



ANVÄNDARHANDBOK OCH ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

Professional+ FX / Classic FX 90 Kombinationsspis

U111276-03a

Innehålle

1. Innan du Börjar...	1	8. Felsökning	23
Personlig Säkerhet	1	9. Installation	25
Elektrisk Koppling	1	Bäste Montör	25
Om det Luktar Gas	3	Säkerhetskrav och Föreskrifter	25
Konstiga Lukter	3	Ventilation	25
Kylfläkt	3	Spisens Placering	25
Ventilation	3	Konvertering	25
Underhåll	3	Placering av Spisen	27
Ugnen Skötsel	4	Flytta Spisen	28
Ugns-galler	5	Sänka de Två Bakre Valsarna	28
Spisens Skötsel	5	Avsluta Flytten	28
Rengöring	5	Utjämning	28
2. Översikt	7	Montering en Stödkonsol eller Kedja	29
Hällens brännare	8	Flytta Spisen Efter Anslutning	29
Wokbrännare	9	Gasanslutning	30
Wokringen	9	Elektrisk Koppling	31
Grillplatta	9	10. Slutkontroll	32
Multifunktionsugn	10	Att sätta förvaringslådan på plats	33
Energibesparingsfunktion	11	Att ta bort förvaringslådan	33
Använda ugnen	12	11. Konvertering till en Annan Typ av Gas	34
Tillbehör	13	12. Kopplingsschema	36
3. Roterande klocka	14	13. Tekniska Data	37
4. Klocka med 3 knappar	16		
5. Matlagningstips	18		
6. Vägledning för Matlagning i Ugnen	19		
7. Rengöra Spisen	20		

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.

Denna bruksanvisning avser flera olika modeller. En del av illustrationerna kan därför se annorlunda ut än din modell, men funktionerna är desamma. Vi hoppas allting är klart och tydligt.

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 överhätta 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.

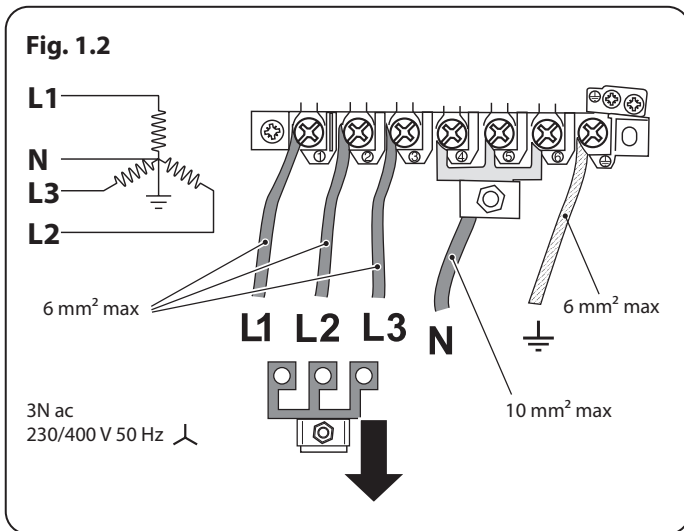
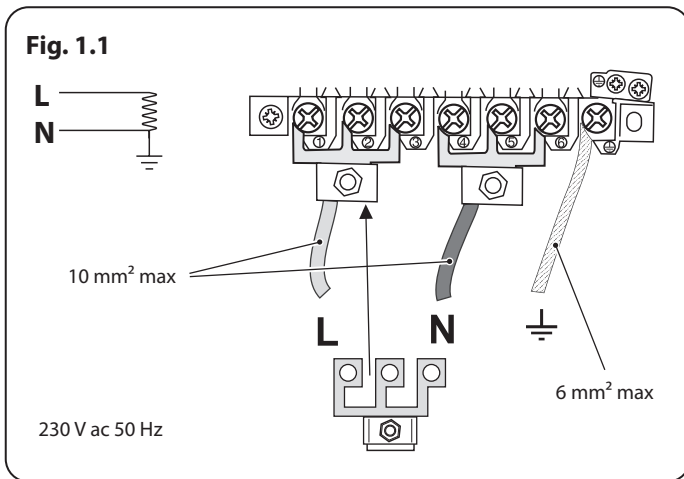
- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och uppåt, samt av personer med rörelsehinder eller annan nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenheter/kunskaper, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av enheten, och förutsatt att personerna förstår alla risker med användningen
- **WARNING:** 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 ugnshyllainstallation, i avsnittet Tillbehör.
- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** En långkokning måste passas då och då. En snabbare kokning måste passas hela tiden.
- **WARNING: BRANDFARA: Förvara EJ föremål på spisplattorna.**
- För att undvika överhettning, installera ej spisen bakom en dekorationsdörr.
- **WARNING:** 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.

⚠ 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 eltilförsel 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.

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** spisplatteskylld, 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 fett eller oljan utgöra en brandfara.

Svenska

- 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 fett har svalnat. Om du håller i för mycket olja kan den spillas över när du lägger i maten. Om du använder olika typer av olja eller matfett bör du blanda ihop dem före uppvärmning eller under tiden fett smälter.
- Matvaror som ska stekas bör vara så torra som möjligt. Frost på frusen mat eller fuktighet på färsk mat kan leda till att hett matfett bubblar upp över sidorna på pannan. Håll noga uppsikt efter spill eller överhettning av mat när du steker mat på hög eller medelhög temperatur.
- **ANVÄND INTE** översidan av ventilgallret (springan längs spisens baksida) för att värma upp tallrikar eller formar, torka kökshanddukar eller mjuka upp smör.
- **ANVÄND INTE** vatten för att släcka fettbränder och plocka aldrig upp en stekpanna som har fattat eld. Stäng av knapparna och kväv sedan elden i en stekpanna genom att täcka pannan helt med ett tättslutande lock eller en bakplåt. Använd en kemisk torr- eller skumsläckare om sådan finns tillgänglig.
- **MODIFIERA INTE** utrustningen. 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

Ta bort och återmontera hyllor. Dra hyllan framåt tills hyllans baksida stoppas av hyllstödet (**Fig. 1.4**). Lyft upp hyllans framsida så att hyllans baksida passerar mellan stöden och dra sedan hyllan framåt (**Fig. 1.5**).

Sätt tillbaka i omvänd ordningsföljd. Var noga med att trycka in ordentligt.

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 matlagingsångor.

Rengöring

- Isolera strömkällan innan du påbörjar större rengöringsarbeten. Låt sedan spisen svalna.
- Av säkerhetsskäl och hygieniska skäl bör spisen alltid hållas ren, eftersom ansamling av fett och andra matrester kan leda till eldsvåda.
- Rengör endast de delar som listas i denna bruksanvisning.
- Rengör spisen försiktigt. Om du använder en fuktig tvättsvamp eller trasa för att torka bort spill från en varm yta bör du vara försiktig så att du inte bränner dig på ånga. Vissa rengöringsmedel kan avge hälsofarliga ångor om de används på varma ytor.
- Använd aldrig lösningsmedel, tvättsoda, frätande rengöringsmedel, biologiska

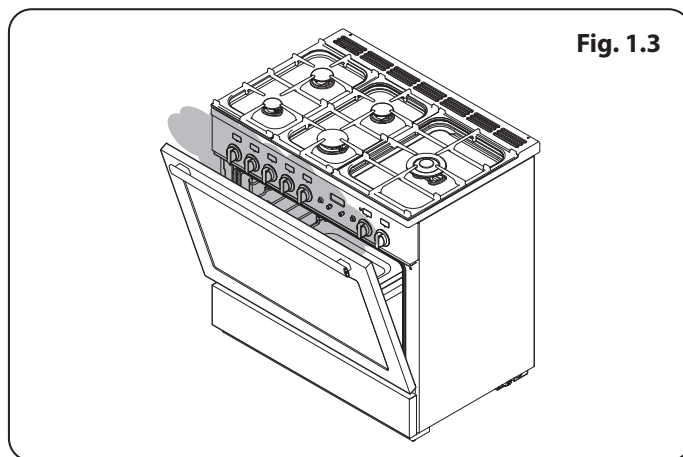


Fig. 1.3

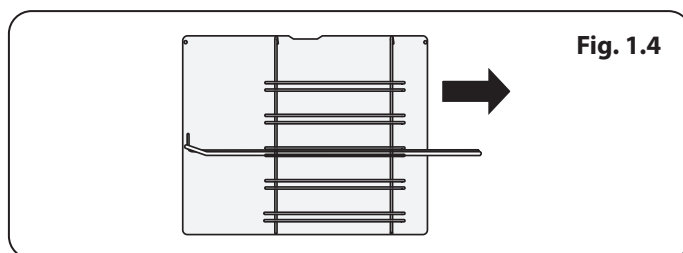


Fig. 1.4

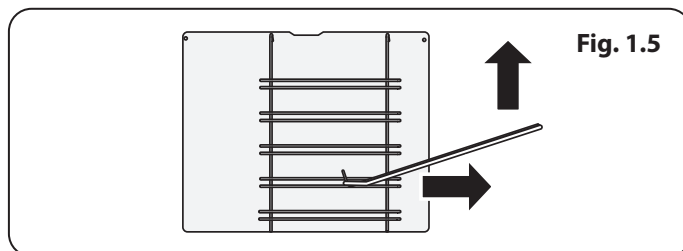
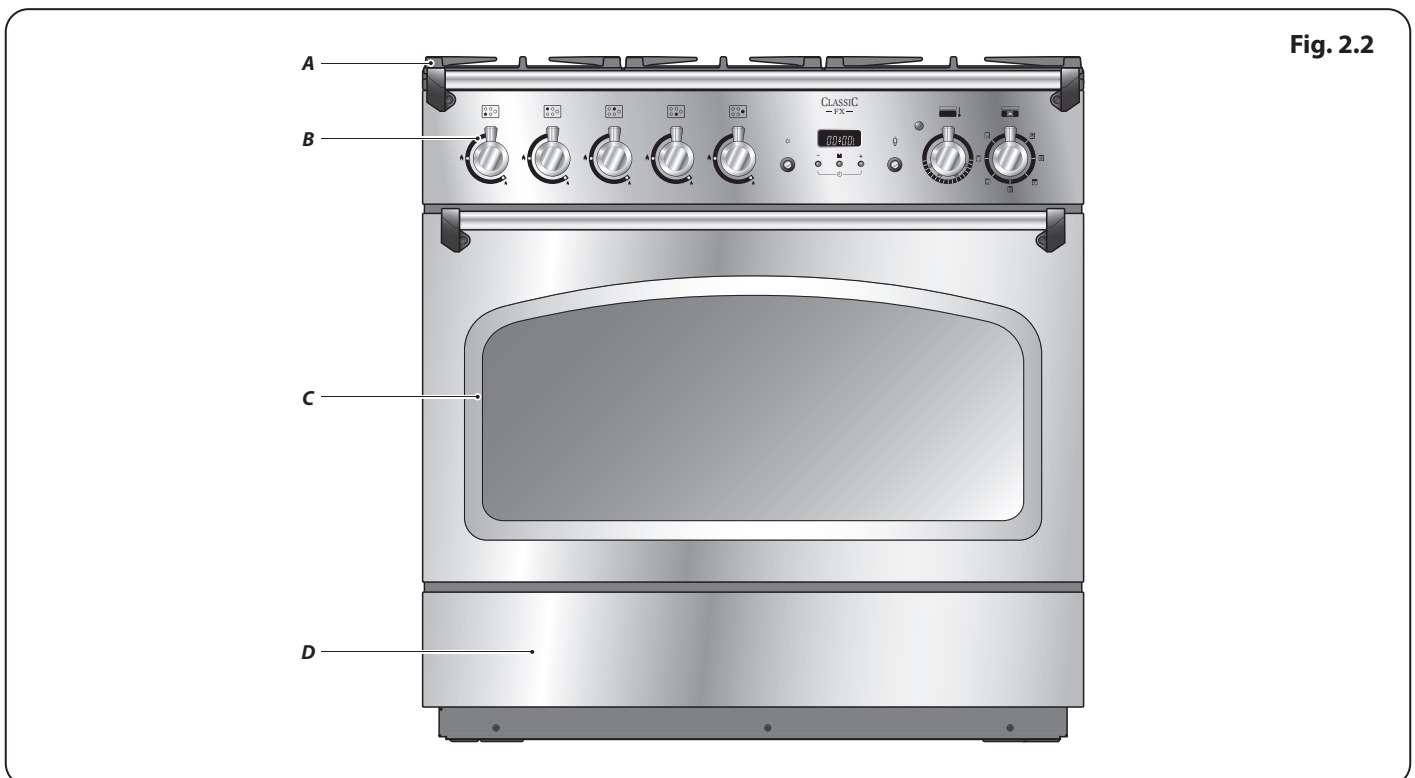
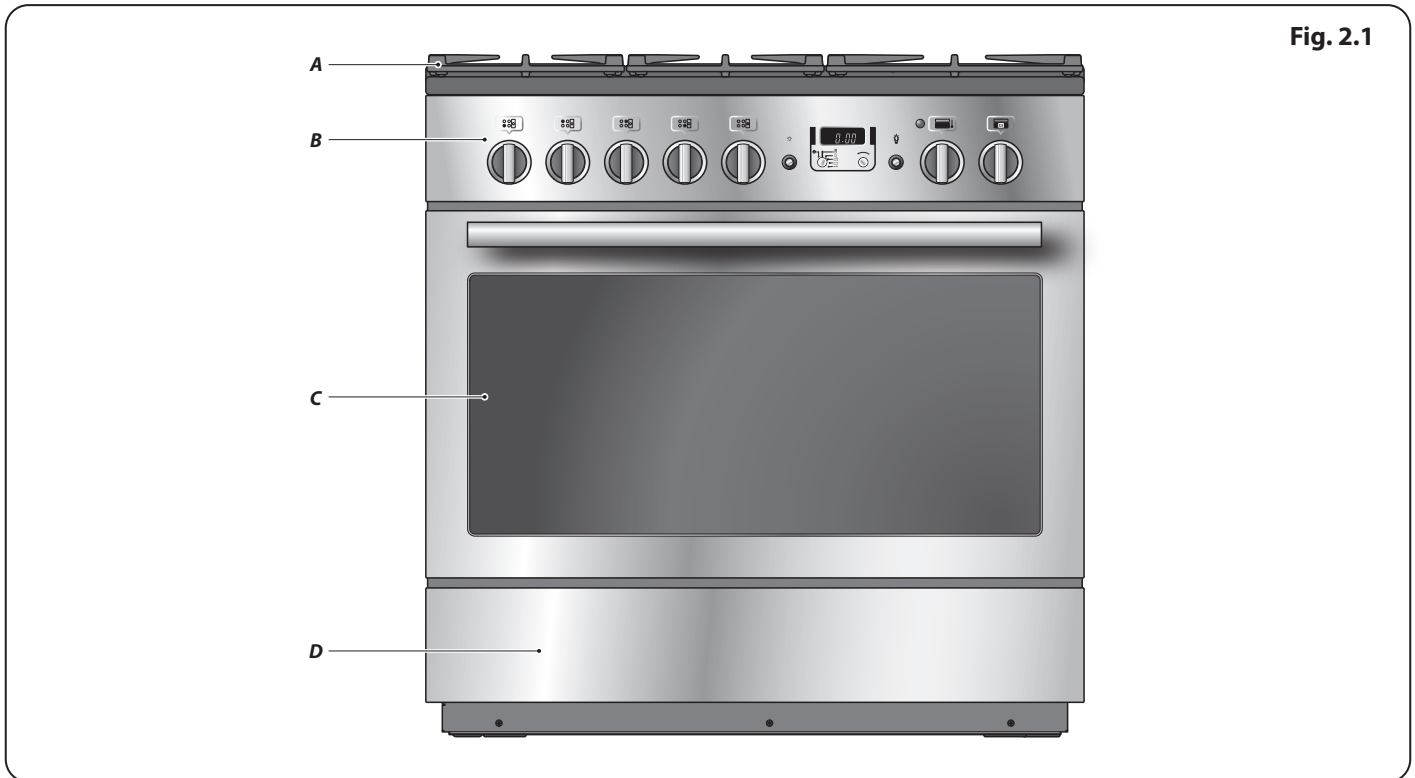


Fig. 1.5

tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt.

