



ANVÄNDARHANDBOK

Tack för att du köpte denna apparat.

Din spis har designats och **byggts i Storbritannien.**

Denna spis **är ett tekniskt mästerverk**, en manifestation av **utsökt kvalitet** och **stilfull, genomtänkt design.**

Vi hoppas att du får många lyckliga år med att skapa minnesvärda familjemåltider och stunder.



Contents

1. Uppackning	1
2. Spisöversikt	3
Layout för din produkt	3
Hällayout Tillagningszonens layout	4
Identifiering av lampor för ugn och grill	5
Timervisning och knappar	6
Identifiering av lampor för ugn – enkelugn	6
Ställ din klocka	7
Ställa in äggklockan	7
Ställa in den vänstra ugnen	8
För att stoppa ugnen vid en viss tidpunkt	8
3. Tillagningszon	9
Dubbelbränsle	9
Induktion för Kitchener	12
Induktion för Professional+/Professional Deluxe	13
Induktion för standardhäll	14
Keramiska hållar	17
4. Grillen	19
Flexi Grill	19
Placering av grillen	19
Montering av teleskopskenorna	19
Justering av grillunderläggets höjd	20
Montering av grillbordet	20
5. Ugnarna	21
Multifunktionsugn	21
Varmluftsgn	23
Brödjäsningsslåda	24
Långkoksugnen	25
Ugns-galler	26
Enkelugn	28
6. Matlagningstabeller	29
Multifunktionsugn - konventionell	29
Multifunktionsugn - Duo	30
Multifunktionsugn - varmluftsgn	30
Multifunktionsugn - basvärme	31
Grillutrymme	31
Brödjäsningsslåda	32
Långkoksutrymme	32
Dubbelbränsle - kokplatta	33
Induktion	33

Testrätter	33
Varmluftsgn	34
7. Tillagningstips	36
Varmluft- och multifunktionsugn	36
Jäsning av bröd	36
Långkok	36
8. Rengöringstabell	37
Rengöringstips och underhåll	39
9. Hjälp och support	42
10. Installation - Dubbelbränsle	46
Placering av spisen	46
Placering av spisen	48
Montering av stabilitetskedjan	49
Elanslutning	51
11. Installation - Induktion	52
Säkerhetskrav och föreskrifter	52
Tillhandahållande av ventilation	52
Spisens placering	52
Placering av spisen	53
Kundvård	55
Elanslutning	55
Slutliga kontroller	55
Slutmontering	55
12. Juridisk vägledning	56
13. Miljö- och prestandaegenskaper	61

Innan du börjar...

Din spis ska ge dig många års problemfri matlagning om den installeras och används korrekt. Det är viktigt att du läser den juridiska guiden och installationsavsnittet innan du börjar.

1. Uppackning

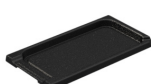
Beroende på din modell levereras din apparat med vissa tillbehör:

Medföljande tillbehör



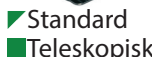

 Levereras med induktionsapparater Levereras med apparat


 Levereras med dubbelbränsleapparater Finns som extra tillval

Wokhållare	Klassiskt stekbord	Delux-stekbord	Induktions-stekbord	Hylla för enkelugn	Stöd för stekbord
					

		90/100	110	Endast 110	90/100	110		
Cotswold								
Camden								
Estate								
Classic								
Infusion Classic								
Professional +								
Infusion								
Toledo								
Longstock								
Classic Deluxe								
Estel Deluxe								
Leckford Deluxe								
Professional Deluxe								
Longstock Deluxe								
Encore Deluxe								
Edge Deluxe								
Arina Nexus								
Elise								
Stanley Supreme								
* Enkelugn	Classic Deluxe						 x2	 x1
	Estel Deluxe						 x2	 x1
	Edge Deluxe						 x2	 x1
	Arina Nexus						 x2	 x1
	Elise						 x2	 x1

Alla mått anges i centimeter

Stekbord	Grill- underlägg	Halv hylla	Energispar- panel	Teleskop- skenor	Huvudugn	Hylla för hög ugn	Tallriks- rack	Handyrack och bricka
  Standard Teleskopisk								



				90/100	110	90/100	110			
						 x2	 x4	 x4		
						 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x2	 x4	 x2	 x4	 x4		
				 x2	 x4	 x2	 x4	 x4		
				 x2	 x4	 x2	 x4	 x4		
*  x2	 x2	 x3	 x1							
*  x2	 x2	 x3	 x1							
*  x2	 x2	 x3	 x1							
*  x2	 x2	 x3	 x1							
*  x2	 x2	 x3	 x1							

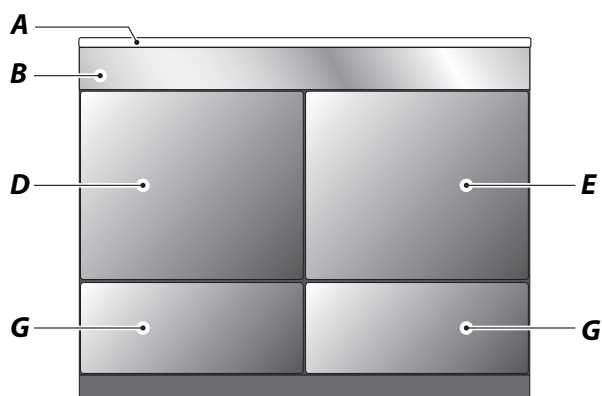
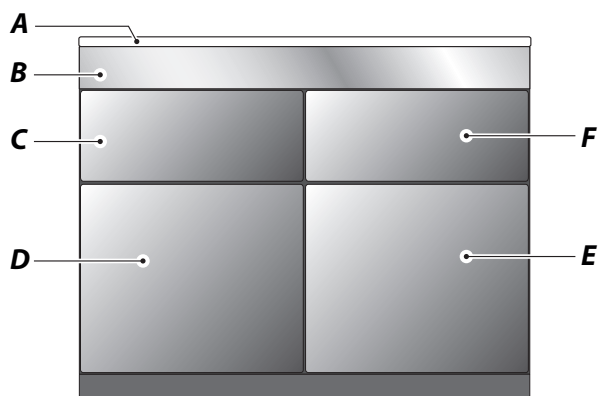
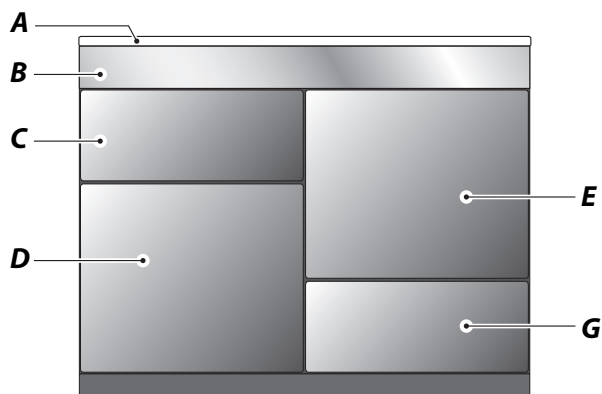
2. Spisöversikt

Den här användarhandboken täcker ett antal olika serier och modeller, och vissa funktioner eller egenskaper är modellspecifika. Därför kommer en del av illustrationerna att se annorlunda ut än just din modell samtidigt som funktionerna kommer att vara desamma.

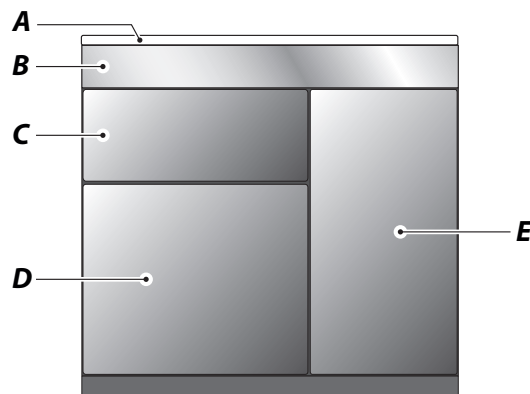
Layout för din produkt

Fig. 2.1

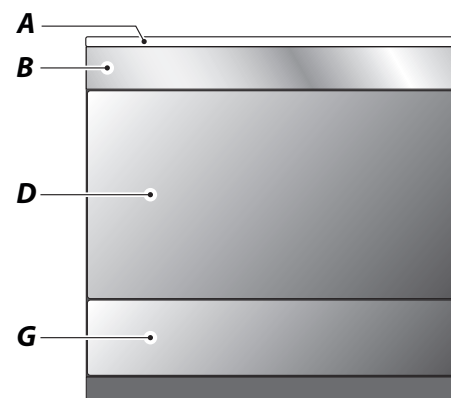
110 cm modeller



90 cm och 100 cm modeller



Enkelugn



Din spis (Fig. 2.1) kan ha följande funktioner:

A. Tillagningszon

- Dubbelt bränsle - Kokplattabrännare, wokbrännare eller keramisk multizonskokplatta
- Induktionshäll **ELLER**
- Keramisk häll

B. Kontrollpanel

C. Glide-out grill™/Grill

D. Multifunktionsugn/varmluftsugn

E. Varmluftsugn

F. Långkoksugn

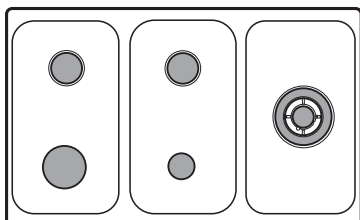
G. Brödjäsnings-/förvaringslåda

Hällayout | Tillagningszonens layout

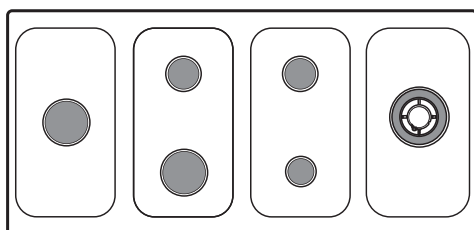
Beroende på din apparats modellserie kan dess layout vara annorlunda.

