



ANVÄNDARHANDBOK OCH ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

Elise 110 Kombinationsspis

U111170-02b

Innehålle

1. Innan du Börjar...	1	7. Felsökning	22
Personlig Säkerhet	1	8. Installation	24
Elektrisk Koppling	1	Bäste Montör	24
Om det Luktat Gas	3	Säkerhetskrav och Föreskrifter	24
Konstiga Lukter	3	Ventilation	24
Kylfläkt	3	Spisens Placering	24
Ventilation	3	Konvertering	24
Underhåll	3	Placering av Spisen	26
Ugnen Skötsel	5	Vid montering mellan köksskåp	26
Ungsgaller (beroende på modell)	5	Flytta Spisen	27
Grill/Utdragbar Grill™ Skötsel	5	Sänka de Bakre Valsarna	27
Spisens Skötsel	5	Avsluta Flytten	27
Rengöring	6	Utjämning	27
2. Översikt över Spisen	7	Stödkonsol eller Kedja	28
Hällens Brännare	7	Flytta Spisen efter Anslutning	28
Wokbrännare	8	Gasanslutning	29
Wokring	9	Trycktestning	29
Använda utdragningsgrill™ (Fig. 2.15)	10	Elektrisk Koppling	30
Ugnarna	10	9. Slutlig Montering	31
Vänster Multifunktionsugn	10	10. Kopplingschema	32
Multifunktionsugnens Funktioner	11	11. Tekniska Data	33
Varmluftsupgn på högersida	12		
Använda Ugnarna	12		
Tillbehör	13		
Ugnslampa	13		
Förvaring	13		
Teleskopisk (höger ugn)	14		
3. Använda utdragningsgrill™	15		
4. Matlagningstips	16		
Laga mat med en Multifunktionsugn	16		
Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen	16		
5. Vägledning för Matlagning i Ugnen	17		
6. Rengöring av spis	18		
Viktig information	18		
Spisplattans brännare	18		
Stekbordet (tillval)	19		
Glide-out-grill	19		
Ugnar	20		
Rengöringstabell	21		

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 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.

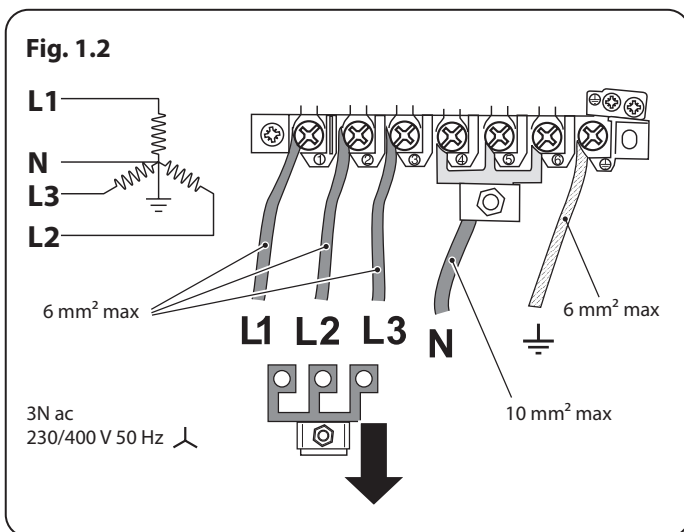
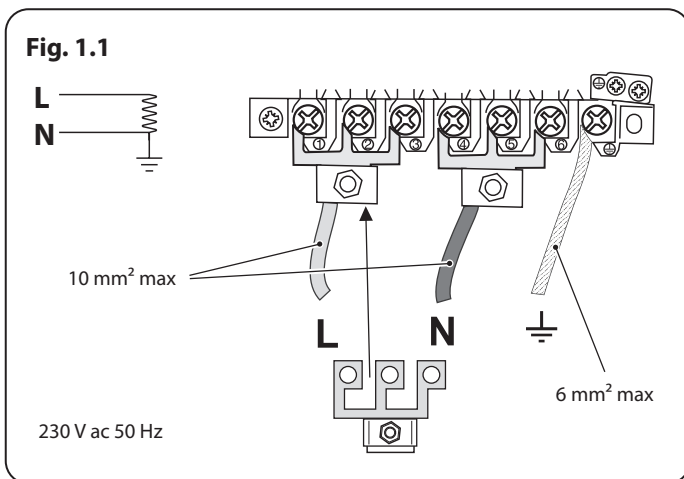
- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och uppåt, samt av personer med rörelsehinder eller annan nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenheter/kunskaper, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av enheten, och 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.

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** 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.

Fig. 1.3

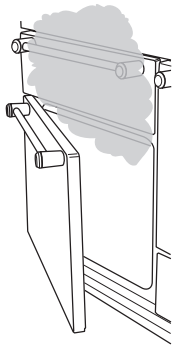
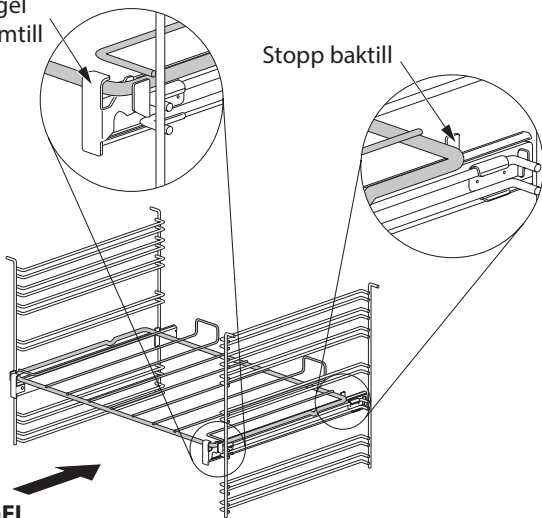


Fig. 1.4

Bygel framtill

Stopp baktill

BYGEL



- 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 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 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 (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 ugnssidans 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.

Grill/Utdragbar Grill™ Skötsel

⚠ VARNING: Övervakad matlagning under grillen kan vara farlig och kan leda till brand.

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

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.

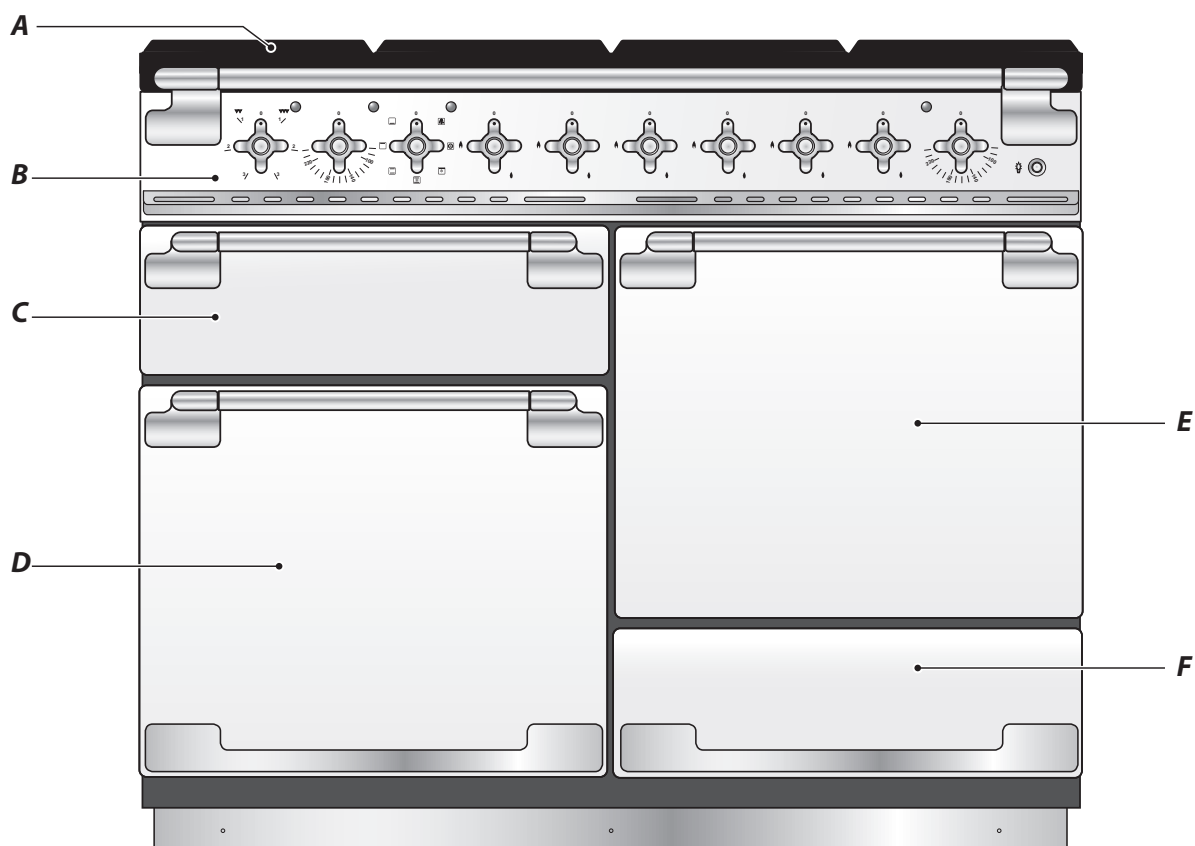
Svenska

Rengöring

- Isolera strömkällan innan du påbörjar större rengöringsarbeten. Låt sedan spisen svalna.
- Av säkerhetsskäl och hygieniska skäl bör spisen alltid hållas ren, eftersom ansamling av fett och andra matrester kan leda till eldsvåda.
- Rengör endast de delar som listas i denna bruksanvisning.
- Rengör spisen försiktigt. Om du använder en fuktig tvättsvamp eller trasa för att torka bort spill från en varm yta bör du vara försiktig så att du inte bränner dig på ånga. Vissa rengöringsmedel kan avge hälsofarliga ångor om de används på varma ytor.
- Använd aldrig lösningsmedel, tvättsoda, frätande rengöringsmedel, biologiska tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt.
- Blanda inte olika typer av rengöringsmedel – de kan reagera med varandra och orsaka skada.
- Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten.
- Men se till att det inte läcker in vatten i spisen.
- 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, ugnsgöringsvampar 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, ugnsgöringsvampar 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 över Spisen

Fig. 2.1



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

- A. 6 hållbrännare, inklusive 2 wokbrännare
- B. Een kontrollpanel
- C. Een utdragbar grill
- D. Een Multifunktionsugnen
- E. Varmluftsgn
- F. Een förvaringslåda.

Hällens Brännare

Markeringen vid varje reglage anger vilken brännare som knappen reglerar.

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

När en värmeplattas kontrollratt trycks in uppstår gnistor vid varje brännare - detta är normalt. Ta inte isär eller rengör runt en brännare om en annan brännare är tänd. Det kan leda till elektriska stötar.

Tryck på tändningsknappen och vrid lämplig knapp till högt läge som anges av symbolen med en stor låga (🔥) när du ska tända en brännare (**Fig. 2.2**).

Fig. 2.2

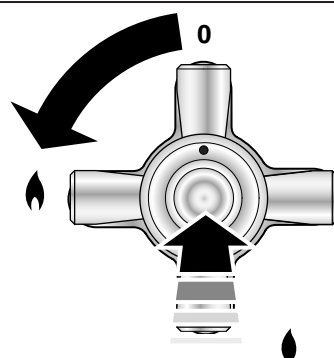
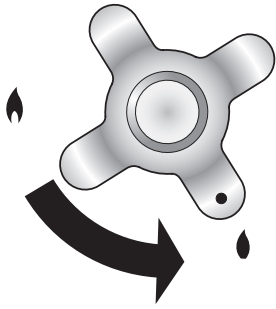


Fig. 2.3



Tändningen slår en gnista och tänder gasen. Håll inne knappen några sekunder så att gasen kan strömma in i brännaren.