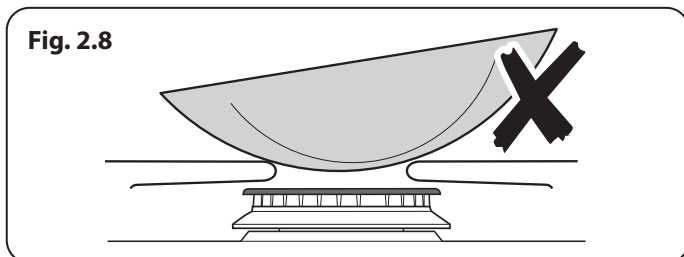
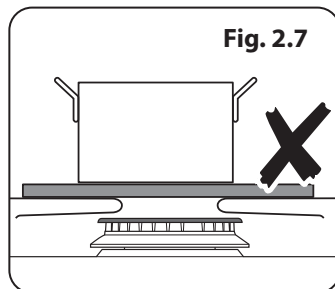
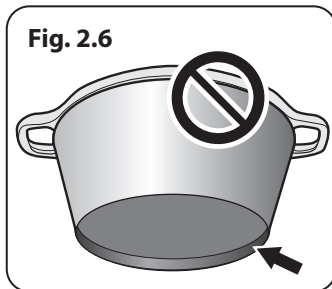
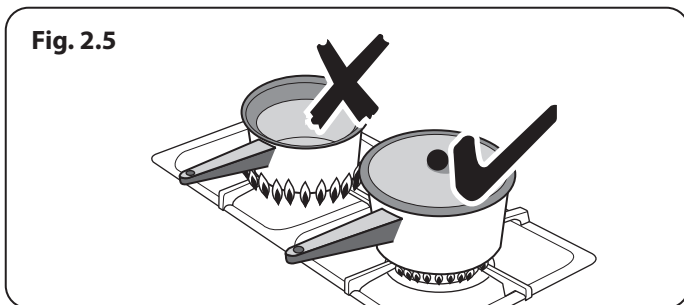
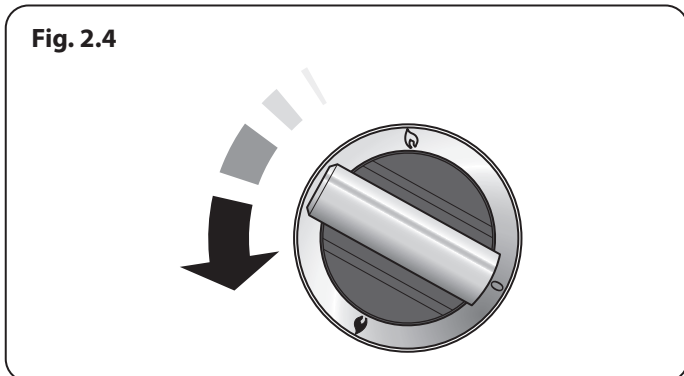
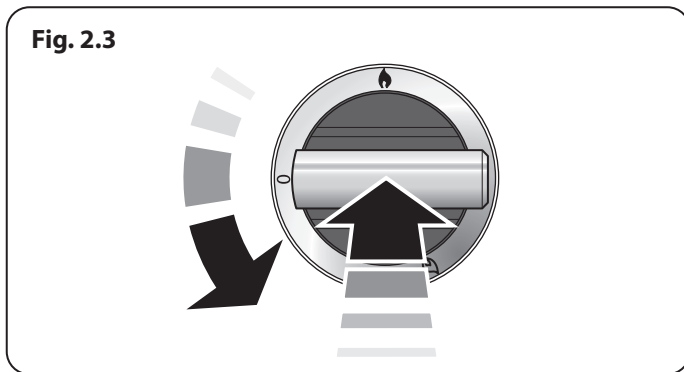
- Blanda inte olika typer av rengöringsmedel – de kan reagera med varandra och orsaka skada.
- Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten.
- Men se till att det inte läcker in vatten i spisen.
- Se till att alla delar i grillen har svalnat eller använd ugnsvantar när du tar bort och rengör 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, ugnrensningssvampar 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, ugnrensningssvampar 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



Kombinationsugnen med en öppning (**Fig. 2.1 - Professional** & **Fig. 2.2 - Classic**) har följande funktioner:

- A. Fem brännare, varav en wokbrännare
- B. En kontrollpanel med en timer
- C. En multifunktionsugn
- D. En förvaringslåda



Hällens brännare

Markeringen vid varje reglage anger vilken brännare som knappen reglerar.

Varje brännare har en säkerhetsanordning som stoppar gasflödet om lågan slocknar.

När tändningsknappen trycks in tänds en gnista vid alla brännare - det är normalt. Ta inte isär eller rengör runt en brännare när en annan brännare brinner eftersom det finns risk för elektriska stötar.

Tryck på tändningsknappen och vrid vredet till högt läge som anges av symbolen med en stor låga (🔥) när du ska tända en brännare (Fig. 2.3).

Tändningen slår en gnista och tänds gasen. Håll inne knappen i ungefär tio sekunder så att gasen kan strömma in i brännaren.

Om brännaren slocknar när du släpper knappen har säkerhetsenheten inte förbikopplats. Vrid knappen till det avstängda läget och vänta i en minut innan du försöker igen. Håll knappen intryckt lite längre den här gången.

Du kan justera lågans höjd genom att vrida knappen medurs (Fig. 2.4).

Stäng av knappen och vänta en minut innan du tänds den igen om en brännarlåga slocknar.

Se till att lågorna befinner sig under kokkärlen. Använd ett lock så kokar innehållet upp snabbare (Fig. 2.5).

Placera stora kastruller på avstånd från varandra.

Använd inte kokkärl med rundade botten eller utskjutande bottenkanter (Fig. 2.6).

Tillbehör för sjudning, till exempel asbest- eller masknät, rekommenderas INTE (Fig. 2.7). De gör att brännarna fungerar sämre och kan skada kastrullstöden.

Undvik att använda ostabila och missformade kastruller som lätt kan välta och kastruller med en mycket liten botten (Fig. 2.8).

Minsta rekommenderade diameter för kokkärl är 120 mm. Största användbara diameter för kokkärl är 260 mm.

ANVÄND INTE kokkärl som överlappar kanterna på hällen.

Wokbrännare

Wokbrännaren är avsedd att ge jämn värme över ett större område. Den passar perfekt för stora stekpannor och fräsning (**Fig. 2.9**).

För uppvärmning av mindre kastruller är de andra brännarna mer effektiva.

Du kan ta bort brännarens delar för rengöring - se "Rengöra spisen".

Torka av den emaljerade ytan på ugnens ovansida runt hållbrännarna så fort som möjligt efter spill. Försök att torka bort spill när emaljen fortfarande är varm.

OBS: Användning av aluminiumkastruller kan orsaka metallfläckar på kastrullstöden. Detta påverkar inte emaljens tålighet och kan avlägsnas med ett lämpligt putsmedel för metall.

Wokringen

Wokringen är utformad för att passa en Professional 35 cm wok. Om du använder en wok av ett annat märke måste den passa i ringen. Det finns woker av många olika storlekar och utformningar. Det är viktigt att woken sitter nedsänkt i kastrullstödet, men om woken är för liten ger inte ringen tillräckligt stöd (**Fig. 2.10**).

Ringens bör endast användas på wokbrännaren med tre ringar. Kontrollera att woken är ordentligt placerad på fram- och bakfästena och stöds ordentligt på ett kastrullstöd när du sätter i ringen (**Fig. 2.11**).

Ringens ska vara stadig och woken vara jämnt placerad i ringen.

Ringens blir mycket varm under användning – vänta tills den har svalnat ordentligt innan du rör den.

Grillplatta

Grillplattan kan monteras på vänster brunn, bak och fram (**Fig. 2.12**). Maten lagas direkt på plattan. **PLACERA INTE** kastruller av något slag på den. Grillytan är non-stick och köksredskap av metall (exempelvis stekspadar) kan skada ytan. Använd värmetåliga köksredskap av plast eller trä.

⚠ SÄTT INTE plattan på tvären - den passar inte ordentligt och blir ostadig.

⚠ PLACERA DEN INTE på någon annan brännare – den är inte avsedd för någon av de andra spisbrunnarna.

Ta bort vänster kastrullstöd. Placera grillplattan över brunnen. Kontrollera att den är stadig.

Grillplattan kan penslas med ett tunt lager av matlagingsolja före användning. Tänd brännarna. Ställ in lågorna på lämplig höjd.

Värm upp grillplattan i **högst fem minuter** innan du lägger på maten. Om du värmer upp den längre kan den skadas. Sänk brännarnas lågor genom att vrida knapparna till lågt läge som anges av symbolen med en liten låga.

Se till att det alltid finns tillräckligt utrymme runt grillplattan

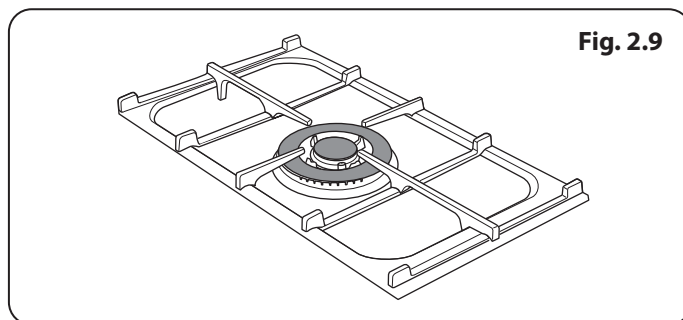


Fig. 2.9

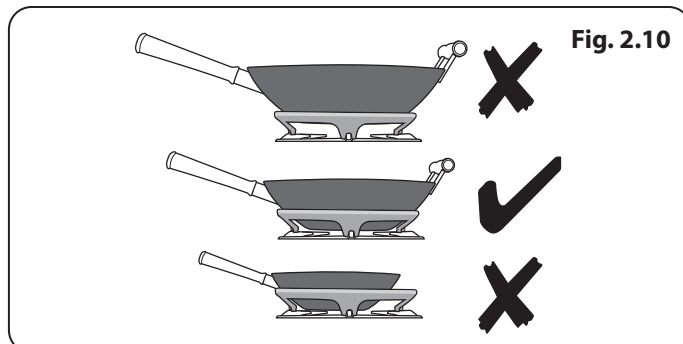


Fig. 2.10

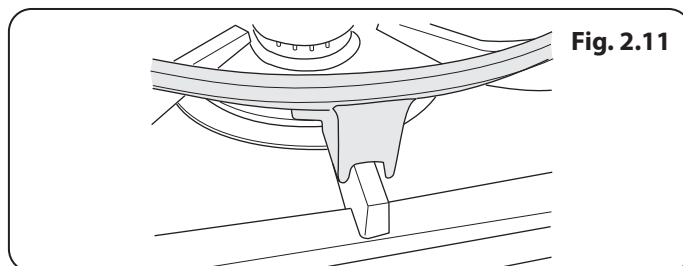


Fig. 2.11

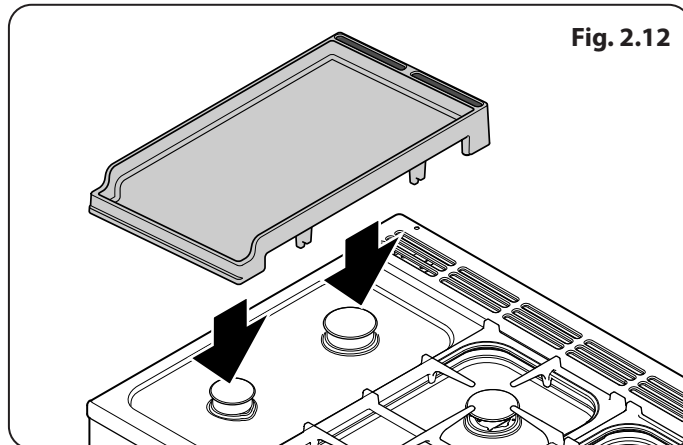
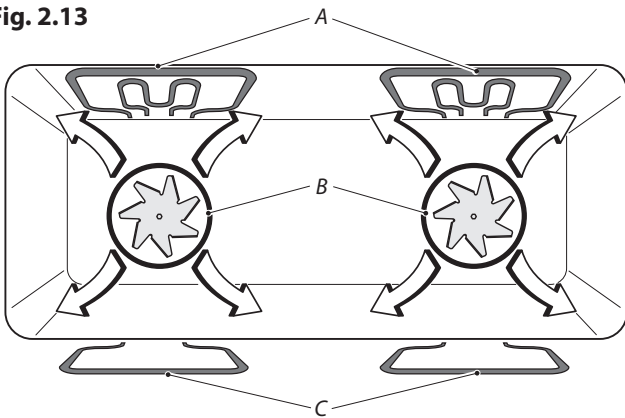


Fig. 2.12

Fig. 2.13



A - Grillelement, B - Konvektion element, C - Bottenelement

så att gasen kan strömma ut.

