anordningen (**Fig. 7.9** och **Fig. 7.10**).

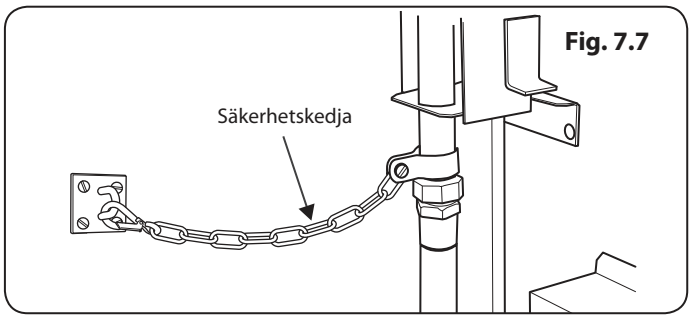


Fig. 7.7

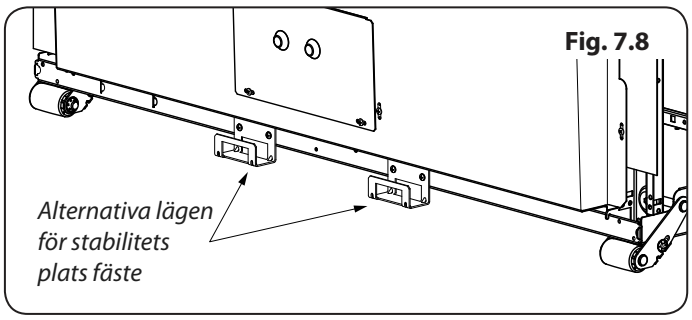


Fig. 7.8

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. 7.6**), kontrollera även att gasslangen inte har fastnat bakom spisen.

Kontrollera hela tiden att elkabeln och gasslangen har tillräckligt med fri längd så att spisen kan flyttas.

Om en stabiliseringskedja är monterad ska du lossa den när du drar ut spisen. Glöm inte bort att montera den igen när spisen sätts tillbaka.

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

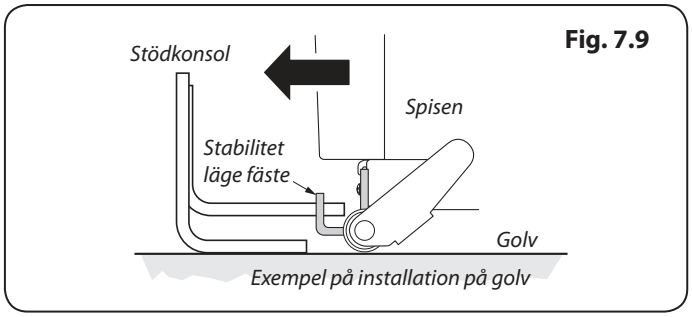


Fig. 7.9

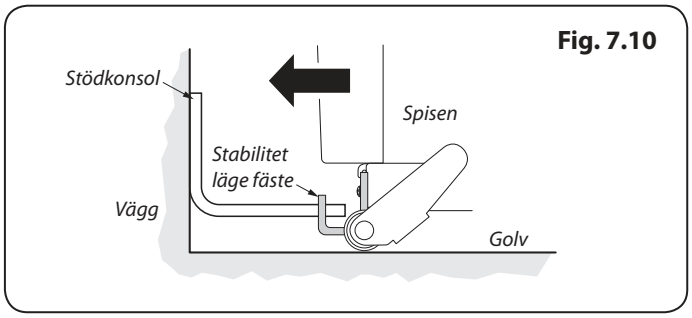


Fig. 7.10

Konvertering till en Annan Typ av Gas

Om apparaten ska konverteras till en annan gas ska konverteringen ske vid detta tillfälle. Se konverteringssektionen i dessa instruktioner och se instruktionerna i konverteringsuppsättningen.

Utjämning

Vi rekommenderar att du placerar ett vattenpass på en hylla i en av ugnarna för att kontrollera att spisen står jämnt.

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

Framfötterna och valsarna kan justeras för att jämna ut spisen.