Om brännaren slocknar när du släpper knappen har FSD-enheten inte förbikopplats. Vrid knappen till läget Av 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 motsols (Fig. 2.3). För denna spis är den lägsta positionen utanför den högsta positionen, den ligger alltså inte mellan högsta och AV. "Symbolen med en öppen låga" visar det låga läget.

Om en brännarlåga slocknar, stäng av knappen och vänta en minut innan du tänder den igen.

Se till att lågorna befinner sig under kokkärlen. Av säkerhetsskäl ska du justera lågorna så att de inte går utanför kokkärllets omkrets. Om du använder ett lock kokar innehållet snabbare (Fig. 2.4).

Stora kastruller ska placeras på avstånd från varandra.

Kokkärl med rundade bottenar eller utskjutande bottenkanter bör inte användas (Fig. 2.5).

Tillbehör för sjudning, till exempel asbest- eller masknät rekommenderas **INTE** (Fig. 2.6). De gör att brännarna fungerar sämre och kan skada kastrullstöden.

Undvik att använda ostabila och missformade kastruller som kan välta lätt och kastruller med en mycket liten botten (Fig. 2.7).

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

ANVÄND INTE kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.

Wokbrännare

Wokbrännaren är avsedd att ge jämn värme över ett större område. Den passar perfekt för stora stekpannor och fräsning (Fig. 2.8).

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

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

Du bör torka av den emaljerade ytan på ugnens ovansida runt hällbrännarna så fort som möjligt efter spill. Försök att torka bort spill medan emaljen fortfarande är varm.

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

Fig. 2.4

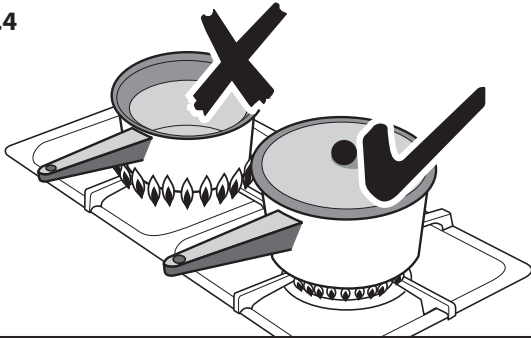


Fig. 2.5

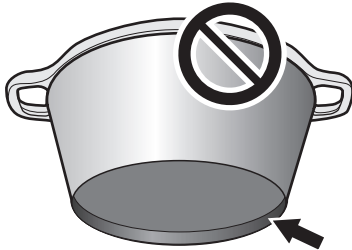


Fig. 2.6

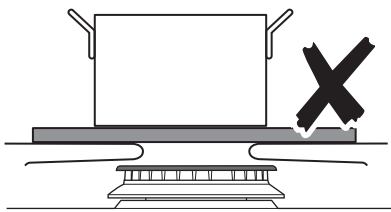


Fig. 2.7

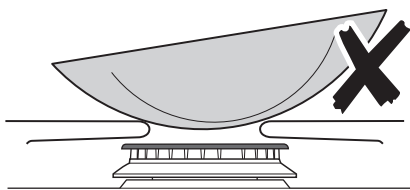
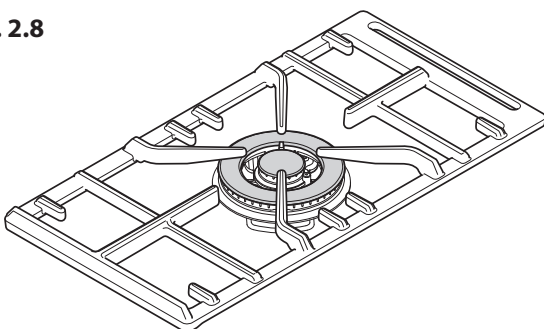


Fig. 2.8



Wokring

Wokringen är utformad att passa en 35 cm wok. Om du använder en wok av ett annat märke bör du se till att den passar i ringen. Det finns wokingar 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. 2.9**).

Ringens bör endast användas på wokbrännaren med tre ringar. När du monterar ringen, kontrollera att woken är rätt placerad och att den stöds ordentligt på ett kärlstöd (**Fig. 2.10**). Se till att ringen är stadig och att woken är jämnt placerad i ringen. Ringen blir mycket varm under användning – vänta tills den har svalnat ordentligt innan du rör den.

Grillplatta (extra tillbehör)

Pannkagslaggen passar på mittpannans stöd, framifrån och bakåt (**Fig. 2.11**). Maten lagas direkt på plattan. Placera inte kastruller av något slag på den. Grillplattans yta är non-stick och köksredskap av metall (t.ex. stekspadar) kan skada ytan. Använd värmetåliga köksredskap av plast eller trä.

⚠ Sätt inte plattan på tvären – den passar inte ordentligt och blir ostadig (Fig. 2.12).

⚠ PLACERA DEN INTE på någon av de andra brännarna. Den passar inte in i någon annan spisfördjupning.

Placera grillplattan över brännarna ovanpå kastrullstöden. Se till att den är stadig.

Grillplattan kan penslas med ett tunt lager av matolja före användning (**Fig. 2.13**). Tänd hällens brännare och justera lågans höjd.

Värm upp grillplattan i **högst 5 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 så att gasen kan strömma ut.

⚠ Placera aldrig två grillplattor bredvid varandra (Fig. 2.14).

Låt grillplattan svalna efter tillagning innan du rengör den.

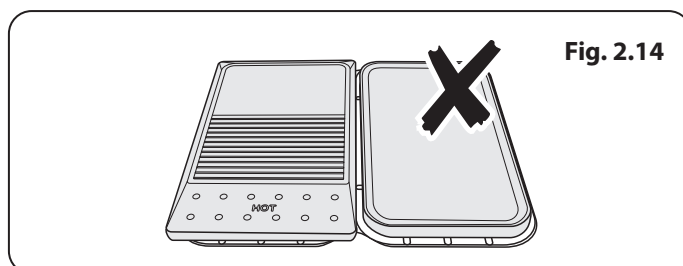
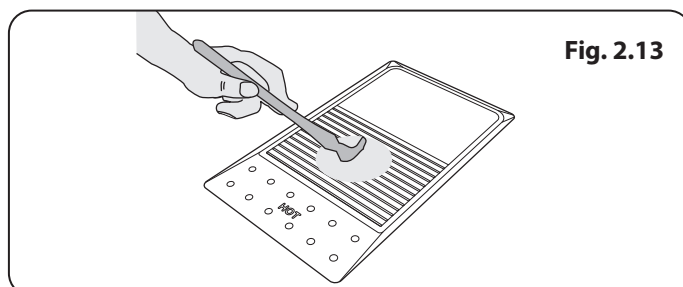
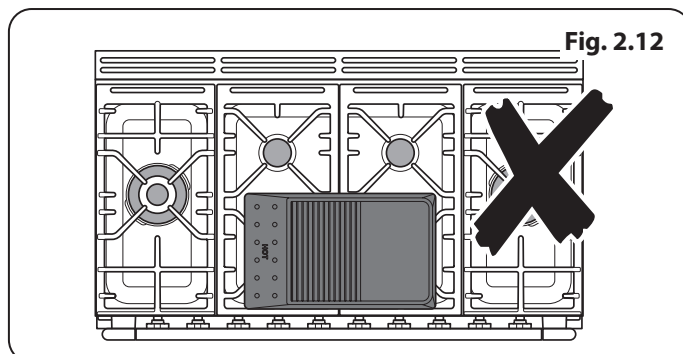
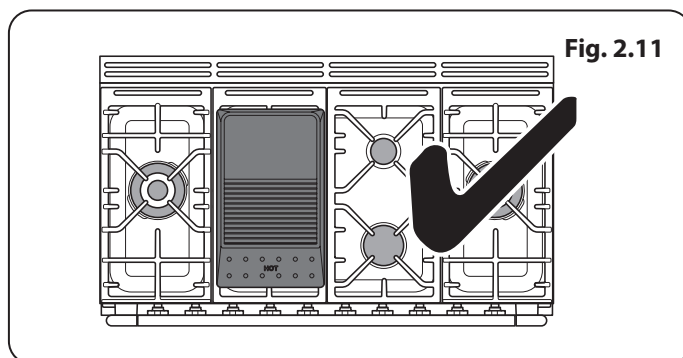
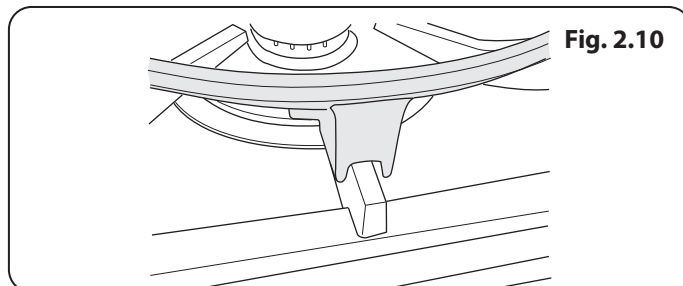
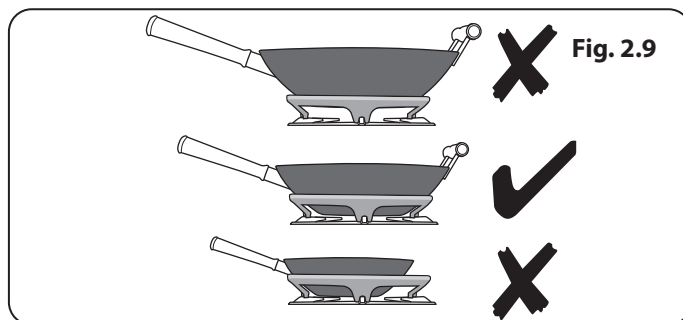
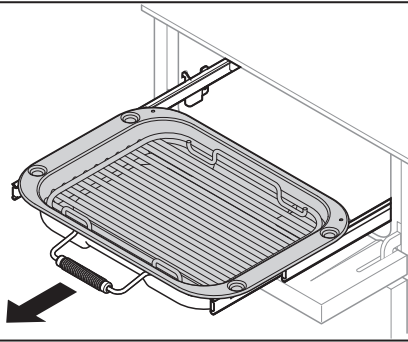


Fig. 2.15



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

Tabell 2.1

Använda utdragningsgrill™ (Fig. 2.15)

- ⚠ **VARNING:** När grillgallret har tagits bort från grillplåten, vänligen se till att grillplåten och hållaren sätts tillbaka helt och hållet i grillkammaren. Luckan till grillkammaren **MÅSTE** förbli öppen.
- ⚠ **Åtkomliga delar kan bli varma när ugnen används. Håll barn borta från spisen.**
- ⚠ **Stäng inte grillluckan när grillen är på.**

1. För bästa resultat, för tillbaka ugnformen in i ugnutrymmet. Du kan ta ut grillformen under tiden du väntar på att grillen ska bli tillräckligt varm.
2. **LÄMNA INTE** grillen på under mer än en kort stund utan grillplåten eftersom rattarna annars blir mycket varma.
3. Dra ut ställningen igen när grillen har värmts upp. Placera gallret med maten i ställningen och skjut in den i grillen igen. Kontrollera att den skjuts in helt.

Grillgallret kan vändas så att du får två olika grilllägen. Låt inte grillen stå på under en längre tid utan att grillpannan är placerad under den. Fyra grillhöjdspositioner avseende **Använda utdragningsgrill™**.

Ugnarna

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

Den vänstra ugnen är en multifunktionsugn; den ugnen till höger är en fläktugn.

Vänster Multifunktionsugn

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

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

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

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

Tabell 2.1 sammanfattar multifunktionslägena.

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

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

Multifunktionsugnsens Funktioner

Upptining



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

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

Håll ugnsluckan stängd under upptining.

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

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

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

Varmluftsupgn



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

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

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

Varmluftsgrill



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

Ugnsluckan bör vara stängd under grillning för att spara energi.

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

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

Kombinationsugn



Vid denna inställning är fläkten på och cirkulerar luften som värms upp av elementen i taket och botten på ugnen. Kombinationen av varmluft och konventionell tillagning (över- och undervärme) gör att denna funktion passar perfekt för att tillaga stora matvaror som behöver lång tillagningstid, till exempel stora köttstekar.