Dubbelbränsle

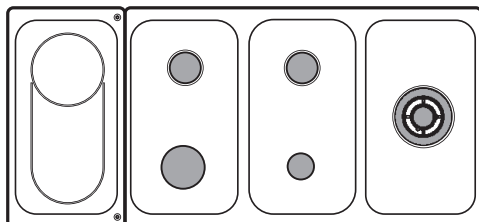
90 cm och 100 cm



110 cm

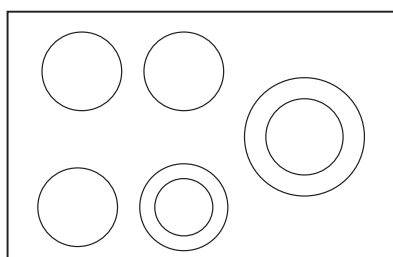


110 cm med multizon

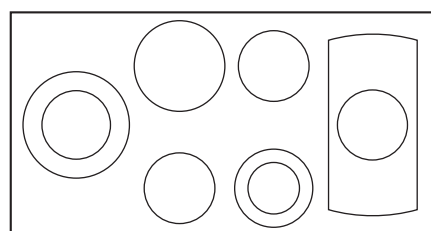


Keramisk

90 cm och 100 cm

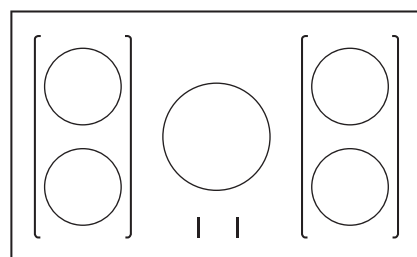
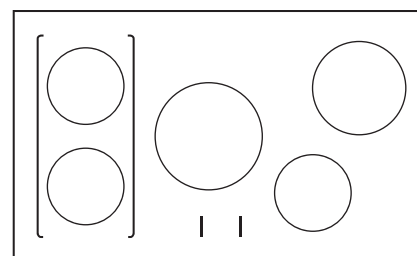
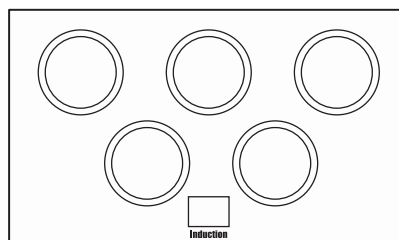


110 cm

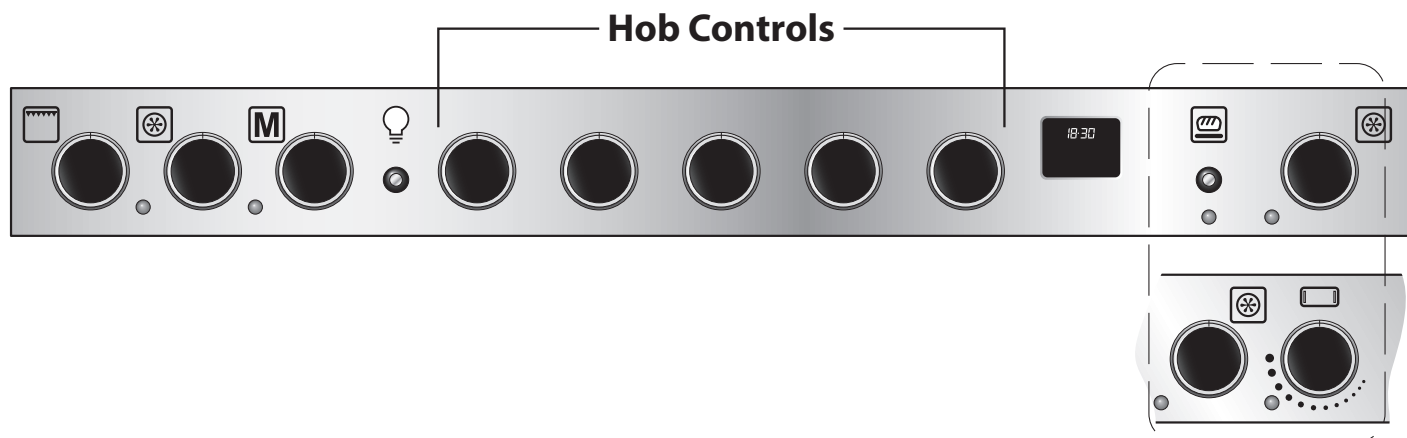


Induktion

90 cm, 100 cm och 110 cm



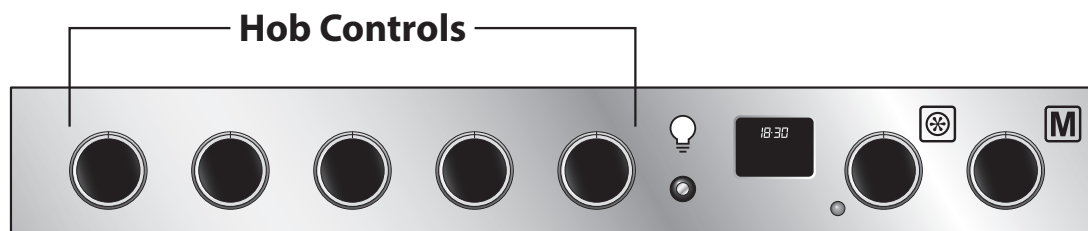
Identifiering av lampor för ugn och grill



Förutom hällens kontroller som markerats ovan finns det andra funktionsreglage för din spis.

Symbol Indikatorlampor	Beskrivning	Symbol Indikatorlampor	Beskrivning
	Grill		Brödjäsningslåda Manövreras med en tryckknapp; du behöver inte ställa in temperaturen.
	Temperaturreglage för vänster ugn - Indikatorlampan tänds när du vrider på eller justerar ugnstemperaturen. - Indikatorlampan slocknar när ugnen har nått den valda temperaturen.		Långkok Vrid den graderade temperaturskalan för att antingen tillaga långsamt i flera timmar (dvs. konventionell långkokstillagning), förlängt långkok hela dagen eller tallriksuppvärmning.
	Väljare, multifunktionsugn (om tillämpligt) Indikatorlampan tänds när du slår på och väljer multifunktionsfunktionen.		Temperaturreglage för höger ugn - Indikatorlampan tänds när du vrider på eller justerar ugnstemperaturen. - Indikatorlampan slocknar när ugnen har nått den valda temperaturen.
	Ugnsampa Tryck på knappen för att tända ugnsampa.		

Identifiering av lampor för ugn – enkelugn

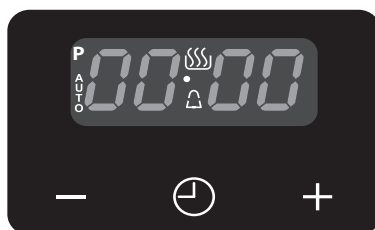


För **enkelugnar** är hällens reglage markerade enligt ovan. Här är andra funktionsreglage för din spis.

Symbol Indikatorlampor	Beskrivning
	Ugnstemperaturkontroll - Indikatorlampan tänds när du vrider på eller justerar ugnstemperaturen. - Indikatorlampan slocknar när ugnen har nått den valda temperaturen.

Symbol Indikatorlampor	Beskrivning
	Väljare för multifunktionsugn Indikatorlampan tänds när du slår på och väljer multifunktionsfunktionen.
	Ugnslampa Tryck på knappen för att tända ugnslampan.

Timervisning och knappar



Display Knappar	Beskrivning
AUTO	AUTO-tillagningsläge
	Tillagningssymbol
	Larmsymbol Visas när du ställer in äggklockan
•	Decimalkomma I klockinställningsläget kommer decimalkommat [•] att blinka.
du r End	Det är den tid du vill att ugnen ska tillaga medan du ställer in stopptiden för tillagningen i din ugn.
ton i	Larmsignal Du kan välja mellan tre olika larmsignaler.