Låt grillplattan svalna efter tillagning innan du rengör den.

Multifunktionsugn

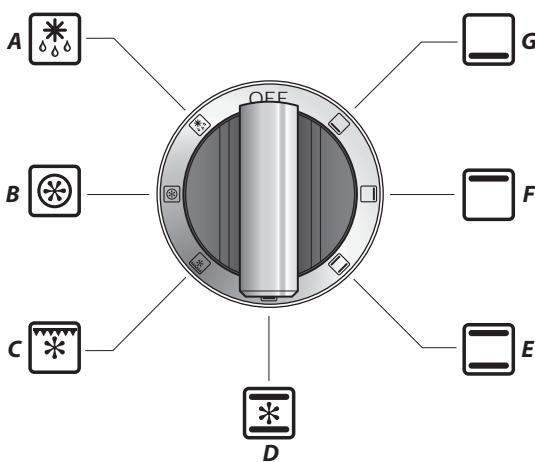
Ugnen är en multifunktionsugn (Fig. 2.13). Förutom konvektionselementen runt fläktarna har ugnen extra värmelement monterade i ugnstaket och under ugnsbotten. Var försiktig så att du inte vidrör takelementen när du sätter in eller tar bort föremål från ugnen.

Kom ihåg att alla ugnar är olika - temperaturen i din nya ugn kan skilja sig från din förra spis.

Lägen för multifunktionsugn

(Fig. 2.14 Professional & Fig. 2.15 Classic)

Fig. 2.14



A - Upptining, B - Varmluftsugn, C - Varmluftgrill,
D - Kombinationugn, E - Vanlig ugn,
F - Gratineringselement, G - Undervärme

Upptining



Vid denna inställning cirkulerar fläktarna endast kall luft. Kontrollera att temperaturreglaget står på 0° och att ingen värme tillförs. Detta gör att små matvaror såsom efterrätter, kakor med grädde och kött-, fisk- och kycklingbitar tinas upp.

Upptining på detta sätt går snabbare och skyddar maten från föroreningar. Placera kött-, fisk- och kycklingbitar på en ställning över en plåt som kan fånga upp droppar. Rengör ställningen och plåten efter upptining.

Ugnsluckan ska vara stängd under upptining. Upptining bör inte ske i en varm ugn. Tina inte stora matvaror som exempelvis hela kycklingar och köttstekar på detta sätt. Vi rekommenderar att dessa matvaror tinas upp i kylskåp.

Mejeriprodukter, kött och kyckling ska vara helt upptinade före tillagning.

Varmluftsugn



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

Matlagning i konvektionsugnen är lämpligt när flera galler används och är en praktisk "allroundfunktion". Det kan hända att du behöver minska värmen med ungefär 10° C för recept som tidigare har tillagats i en vanlig ugn.

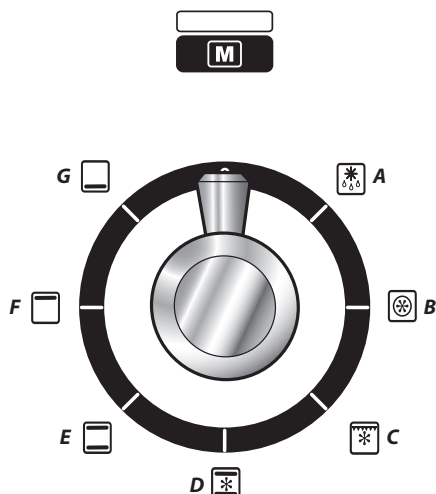
Om du vill värma upp ugnen före tillagning väntar du tills indikatorlampan har slocknat innan du sätter in maten.

Varmluftgrill



Vid denna inställning är fläkten på samtidigt som takelementet. Det gör att värmen är jämnare och mildare än i en vanlig grill. Placera maten i panna som medföljer för bästa resultat. Tjocka kött- eller fiskbitar passar perfekt att tillaga på detta sätt eftersom den cirkulerande luften mildrar värmen från grillen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen för att spara energi. Du kommer också att upptäcka att du inte behöver hålla uppsikt över och vända på maten lika mycket som vid normal grillning. Värm upp ugnen i förväg före tillagningen.

Fig. 2.15



A - Upptining, B - Varmluftsugn, C - Varmluftgrill,
D - Kombinationugn, E - Vanlig ugn,
F - Gratineringselement, G - Undervärme

OBS: Vi rekommenderar att du placerar grillpannans brickstöd på den näst översta nivån för att få tillräckligt med utrymme för att hantera maten vid grillning med full bredd.

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

Kombinationsugn



Vid denna inställning är fläktarna på och cirkulerar luften som värms upp av elementen i taket och botten på ugnen. Kombinationen av varmluft och konventionell tillagning (över- och undervärme) gör att denna funktion passar perfekt för att tillaga stora matvaror som behöver lång tillagningstid, exempelvis stora köttstekar. Du kan också baka på två galler på samma gång, men du måste byta plats på gallren under bakningen eftersom överdelen av ugnen är varmare än underdelen när funktionen används.

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

Vanlig ugn (över- och undervärme)



Vid denna inställning kombineras värme från tak- och bottenelementet. Det passar speciellt bra för ugnstekning och för att baka pajer, kakor och kex. Mat som tillagas på det översta gallret blir brun och knaprig snabbare än på det nedre gallret eftersom den övre delen av ugnen är varmare än den nedre delen (i likhet med funktionen "Kombinationsugn"). För att uppnå jämn tillagning måste du byta plats på matvaror av samma typ under tillagning. Detta innebär att du kan tillaga mat som kräver olika temperaturer samtidigt, och utnyttja både det svalare området i ugnens nederdel och det varmare området i överdelen.

Gratineringselement



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

Undervärme



Vid denna inställning används endast bottenelementet. Den kan användas för att göra pizzabottnar eller pajskal knapriga eller för att laga färdigt smördeggskal på ett av de nedre gallren. Det är också en mild värme som passar bra för tillagning av grytor i mitten av ugnen eller för att värma upp tallrikar.

Funktionerna för gratinering och undervärme är praktiska funktioner som ger dig möjlighet att laga riktigt god mat. Allt eftersom du använder dessa funktioner kommer du att upptäcka hur de kan kombineras och utöka dina matlagningsfärdigheter.

Energibesparingsfunktion

Ugnen har en avdelare (**Fig. 2.16**). När den är monterad värms bara halva ugnen upp och endast elementen på den högra sidan används. Det sparar energi och är lämpligt för

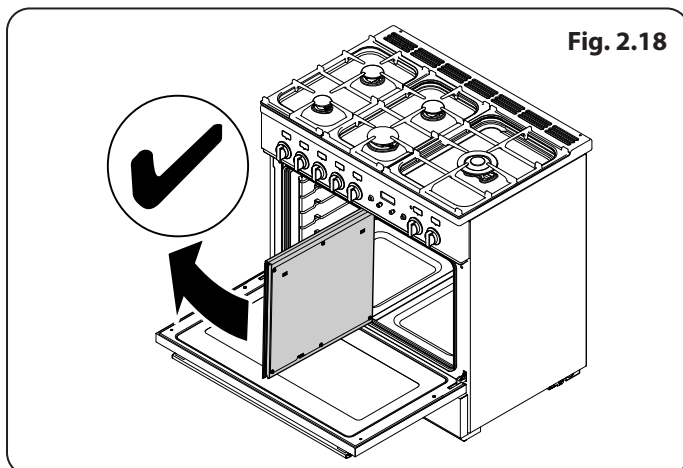
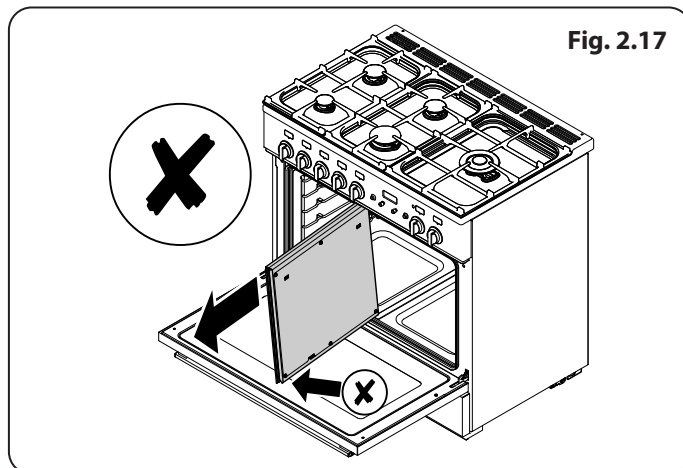
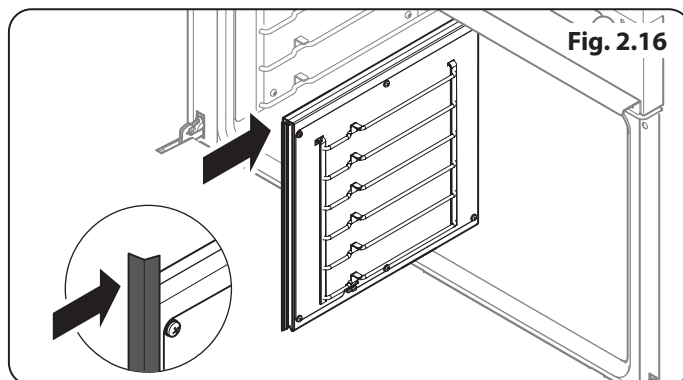
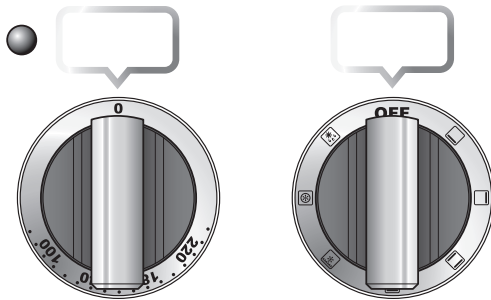
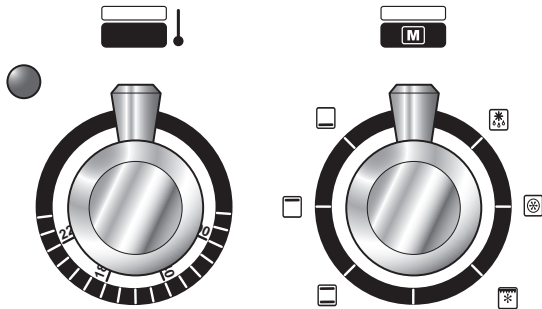


Fig. 2.19



Temperaturknapp

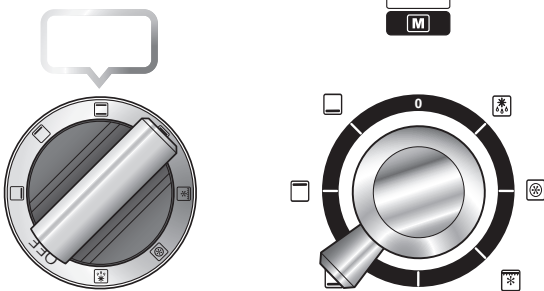
Funktionsväljare



Temperaturknapp

Funktionsväljare

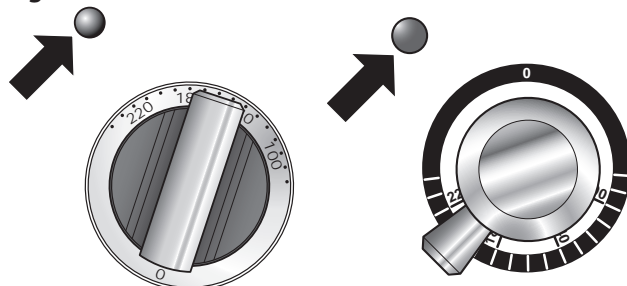
Fig. 2.20



Professional

Classic

Fig. 2.21



Professional

Classic

tillagning av de flesta rätter. Vid användningen av avdelaren kan kondensation bildas i den vänstra ugnen – detta är helt normalt.

Avdelaren kan tas bort när du tillagar stora mängder eller stora rätter för särskilda tillfällen. Det gör att elementen på både den vänstra och den högra sidan aktiveras när du väljer en funktion.

Alla ugnsfunktioner kan användas i båda lägena och det finns galler för båda lägena.

⚠ VARNING!
Var försiktig när du tar bort avdelaren så att du INTE repar glasdörrrens inre yta. Repar i glaset kan ge upphov till spänningar som kan skada dörren.

Avlägsning av delaren

⚠ Se till att spisen är kall innan du försöker att avlägsna delaren.

Öppna luckan helt och avlägsna ugnens plåtar. När du avlägsnar delaren ska du luta den lätt uppåt och ta tag i undersidan för att förhindra att metall botten kommer i kontakt med glaset i luckan (Fig. 2.17 och Fig. 2.18).

Vi rekommenderar att du placerar en diskhandduk eller dylikt på glaset i ugnsluckan innan du tar ut delaren. Detta bör förhindra att repor uppstår på insidan av luckan.

⚠ Placera eller skjut INTE metall föremål, inklusive köksredskap, på luckans glas, eftersom detta kan förorsaka repor och påföljande fel.

Använda ugnen

Multifunktionsugnen har två reglage: en funktionsväljare och ett temperaturreglage (Fig. 2.19).

Vrid funktionsväljaren till en matlagningsfunktion (Fig. 2.20) visar inställningarna för matlagning med konvektionsugn.

Vrid temperaturknappen till önskad temperatur. Ugnens värmeindikator är tänd tills ugnen har nått den valda temperaturen. Den växlar sedan av och på under tillagning allt eftersom ugnen bibehåller den inställda temperaturen (Fig. 2.21).

Tillbehör

Ugns-galler

Ugnen levereras med:

- Två galler för hel ugn (**Fig. 2.22**)
- Grillpannebrickstöd (**Fig. 2.23**)
- Två grillpannor med ställ (**Fig. 2.24**)
- Tre energispargaller (**Fig. 2.25**)
- Fyra stegplåtstöd (**Fig. 2.26**)
- En avdelare (**Fig. 2.27**)

Gallren kan monteras var som helst. Ugns-gallren ramlar inte ut när de dras fram. Men det är lätt att ta bort och sätta tillbaka dem.