Om du vill justera höjden på spisens bakände 13 mm skruvnyckel eller hylsnyckel för att vrida på ställmuttrarna vid spisens främre nedre hörn. Vrid på fötternas bas om du vill höja eller sänka spisen.

Vrid på fötternas bas om du vill höja eller sänka spisen.

Gasanslutning

Måste utföras i enlighet med tillämpliga standarder.

Den flexibla slangen (levereras inte med spisen) måste vara i enlighet med de tillämpliga standarderna. Slangar kan köpas hos de flesta byggförsäljare.

Gasledningen måste avslutas med en nedvänd bajonettanslutning (**Fig. 7.11**).

Gaskopplingen är placerad precis under hällen på spisens baksida. Kontakta din återförsäljare om du är tveksam.

Skyddslådorna på baksidan av spisen begränsar gasledningens placering.

Eftersom spisens höjd kan justeras och varje koppling är annorlunda är det svårt att uppge exakta mått.

Trots att en 900 mm slang kan användas, ger en 1250 mm slang större flexibilitet för bajonettens placering och gör det enklare att flytta spisen.

Slangen bör monteras så att både inlopps- och utloppskopplingarna är vertikala och slangen är u-formad och hänger nedåt.

Helst bör slanganslutningen göras inom det skuggade området 'A' (**Fig. 7.12**).

Skruva fast slangens gängade ände i gasinloppet.

När du har anslutit gasen kontrollerar du spisens gastäthet med en trycktest.

Trycktestning

Gastrycket kan mätas på en av de centrala hällarnas brännarinjektorer (inte wokbrännaren).

Lyft av en brännarkrona. Placera tryckmätaren på injektorn. Tänd en av de andra brännarna.

Vrid på kontrollknappen för den brännare som tryckmätaren sitter på så att gasen börjar flöda.

Se apparatens dataskylt för trycktestning.

Stäng av brännarna. Kontrollera sedan att du sätter ihop brännarhatten på rätt sätt på brännarkroppen.

Fig. 7.11

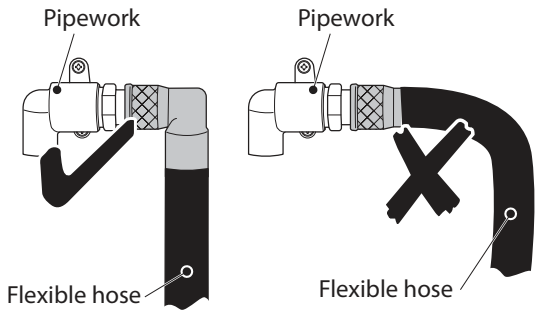
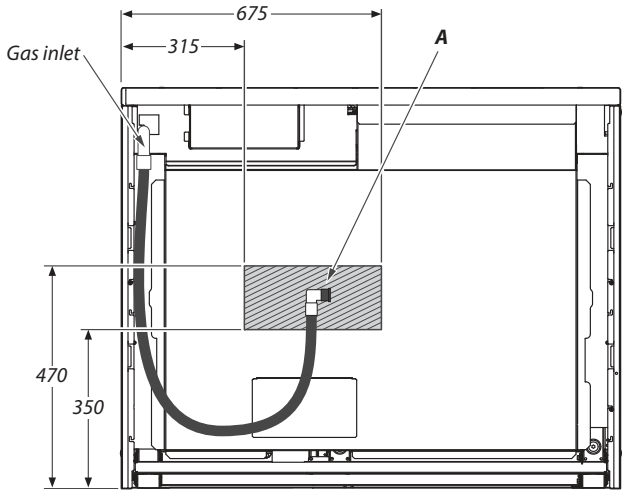


Fig. 7.12



All dimensions in millimetres

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 (jordsfelsbrytare med överbelastningsskydd).

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER.