Display Knappar	Beskrivning
	Tryck på knapparna (+ / - / ⌚) för att ställa och justera klockan, för att ställa in och nollställa äggklockan, för att starta och stoppa tillagningen samt för att ändra larmsignalen.

Fig. 2.2

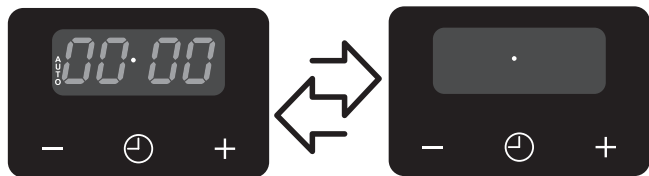


Fig. 2.3

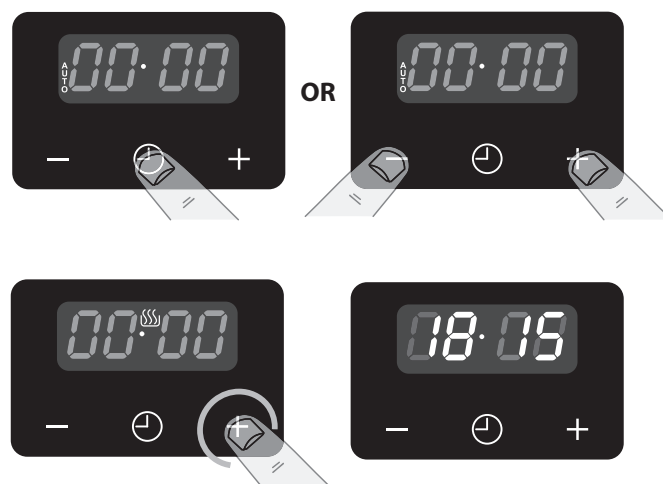
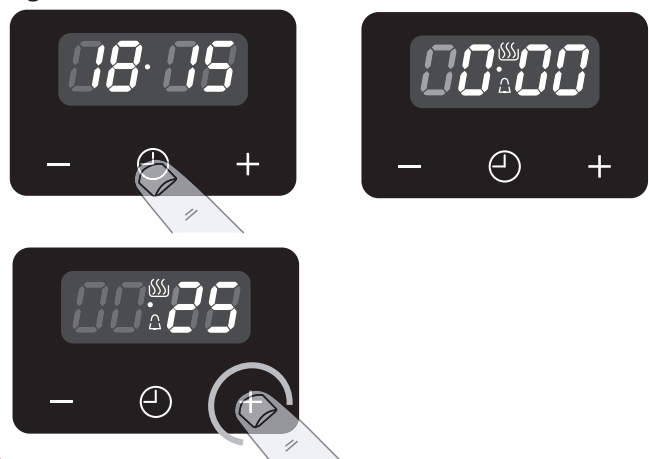


Fig. 2.4



När du startat din apparat indikerar en blinkande ugnsklocka **00:00** och **AUTO** att klockan inte har ställts (Fig. 2.2).

*** VIKTIGT**

Klockan måste ställas innan ugnen kan fungera.

Ställ din klocka

Det finns två sätt att ställa klockan. (Fig. 2.3)

1. Tryck på **eller** tryck på **+** och **-** samtidigt.
↳ Både **00:00** och blinkar.
2. Använd **+** och **-** för att ställa klockan.
↳ När klockan har ställts kommer klockan att bekräfta automatiskt efter några sekunder; **eller**
↳ Du kan trycka på för att bekräfta.

Ställa om klockan

Om du vill ändra tiden efter att klockan har ställts in kan du:

1. Tryck på **+** och **-** samtidigt.
↳ **00:00** blinkar.
2. Använd **+** och **-** för att ställa klockan.
↳ När klockan har ställts kommer klockan att bekräfta automatiskt efter några sekunder; **eller**
↳ Du kan trycka på för att bekräfta.

Ställa in äggklockan

1. Tryck på i klockläge. (Fig. 2.4)
↳ **0:00**, och visas.
2. Använd **+** och **-** för att justera äggklockan.
Om du behöver nollställa trycker du på igen och därefter på **+** och **-** samtidigt

När nedräkningen är genomförd ljuder larmsignalen.

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

Ställa in den vänstra ugnen

Du har ställt in önskad temperatur och funktionsläge, och du vill att ugnen ska fungera automatiskt.

Ändra från Auto till Manuell matlagning

Under tillagningen med ugnen kanske du vill ändra från automatisk till manuell.

Tryck bara på antingen **+** eller **-** för att återgå till manuell tillagning.

Ändra larmsignalen

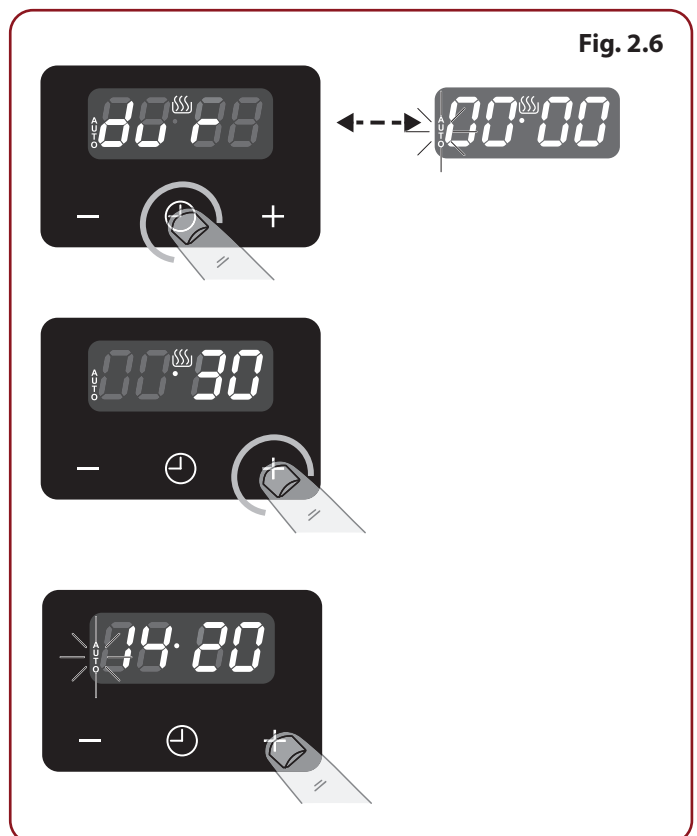
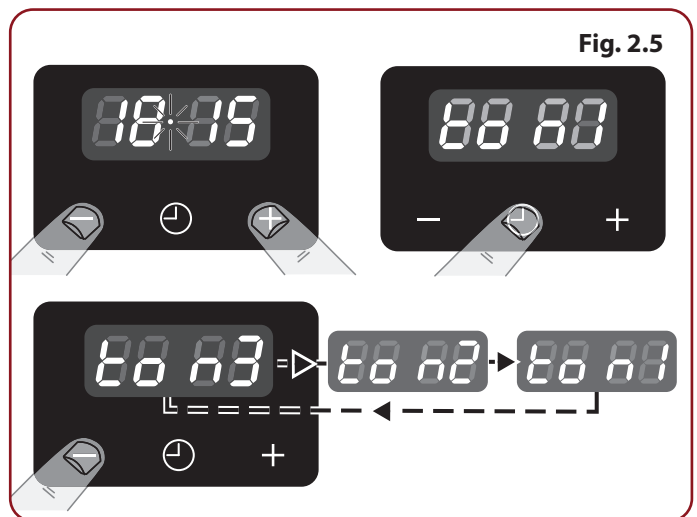
Du kan ändra larmsignalen för din ugn. (Fig. 2.5)

1. Tryck på **+** och **-** samtidigt i klockläge.
 - ↳ • blinkar.
2.  **to n** Tryck på **+** för att visa .
3.  **to n** Tryck på **-** för att växla mellan olika signaler.
 - Det finns totalt tre olika signaler.

För att stoppa ugnen vid en viss tidpunkt

(Endast huvudugn) Du har ställt in önskad temperatur och funktion och du vill att ugnen ska stanna automatiskt. (Fig. 2.6 sidan 8)

1.  Tryck länge på tre gånger samtidigt som **AUTO** blinkar.
 - ↳ **du r 00 00** och visas växelvis.
 - ↳ **AUTO**  fortsätter att blinka och syns.
 2. Använd **+** och **-** för att ställa in ugnens tillagningstid, exempelvis 30 minuter.
 - ↳ Låt det vara så startar nedräkningen automatiskt. **AUTO**  och förblir synliga.
 - ↳  När tillagningen är klar ljuder larmsignalen, **AUTO**  blinkar och försvinner.
 3. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.
- * **VIKTIGT**
KOM IHÅG Vrid ugnsgreppet/-reglagen till 0.