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

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

Konventionell 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.

Gratineringslement



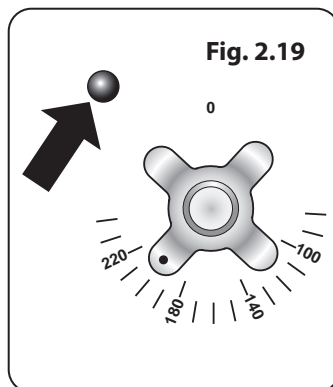
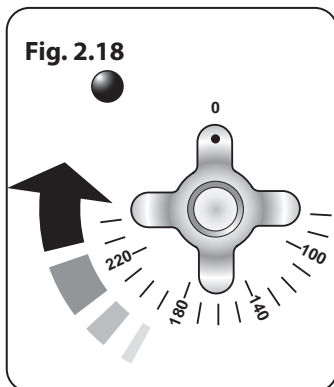
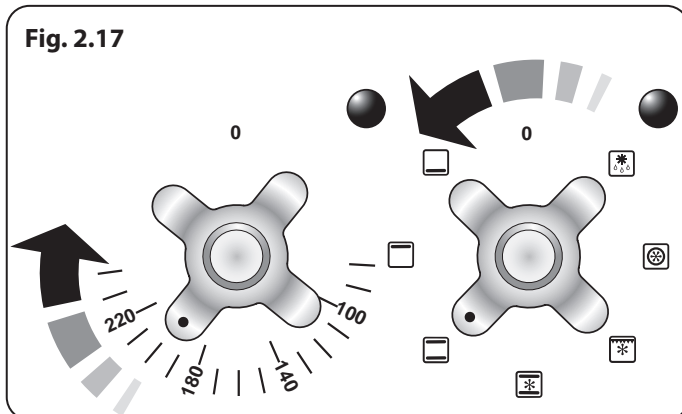
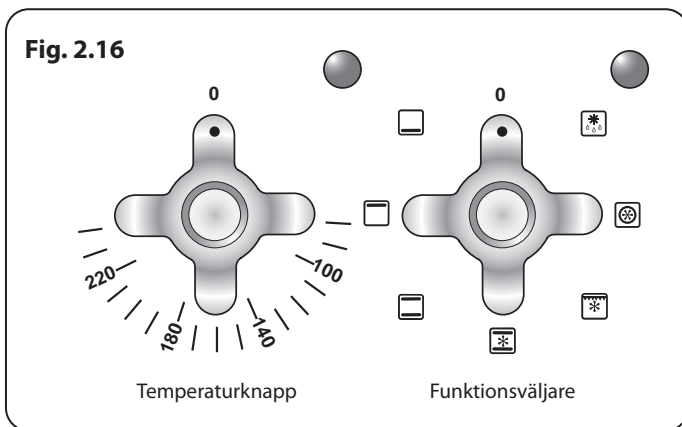
Vid denna inställning används endast ugnens takelement. Det passar bra för att gratinera eller färdiglagade pastarätter, grönsaker i sås och lasagne eftersom maten redan är varm när takelementet slås på.

Undervärme



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

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



Varmluftsgn på högersida

Varmluftsgnen på höger sida, är en ugn med fläktar som konstant cirkulerar varmluft, vilket innebär snabbare, jämnare tillagning.

De rekommenderade tillagningstemperaturerna för en varmluftsgn är normalt lägre än för en vanlig ugn.

OBS: Kom ihåg att alla ugnar är olika – temperaturen i din nya ugn kan skilja sig från din förra ugn.

Använda Ugnarna

Använda den vänstra multifunktionella ugnen

Multifunktionsugnen har två reglage, en funktionsväljare och en temperaturknapp (**Fig. 2.16**).

Vrid funktionsväljaren till en matlagingsfunktion. **Fig. 2.17** visar reglaget i läget för konventionell ugnstillämpning.

Vrid temperaturknappen till önskad temperatur (**Fig. 2.18**).

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den kommer sedan att sättas på och av under tillagningen då ugnen håller den valda temperaturen (**Fig. 2.19**).

Använda den högra Varmluftsgnen

Vrid temperaturknappen till önskad temperatu (**Fig. 2.18**).

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den växlar sedan av och på under tillagningen (**Fig. 2.19**).

Tillbehör

Ugnsgaller

Ugnshyllorna (**Fig. 2.20**) hålls fast när de dras framåt men kan lätt tas bort och monteras om.

Dra fram gallret tills bakänden stoppas av upphöjningarna på ugnens sidor (**Fig. 2.21**).

Lyft upp gallrets framände så att bakänden kan dras ut under upphöjningarna och dra sedan gallret framåt (**Fig. 2.22**).

När du sätter tillbaka gallret placerar du det jäms med ett spår i ugnssidan och skjuter sedan in det tills bakänden når upphöjningarna. Lyft upp framänden så att plåten kan skjutas in under upphöjningarna. Sänk sedan ner framänden så att plåten är jämn och skjut in den så långt det går (**Fig. 2.23**).

Handyrack (huvudugn)

Handyrack (**Fig. 2.24**) passar enbart luckan på den vänstra huvudugnen. Det är lätt att övervaka tillagningen eftersom maten kan nås när ugnsluckan öppnas.

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

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

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

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

Montera Handyrack genom att fästa den ena sidan i fästet på luckan (**Fig. 2.25**).

Snäpp sedan fast den andra sidan i det andra fästet (**Fig. 2.26**).

Ugnslampa

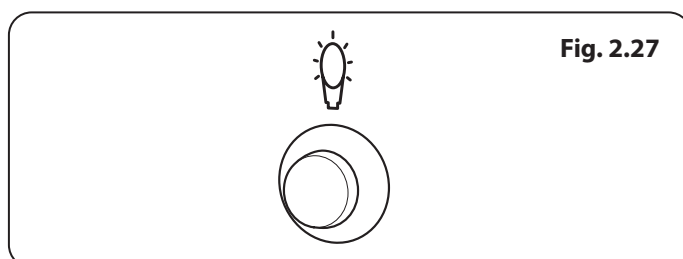
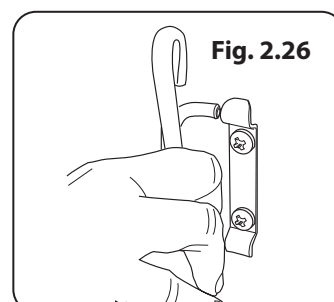
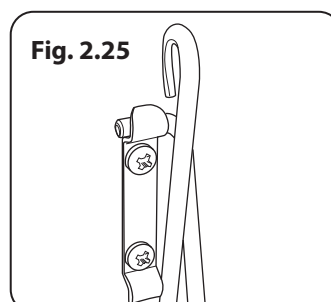
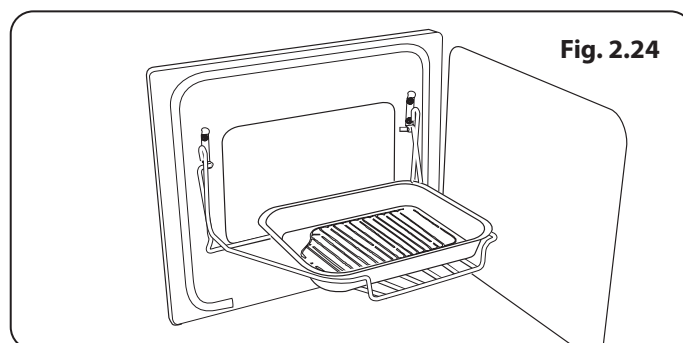
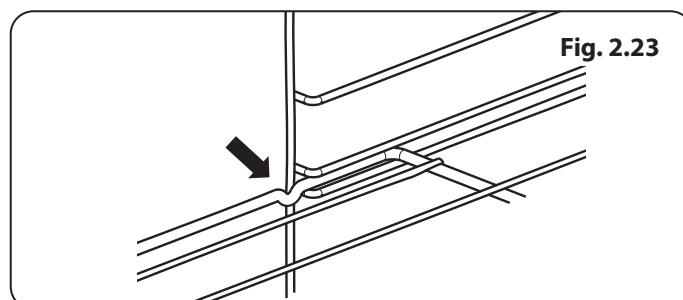
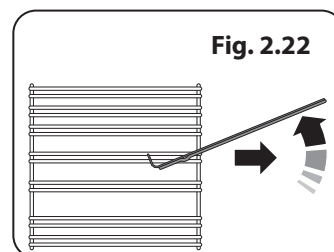
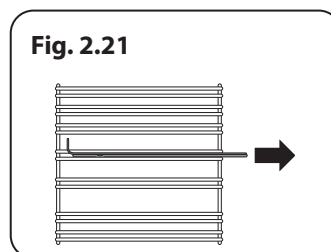
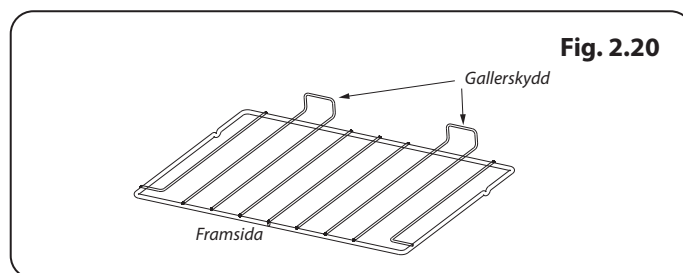
Tänd lampan genom att trycka på knappen (**Fig. 2.27**).

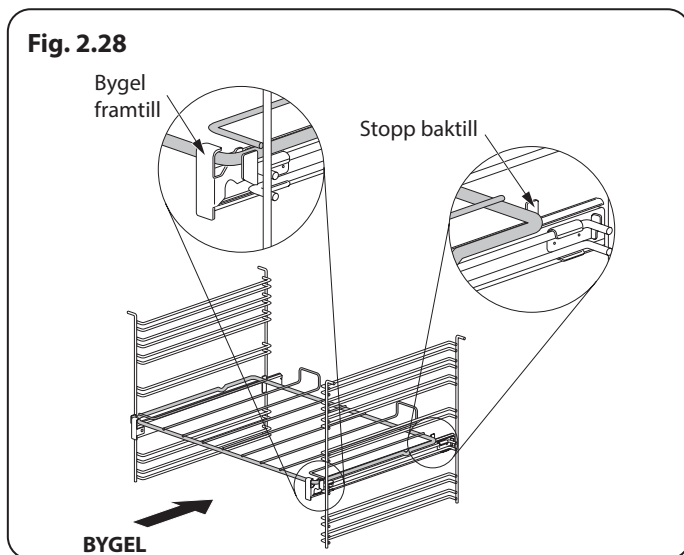
Om ugnslampan går sönder måste du stänga av strömmen innan du byter ut lampan. Mer information om hur du byter lampan finns i avsnittet "Felsökning".

Förvaring

Den undre lådan är till för förvaring av stekformar och andra köksredskap. Den kan bli mycket varm, så förvara ingenting i den som kan smälta eller fatta eld.

Lådan kan tas bort genom att den dras ut helt och sedan dras uppåt.





Teleskopisk (höger ugn)

För att passa in hyllan, haka i framsidan på hyllan i skenorna som visas (**Fig. 2.28**). Den bakre delen av hyllan måste ligga på skenorna, framför bakstoppet (**Fig. 2.28**).

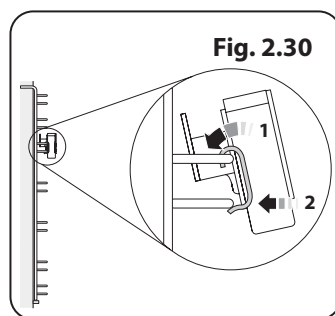
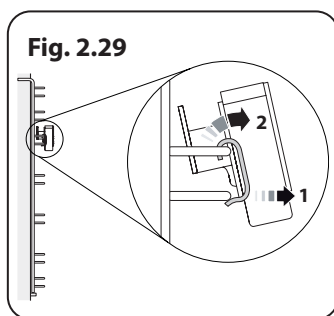
Den glidbara hyllan och skenorna kan enkelt tas bort och återpositioneras.