Fig. 7.13

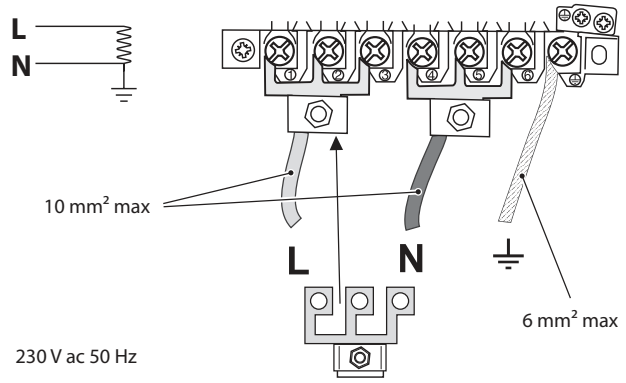


Fig. 7.14

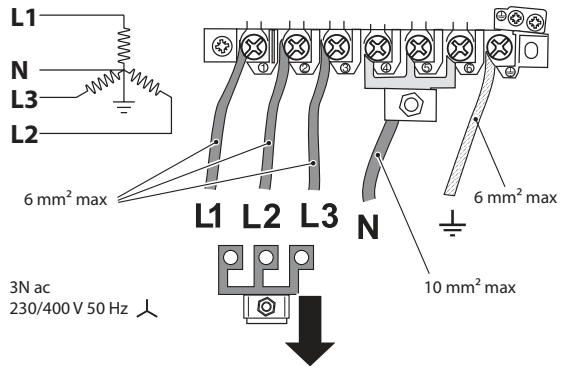
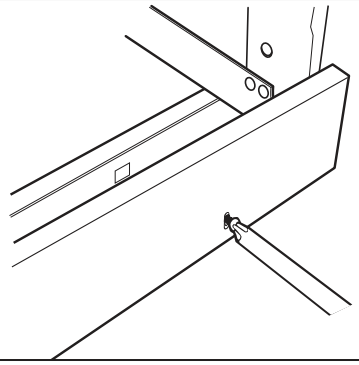


Fig. 7.15



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 ungskontrollsenhet 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. 7.13** och **Fig. 7.14**). 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 ugnsfläktarna börjar rotera och att ugnarna börjar värmas upp.

Slutlig Montering

Dra åt fästskruvarna

Avlägsna de 3 skruvarna för montering av sockeln längs spisens främre nedre kant. Sätt sedan fast sockeln med hjälp av dessa skruvar (skruvar i andra färger finns i paketet med lösa delar). (**Fig. 7.15**).

Kundservice

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

Tack så mycket.

VARNING – KONVERTERINGEN MÅSTE UTFÖRAS AV EN FACKMAN.
Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad och gastät när du är klar.

8. Konvertering till gasol

Kontrollera i avsnittet "Tekniska data" längst bak i bruksanvisningen att spisen kan konverteras till den gas som du vill använda.

Konverteringen måste utföras av en fackman. Efter konverteringen måste apparaten uppfylla relevanta förordningar och det lokala elbolagets krav. Läs anvisningarna innan du konverterar denna apparat.

⚠ **Om apparaten konverteras felaktigt kan detta innebära att garantier och ansvar upphävs och kan även leda till åtal.**

⚠ **Vid underhåll eller byte av gasförande delar måste gastillförseln kopplas från innan arbetet påbörjas och enhetens gastäthet kontrolleras när arbetet har avslutats.**

⚠ **Använd inte återvunna eller icke-godkända gasreglage.**

⚠ **Koppla från eltillförseln innan du påbörjar underhållet.**

⚠ **Se till att produkten är elsäker innan du ansluter eltillförseln igen.**

Insprutningsventiler

Avlägsna brännarlocken och kronorna. Ta bort de gamla munstyckena. Sätt dit de nya munstyckena: se avsnitt 'Tekniska data' för information om rätt typ av munstycken. Sätt tillbaka i omvänd ordningsföljd (**Fig. 8.1**).

Justering av bypass-skruv

Ta bort manöverknapparna och vrid omkopplingsskruven på varje reglage medurs till stoppet (**Fig. 8.2**). Sätt tillbaka manöverenheterna.

Klisteretikett

Sätt fast rätt etikett på dataskylten för att visa vilken typ av gas som apparaten nu är anpassad till.

Trycktestning

Anslut apparaten till gastillförseln. Kontrollera att apparaten är gassäker.

Gastrycket kan mätas på en av de hällarnas brännar injektorer (inte wokbrännaren).