Ta bort och sätta tillbaka stegplåtstöden

Lyft ut stegstödskrokarna ur de två styrhålen i ugns-sidan (eller avdelaren) innan stödet lyfts bort från den undre stegfasthållaren.

Sätt tillbaka genom att föra in stegens underdel i hållaren innan krokarna sätts på plats i styrhålen.

Ta bort och sätta tillbaka plåtarna

Dra fram plåten tills bakänden stoppas av plåtstödet (**Fig. 2.28**). Lyft upp plåtens främre del så att den bakre delen kan passera igenom stöden och dra sedan plåten framåt (**Fig. 2.29**).

Sätt tillbaka i omvänd ordningsföljd. Var noga med att trycka in ordentligt.

Ugnsbelysning

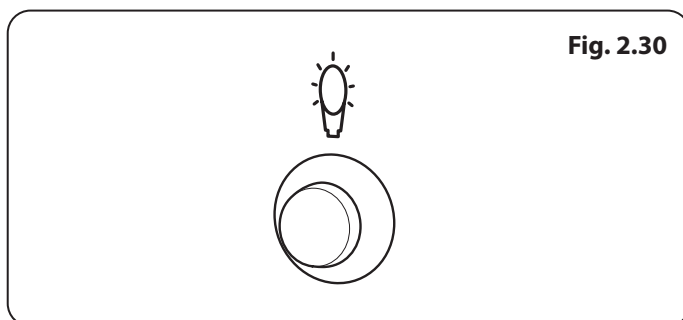
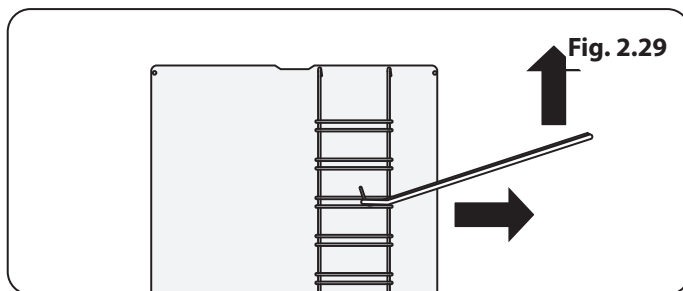
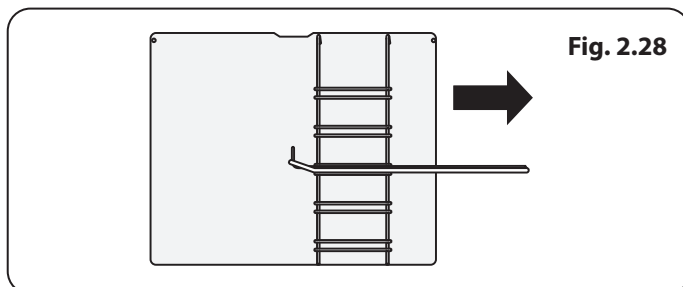
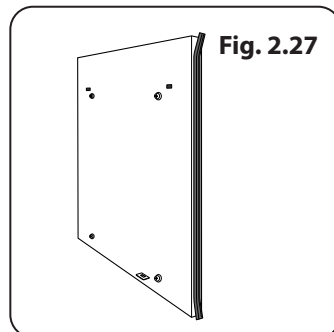
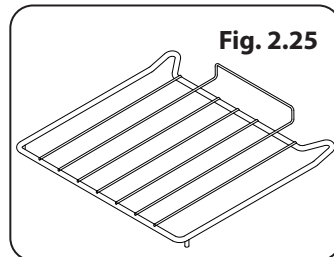
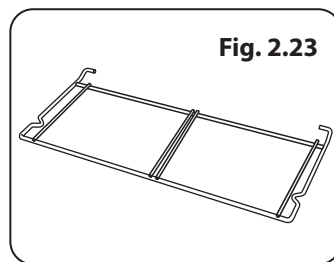
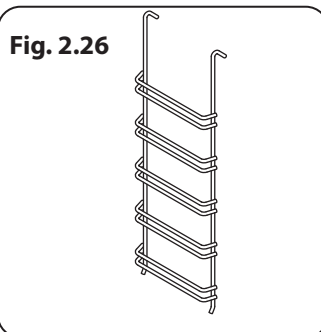
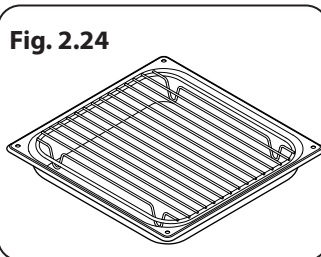
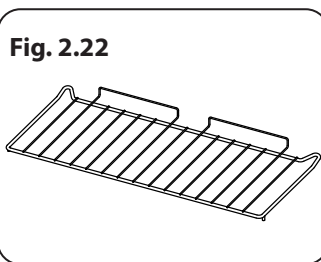
Tryck på knappen för att tända ugnsbelysningen.

Om en av ugnslamporna går sönder måste du stänga av strömbrytaren innan du byter ut lampan. Mer information om hur du byter ugnslampa finns i avsnittet "Felsökning" (**Fig. 2.30**).

Förvaring

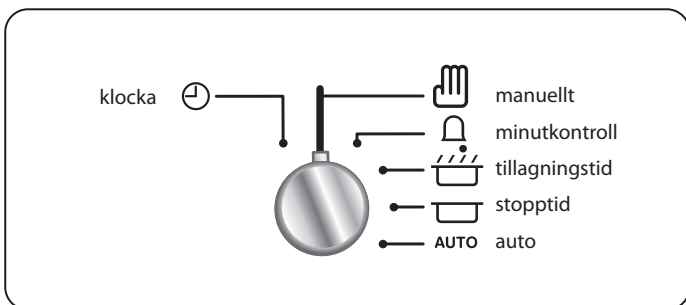
Den undre lådan är till för förvaring av stekformar och andra köksredskap. Lådan kan avlägsnas helt för rengöring osv..

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



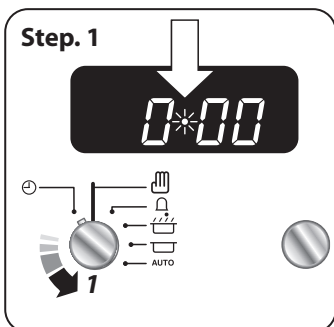
4. Roterande klocka

Symbolförklaringar

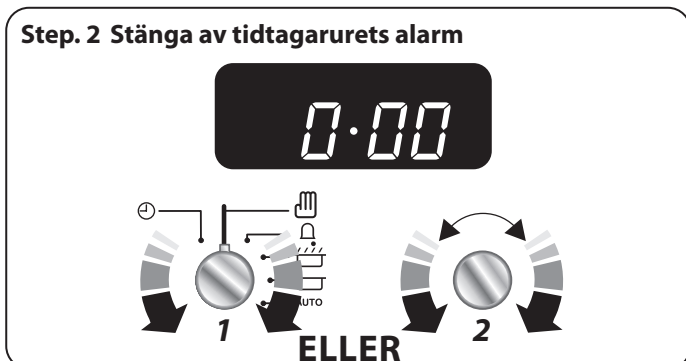
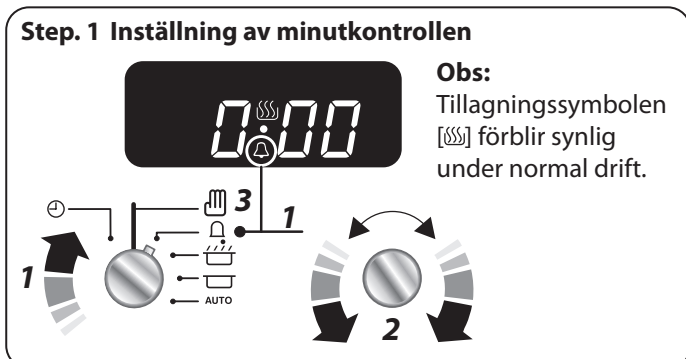


Tidsinställning

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



Minutkontroll



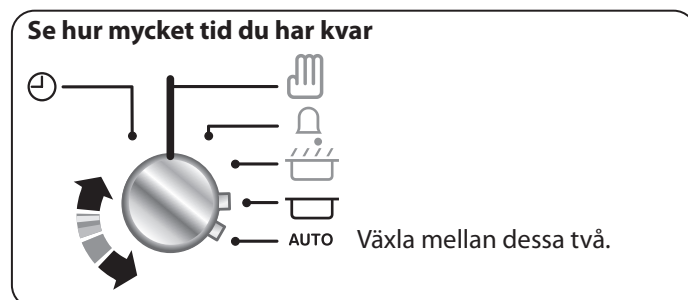
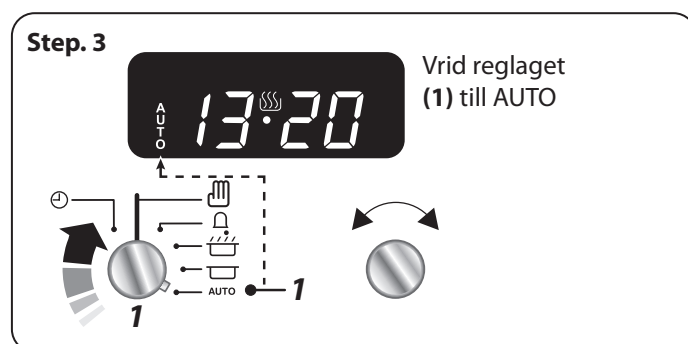
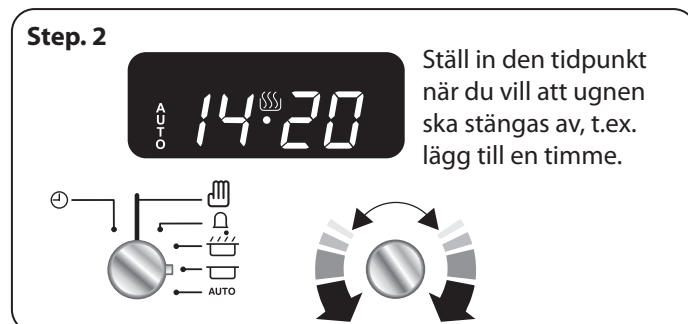
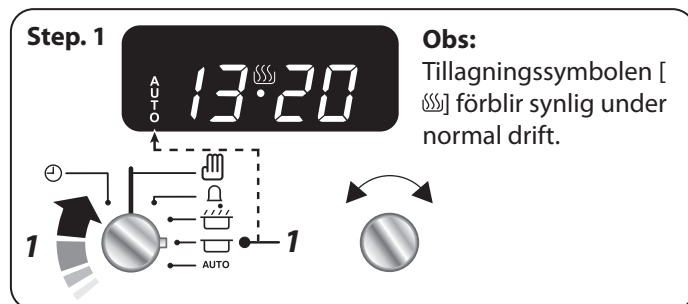
OBS

Om larmsignalen inte stängs av manuellt kommer den att stängas av automatiskt efter cirka två minuter.

När minutkontrollen är aktiverad kommer klockan inte dimmas mellan kl. 22:00 och 06:00

För att stoppa ugnen vid en viss

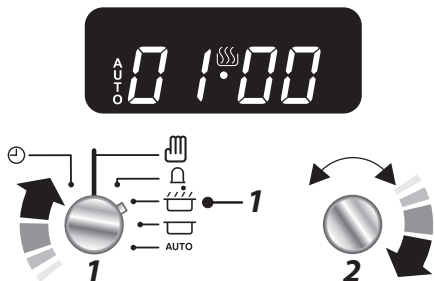
tidpunkt (endast huvudugn) Du har ställt in önskad temperatur och funktionsläge och vill att ugnen ska stängas av automatiskt.



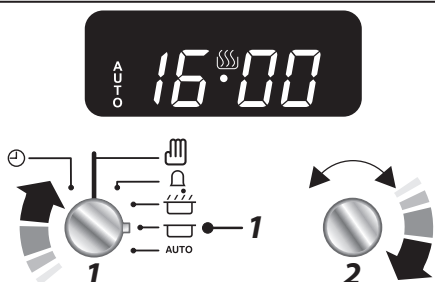
Starta och stoppa ugnen automatiskt (endast huvudugn)

Använd tidtagaruret för att starta och stoppa automatiskt genom att ställa in tillagningstid och stopptid. Laga grytor och andra rätter medan du är borta. Du kan inte ställa in den faktiska starttiden.

Step. 3 Inställning av tillagningstid

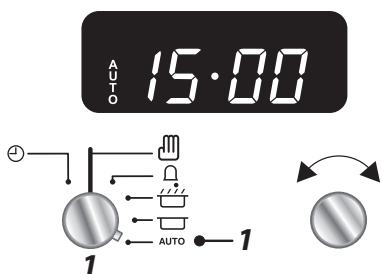


Step. 4



1. Skärmen visar aktuell tid på dagen plus den tillagningstid du just har ställt in.
2. Vrid på reglaget (2) Ställ in vilken tid du vill att ugnen ska stängas av

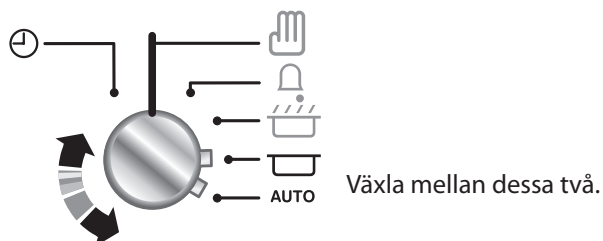
Step. 5 Aktuell tid visas tillsammans med ordet AUTO. Ställ in önskad tillagningstemperatur och funktion.



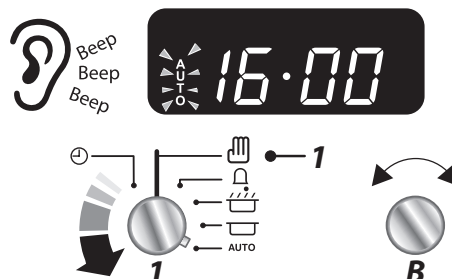
I exemplet kommer ugnen sättas på automatiskt kl. 16:00 och stängas av 17:00.

Obs: Tillagningssymbolen [flame] förblir synlig under drift.