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 hyllstödet och avlägsna (**Fig. 2.29**).

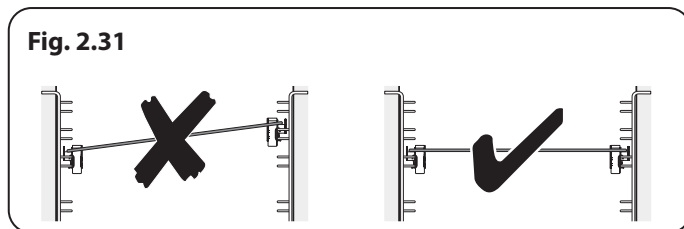


För att sätta tillbaka de glidbara skenorna

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. 2.30**).

Säkerställ att hyllskenorna har satts i samma läge på vardera sidan (**Fig. 2.31**).

Hyllskenornas framsida kan identifieras med hjälp av fliken (**Fig. 2.28**).



⚠ Stoppa INTE glidbara hyllskenorna i diskmaskin.

3. Använda utdragningsgrill™

Fig. 3.1

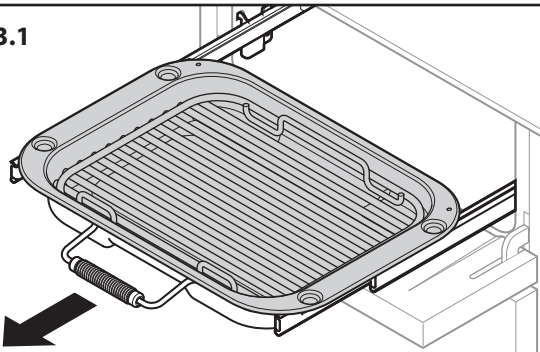
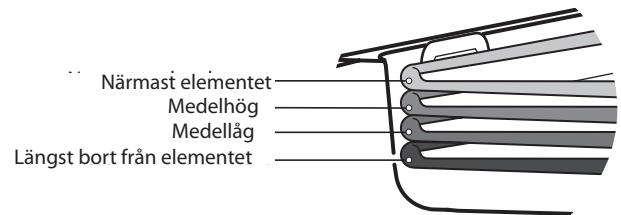
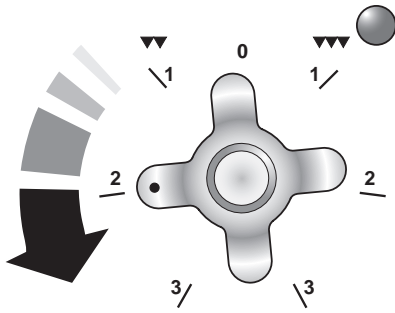


Fig. 3.2



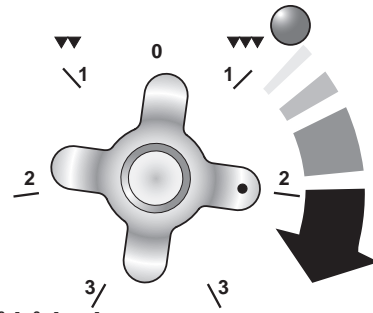
**Fyra grillhöjdspositioner
avseende Fig. 3.5**

Fig. 3.3



För att slå på halvelementet Höger

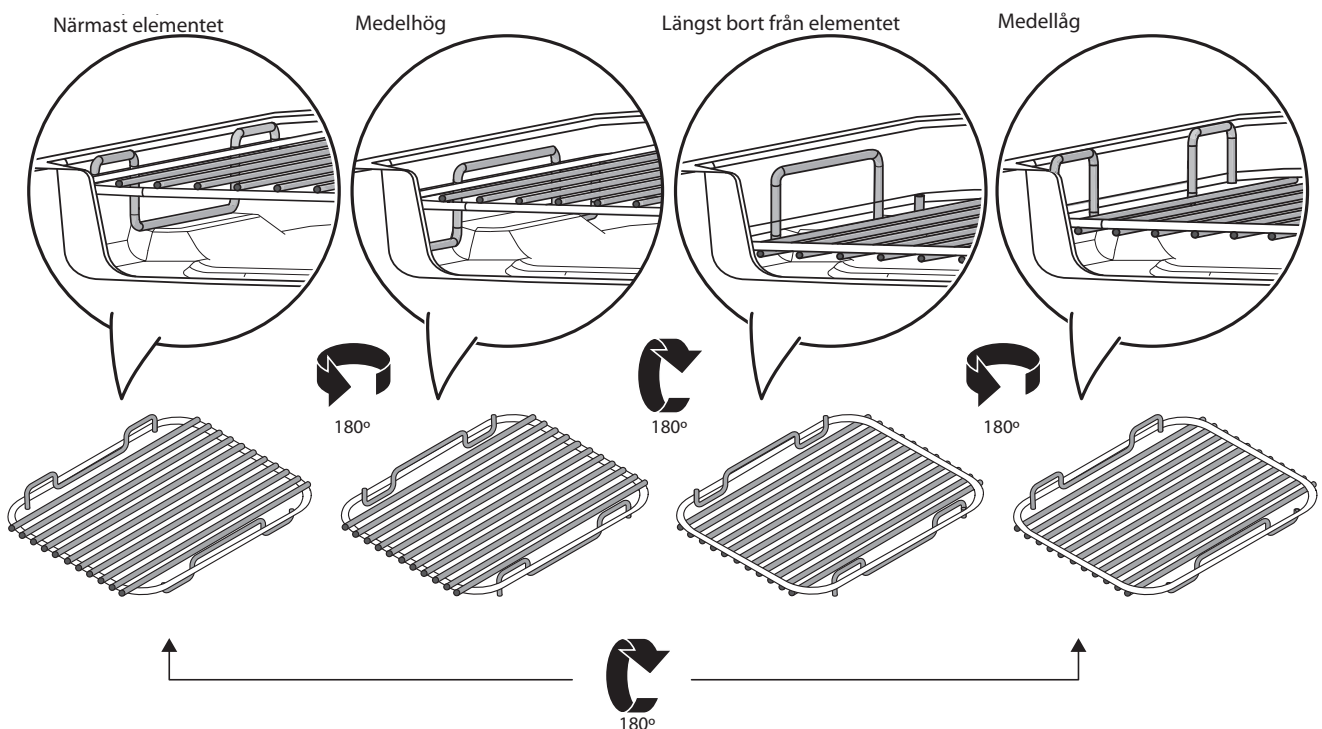
Fig. 3.4



För att slå på båda elementen

Fyra grillhöjdspositioner

Fig. 3.5



1. Närmast till elementet – Rostat bröd, strimlad bacon
2. Medelhög – ost på rostat bröd, varma smörgåsar, zucchiniskivor, backbacon.
3. Medellåg – fiskfiléer, grönsaksspett,
4. Längst från elementet – hel fisk, tjocka fläskkotletter, kycklingbröst, kyckling- eller nötköttsspett

OBS: En kort matlagingsprocess måste hela tiden övervakas.

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.

Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen

Ungsgallren ska alltid skjutas in i ugnen helt.

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

- För jämn tillagning är den största rekommenderade storleken på en stekform 340 mm x 340 mm.

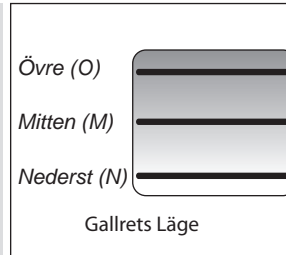
När ugnen är på bör du inte ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, annars kan knapparna bli mycket varma.

- 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 matlagningsolja.
- När det finns risk för att maträtter kokar över under tillagning bör du placera dem på en bakplåt.
- "Cook & Clean" ugnspanelerna (se "Rengöra Spisen") fungerar bättre om du undviker fettfläckar. Täck över kött vid tillagning.
- Tillräckligt med värme stiger upp från ugnen under tillagningen för att du ska kunna värma tallrikar i grillen.
- Om du vill grädda ett smördegsskal bör du värma upp bakplåten i 15 minuter innan du placerar formen på mitten av plåten.

7. Vägledning för Matlagning i Ugnen

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

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



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

9. Rengöring av spis

Viktig information

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

⚠ ANVÄND INTE 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 vatten läcker in i apparaten.**

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

Spisplattans brännare

Vissa modeller har en separat trimring som passar på brännarhuvudet.

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. 9,1**).

Wokbrännaren

Wokbrännaren kan även tas isär för rengöring.

När du sätter ihop wokbrännaren igen (**Fig. 9,2**), vänd på den stora basringen och hitta det 'D'-formade området (**Fig. 9,3**). Vrid huvudet tills 'D':et passas in med den på brännarbasen. Vänd tillbaka brännaren igen och ställ den på brännarbasen.

Kontrollera att brännarportarna inte är blockerade. Om en blockering inträffar, avlägsna envisa partiklar med en tandborste (**Fig. 9,4**).

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 nylonkrubbsvamp.

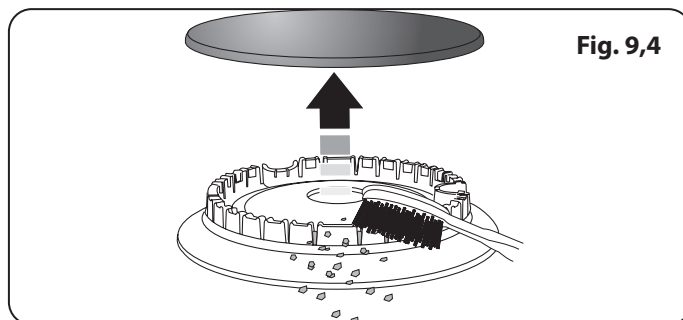
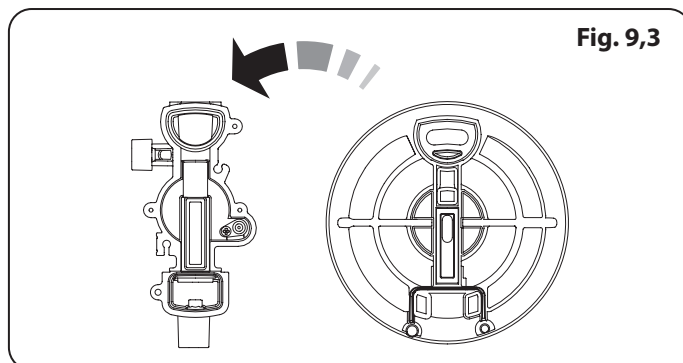
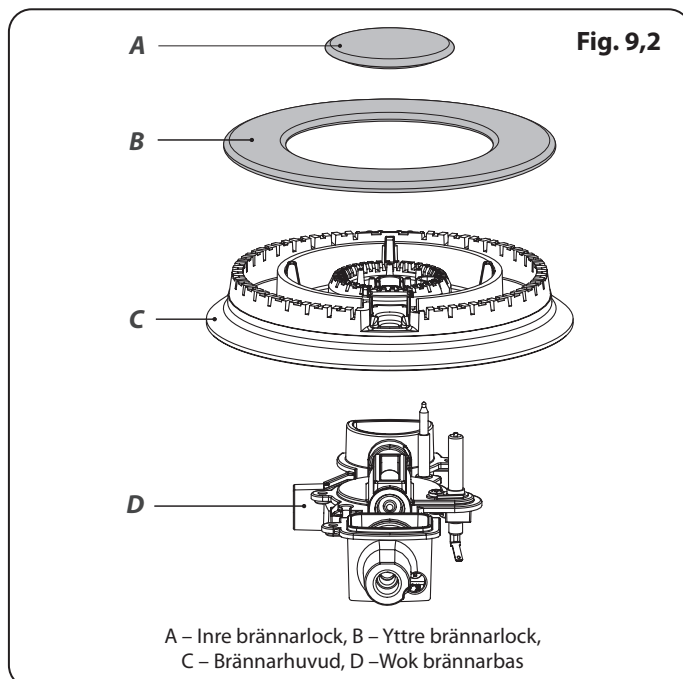
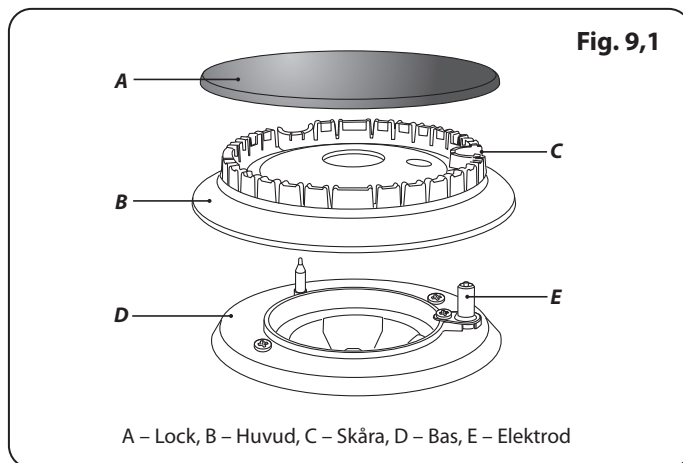