3. Tillagningszon

Fig. 3.1

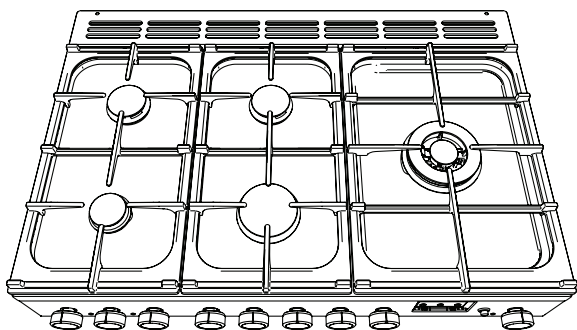


Fig. 3.2

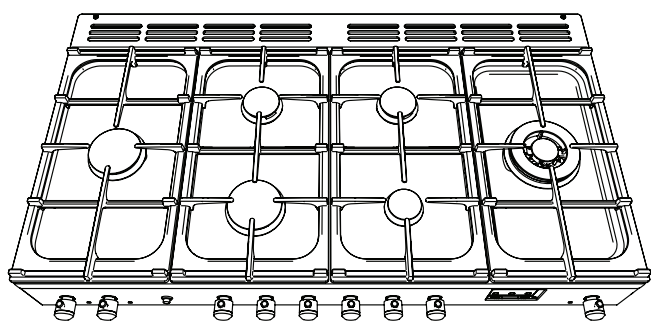


Fig. 3.3

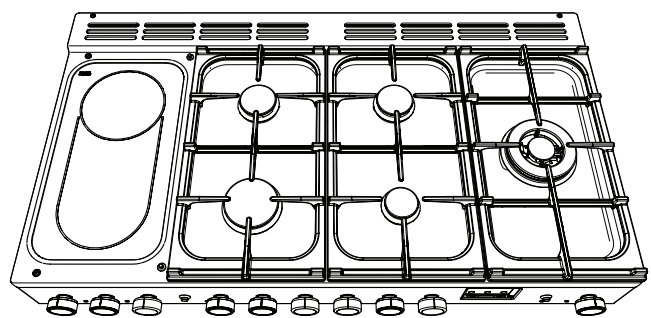
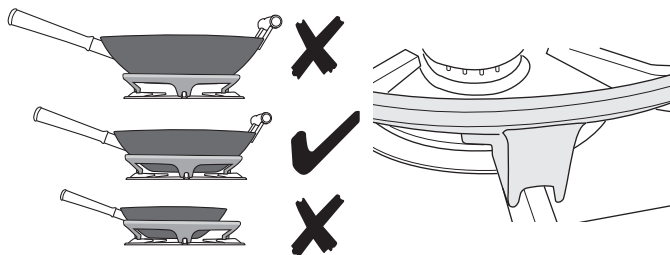


Fig. 3.4



Dubbelbränsle

Spisplattans brännare

90 cm och 100 cm (Fig. 3.1)

110 cm (Fig. 3.2)

110 cm med multizon (Fig. 3.3)

Varje brännare har en flamövervakningsenhet (FSD) som förhindrar gasflödet om lågan slocknar.

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

För att tända en brännare trycker du in dess reglage och vrider det moturs.

Tändaren ska gnistra och tända gasen. Fortsätt att hålla reglaget intryckt för att släppa igenom gasen till brännaren i ca tio sekunder. Vrid för att justera lågans höjd.

Om brännaren slocknar när du släpper reglaget har flamövervakningsenheten (FSD) inte förbikopplats. Vrid reglaget till positionen OFF(0) och vänta en minut innan du försöker igen. Se då till att du håller reglaget intryckt lite längre.

- Se till att flammorna är under kokkärlen. Genom att använda ett lock kokar innehållet snabbare.
- Stora kokkärl ska placeras väl isär.
- Du bör också undvika att använda instabila och missformade kokkärl som lätt kan luta, samt kokkärl med en mycket liten basdiameter, t.ex. mjölkkastruller och enägspannor.
- Använd INTE tillagningskärl på kokplattan som överlappar kanterna.

Wokbrännare

Wokbrännaren är utformad för att ge jämn värme över ett stort område. Den är idealisk för stora kastruller och wokning. För uppvärmning av mindre kokkärl kan de ovannämnda kokplattebrännarna vara effektiva.

Wokhållare

Se till att din wok passar i hållaren. Wokpannor har mycket olika storlekar och form. Det är viktigt att woken sitter ordentligt på plats på pannstödet. (Fig. 3.4) Hållaren ska endast användas på wokbrännarna. Placera den säkert på ett pannstöd och se till att woken sitter plant i hållaren.

- Hållaren kommer att bli mycket varm vid användning – låt den svalna länge innan du plockar upp den.

Keramisk häll

Hällens område till vänster har ett dubbelt syfte. Det kan användas antingen som en keramisk häll för att värma ett kokkärl på vanligt sätt, eller så kan den användas för att värma det medföljande deluxstekbordet. (**Fig. 3.5**)

Det bakre området, markerat med en ring, är avsett för tillagning med ett kokkärl.

Det finns två element som gör att antingen hela området kan värmas upp eller bara den bakre halvan.

- För att värma upp hela området som en häll vrids du kokplattans reglage *medurs*.
- För att endast använda den bakre ringen som en värmare vrids du kokplattans reglage *moturs*.
- Indikatorlampan ovanför reglaget kommer att tändas när kokplattans reglage slås på och kommer att fortsätta lysa tills ytan svalnat.
- Var alltid försiktig innan du vidrör ytan även när den är avstängd – den kan vara varmare än du tror.
- När du lagar mat på hällen kan du se att den yta på hällen som du använder sätts på och stängs av. Detta orsakas av en säkerhetsanordning som begränsar hällens temperatur. Det är helt normalt, i synnerhet om du tillagar något vid höga temperaturer. Om det händer ofta med en speciell kastrull kan det dock innebära att kastrullen inte är lämplig – den kan vara för liten eller för ojämn – för en keramisk häll.
- För bästa resultat ska du förvärma en tallrik i 10 minuter innan du lägger mat på den.
- Använd endast värmetåliga tallrikar.

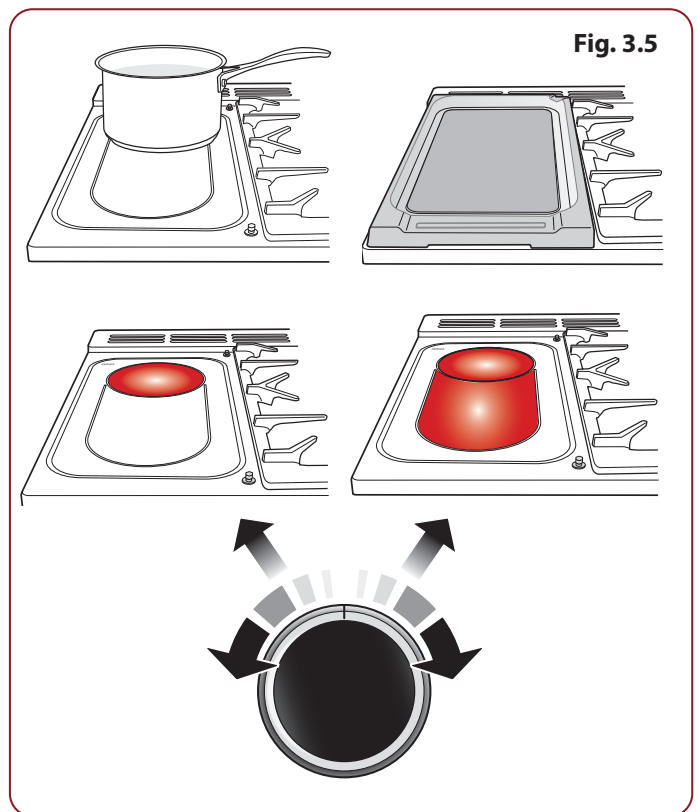


Fig. 3.6

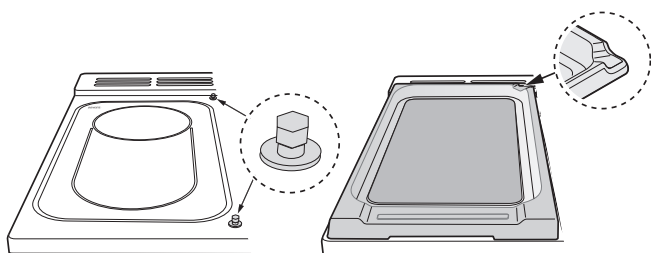


Fig. 3.7

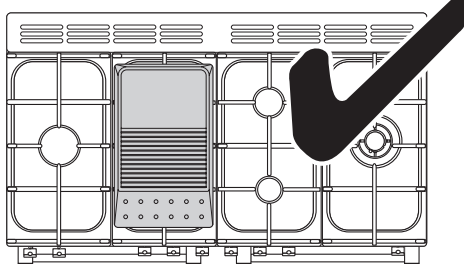
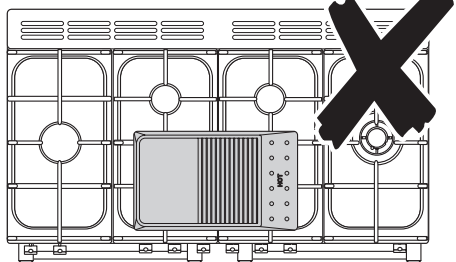


Fig. 3.8



Galler

Deluxstekbord

Deluxstekbordet är utformat för att sitta säkert på styrpinnarna över det keramiska uppvärmningsområdet. Det finns en springa i det högra bakre hörnet av stekbordet, så att du kan hälla av överflödigt fett efter tillagning (**Fig. 3.6**).