Se hur mycket tid du har kvar

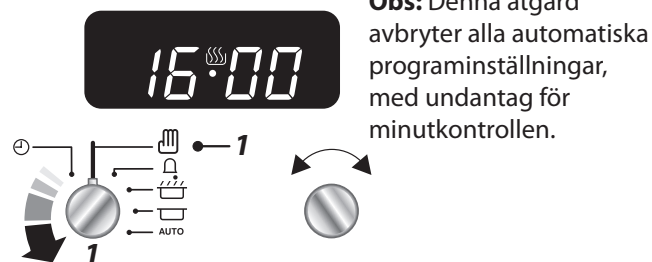


Step. 6. Alarmsignalen hörs när tillagningstiden är slut. Stäng av larmet så här



▲ KOM IHÅG ATT: vrida ugnsknappen (-arna) till läget 0.

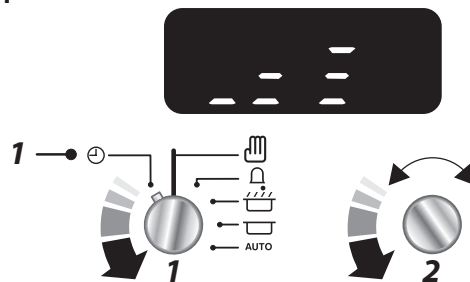
Avbryta alla autoinställningar



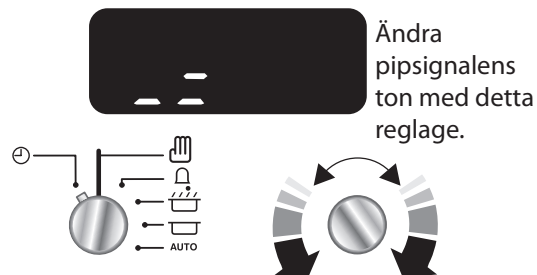
Obs: Denna åtgärd avbryter alla automatiska programinställningar, med undantag för minutkontrollen.

Ändra pipsignalens ton

Step. 1



Step. 2

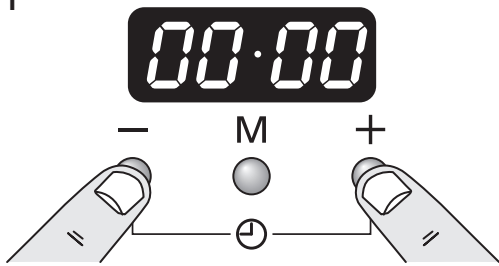


Ändra pipsignalens ton med detta reglage.

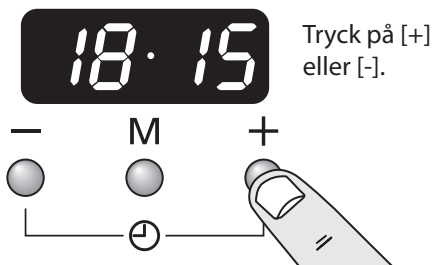
4. Klocka med 3 knappar

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

Step. 1

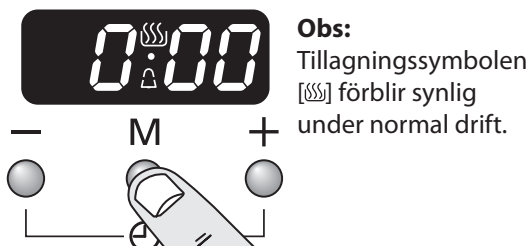


Step. 2

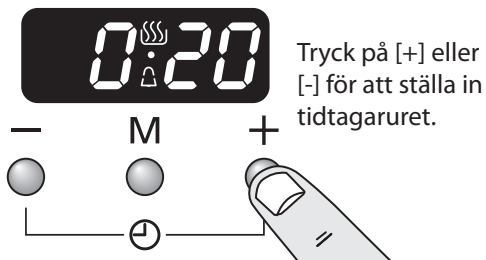


Minutkontroll

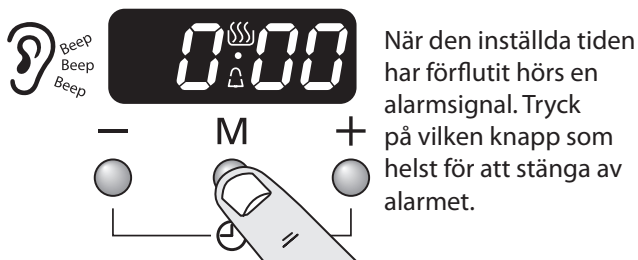
Step. 1 Inställning av minutkontrollen



Step. 2

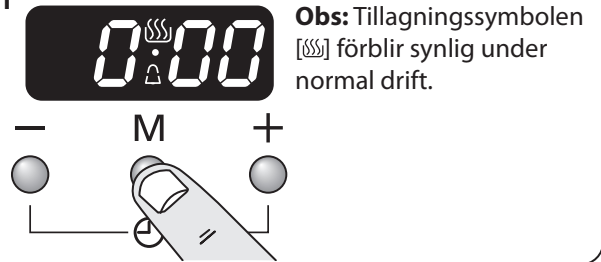


Step. 3

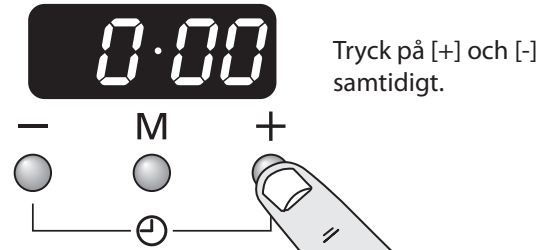


Ställa in minutkontrollen

Step. 1



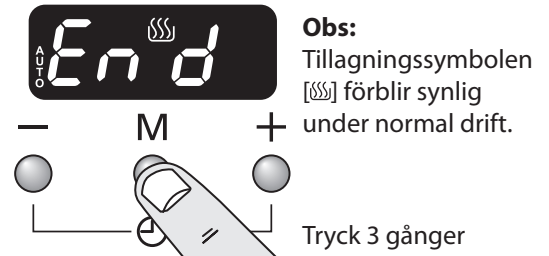
Step. 2



För att stoppa ugnen vid en viss tidpunkt

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

Step. 1

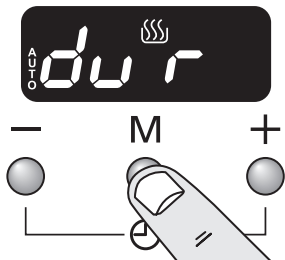


Step. 2

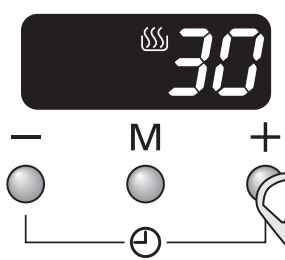


Step. 3

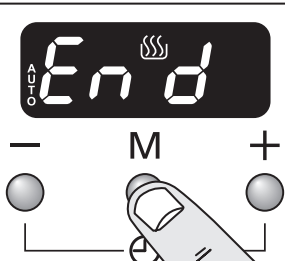


Starta och stoppa ugnen automatiskt*(endast huvudugn)***Step. 1**

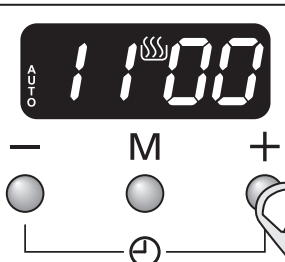
Tryck på [M] igen
till aktuell tid visas.

Step. 2

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

Step. 3

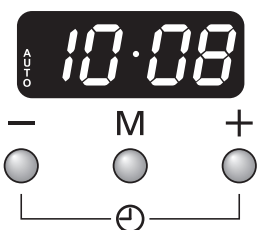
Ställ in ugnens
tillagningstid.
Tryck på [M] igen
till aktuell tid visas.

Step. 4

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

Step. 5

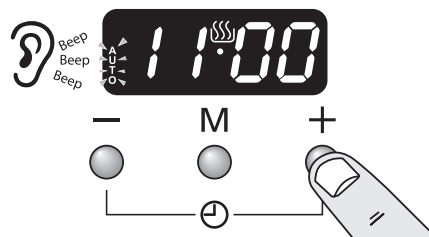
Aktuell tid visas tillsammans med ordet AUTO.
Ställ in önskad tillagningstemperatur och funktion.



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

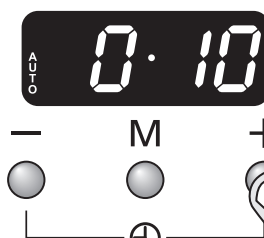
Step. 6 Alarmsignalen hörs när tillagningen är slut.

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

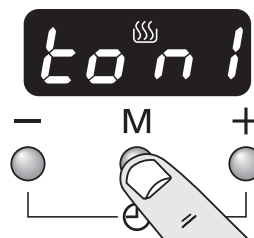


▲ KOM IHÅG ATT: vrida ugnsgreppet (n) till läget 0.

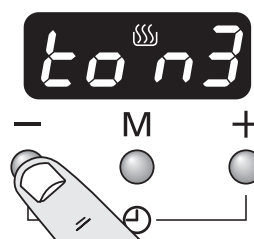
Om larmsignalen inte stängs av manuellt stängs det av automatiskt efter (7) minuter.

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

Tryck på [+] eller [-]

Ändra alarmfrekvensen**Step. 1**

Tryck på [M] igen
till aktuell tid visas.

Step. 2

Tryck på [+] eller [-]

4. Matlagningstips

Laga Mat med en Multifunktionsugn

Tänk på detta: alla lägen kan inte användas för alla typer av mat. De tillagningstider som anges är endast riktlinjer.

Tips för Matlagning med Timer

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

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

⚠ Använd Inte Timerfunktionen För Mat Som Redan Är Varm.

⚠ Använd inte timerfunktionen om ugnen redan är varm.

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

Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen

Ugns gallren ska alltid skjutas in i ugnen helt.

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

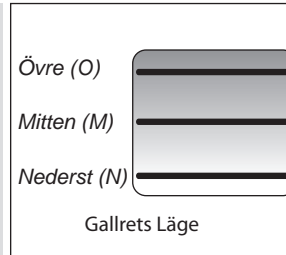
När ugnen är på bör du inte ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, annars kan knapparna bli mycket varma.

- Se till att all mat på samma plåt befinner sig på några centimeters avstånd från varandra.
- För att minska fettstänk när du lägger grönsaker i varmt fett runt en stek bör du torka dem noga eller pensla dem med ett tunt lager matlagingsolja.
- När det finns risk för att maträtter kokar över under tillagning bör du placera dem på en bakplåt.
- Tillräckligt med värme stiger upp från ugnen under tillagningen för att du ska kunna värma tallrikar i grillen.
- Om du vill grädda ett smördegsskal bör du värma upp bakplåten i 15 minuter innan du placerar formen på mitten av plåten.

4. Vägledning för Matlagning i Ugnen

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

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



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

7. Rengöra Spisen

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

⚠ Använd aldrig lösningsmedel, tvättsoda, frätande rengöringsmedel, biologiska tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt.

⚠ Blanda inte olika typer av rengöringsmedel - de kan reagera med varandra och orsaka skada.

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

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

Dagligt Underhåll

Att rengöra spisen är kanske inte så roligt men det måste göras för att bibehålla prestandan och utseendet. Kom ihåg att det är bättre att torka upp spill omedelbart. Det förhindrar att de bränns fast och blir svårare att avlägsna.

⚠ Kontrollera att flödet av förbrännings- och ventilationsluft till spisen inte hindras, exempelvis av ansamlad fett.

Brännarnas lågor ska ha en blåaktig färg med eventuellt en lätt gul kant när naturgas används.

Lågorna kan vara "mjukare" när LP-gas används. Lågorna kan ha en lätt gul spets.

Kontakta en reparatör om lågorna har en lång vit spets.

Avlägsna Spill

Stäng av brännaren så fort som möjligt och låt den svalna och avlägsna sedan spill och mat som kokat över. Rengör området först när det har svalnat. Torka bort spill så fort som möjligt.

Låt inte överflödigt vatten tränga in i spisen.

Hällens Brännare

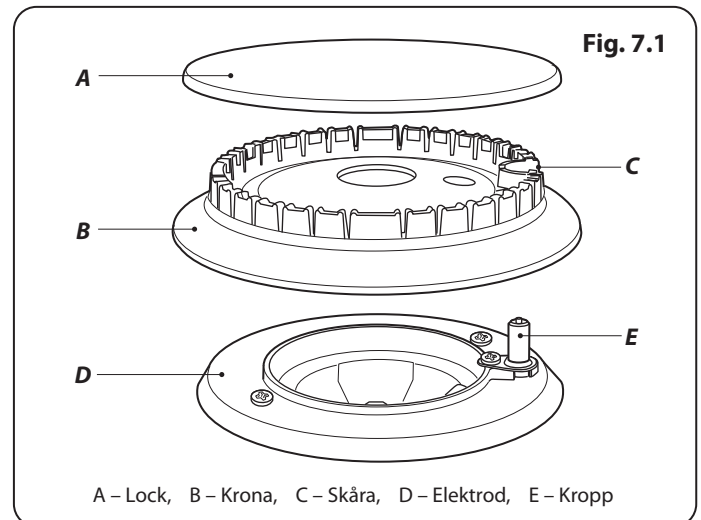
Du kan ta av och rengöra brännarhuvudena och brännarlocken.

⚠ Diska inte brännarhuvudena i diskmaskin.

De måste vara helt torra innan du sätter tillbaka dem.

Brännare med en Ring

När du sätter tillbaka brännarkronan måste skåran vara i linje med elektroderna eller hålet i brännarkroppen. Kontrollera att brännarkronan är jämn och att locket sitter mitt på brännarkronan (**Fig. 7.1**).



Wokbrännare

När du sätter ihop wokbrännaren (**Fig. 7.2**) vänder du på den stora stommen och letar upp det D-formade området (**Fig. 7.3**). Vrid på kronan tills 'D' matchar 'D' på brännarkroppen. Vrid på kronan en gång till och placera den på brännarsockeln.

Kontrollera att brännarportarna inte är blockerade. Om en blockering inträffar, avlägsna envisa partiklar med en tandborste (**Fig. 7.4**).

Montera sedan de två brännarlocken och kontrollera att de har ordentligt säte.

Kontrollera att brännarhålen inte är blockerade. Om de blockeras kan du avlägsna smuts med en bit smältråd.

Grillplatta

Rengör alltid grillplattan efter varje användning. Låt den svalna ordentligt innan du tar bort den. Sänk ner grillplattan i varmt såpvatten. Rengör med en mjuk trasa eller en diskborste av nylon för svårare fläckar.

Wokringen

Vi rekommenderar varmt såpvatten, en fuktad svamp, rengöringskräm eller kökssvamp av nylon.