Lyft av ett brännarhuvud och anslut manometerns injektor. Tänd hällbrännaren och slå på och tänd en av de andra hällbrännarna.

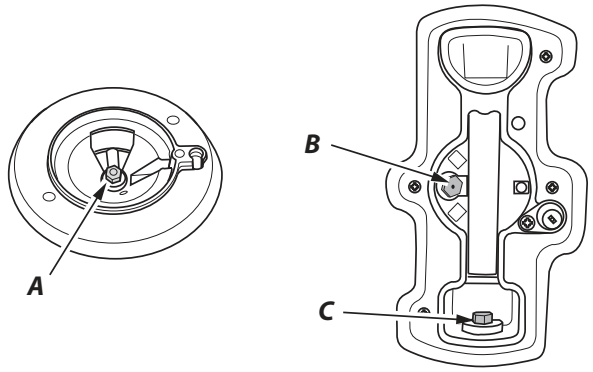
Efter kontroll av trycket, stäng av kranarna och byt ut brännarens munstycke.

Sätt tillbaka brännarlocket och se till att det placeras på rätt sätt på brännarkroppen.

Kontrollera apparatens gastäthet.

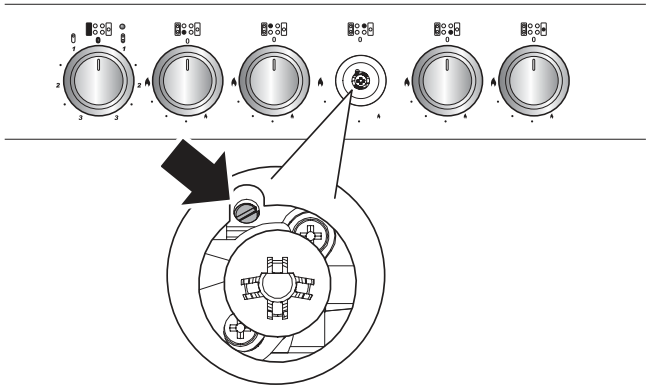
Kontrollera att alla brännarna fungerar ordentligt.