Fig. 9,5

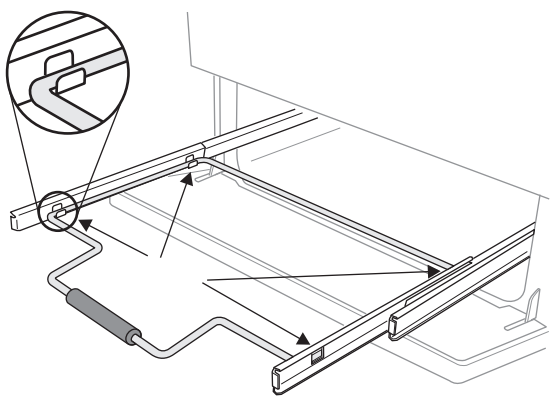


Fig. 9,6

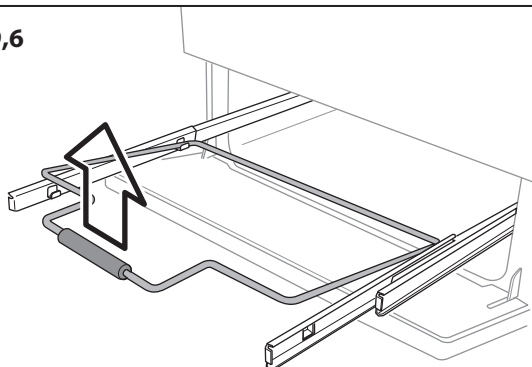
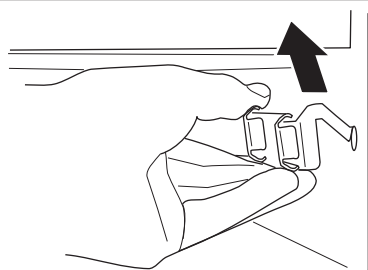


Fig. 9,7



Stekbordet *(tillval)*

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 diskas i maskin kan en del diskmaskinslämningar synas på baksidan. Detta är normalt och kommer inte att påverka stekbordets effekt.

Glide-out-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 bort några av grillens delar för rengöring, se till att de har svalnat, eller använd grytvantar.

⚠ BLANDA 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.

Lyft grillpannan så att den går fri från stödramen. Stödramen hålls fast i sidoskenorna med två klämmor på varje sida (**Fig. 9,5**).

För båda sidorna, stöd sidoskenorna med en hand och med den andra handen lyfter du ramen uppåt och ut ur sidoklämmorna (**Fig. 9,6**).

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. 9,7**) och torka rent sidorna med en mjuk trasa och ett mildt 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. Sätt tillbaka grillpannan

Kontrollpanel och luckor

Undvik att använda produkter med slipmedel, inklusive skurkräm, på ytor av borstat, rostfritt stål. För bästa resultat använd ett flytande rengöringsmedel.

Manöverpanelen och dess reglage och dörrar ska rengöras med en mjuk trasa som doppats i hett vatten med rengöringsmedel och vridits ur. Se dock till att inget vatten tränger in i spisen.

Polera med en torr trasa efter rengöring.

Svenska

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. 9,8**).

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 skiljas åt.

Efter rengöring, sätt försiktigt tillbaka luckpanelen och skruva tillbaka fästsruvarna.

⚠ 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.

Ugnar

'Cook & Clean'-paneler

Huvudugnen har paneler som är belagda med en specialemalj som är delvis självrengörande. Detta hindrar inte alla märken på fodret utan hjälper till att minska mängden rengöring som behövs.

Dessa paneler fungerar bäst över 200 °C. Om du oftast lagar mat under denna temperatur, ska du ibland avlägsna panelerna och torka av dem 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.

⚠ ANVÄND INTE stålull, ugnsrengöringsvampar eller något annat material som kan repa ytan.

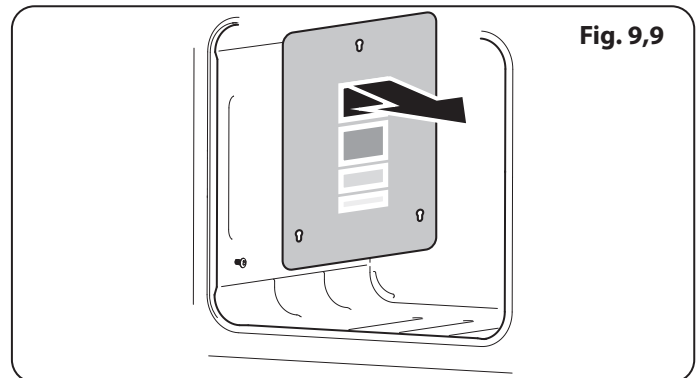
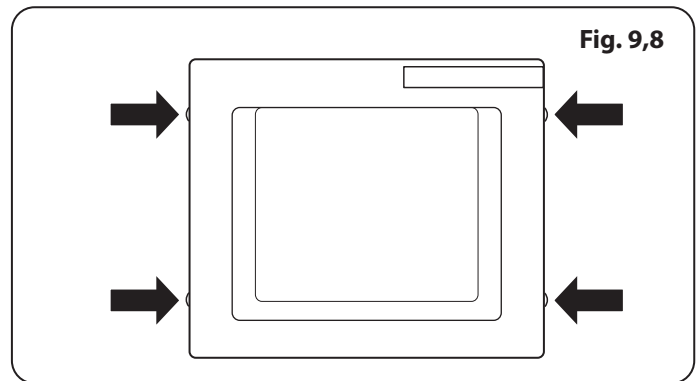
Borttagning av huvudugnens foderpaneler

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. Du behöver inte ta bort hållarna för att ta bort panelerna. Lyft upp varje panel och låt den glida framåt och bort från stödfästena (**Fig. 9,9**).

När panelerna är borttagna kan du rengöra ugnens insida av emalj.

Sätt tillbaka delarna i omvänd ordningsföljd.



Rengöringstabell

Rengöringsmedel listade kan köpas i stormarknader eller hos elhandlare.

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 håll/induktionshäll	Härdat glas	Varmt såpvatten: skurkräm/skurmedel vid behov.
Stekbordsplåt (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/bakre grill	Emalj eller rostfritt stål	Varmt såpvatten, mjuk trasa. Skurkräm, varsamt vid behov.
Kontrollpanel	Färg, emalj eller rostfritt stål	Varmt såpvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel på bokstäver.
Reglage/handtag & dekorationer	Plast/krom, koppar eller lackad mässing	Varmt såpvatten, mjuk trasa.
	Mässing	Mässingspolish.
Ugnens dörrglas/glaslucka	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. WARNING: FRÄTANDE/KAUSTISKA UGNSRENGÖRINGSMEDEL: FÖLJ TILLVERKARENS INSTRUKTIONER. Får inte komma i kontakt med ugnsselement.
Cook & Clean-paneler (endast vissa modeller)	Specialemalj som är delvis självrengörande	Denna yta rengör sig själv vid 200 °C och över, eller så kan panelerna avlägsnas och rengöras med varmt såpvatten och en nylonborste (se Ugnarna i avsnittet Rengöring av spis).
Ugnshyllor, Handyrack, grillgaller, Handygrill-rack	Krom	En ugnsrengörare som är lämplig för krom. Såpfylld svamp. Diskmaskin.
Grillpanna/ugnspanna	Emalj	Varmt såpvatten. Såpfylld svamp. Diskmaskin.

Tabelle 9.1

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 ugnsgallret 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? Om inte kan det vara fel på strömförsörjningen.

Är spisens strömförsörjning påslagen vid huvudströmbrytaren?

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.

Ugnsbelysningen fungerar inte

Glödlampen har troligen gått sönder. Du kan köpa en ny glödlampa (som inte täcks av garantin) i de flesta elbutiker. Fråga efter en Edison glödlampa 15 W 240 V, FÖR UGNAR. Det måste vara en speciell typ av glödlampa som tål värme upp till 300 °C (**Fig. 7.1**).

Innan du avlägsnar den befintliga lampan ska du bryta strömmen och kontrollera att ugnen och lampan har svalnat. Öppna ugnsluckan och ta bort ugns gallren.

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

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

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

Sätt tillbaka lampkåpan genom att vrida den medsols i ett kvarts varv.

Justera vinkeln på en ugnslucka

Det nedre gångjärnet på ugnarna kan justeras så att luckans vinkel ändras (**Fig. 7.3**). Skruva loss fästskruvarna på det nedre gångjärnet och flytta gångjärnet till önskad plats med hjälp av skåran och en platt skruvmejsel (**Fig. 7.4**).

Skruva fast gångjärnsskruvarna igen.

Grill

Takfoten blir varm när jag använder ugnen eller grillen

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.

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

Ja, det orsakas av värme som stiger upp från ugnen eller grillen och värmer upp knapparna. Lämna inte ugnsluckan öppen.

Kontrollera att grillpannan skjuts in helt till det bakre stoppet när du använder grillen.

Grilla alltid med grillluckan öppen.

Grillen fungerar inte som den ska

Använder du pannan och gallret som medföljer spisen?

Används pannan på skenorna, inte grillens botten?

Har grillpannan skjutits in helt?