Klassiskt stekbord

Det klassiska stekbordet passar det vänstra pannstödet, framifrån och bakåt (**Fig. 3.7**).

- ⚠ Placera det inte på tvären eller på någon annan brännare – det kommer inte att sitta på plats ordentligt och kommer att vara instabilt (**Fig. 3.8**).**
- ⚠ Montera aldrig två stekbord sida vid sida. Lämna alltid utrymme runt stekbordet så att gasen kan komma ut.**

Båda stekborden är utformade för att laga mat på direkt.

ANVÄND INTE några som helst kokkärl på dem. Ytan är non-stick och matlagningsredskap av metall (t.ex. stekspadar) kommer att skada ytan. Använd värmetåliga redskap av plast eller trä.

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

- ⚠ Var försiktig – det kan vara mycket varmt.**

Efter användning ska du låta stekbordet svalna innan rengöring.

Induktion för Kitchener

Kontroll av gryta

1.

Placera grytan på relevanta tillagningszoner för att gradera.
2.

Tryck på  och tryck sedan på tre gånger. 
3.

Tryck på .
-  

Zonen börjar gradera grytan och den blinkande sekvensen för  visas. Vattnet ska koka inom 3½ minuter. När kontrollen är klar visar displayen:-
- Betyg 3  

- Utmärkt; optimal tillagningsprestanda.
- Betyg 2  

- Genomsnittlig; minskad tillagningsprestanda.
- Betyg 1  

- Dålig prestanda.  

Funktionssekvens [Tryck Tryck och svep]	Display	Funktion
		• Ström på och timer redo
  →	 blixt	• Lågtemperaturinställningar – endast nivå 1
 A →	A	• Automatisk uppvärmning (i förekommande fall)
 →  → 0 1 2 3		• Timerinställning, med maximalt 99 minuter. • 1-minutstimer; nedräkning från 59 sekunder.

Display	Funktion
	• Temperaturinställningar - Nivå 1 till 9
	• Inställning för effektförstärkning
	• Indikator för restvärme
	• Indikation för att kokkärl saknas
	• Gryta/kokkärl detekterat på respektive zon
• Begäran om service	
	
	
	

Kitchener kontrolldisplay (Fig. 3.9):-

Fig. 3.9

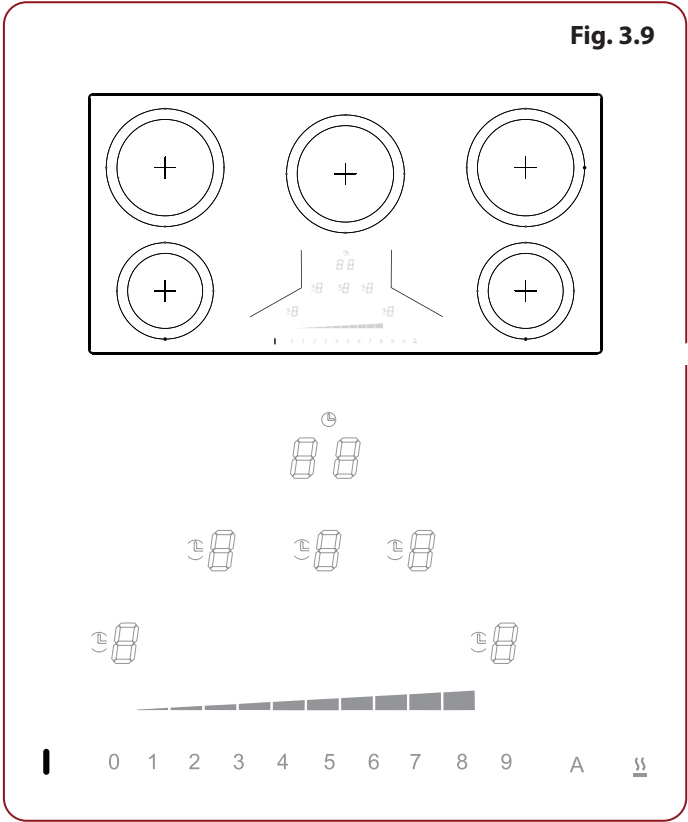
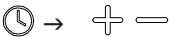


Fig. 3.10

The diagram shows a rectangular induction cooktop with four circular burners arranged in a 2x2 grid. Each burner has a central crosshair. Below the burners is a control panel with a digital display showing '00:00' and a power level indicator with a '+' sign. To the right of the cooktop is a control panel with a digital display showing '00:00' and a power level indicator with a '+' sign. Below the cooktop is a control panel with a digital display showing '00:00' and a power level indicator with a '+' sign. Below the cooktop is a control panel with a digital display showing '00:00' and a power level indicator with a '+' sign.

Kontroll av gryta

- _ _ _ Zonen börjar gradera grytan och den blinkande
 sekvensen för visas. Vattnet ska koka inom 3½ minuter. När
 kontrollen är klar visar displayen:-
 Betyg 3 [] betyder utmärkt; optimal tillagningsprestanda.
 Betyg 2 [] betyder genomsnittlig; minskad
 tillagningsprestanda.
 Betyg 1 [] betyder dålig. _ _ _

Funktions- sekvens [Tryck]	Display	Funktion
	L	• Barnlås
	n	• Aktivera/inaktivera överbryggningsfunktion
		• Pausa alla tillagningszoner
	TIMER 99	• Timerinställning, med maximalt 99 minuter.
LOW → 	LOW 1...2...3	• Lågtemperatur- inställningar – endast nivå 1–3

Display	Funktion
1...9	• Temperaturinställningar - Nivå 1 till 9
P	• Inställning för effektförstärkning
H	• Indikator för restvärme
E	• Begäran om service
U	• Indikation för att kokkärn saknas

Induktion för standardhäll

Kontroll av kokkärl

Använd en 1,85 kW-zon (se manualen för klassificering av respektive zon).

Fyll ett kokkärl utan lock med 1/2 liter rumstempererat vatten (kokkärls diameter bör inte vara större än zonens yttre cirkel).

Kör zonen på effektnivå 9.

Vattnet ska koka inom 3 ½ minuter.

Kokningstider utanför denna varaktighet tyder på att kokkärlskonstruktionen inte är idealisk för att ge bästa prestanda och kan resultera i förtida komponentfel.

Induktionshällen består av fem tillagningszoner som innehåller induktionselement med olika effekter och diametrar, var och en med en kokkärlsdetektor och restvärmeindikator samt en hållkontrollsdisplay.

Standard hållkontrollsdisplay (Fig. 3.11):-

U	Kokkärlsdetektor
H	Indikator för restvärme
A	Automatisk uppvärmning (i förekommande fall)
EO	Barnlås
L	Lågtemperaturinställningar 1 - Smältning:  2 - Sjudning: 
L	Lågtemperaturinställningar 1 - Smältning:  2 - Varmhållning:  3 - Sjudning: 
P	Inställning för effektförstärkning
E 2	Kärlets eller glasets temperatur är för hög. Låt systemet svalna.
E 3	Olämpat kokkärl; gör ett pannprestandatest eller prova ett annat kokkärl.
E_r-E	Manuell återställning krävs. Kontakta kundservice om problemet kvarstår.

Standardindelning av håll samt överbryggningszon (Fig. 3.12).