Ugn och Avdelare

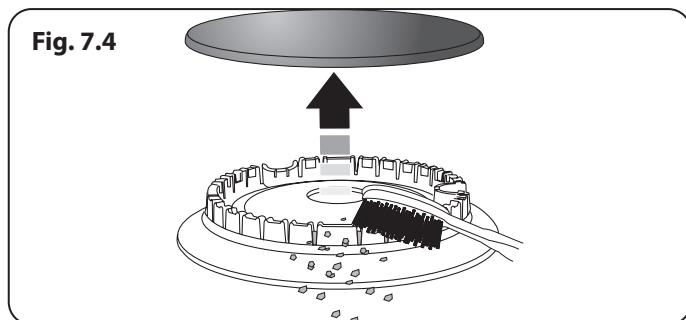
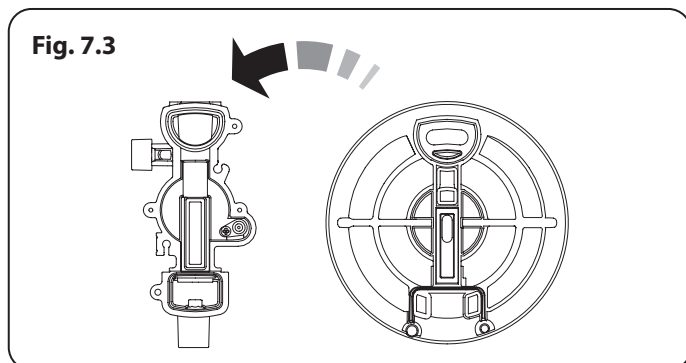
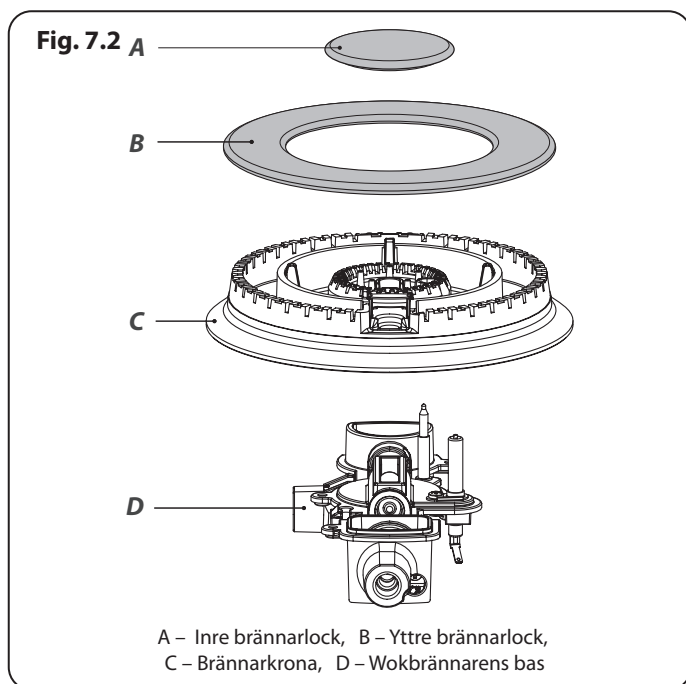
Gör ren ugnen och avdelaren med ett ugn rengöringsmedel som är lämpligt för emalj.

VIKTIGT: Ta bort silikontätningens lister från den främre kanten innan avdelaren görs ren – en del ugn rengöringsmedel kan skada tätningen. Ta bort lister genom att dra försiktigt i bägge ändarna för att lossa de krokar som håller fast den på plats.

Kontrollpanel och Ugnsluckor

Använd inte slipande rengöringsmedel, inte ens i flytande form, på borstat rostfritt stål. Använd flytande, icke-slipande rengöringsmedel för bästa resultat.

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en mjuk trasa urvriden i rent, varmt tvålsvatten – men se till att vatten inte tränger in i spisen. Torka med en ren, fuktig trasa och sedan med en torr trasa. Rengör ugnsluckorna med en mjuk trasa urvriden i rent, varmt såpvatten.



Rengöringstabell

Rengöringsmedlen som anges finns att köpa i snabbköp eller elbutiker (**Tabell 7.1**).

Använd ett rengöringsmedel som godkänts för användning på vitrös emalj vid rengöring av emaljytor.

Vi rekommenderar regelbunden rengöring. Underlätta rengöringen genom att torka upp spill omedelbart.

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

Tabell 7.1

7. Felsökning

Hällens tändning eller brännare fungerar inte

Är strömmen på? Är klockan uppläst?

Om inte kan det vara fel på strömförsörjningen.

Är tändningselektroden eller brännarhålen blockerade av smuts?

Sitter ringarna och locken som de ska (se avsnittet om rengöring)?

Brännarna tänds inte

Se till att alla delar sitter fast ordentligt efter att du har torkat av dem eller satt tillbaka dem efter rengöring.

Kontrollera att gastillförseln fungerar ordentligt. Du kan göra det genom att se om andra anordningar som drivs med gas fungerar.

Tänds det en gnista vid brännarna när du trycker på knappen?

Om inte, kan du kontrollera att strömmen är på genom att titta om klockan är tänd.

Ånga strömmar ut från ugnen

Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten (t.ex. pommes frites) kan det bildas lite ånga vid gallret vid kanten av hällen.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan, eftersom ånga kan strömma ut. Stå på avstånd tills ångan har strömmat ut.

Vilka rengöringsmaterial rekommenderas för spisen?

En fullständig lista över rekommenderade rengöringsmaterial finns i avsnittet "Rengöring".

 **Använd aldrig frätande eller slipande rengöringsmedel eftersom dessa skadar ytan.**

Ugnsfläkten låter mycket

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

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

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

Strömavbrott

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

Maten tillagas för sakta, för snabbt eller bränner vid

Tillagningstiderna kan skifta från din förra ugn.

Kontrollera att du använder rekommenderade temperaturer och gallerplaceringar, se vägledningen för matlagning i ugn.

Det kan hända att du måste sänka eller höja temperaturen för att uppnå önskat resultat.

Skruva fast gångjärnsskruvarna igen.

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

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

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

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

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

Ugnen slås inte på

Är strömmen på? Är klockan uppläst? Om inte kan det vara fel på strömförsörjningen.

Är spisens strömförsörjning påslagen vid huvudströmbrytaren?

Har aktuell tid ställts in?

Visas nyckelsymbolen [🕒] på displayen som anger att ugnen är låst? Se avsnittet «Klocka» för mer information om låsfunktionen.

Ugnen med timer värms inte upp när jag använder automatisk tillagning

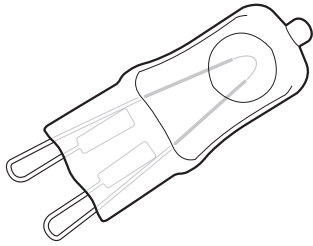
Är ugnsknappen i avstängt läge?

Is the word 'AUTO' showing in the display? See the 'Clock' section of the instructions for more information.

Ugnstemperaturen stiger ju äldre ugnen blir

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

Fig. 7.1



Ugnsbelysningen fungerar inte

Glödlampan har troligen gått sönder. Du kan köpa en ny glödlampa (som inte täcks av garantin) i de flesta elbutiker. Fråga efter en halogenlampa på 40 W – 230 V (G9) (**Fig. 7.1**).

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

Avlägsna lampkåpan genom att vrida den motsols i ett kvarts varv. Den kan sitta hårt (**Fig. 7.2**).

Dra ut den befintliga lampan. När du handskas med den nya lampan ska du undvika att röra glaset med fingrarna, eftersom hudfettet 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.

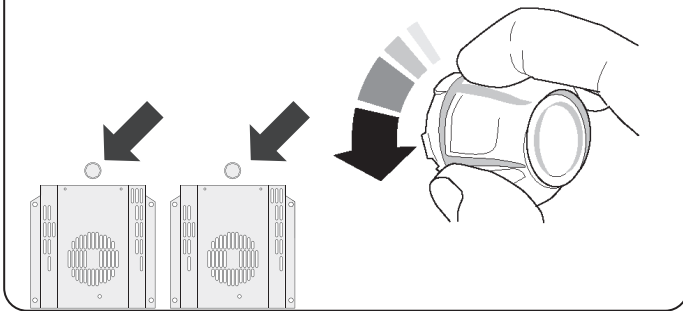
Justera vinkeln på en ugnslucka

Spisen har inte utjämnats korrekt. För att jämna ut spisen ska fötterna och de bakre rullarna justeras. Använd ett vattenpass för att kontrollera att spisen är plan och jämn - längst fram och på båda sidorna - inom ugnsutrymmet.

Takfoten blir varm när jag använder ugnen

Om takfoten blir extremt varm när spisen används kan kylfläkten tänkas ha gått sönder. Ifall detta inträffar - kontakta din installatör, en kvalificerad reparationsingenjör eller kundservice för att ordna en reparation.

Fig. 7.2



INSTALLATION

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

9. 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- eller leverantörer.**
- ⚠ 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 spis är en apparat i klass 2, underklass 1.**
- ⚠ Före installation bör du se till att spisen är anpassad till din gastyp och förbrukningsspänning. Se apparatens dataskylt.**
- ⚠ 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 till en annan gas finns till spisen.

Om spisen ska konverteras till en annan gas rekommenderar vi att det genomförs innan den installeras.

⚠ Vi rekommenderar att en avstängningsmekanism vid övertryck eller trycklättnadsventil används vid alla LPG-installationer för att förebygga mot att utrustningar/apparater nedströms utsätts för alltför stort tryck (över 75mbar) i händelse av reglagefel.

Efter att spisen konverterats ska dekalen för gaskonvertering fästas på rätt plats på informationsbrickan – detta anger vilken form av gas som apparaten nu är inställd för.

INSTALLATION

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

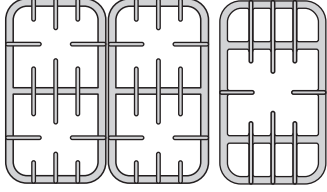
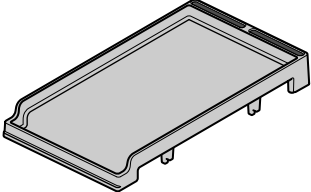
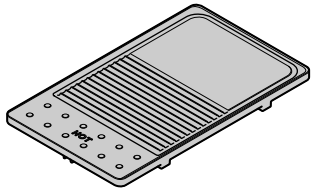
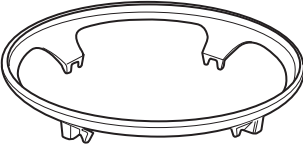
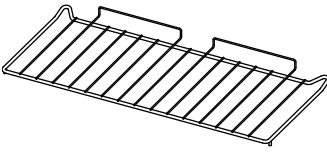
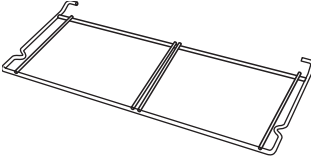
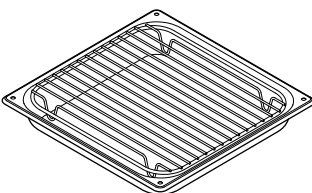

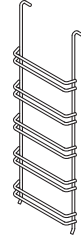
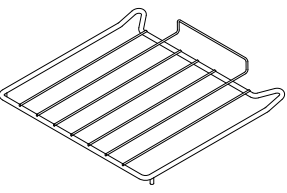
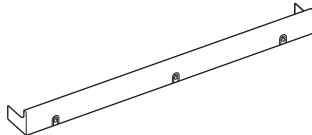
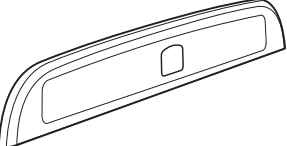
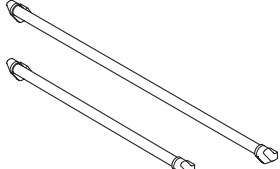
Du behöver följande utrustning för att installera spisen på rätt sätt:

- 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 bormaskin
2. Borrhålsborst för betong (krävs endast om ugnen installeras på ett sten- eller betonggolv)
3. Väggluggar (krävs endast om ugnen installeras på ett sten- eller betonggolv)
4. Måttband av stål
5. Kryssmejsel
6. Skruvmejsel med platt huvud
7. 4 mm och 3 mm sexkantsnycklar
8. Vattenpass
9. Penna
10. Skiftnyckel
11. Skruvar för montering av stabilitetsfästet

Kontrollera delarna:

3 kastrullstöden	Teppanyaki (valfritt tillbehör)
	
Grillplatta (valfritt tillbehör)	Wokringen
	
Två galler för hel ugn	Grillpannebräckstöd
	
Två grillpannor med ställ	En avdelare
	
Fyra stegplåttöd	Tre energispargaller
	
Sockeln	Stänkskyddet (Classic)
	
Handdukstork & handtag (Classic)	
	

INSTALLATION

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

Placering av Spisen

Fig. 9.1 och **Fig. 9.2** visar de minsta rekommenderade avstånden mellan spisen och närliggande ytor.

Spisen får inte placeras på en sockel.

Hällkanten bör vara i jämnhöjd med, eller ovanför, angränsande ytor. Ett utrymme på 75 mm ska finnas mellan spisens sidor **OVANFÖR** hällnivå och angränsande vertikala ytor.

För icke-brännbara ytor (exempelvis omålad metall och kakelplattor) kan detta avstånd minskas till 25 mm.