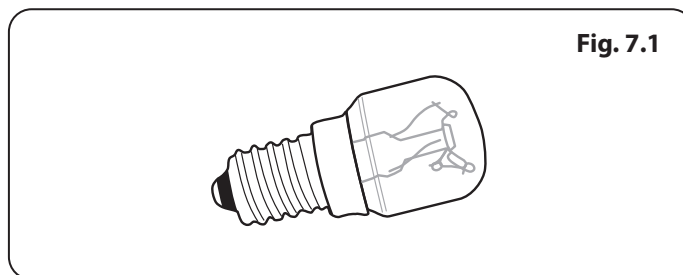


Fig. 7.1

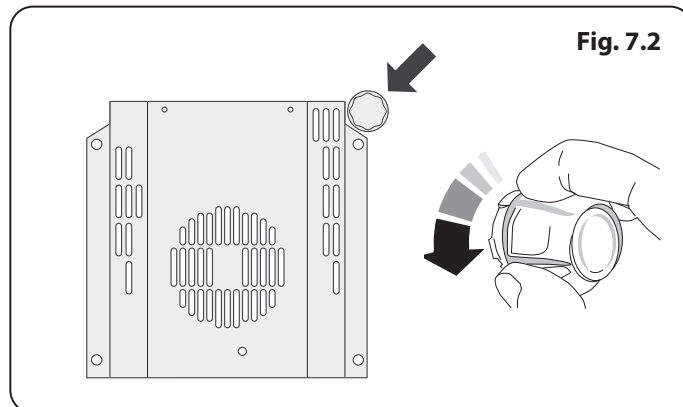


Fig. 7.2

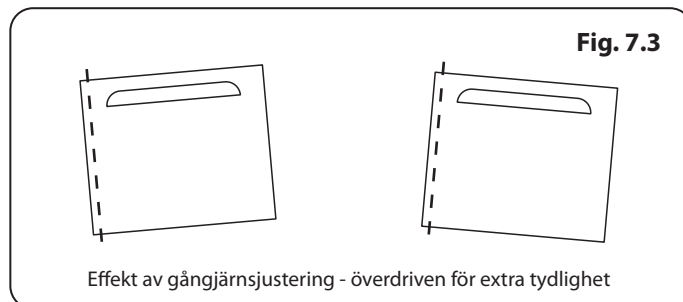


Fig. 7.3

Effekt av gångjärnsjustering - överdriven för extra tydlighet

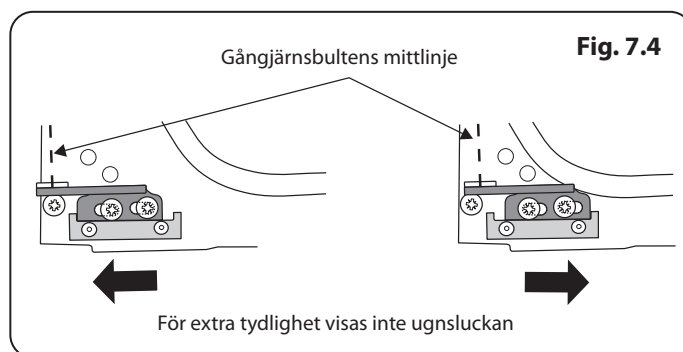


Fig. 7.4

För extra tydlighet visas inte ugnsluckan

INSTALLATION

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

8. 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.**
- ⚠ 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.**
- ⚠ Apparaten ska installeras enligt gällande regelverk och endast på en välventilerad plats.**
- ⚠ Läs igenom anvisningarna innan du installerar eller använder apparaten.**
- ⚠ Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.**

⚠ 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 trycklätnadsventil 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.

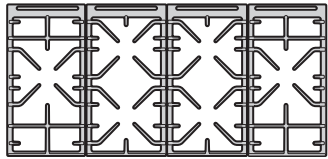
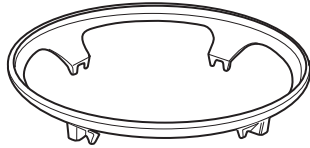
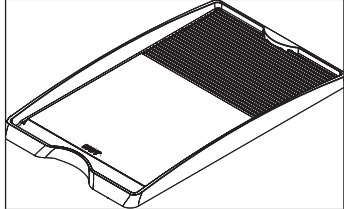
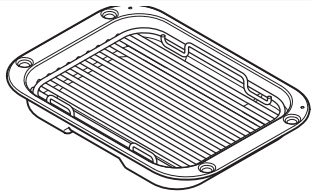
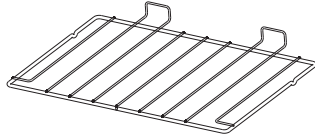
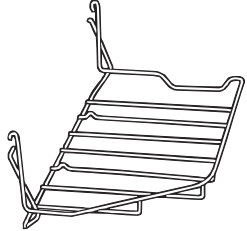
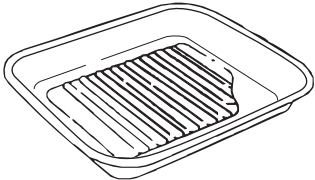
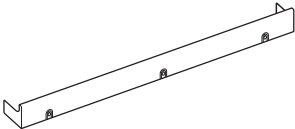
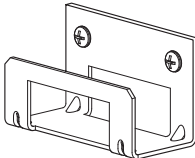
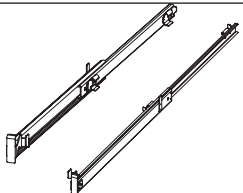
Du behöver följande utrustning för att installera spisen på rätt sätt:

- 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:

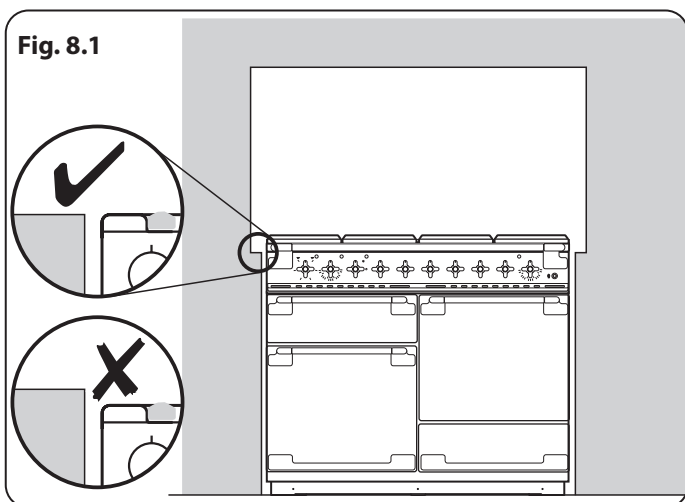
1. Elektrisk bormaskin
2. Borrsats för betong (krävs endast om ugnen installeras på ett sten- eller betonggolv)
3. Väggluggar (krävs endast om ugnen installeras på ett sten- eller betonggolv)
4. Måttband av stål
5. Kryssmejsel
6. Skruvmejsel med platt huvud
7. Vattenpass
8. Penna
9. Skiftnyckel
10. Skruvar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

Kontrollera delarna:

4 kastrullstöden	Wokringen
	
Griddle (valfritt tillbehör)	Grillpanna och ställning
	
Platta ugnsgaller	Handyrack
	
Stekform	Sockel
	
Stabilitet läge fäste	1 teleskopisk hylla
	

INSTALLATION

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



Placering av Spisen

Fig. 8.1 och **Fig. 8.2** visar de minsta rekommenderade avstånden mellan spisen och närliggande ytor.

Spisen får inte placeras på en sockel.

In einer Nische installierter Herd: **Fig. 8.1** och **Fig. 8.2** 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 höjddled 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.

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. 8.3**). Det krävs ett något mindre avstånd för att kunna öppna luckorna, men det extra utrymmet skyddar din hand när du öppnar luckan.

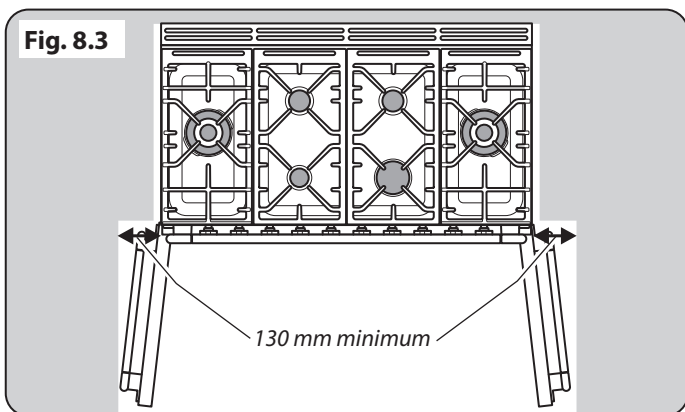
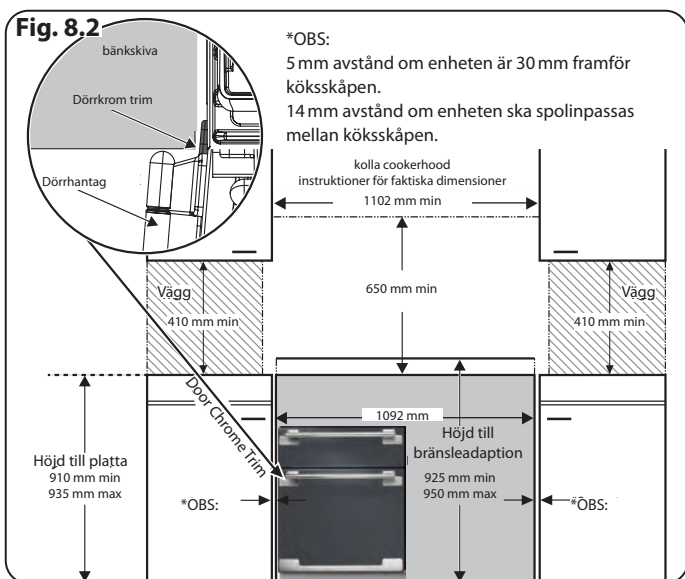
Stäng inte in spisen, den måste kunna flyttas för rengöring och underhåll.

Vid montering mellan köksskåp

Rekommenderar vi att du antingen:

- Monterar spisen så att eventuella skåpdörrar är minst 30 mm bakom spisens dörrfronter. Observera att det kan kräva ett inskarvningsstycke bakom spisen. Vi rekommenderar ett mellanrum på 1102 mm mellan enheter för att möjliggöra att flytta spisen (**Fig. 8.2**). Stäng inte in spisen, den måste kunna flyttas för rengöring och underhåll.
- Lämna ett mellanrum på minst 9 mm på vardera sida av spisen (ett mellanrum på 1110 mm mellan enheterna) (**Fig. 8.2**). Spisen ska också placeras centralt.

Vi rekommenderar också att du inte slutmonterar några angränsande skåp tills spisen är installerad. Dekorativa lister eller handtag på skåpdörrar och fronter kan störa öppningen av ugnsdörrarna.



INSTALLATION

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

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. 8.4**). 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. 8.5**). Vrid muttern, medurs för att höja, moturs för att sänka.

Vrid 10 hela varv (360°) medurs.

Se till att du sänker ner **BÅDA BAKVALSARNA**.

Avsluta Flytten

Fäll ner den bakre kanten av (papp) bottenförpackningen. Öppna grillluckan och den högra ugnsluckan så att du kan fatta tag i kontrollpanelens undre del när du flyttar ugnen (**Fig. 8.6**).

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.

Utjämnning

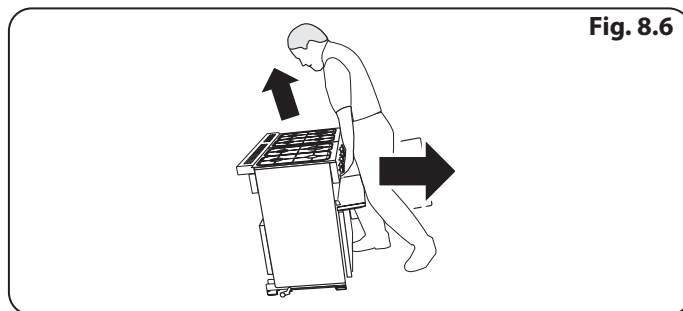
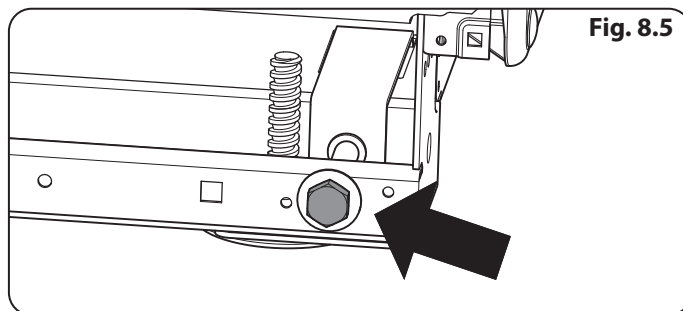
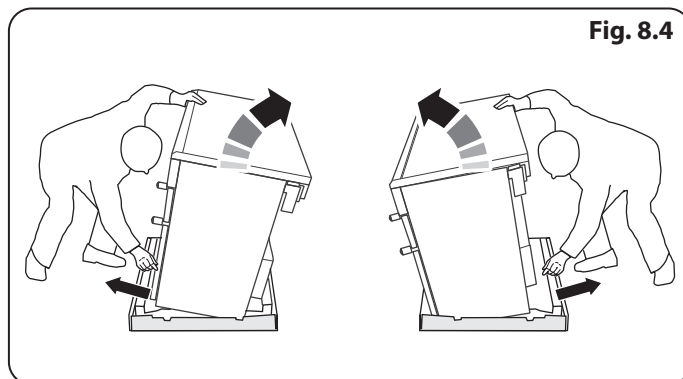
Vi rekommenderar att du placerar ett vattenpass på en hylla i en av ugnarna för att kontrollera att spisen står jämnt.