Fig. 3.11

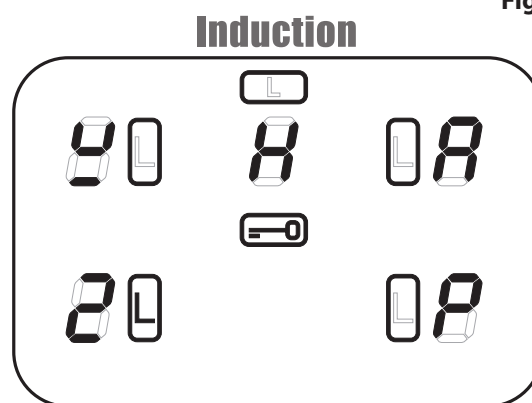


Fig. 3.12

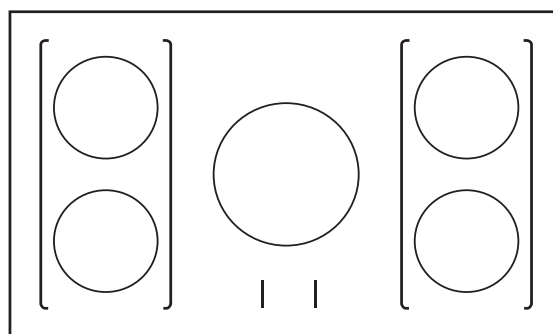
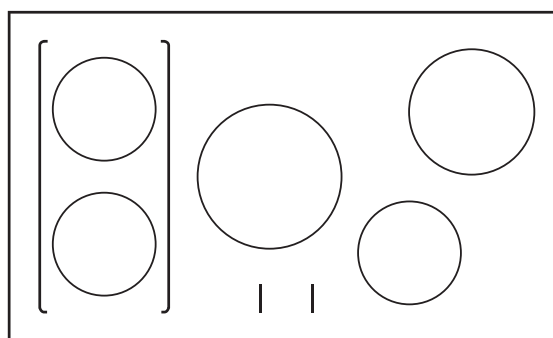
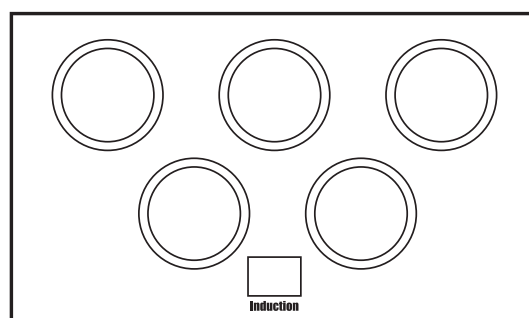
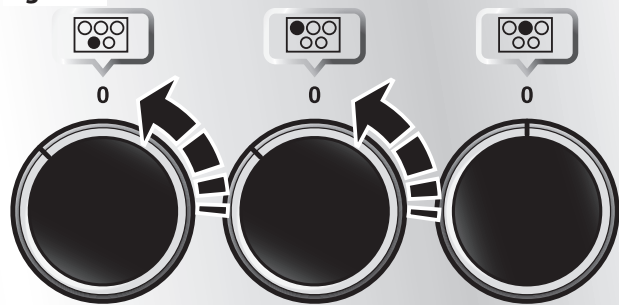
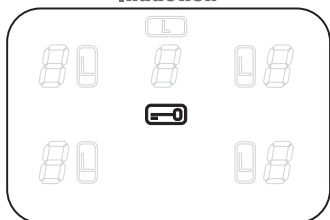


Fig. 3.13



Induction



Kokkärlsdetektor

⚠ VIKTIGT: Efter användning, stäng av hällelementet med dess reglage och **LITA INTE** på kokkärlsdetektorn.

- Om en tillagningsyta är påslagen och det inte finns något kokkärl på plats, eller om kokkärl är för litet för tillagningsområdet, kommer ingen värme att genereras. Symbolen [] kommer att visas på hällens kontrolldisplay; detta är symbolen för att "kokkärl saknas". Placera ett kokkärl av korrekt storlek i tillagningsområdet så försvinner symbolen [] och tillagningen kan börja. Efter 10 minuter utandetektering av ett kokkärl kommer tillagningszonen att stängas av automatiskt.

Restvärmeindikator *H*

Efter användning kommer en tillagningszon att förbli varm ett tag när värmen försvinner. När en tillagningszon stängs av kommer restvärmsymbolen [*H*] att dyka upp på displayen. Detta visar att tillagningszonens temperatur är över 60 °C och fortfarande kan orsaka brännskador. När temperaturen har sjunkit till under 60 °C kommer [*H*] att slocka.

Automatisk uppvärmning *A*

Denna funktion är tillgänglig för alla tillagningszoner. Den möjliggör snabb uppvärmning av elementet för att få upp den valda tillagningszonens temperatur. När zonen har nått den önskade tillagningstemperaturen kommer effektnivån automatiskt att minska till den förinställda nivån.

Funktionen väljs genom att vrida reglaget till "A"-läget. Vrid reglaget tillfälligt moturs från nollpositionen tills symbolen [*A*] visas på hällens kontrolldisplay.

När [*A*] visas vrider du reglaget till önskad nivå (1 till 9). Kokkärl kommer att värmas upp med 100 % effekt under en angiven tid innan effekten reduceras till den valda nivån.

När den automatiska uppvärmningsfunktionen är aktiverad kommer hällens kontrolldisplay att blinka växelvis mellan [*A*]-inställningen och den valda effektnivån.

När den automatiska uppvärmningstiden är slut kommer hällens display att sluta blinka och istället visa den valda effektnivån.

Den automatiska uppvärmningsfunktionen kan stoppas genom att antingen vrida tillbaka reglaget till effektnivån "0", eller att vrida det till effektnivån "9".

Barnlås

VIKTIGT: Barnlåset kan endast aktiveras när alla tillagningszoner är avstängda. För att förhindra oönskad användning av barn kan hällen låsas. För att låsa hällen vrider du samtidigt de två vänstra reglagen moturs (**Fig. 3.13**) och håller kvar tills symbolen  visas i mitten av hällens kontrolldisplay.

- OBS!** [*A*] blinkar när hällen låses – det är normalt.
- Låsning av hällen kommer **INTE** att påverka ugnarna; de kan fortfarande användas.

Effektnivå	Maximala användningstider
L1, L2 och L3 om sådana finns	2 timmar
1	6 timmar
2	6 timmar
3	5 timmar
4	5 timmar
5	4 timmar
6	1,5 timmar
7	1,5 timmar
8	1,5 timmar
9	1,5 timmar
Effektförstärkning	10 minuter

Tabell 3.1

För att låsa upp hällen vrider du samtidigt de två vänstra reglagen moturs och håller kvar tills symbolen  försvinner från mitten av hällens kontrolldisplay.

Lågtemperaturinställning L1/L2

- L1 håller en temperatur på ca 40 °C – perfekt för att försiktigt smälta smör eller choklad.
- L2 håller en temperatur på ca 90 °C – perfekt för sjudning (koka upp vätskan och välj sedan L2 för att hålla soppor, såser, grytor, etc. vid en optimal sjudning).

Inställning av låg temperatur L1/L2/L3

- L1 håller en temperatur på ca 40 °C – perfekt för att försiktigt smälta smör eller choklad.
- L2 håller en temperatur på ca 70 °C – perfekt för att hålla maten varm när den har tillagats.
- L3 håller en temperatur på ca 90 °C – perfekt för sjudning (koka upp vätskan och välj sedan L3 för att hålla soppor, såser, grytor, etc. vid en optimal sjudning).

(Tabell 3.1) Den maximala tiden dessa inställningar kan användas är 2 timmar, varefter hällen stängs av automatiskt. Vid behov kan du omedelbart starta om lågtemperaturfunktionen genom att återaktivera L1 eller L2. För att öka värmen, vrid bara kontrollratten till önskad nivå.

Power Boost-inställning^P

Alla induktionskokzoner har Power Boost tillgängligt, aktiverat genom att vrida kontrollreglaget medurs tills [P] visas på hällens kontrolldisplay.

Effektökning gör att ytterligare kraft kan göras tillgänglig för var och en av tillagningszonerna. Detta är användbart för att snabbt koka upp en stor kastrull med vatten.

Funktionen för effektförstärkning fungerar i maximalt 10 minuter för varje zon, varefter effekten automatiskt reduceras till inställning 9.

När du använder effektförstärkningsfunktionen är tillagningszonerna sammankopplade (**Fig. 3.14**).

- Detta är en inbyggd säkerhetsfunktion.

Det innebär att när du använder zon A med effektförstärkning och sedan växlar zon B till effektförstärkning, så kommer effekten till zon A att minska något. Den sista zon som växlar över till effektförstärkning har alltid prioritet. Zonerna C, D och E fungerar på samma sätt.

Vrid på reglaget för att sänka inställningen och för att inaktivera denna funktion.