Fig. 8.1

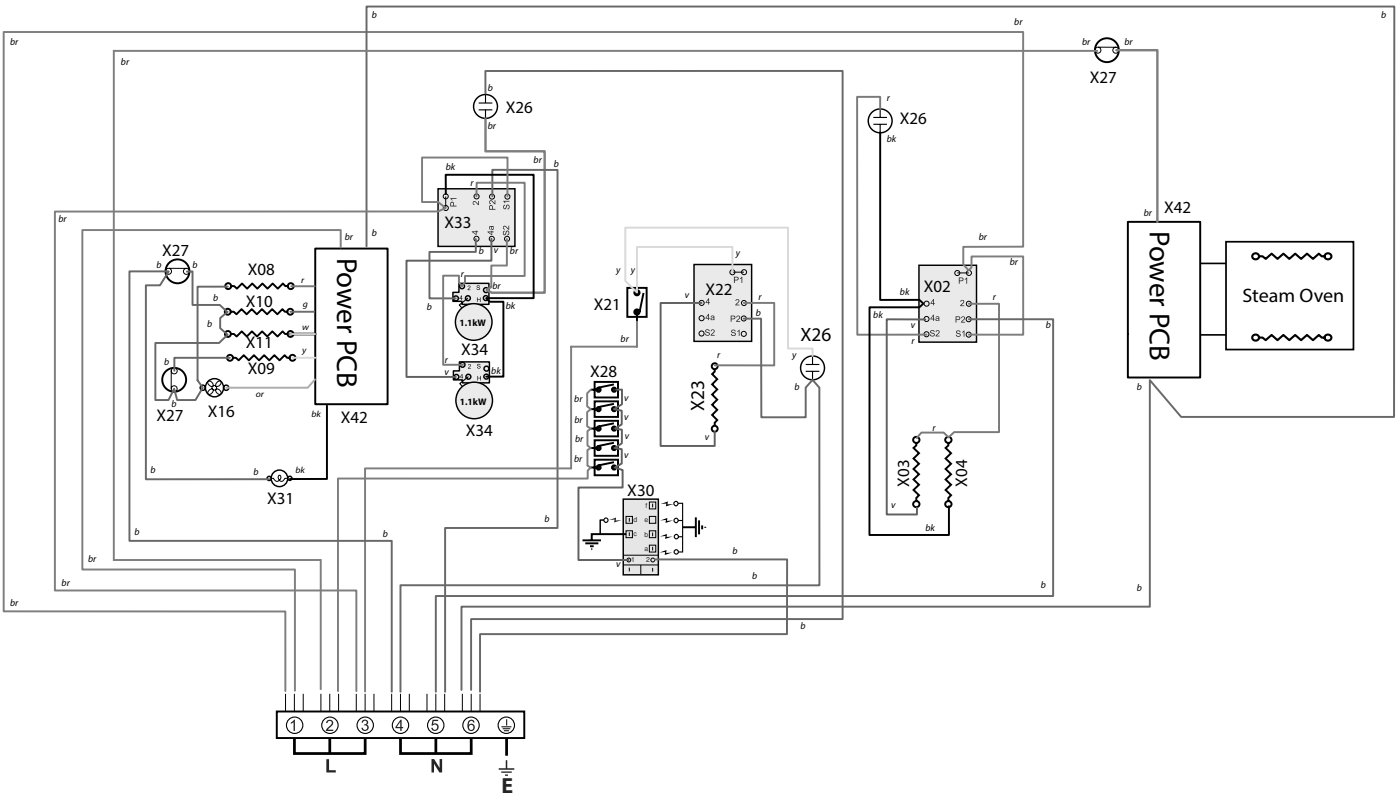


A - Munstycke, B - Inre injektor, C - Yttre injektor

Fig. 8.2



9. Kopplingsschema



Nyckel

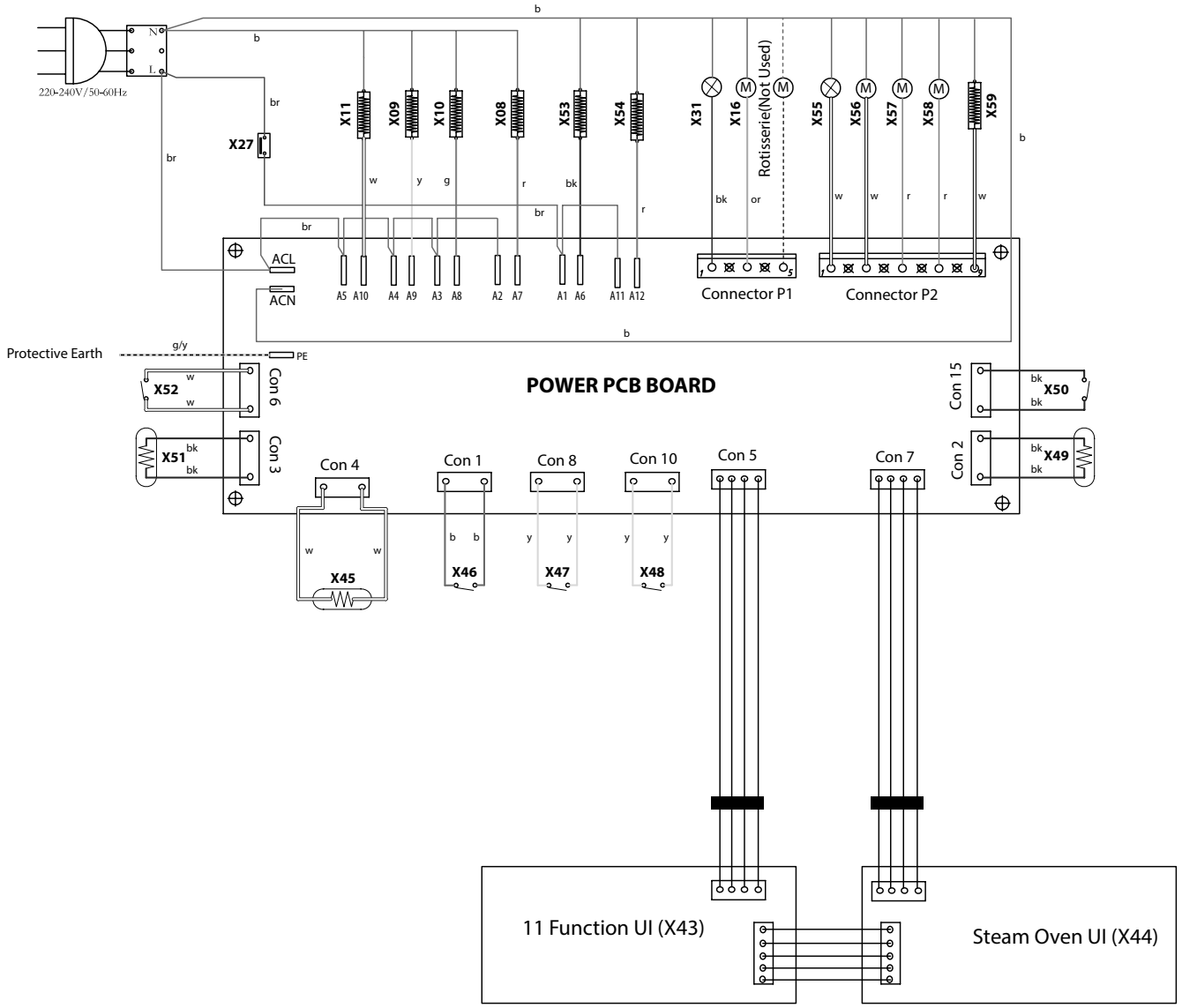
Anslutningarna som visas i kopplingsschemat är för enfas. Värdena gäller för 230 V 50 Hz.