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 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.

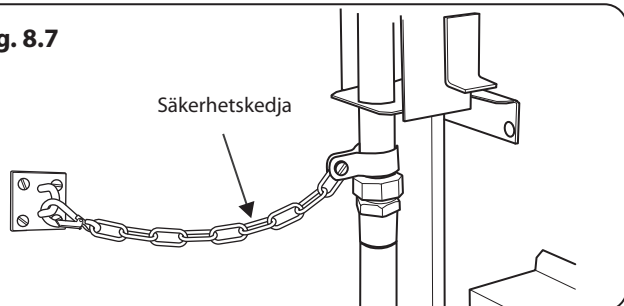
Vrid på fötternas bas om du vill höja eller sänka spisen.



INSTALLATION

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

Fig. 8.7



Stödkonsol eller Kedja

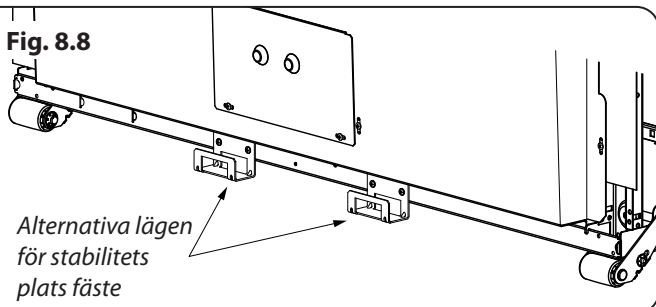
Om ingenting annat anges måste en spis med flexibel gasanslutning vara försedd med hjälp av lämplig stabilitetssäkrande anordning.

Lämpliga säkerhetsanordningar för stabil installation visas i **Fig. 8.7**, **Fig. 8.8**, **Fig. 8.9** och **Fig. 8.10**.

Om man använder en säkerhetskedja (**Fig. 8.7**) 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. 8.8**). Justera sedan konsolen att engagera sig genom slitsen hos anordningen (**Fig. 8.9** och **Fig. 8.10**).

Fig. 8.8



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. 8.6**), kontrollera även att gaslangan inte har fastnat bakom spisen.

Kontrollera hela tiden att elkabeln och gaslangan 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 gaslangan inte har fastnat eller kläms.

Fig. 8.9

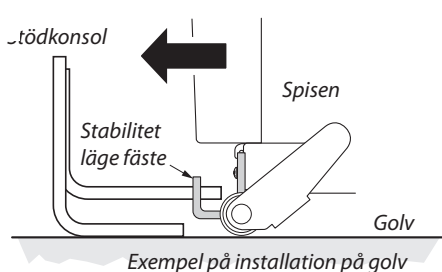
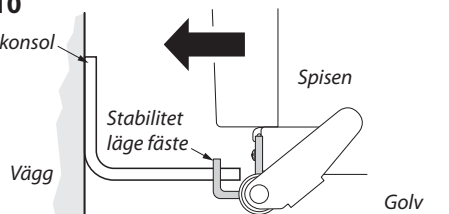


Fig. 8.10



INSTALLATION

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

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.

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. 8.12).

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. 8.11

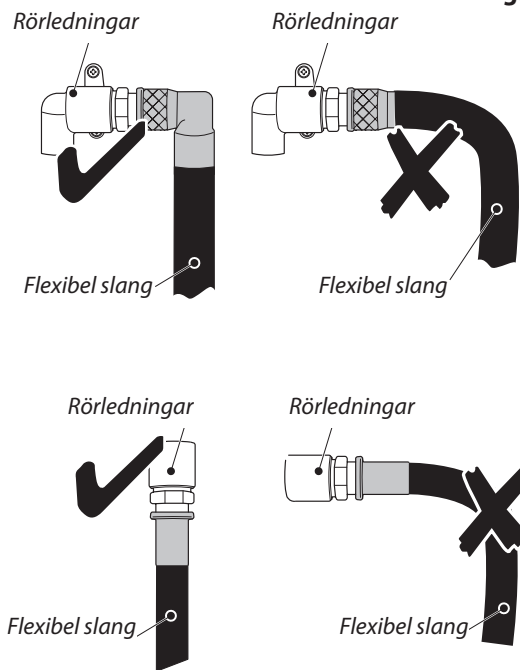
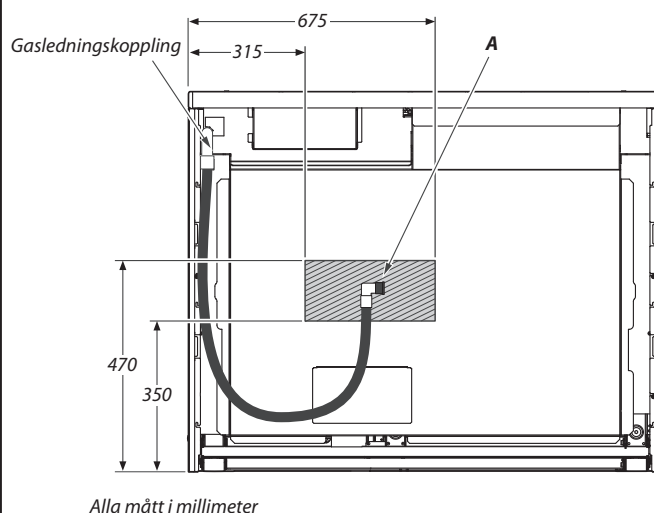


Fig. 8.12



INSTALLATION

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

STRÖMDRIVNA JORDSLUTNINGSBRYTARE

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

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER.

Fig. 8.13

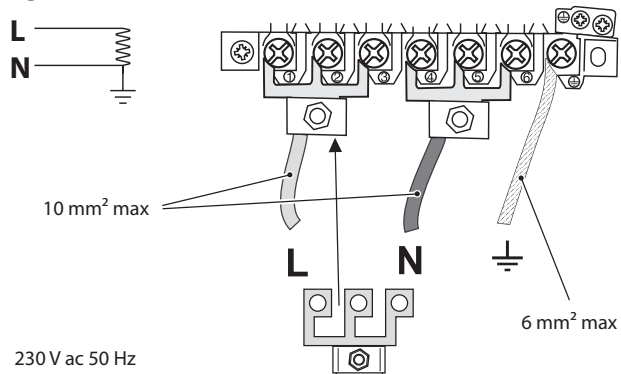
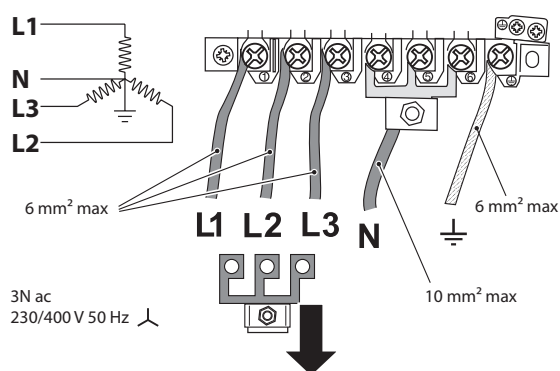


Fig. 8.14



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 eltilförsel 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. 8.13** och **Fig. 8.14**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna. Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

9. Slutlig Montering

Montering av Ledstång

Använd den medföljande 2 mm insexnyckeln, lossa de två skruvarna i botten och på sidan av ledstångsstödet. Montera ledstångsstödet på lokaliseringsknopparna på listen (Fig. 9.1).

Observera: Ledstångens stöd skall vara vända uppåt.

Tryck tillbaka stödet mot listen och dra åt de en fästskruvarna. Kontrollera att varje stöd är säkert fastsatt.

Placera ledstången på stödflikar. Med hjälp av den medföljande 3 mm insexnyckeln, dra åt de en fästskruvarna i botten på varje ände av ledstången för att säkra (Fig. 9.2).

Anbringen der Topfträger

Bitte beachten Sie, dass die äußeren Topfträger Griffe haben, die ggf. bewirken, dass sich die mittleren Topfträger nicht richtig einsetzen lassen. An der Rückseite jedes der äußeren Topfträger befindet sich eine kleine Einkerbung. Diese Einkerbung sollte in Richtung des äußeren Herdrandes zeigen. (Fig. 9.3).

Montera Sockeln

Avlägsna de 3 skruvarna för montering av sockeln längs spisens främre nedre kant (Fig. 9.4). Sätt sedan fast sockeln med hjälp av dessa skruvar.

Slutkontroll

Kontroll av Häll

Kontrollera varje matlagingszon 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.

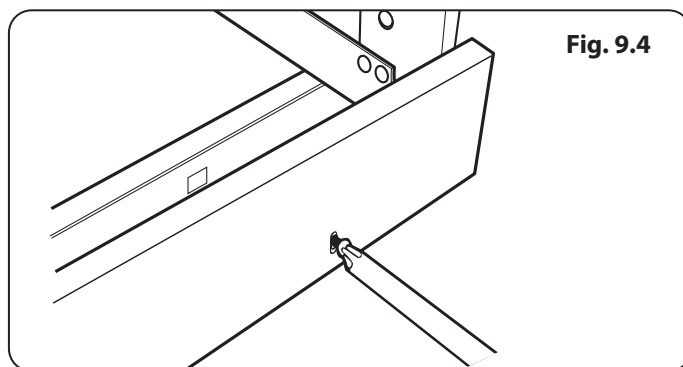
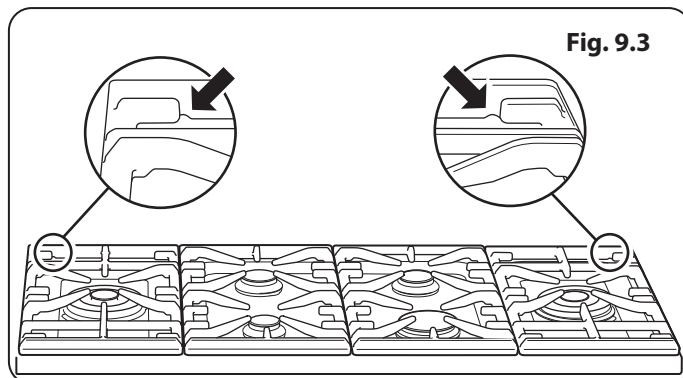
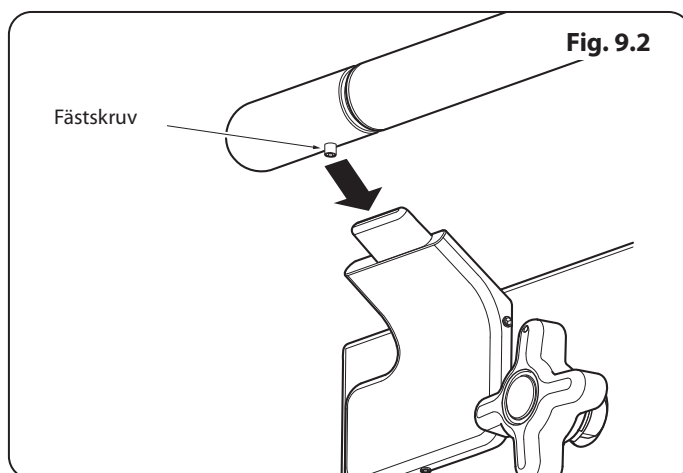
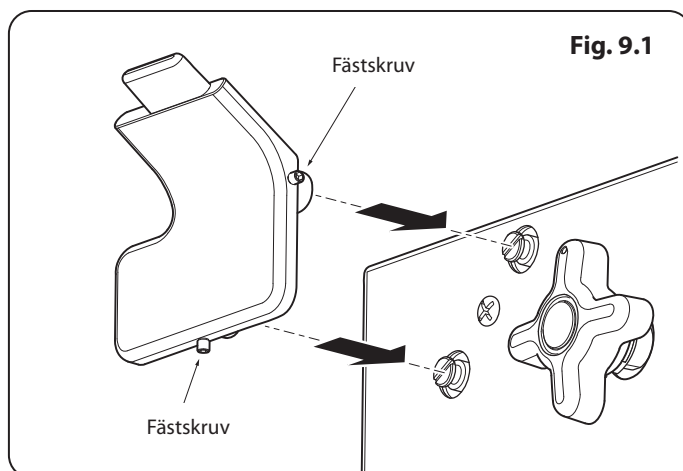
Kontrollera Ugnarna

Kontrollera att ugnsflyktarna börjar rotera och att ugnarna börjar värmas upp.