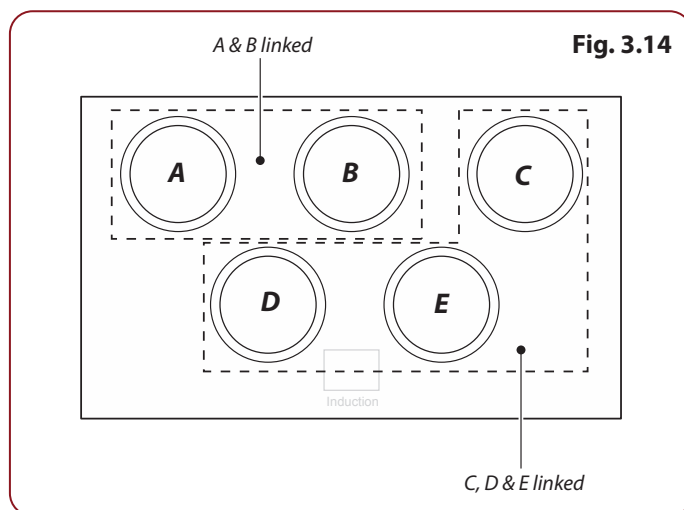


Fig. 3.15

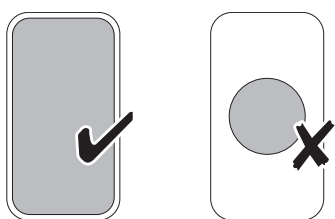


Fig. 3.16

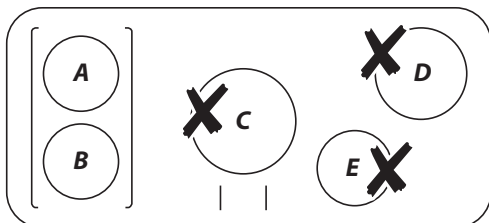


Fig. 3.17

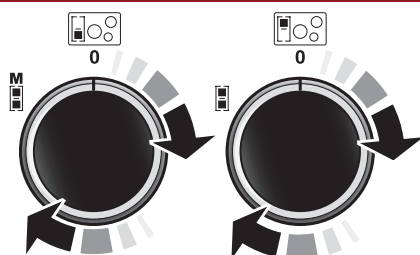


Fig. 3.18



Fig. 3.19

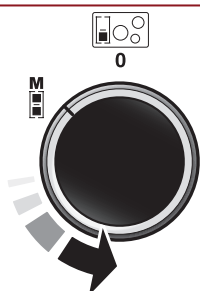
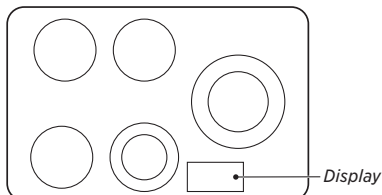
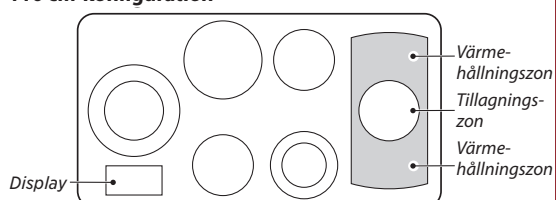


Fig. 3.20 90 cm- och 100 cm-konfiguration



110 cm-konfiguration



Funktionen för överbrygning av zoner,



Zonerna A och B kan överbryggas, vilket skapar ett område som är idealiskt för användning med ett induktionsstekbord (tillval).

- **Obs!** Stekbordet ska bestå av en induktionsvänlig platt botten, tillräckligt stor för att täcka zonerna A och B i kokplattans uppvärmningsområde **Fig. 3.15**.

ANVÄND INTE zonerna C, D eller E för att värma stekbordet (**Fig. 3.16**).

För att aktivera överbryggningsfunktionen vrids du samtidigt de två vänstra reglagen helt medurs (**Fig. 3.17**) och håller dem där tills [7]-symbolerna visas i mitten av hällens kontroldisplay (**Fig. 3.18**). Temperaturen kan sedan justeras med det vänstra reglaget (**Fig. 3.19**).

Vrid båda reglagen moturs för att avbryta funktionen och återgå till normal drift.

⚠ VRID INTE de två vänstra reglagen individuellt för att värma stekbordet. Detta kan orsaka alltför höga temperaturer och skada stekbordets beläggning.

Överhettningssfunktion

Denna funktion identifierar när temperaturen i kokkärlet stiger snabbt och arbetar för att upprätthålla en säker temperaturnivå. Den bör inte störa normal tillagning.

Kokkärn med botten som blir förvrängda när de värms upp kan störa överhettningssfunktionens funktion. Det kan leda till skador på ditt kokkärn eller induktionsglashäll.

⚠ Kom ihåg att inte lämna hällen utan uppsikt. Var noggrann med att aldrig låta dina kokkärn koka torrt. Det kan leda till skador på dina kokkärn och på induktionsglashällen.

Läs och följ tillverkarens instruktioner noggrant innan du använder kokkärn på din induktionshäll.

Keramiska hällar

När du lagar mat på den keramiska hällen kommer en displaypanel att tändas för att indikera vilken tillagningszon som används (**Fig. 3.20**).

- Du kan se att hällområdet du använder stängs av och på: det orsakas av en säkerhetsanordning som begränsar hällens temperatur. Detta är helt normalt, i synnerhet om du tillagar något vid höga temperaturer. Om det händer ofta med ett speciellt kokkärn kan det dock innebära att kokkärnet inte är lämpligt – det kan vara för litet eller ojämnt – för en keramisk häll.

På höger sida av hällen finns ett område med dubbla funktioner. Den inre ringen markerar hällzonen. Det yttre området markerar omfattningen av en värmare, som du kan använda för att hålla maten varm medan den sista finjusteringen läggs vid en måltid (**Fig. 3.20**).

Hällplattor med dubbla element

De områden som är markerade med två koncentriska cirklar har ett inre och ett yttre element (**Fig. 3.21**). Vrid reglaget medurs för att värma upp hela området för större kokkärl; vrid det moturs för att bara värma den inre delen för mindre kokkärl.

Översikt, uppvärmningszon och tillagningszon

1. För att använda den kombinerade zonen vrider du reglaget till det första läget (**Fig. 3.22**).
2. De två yttre zonerna kan användas som en uppvärmningsfunktion. Den inre zonen kan användas som en varmhållningsfunktion. När du använder alla tre zoner ska du se till att du använder värmebeständiga kokkärl.
3. För att använda hällen med dubbla funktioner vrider du den ytterligare för att använda den inre ringen som en vanlig hällplatta.

Fig. 3.21

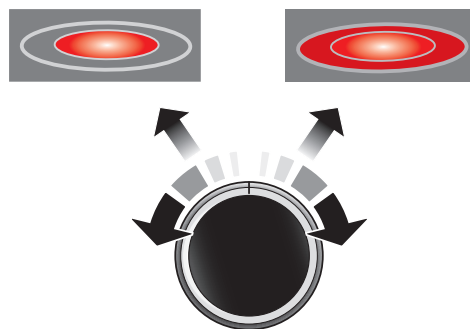
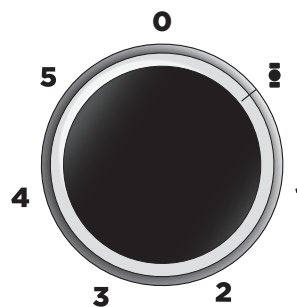


Fig. 3.22



	1	2
Komplett varmhållningszon	Låg värme	Medelhög värme – smältning av smör
3	4	5
Medelhög värme – sjudning	Hög värme	Mycket hög värme

4. Grillen

Fig. 4.1

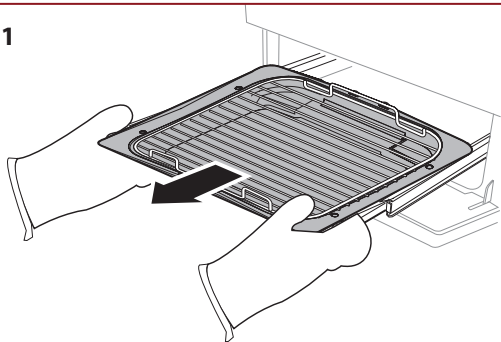


Fig. 4.2

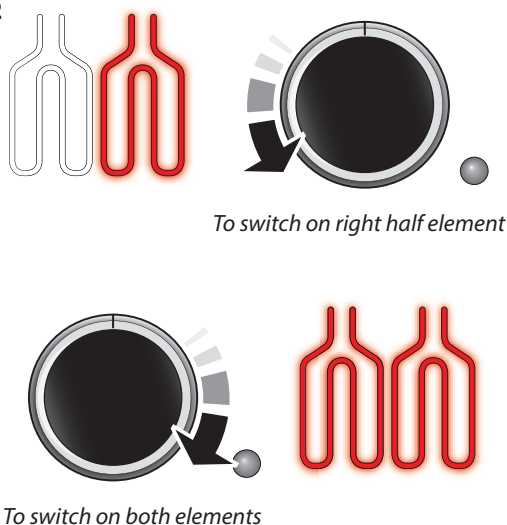


Fig. 4.3

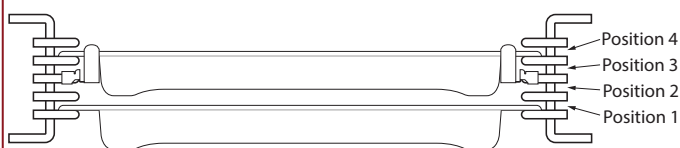


Fig. 4.4

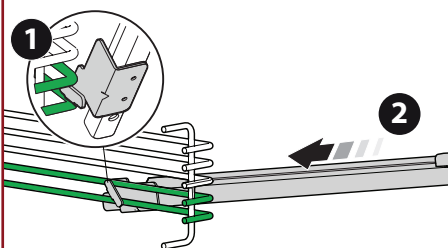
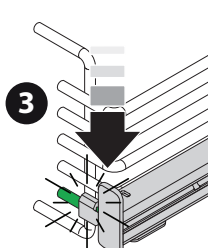


Fig. 4.5



Flexi Grill

Öppna luckan och dra grillbordets vagn framåt med hjälp av ugnsvantar (**Fig. 4.1**).