Kod	Beskrivning
X02	Grillens energiregulator
X03	Grillelement, vänster
X04	Grillelement, höger
X08	Ugnsbaselement, vänster
X09	Ugnsfläktelement, vänster
X10	Vänster övre yttre element
X11	Vänster övre yttre element
X16	Ugnsfläkt
X21	Knapp för uppvärmningslåda
X22	Energiregulator för uppvärmningslåda
X23	Element för uppvärmningslåda

Kod	Beskrivning
X26	Neon
X27	Termisk överlastrelä
X28	Tändningslås
X30	Gnistgenerator
X31	Ugnsbelysning
X33	Hällens energiregulator
X34	Hällelement
X42	Ström PCB (Ång- och MF-ugn)

Kod	Färg
b	Blå
br	Brun
bk	Svart
eller	Orange
r	Röd
v	Violett
w	Vit
y	Gul
g/y	Grön/gul
gr	Grå

Ström PCB



Nyckel

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

Kod	Beskrivning
X43	Användargränssnitt (UI) MF-ugn
X44	Användargränssnitt (UI) Ångugn
X45	Vattenkokarsensor
X46	Vattentankbrytare
X47	Vattensensor (Låg)
X48	Vattensensor (Hög)
X49	Temperatursensor MF-ugn
X50	Lucksensor MF-ugn
X51	Temperatursensor ångugn
X52	Lucksensor ångugn

Kod	Beskrivning
X53	Vattenkokarelement
X54	Ångugn hällelement
X55	Ångugnsbelysning
X56	Vatttenpump in
X57	Vatttenpump ut
X58	Ångugn kylfläkt
X59	Ångugn baselement

Kod	Färg
b	Blå
br	Brun
sv	Svart
eller	Orange
r	Röd
v	Violett
w	Vit
g	Gul
g/y	Grön/gul
gr	Grå

10. Tekniska Data

INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren.

DATASKYLTENS LÄGE: Spisens baksida, serienummer finns även på en andra skylt under ugnsluckans öppning.

LEVERANSLAND: GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE.

Gaskategori & tryckinställningar

Den här apparaten levereras inställd för en av gaskategorierna i nedanstående lista, beroende på destinationsland.