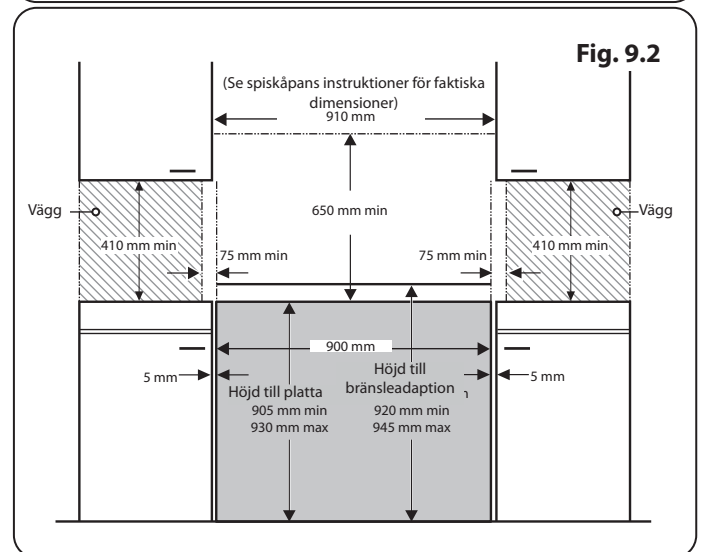
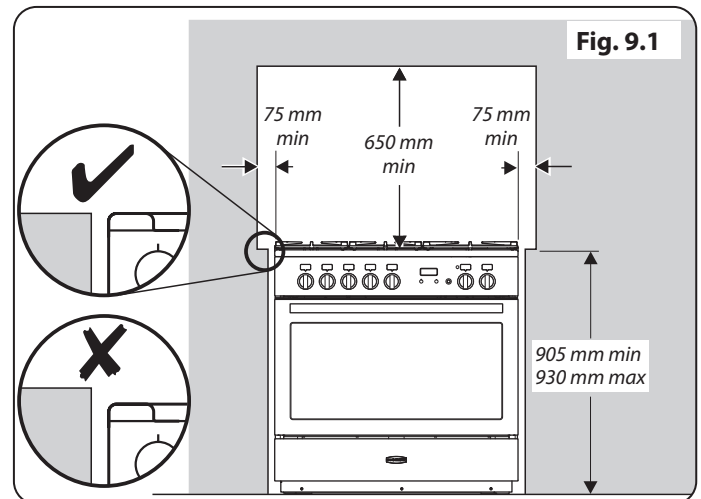
Ett avstånd på minst 650 mm krävs mellan hällens översida och en horisontell brännbar yta.

* Eventuell spishuv installeras i enlighet med huvtillverkarens anvisningar.

** Eventuellt stänkskydd måste monteras enligt tillverkarens instruktioner. Man måste lämna extra plats i höjdlid 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.

Vi rekommenderar ett utrymme på 910 mm mellan spisen och andra enheter för att underlätta flyttning av spisen. Stäng inte in spisen, den måste kunna flyttas för rengöring och underhåll.



INSTALLATION

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

Fig. 9.3

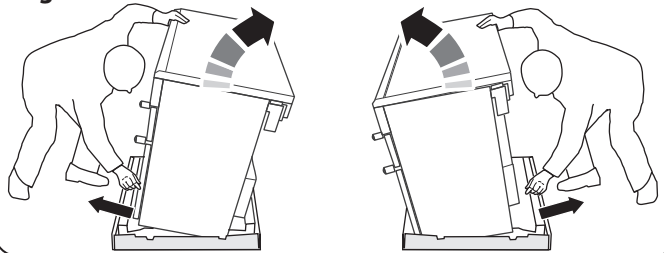


Fig. 9.4

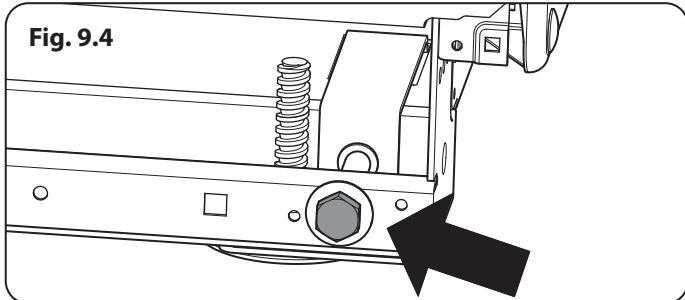
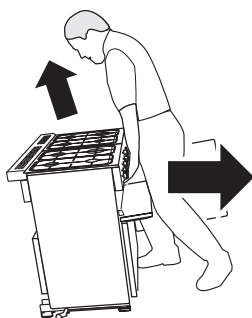


Fig. 9.5



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.

Ta bort polystyrenbasen. Luta spisen framåt från framsidan och ta bort den främre halvan av polystyrenbasen (Fig. 9.3).

Gör likadant på baksidan och ta bort den bakre halvan av polystyrenbasen.

Sänka de Två Bakre Valsarna

För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern (Fig. 9.4). Vrid muttern, medurs för att höja, moturs för att sänka.

Vrid 10 hela varv (360°) medurs.

Se till att du sänker ner BÅDA BAKVALSARNA.

Avsluta Flytten

Vik den bakre kanten av kartongbasfacket. Öppna grillluckan och den högra ugnsluckan så att du kan fatta tag i kontrollpanelens undre del när du flyttar ugnen (Fig. 9.5).

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.

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 köksenheter 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 använder du en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel för att vrida på ställmuttrarna vid spisens främre nedre hörn.

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

INSTALLATION

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

Montering en 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. 9.6**, **Fig. 9.7** och **Fig. 9.8**.

Om man använder en säkerhetskedja (**Fig. 9.6**) ska kedjan vara så kort som möjligt och fast ansluten till spisens baksida.

Om man har en stödkonsol (**Fig. 9.7** och **Fig. 9.8**), ska den anslutas så att mellanrummet mellan konsolen och anslutningen bakom spisen vara så litet som möjligt.

Anslut stödkonsolen så att den stöder så mycket som möjligt av spisens chassi.

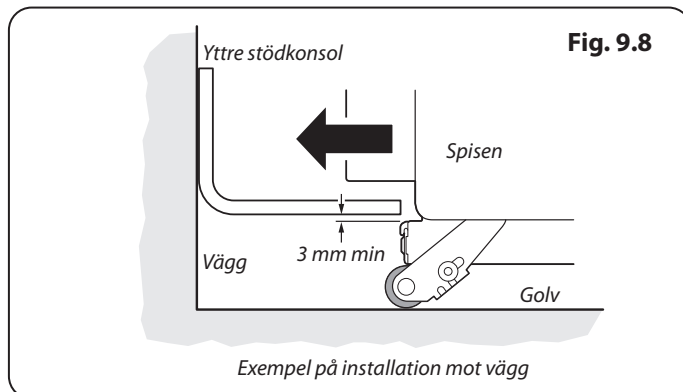
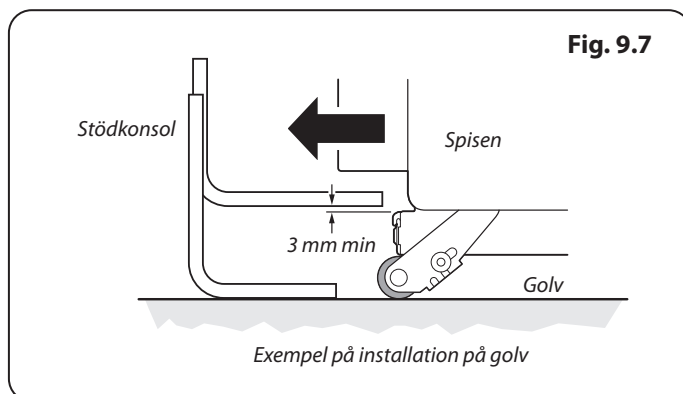
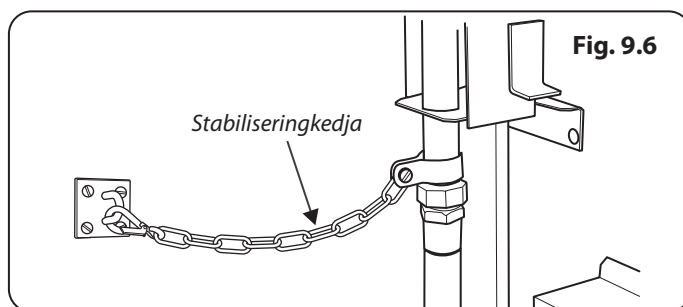
Flytta Spisen Efter Anslutning

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

Kontrollera alltid att sladden inte spänns när spisen förflyttas.

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.

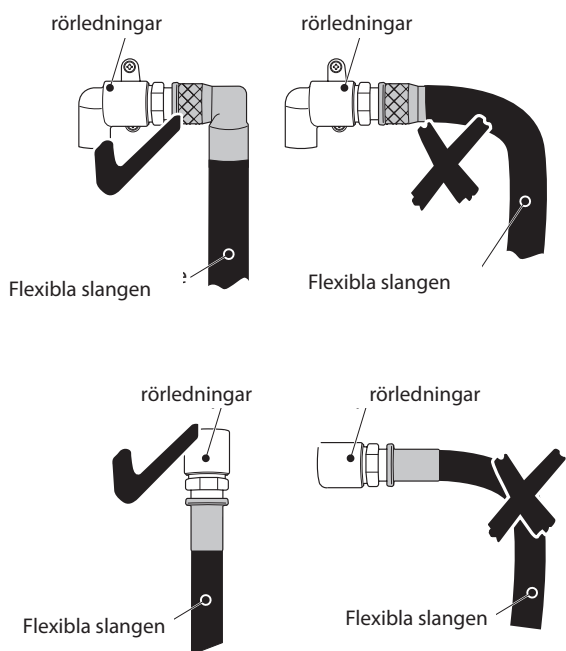
När du flyttar tillbaka spisen ska du återigen kontrollera att elkabeln och gasslangen inte har fastnat eller kläms.



INSTALLATION

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

Fig. 9.9



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.

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.

Ideally the hose supply connection should be within the shaded area 'A' (Fig. 9.10).

Skruva fast slangens gängade ände i gasinloppet.

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

Trycktestning

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

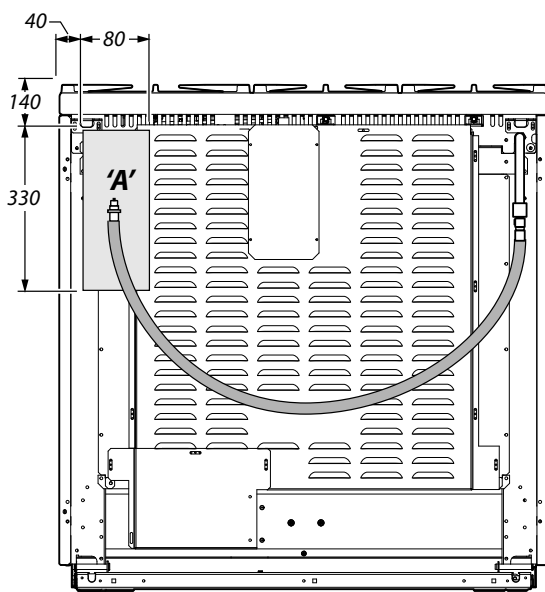
Lyft av en brännarkrona. Placera tryckmätaren på injektorn. Tänd en av de andra brännarna.

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. 9.10



Alla mått i millimeter

INSTALLATION

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

Elektrisk Koppling

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

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.

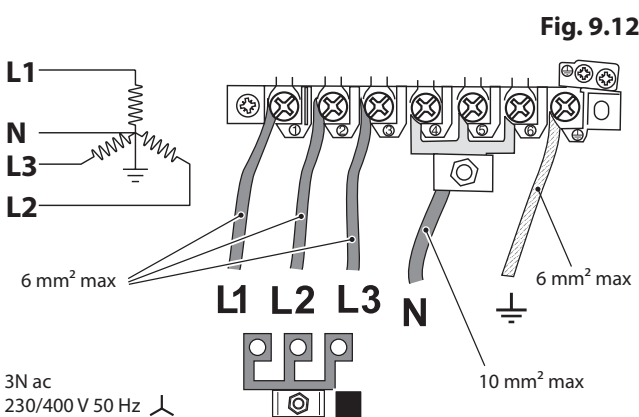
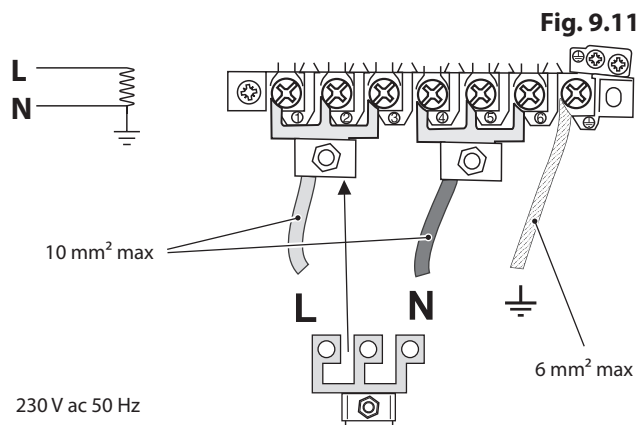
⚠ Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.

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. 9.11** och **Fig. 9.12**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna. Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

Strömdrivna Jordslutningsbrytare

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

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER.

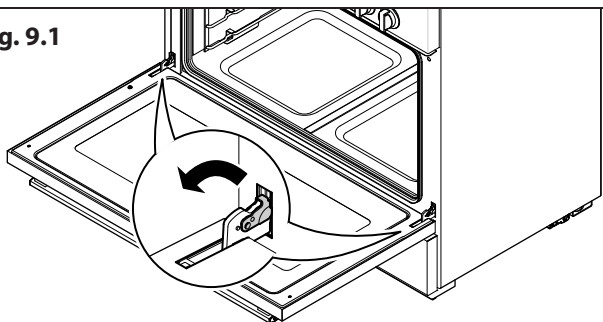


INSTALLATION

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

9. Slutkontroll

Fig. 9.1

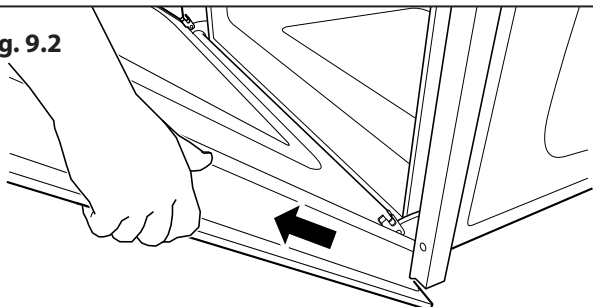


Kontrollera hällen

Kontrollera varje brännare i tur och ordning. Det finns en säkerhetsanordning (FSD) som stänger av gasflödet till brännaren om lågan skulle slockna av misstag. För varje brännare vrider du kontrollknappen till symbolen med en fylld låga. Tryck in kontrollknappen. Detta öppnar gasflödet till brännaren. Håll knappen intryckt och tryck på tändningsknappen eller använd en tändsticka för att tända brännaren. Håll knappen intryckt i ungefär 10 sekunder.

Om brännaren slocknar när du släpper upp knappen har säkerhetsanordningen inte avaktiverats. Vänta en minut och försök sedan igen. Håll inne knappen lite längre den här gången.