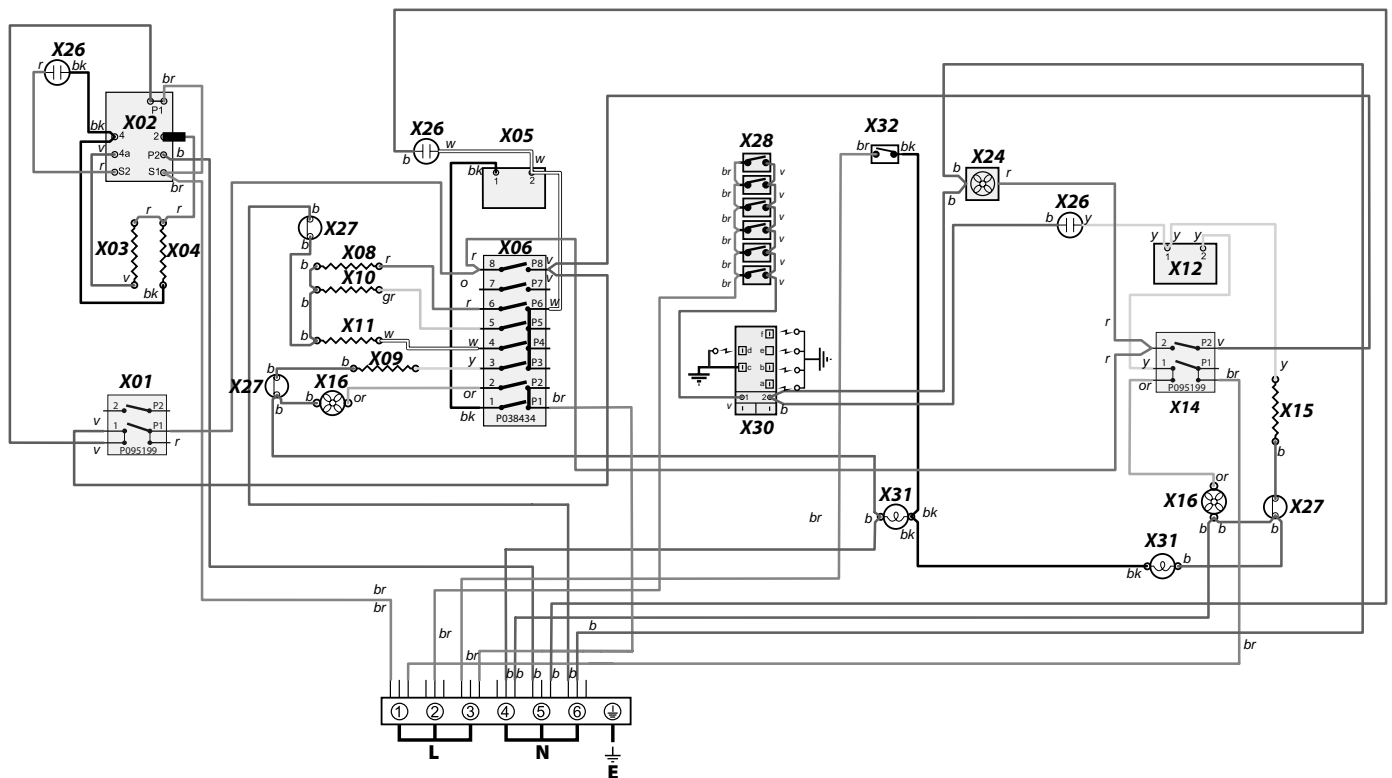
Kundservice

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

Tack så mycket.



10. Kopplingschema



Nyckel

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

Kod	Beskrivning
X01	Grillens främre omkopplare
X02	Grillens energiregulator
X03	Grillelement, vänster
X04	Grillelement, höger
X05	Vänster ugn termostat
X06	Multifunktionsomkopplare, vänster
X08	Ugnsbasement, vänster
X09	Ugnsläkelement, vänster
X10	Övre ugnselement (yttre), vänster
X11	Övre ugnselement (inre), vänster
X12	Ugnstermostat, höger

Kod	Beskrivning
X14	Främre omkopplare, höger
X15	Fläktelement, höger
X16	Ugnsläkt
X24	Kylfläkt
X26	Neon
X27	Termisk överlastrelä
X28	Tändningskontakter
X30	Tändningsgenerator
X31	Backofenleuchte(n)
X32	Schalter Backofenleuchte

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

11. Tekniska Data

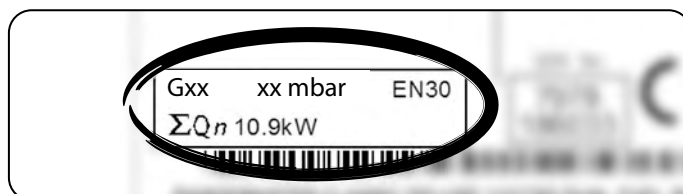
INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren. **DATASKYLTENS LÄGE:** Spisens baksida, serienummer finns även på en andra skylt under ugnsluckans öppning. **LEVERANSLAND:** FR, NL, DE, SE, IT, AT, CH, LU, BE.

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, IT, CH	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, CH	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 konverteringssats.

Anslutningar

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

Mått

Model	Elise 110 Kombinationsspis	
Total höjd	minimum 910 mm	maximal 935 mm
Total bredd	1092 mm	
Totalt djup	598 mm till framsidan på takfot, 650 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

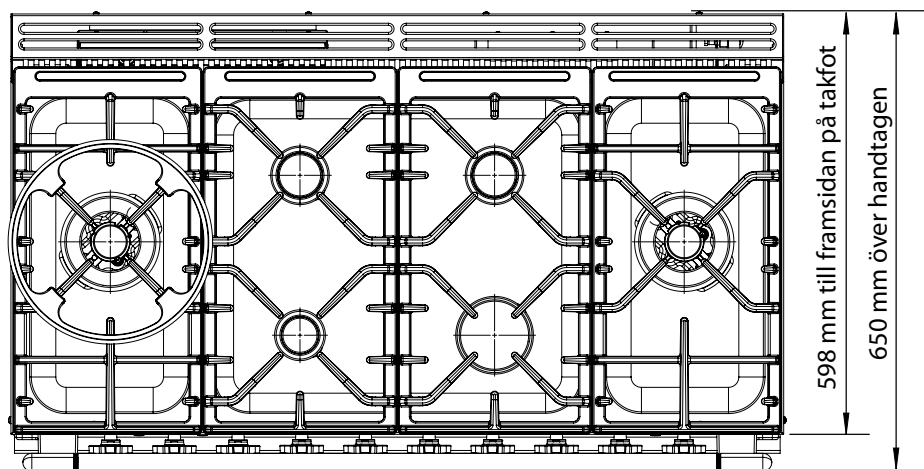
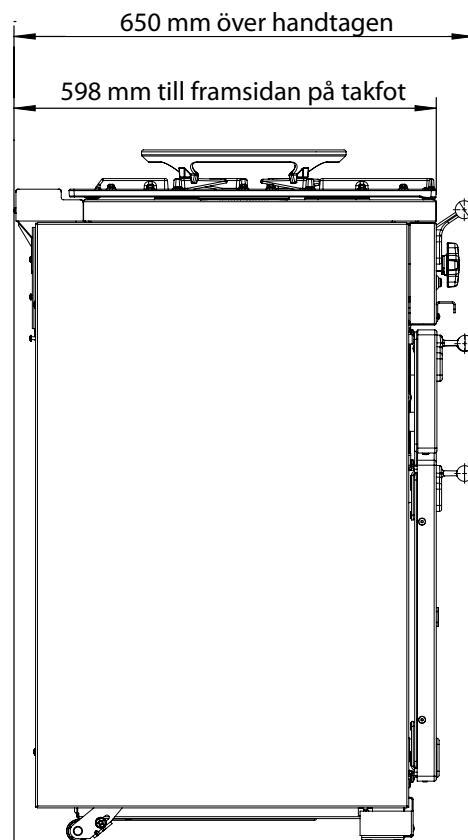
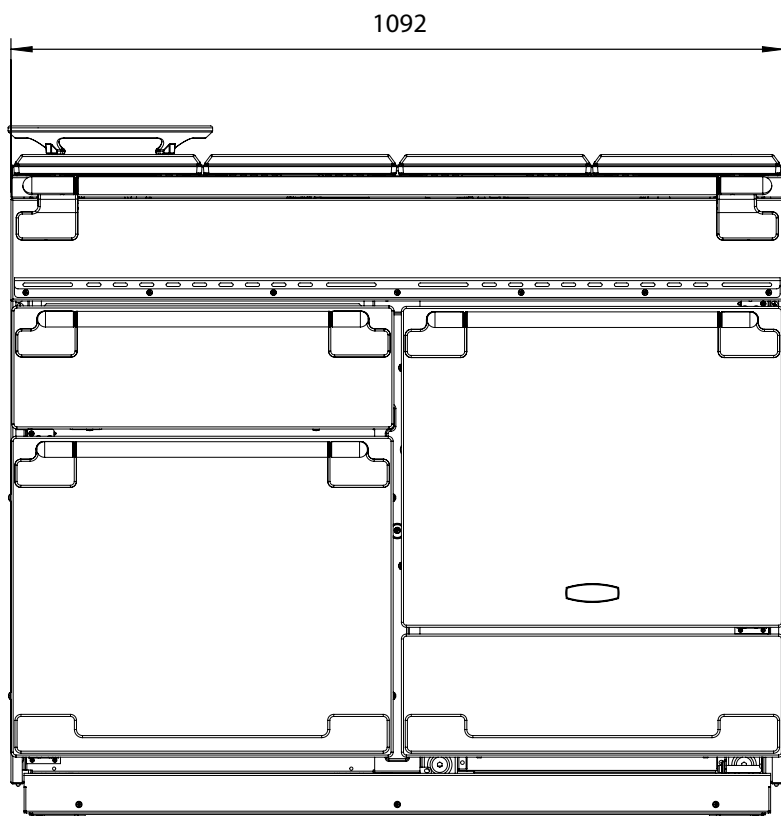
Laga gärna flera måltider samtidigt, om det går.

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	Elise
Storlek	110
Typ	Blandad
Typ av häll	GAS
Antal gasbrännare	6
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)	54%
Spisplatta EE-gashäll (*)	55%

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

Ugnsdata

Varumärke		Falcon
Modellidentifiering		Elise
Typ av ugn		Elektricitet
Massa	kg	134
Antal ugnsutrymmen		2
Extra effektiv ugn till vänster		
Bränsletyp		Elektricitet
Typ av ugnsutrymme		Multi-funktion
Effekt - Konvektion		2.2
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Litres	79
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh / cycle	1.01
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh / cycle	0.88
Energieffektivitetsindex - konventionell		114
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		100
Energiklass		A
Extra effektiv ugn till rechts		
Bränsletyp		Elektricitet
Typ av ugnsutrymme		Varmluft
Effekt - Konvektion		-
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Litres	79
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh / cycle	-
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh / cycle	0.83
Energieffektivitetsindex - konventionell		-
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		94.4
Energiklass		A

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

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	7.44 kW
---	---------

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