Kategori	Leveransland	Naturgas	LPG
Cat II 2H3+	GB, IE	G20 20mbar	G30 butangas 29mbar G31 propangas 37mbar
Cat II 2E3B/P Cat II 2ELL3B/P	DE	G20 20mbar G25 20mbar	G30 butangas 29mbar G31 propangas 29mbar G30 butangas 50mbar G31 propangas 50mbar
Cat II 2E+3+	FR, BE	G20 20/25mbar	G30 butangas 29mbar G31 propangas 37mbar
Cat II 2H3B/P	SE	G20 20mbar	G30 butangas 29mbar G31 propangas 29mbar
Cat II 2L3B/P	NL	G25 25mbar	G30 butangas 29mbar G31 propangas 29mbar

Se dataskylten för information om gas- och tryckinställningarna för apparaten.

Följ anvisningarna om apparaten behöver konverteras.

Värden

Kokplatta	Bypass-Skruv*	Naturgas G20 20 mb		Gasol 29 / 37 mb	
			Injektor		Injektor
Wokbrännare	57	4 kW	Inbyggd 78 Extern 126	4 kW (285 g/h)	Inbyggd 53 Extern 82
Snabb / Stor brännare	40	3 kW	134	3.0 kW (210 g/h)	87
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1.7 kW	109	1.7 kW (119 g/h)	68
Extra / Liten brännare	28	1 kW	75	1.0 kW (70 g/h)	51

Kokplatta	Bypass-Skruv*	Naturgas G25 25 mb		Gasol 29 mb	
			Injektor		Injektor
Wokbrännare	57	4 kW	Inbyggd 73 Extern 127	4 kW (285 g/h)	Inbyggd 53 Extern 82
Snabb / Stor brännare	40	3 kW	135	3.0 kW (210 g/h)	87
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1.7 kW	105	1.7 kW (119 g/h)	68
Extra / Liten brännare	28	1 kW	76	1.0 kW (70 g/h)	51

Kokplatta	Bypass-Skruv*	Naturgas G25 20 mb		Gasol 50 mb	
			Injektor		Injektor
Wokbrännare	57	4 kW	Inbyggd 73	4 kW (285 g/h)	Inbyggd 42
			Extern 131		Extern 69
Snabb / Stor brännare	40	3 kW	141	3.0 kW (210 g/h)	81
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1.7 kW	113	1.7 kW (119 g/h)	60
Extra / Liten brännare	28	1 kW	85	1.0 kW (70 g/h)	46

* Ventilerna i denna spis är utrustade med justerbara bypass-skruvar. Om apparaten levereras inställd för naturlig gas, skruva loss bypass-skruvarna. För LPG-konvertering måste bypass-skruvarna skruvas in helt och hållet.

Om apparaten levereras inställd för LPG måste skruvarna skruvas in helt och hållet. För konvertering till naturlig gas måste bypass-skruvarna skruvas ut i enlighet med anvisningarna i medföljande konverteringssats.

Anslutningar

Elektrisk	230/400 V 50 Hz

Mått

Model	Nexus 110 Kombinationsspis / Ånga	
Total höjd	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Total bredd	1092 mm	
Totalt djup	608 mm till framsidan på takfot, 648 mm över handtagen	
Minsta utrymme för häll	650 mm	

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.

Förbrukningen bygger på G30.

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	Nexus
Storlek	110
Typ	Kombinationsspis / Ånga

Typ av häll	Gas
Antal gasbrännare	5
Extra / Liten brännare (EE-gasbrännare)	-
Halvsnabb / Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	58%
Halvsnabb / Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	58%
Snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	56%
Snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	-
Wok (EE-gasbrännare)	53%
Wok (EE-gasbrännare)	-
Spisplatta EE-gashäll - % (*)	-

Typ av häll	Strålande
Antal elektriska zoner	2
Zon 1 - Ø cm	14.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Zon 2 - Ø cm	14.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Energiförbrukning (EC elektrisk häll) - Wh/kg (*)	-

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

Ugnsdata

Varumärke		Falcon
Modellidentifiering		Nexus
Typ av ugn		Elektrisk
Massa	kg	133
Antal ugnsutrymmen		2
Extra effektiv ugn till vänster		
Bränsletyp		Elektrisk
Typ av ugnsutrymme		Multifunktionell
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

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)	-
Forcerad luftkonvektion	2.5 kW
Grill	2.3 kW
Långsam ugn	-
Brödjäsningslåda	0.2 kW

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	6.95 kW

Noter

Noter

Noter

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

CE