Fig. 9.2



Kontrollera ugnarna

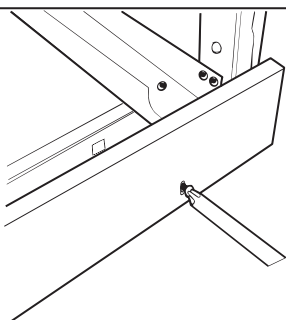
Slå på ugnen och kontrollera att den börjar värmas upp. Kontrollera att ugnslamporna fungerar. Stäng av ugnen.

OBS: Glödlampan i ugnen täcks inte av garantin.

Ta bort Ugnsluckan

Öppna ugnsluckan helt. Vrid U-låsklämmorna framåt till spärrat läge (**Fig. 9.1**). Ta tag i luckans sidor. Lyft uppåt och skjut sedan luckan framåt (**Fig. 9.2**).

Fig. 9.3



Ta bort Ugnsluckan

Sätt tillbaka luckan genom att skjuta in gångjärnen i skåror. Vrid tillbaka U-låsklämmorna så att de passar in på gångjärnen.

Montera Sockeln

Avlägsna de 3 skruvarna för montering av sockeln längs spisens främre nedre kant (**Fig. 9.3**). Sätt sedan fast sockeln med hjälp av dessa skruvar

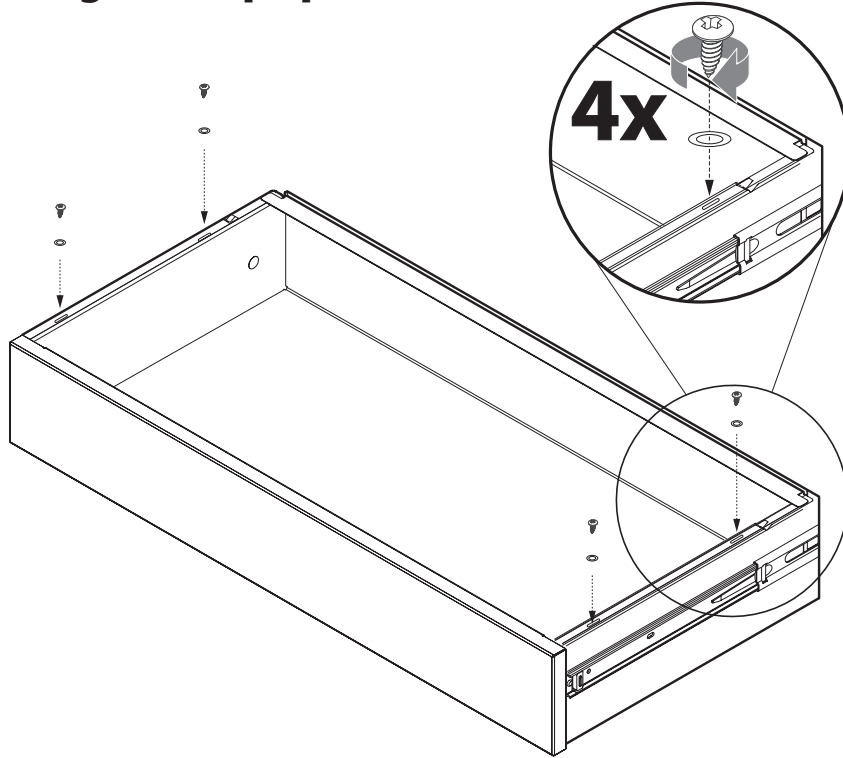
Kundtjänst

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

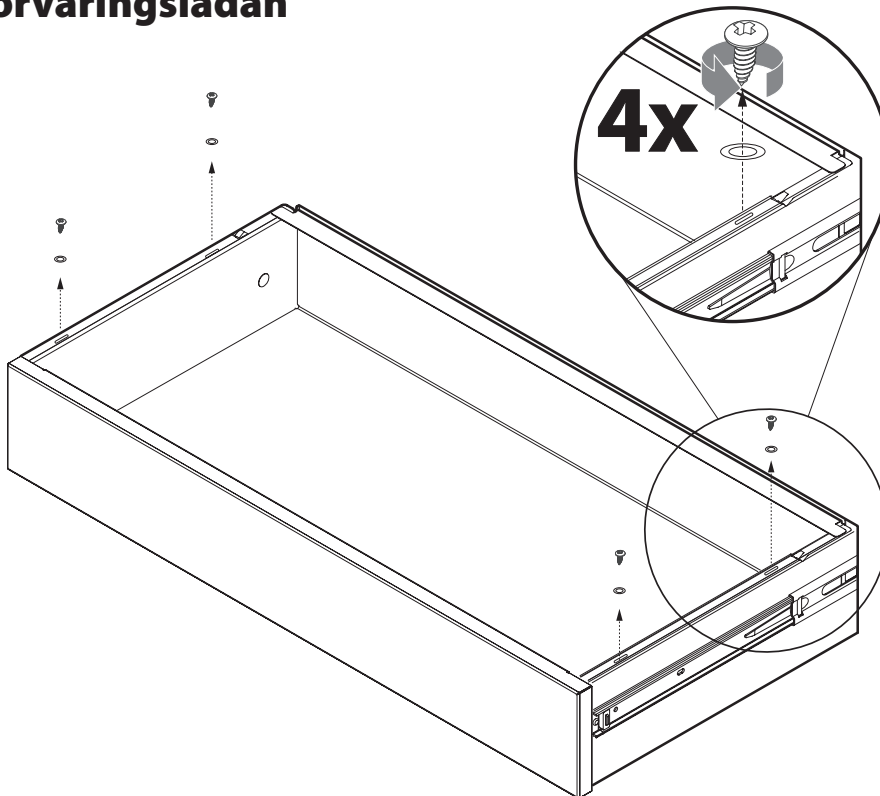
INSTALLATION

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

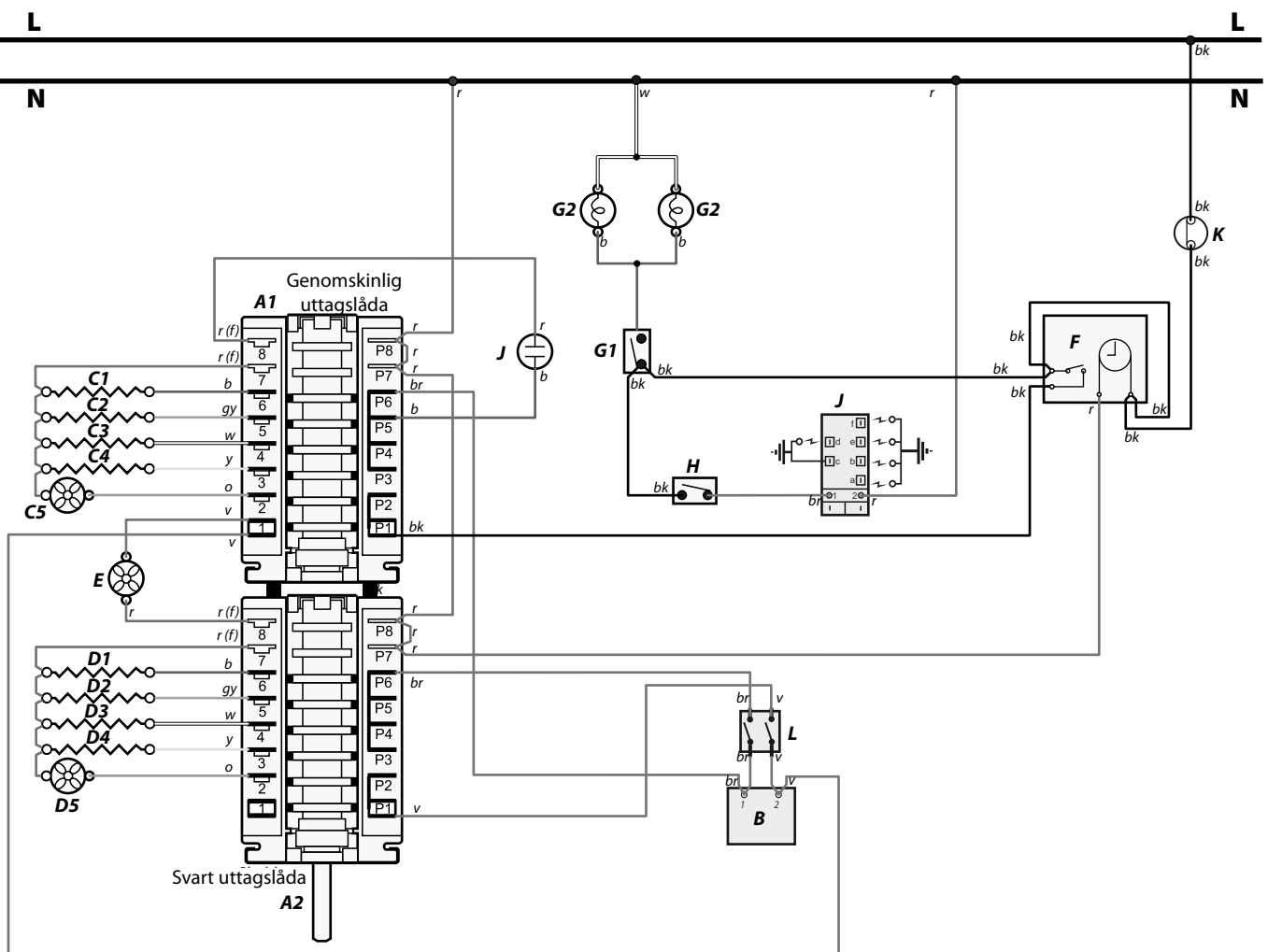
Att sätta förvaringslådan på plats



Att ta bort förvaringslådan



11. Kopplingschema



Nyckel

Anslutningarna som syns i strömkretsdiagrammet är för en-fas. Värden gäller vid 230 V 50 Hz.

Code	Beskrivning	Code	Beskrivning
A1	Huvudfunktionskontroll	D4	Vänster fläktelement
A2	Drönarfunktionskontroll	D5	Vänster fläkt
B	Temperaturkontroll	E	Kylfläkt
C1	Höger undre element	F	Klocka
C2	Höger övre yttre element	G1	Ugnsbelysningsknapp
C3	Höger övre inre element	G2	Ugnsbelysning
C4	Höger fläktelement	H	Tryckknappar
C5	Höger fläkt	J	Gnistgenerator
D1	Vänster undre element	K	Termostatskydd
D2	Vänster övre yttre element	L	Ugnsdelare kontakt
D3	Vänster övre inre element		

Kod	Färgkod
b	Blå
br	Brun
bk	Svart
or	Orange
r	Röd
v	Lila
w	Gul
y	Gul
g/y	Grön / gul
gr	Grå
r(f)	Röd (f)

12. Tekniska Data

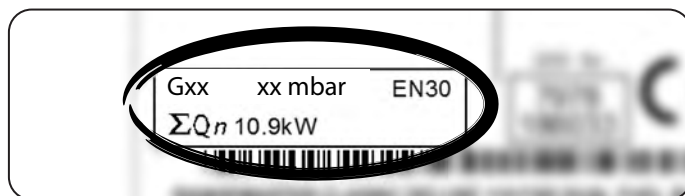
INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren. **DATASKYLTENS LÄGE:** Spisens baksida, serienummer finns även på en andra skylt under ugnsluckans öppning. **LEVERANSLAND:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE.

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	62	4,0 kW	148	4,0 kW (291 g/h)	103
Snabb / Stor brännare	40	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
Extra / Liten brännare	28	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51

Kokplatta	Bypass-Skruv*	Naturgas G25 25 mb		Gasol 29 mb	
			Injektor		Injektor
Wokbrännare	62	4,0 kW	152	4,0 kW (291 g/h)	103
Snabb / Stor brännare	40	3,0 kW	135	3,0 kW (218 g/h)	87
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1,7 kW	105	1,7 kW (124 g/h)	68
Extra / Liten brännare	28	1,0 kW	76	1,0 kW (73 g/h)	51

Kokplatta	Bypass-Skruv*	Naturgas G25 20 mb		Gasol 50 mb	
			Injektor		Injektor
Wokbrännare	62	4,0 kW	163	4,0 kW (291 g/h)	86
Snabb / Stor brännare	40	3,0 kW	141	3,0 kW (218 g/h)	81
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1,7 kW	113	1,7 kW (124 g/h)	60
Extra / Liten brännare	28	1,0 kW	85	1,0 kW (73 g/h)	46

* Ventilerna i denna spis är utrustade med justerbara bypass-skrivar. Om apparaten levereras inställd för naturlig gas, skruva loss bypass-skrivarerna. För LPG-konvertering måste bypass-skrivarerna 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-skrivarerna skruvas ut i enlighet med anvisningarna i medföljande konverteringsats.

Anslutningar

Elektrisk	230/400V 50Hz
-----------	---------------

Mått

Model	Professional+ FX 90 Kombinationsspis	
Total höjd	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Total bredd	900 mm	
Totalt djup	608 mm till framsidan på takfot, 642 mm över handtagen	
Minsta utrymme för håll	650 mm	

Model	Classic FX 90 Kombinationsspis	
Total höjd	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Total bredd	900 mm	
Totalt djup	608 mm till framsidan på takfot, 670 mm över handtagen	
Minsta utrymme för håll	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	Professional+ FX Classic FX
Storlek	90 Enrumsspisen
Typ	Blandad

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)	54%
Wok (EE-gasbrännare)	-
Spisplatta EE-gashäll (*)	56%

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

Ugnsdata

Varumärke	Falcon	
Modellidentifiering	Professional+ FX Classic FX	
Typ av ugn	Elektricitet	
Massa	kg	122
Antal ugnsutrymmen	1	
Enrumsspisen		
Bränsletyp	Elektricitet	
Typ av ugnsutrymme *Nedfällbar lucka	Multi-funktion*	
Effekt - Konvektion	2.75	
Effekt - Forcerad luftkonvektion	3.3	
Volym	Litres	114
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh / cycle	1.16
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh / cycle	1.03
Energieffektivitetsindex - konventionell	112.8	
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion	93.9	
Energiklass	A	

Ytterligare information		
Denna ugn efterlever EN 60350-1		
Max. uteffekt vid 230 V 50 Hz	Full	Avdelad
Fläktelement	3.30 kW	1.65 kW
Övre element	3.49 kW	1.75 kW
Gratineringslement	2.11 kW	1.06 kW
Nedre element	1.38 kW	0.69 kW

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	3.65 kW
---	---------

Noter

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

CE
UK
RA