Grillen har två element som gör att antingen hela stekbordsområdet kan värmas upp eller bara den högra halvan (**Fig. 4.2**).

Justera till lämplig temperatur genom att vrida på reglaget. Vrid reglaget medurs för att värma upp hela grillen.

Vrid reglaget moturs för att värma den högra halvan. Indikatorlampan vid grillreglaget kommer att lysa.

För bästa resultat, skjut tillbaka vagnen in i grillkammaren. Grillunderlägget kan tas bort och maten placeras på det medan du väntar på att grillen ska förvärmas.

⚠ LÄMNA INTE grillen i mer än ett par minuter utan grillbordet under den, annars kan reglagen bli varma.

När grillen har förvärmats tar du ut grillbordet igen och sätter tillbaka underlägget med maten på. Skjut tillbaka grillbordet eller vagnen in i grillkammaren. Se till att det har tryckts in ordentligt.

⚠ De åtkomliga delarna kan bli varma när grillen används. Låt inga små barn komma i närheten.

⚠ STÄNG ALDRIG grillluckan när grillen är på.

⚠ VAR FÖRSIKTIG: Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas i andra syften, t.ex. rumsuppvärmning.

⚠ VARNING: När underlägget har tagits bort från grillbordet ska du se till att grillbordet och hållaren är helt och hållet tillbakaplacerade i grillkammaren.

Placering av grillen

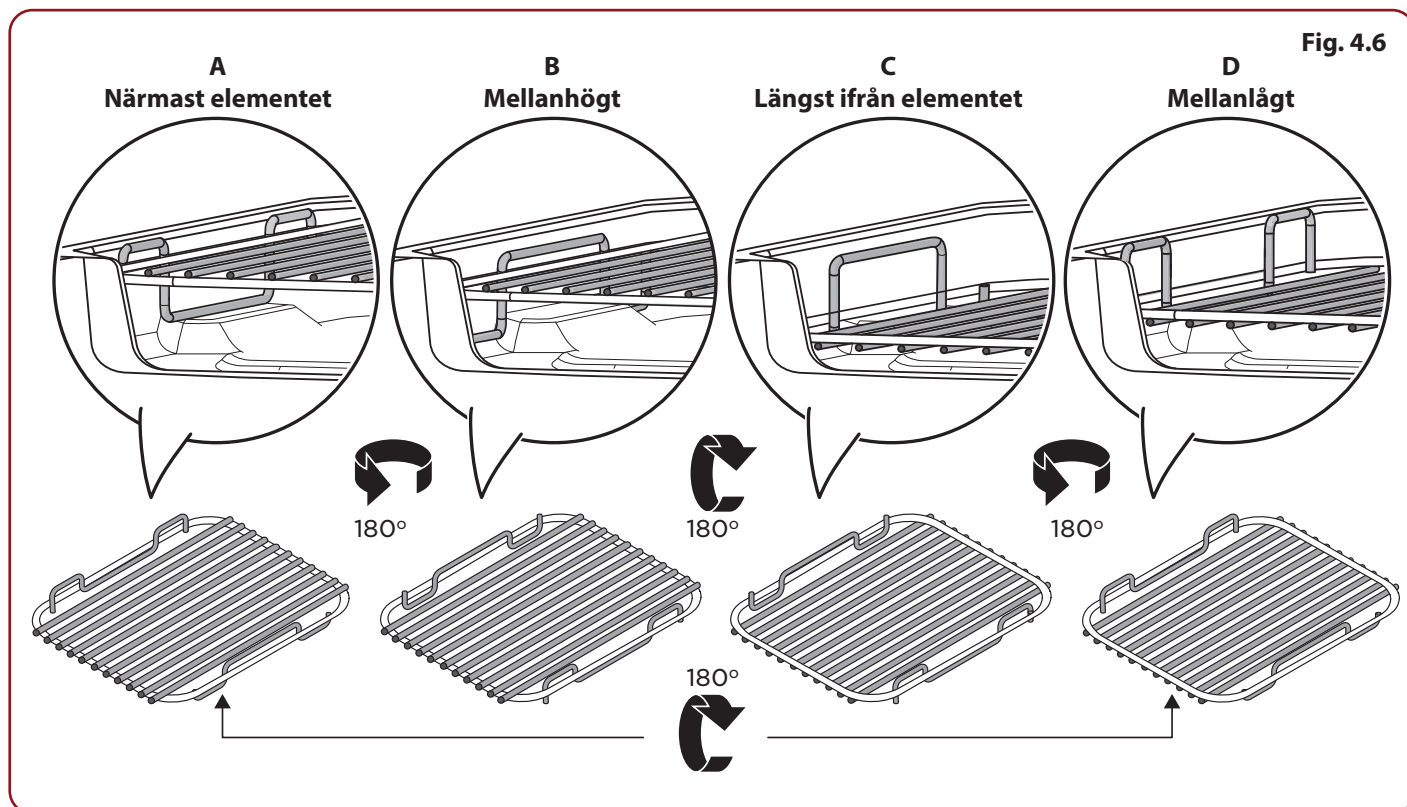
Grillbordet kan placeras på 4 nivåer (positionerna 1 - 4). Om du använder skenorna reduceras det till 3 nivåer (positionerna 2 - 4) (**Fig. 4.3**).

Montering av teleskopskenorna

Skjut upp teleskopskenorna på de valda stegarna och kläm fast dem säkert. (**Fig. 4.4** och **Fig. 4.5**)

Justering av grillunderläggets höjd

Grillunderlägget har 4 olika höjdpositioner (Fig. 4.6).



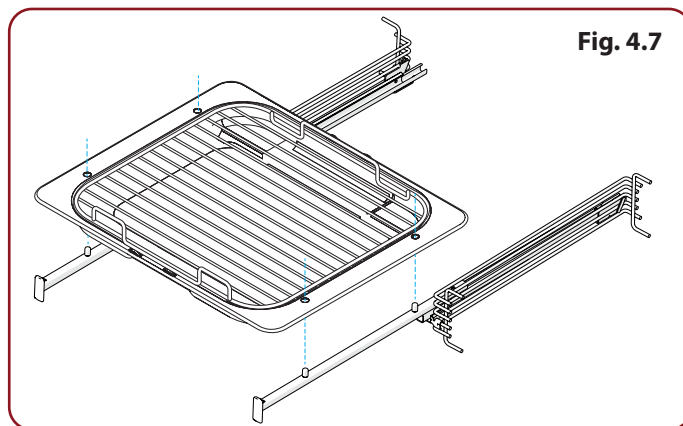
Matlagningsförslag

1. Närmast elementet – Rostat bröd, baconskivor.
2. Medel hög – ost på rostat bröd, walesisk rarebit, zucchiniskivor, stekfläsk.
3. Medel låg – fiskfiléer, grönsaksspett.
4. Längst bort från elementet – hel fisk, tjocka fläskkotletter, kycklingbröst, kyckling- eller nötköttsspett.

OBS: En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Montering av grillbordet

Rikta in de 4 hålen på grillbordet mot de 4 lokaliseringstiften på teleskopskenorna (Fig. 4.7), eller skjut upp grillbordet direkt på stegen med hjälp av position 1 (Fig. 4.3).



5. Ugnarna

Klockan måste ställas och visa rätt tid innan ugnarna kan fungera. Se avsnittet om för instruktioner om hur du ställer in tiden på dygnet. **”Ställ din klocka” på sidan 7**

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

Den vänstra ugnen är antingen en varmluftsugn eller en multifunktionsugn, beroende på modell.

Den högra ugnen är en varmluftsugn.

Multifunktionsugn

Precis som ugnsläkten och fläktelementet har multifunktionsugnen utrustats med två extra värmeelement, ett synligt på ugnens ovansida och den andra under ugnsbotten. Var försiktig så att du inte vidrör det övre elementet och elementdeflektorn när du sätter in eller plockar ut saker ur ugnen.

Multifunktionsugnen har **tre huvudsakliga tillagningsfunktioner: varmluft, fläktassisterad och konventionell tillagning**. Dessa funktioner bör användas för att utföra det mesta av din matlagning.

Bryningselementet **och** basvärmens **kan** användas i den senare delen av tillagningsprocessen för att finjustera resultatet efter dina specifika krav.

Använd fläktgrill för alla dina grillbehov och tina upp för att säkert tina små föremål av fryst mat.

Tabell 5.1 ger en sammanfattning av multifunktionslägena.

- Multifunktionsugnarna har många olika användningsområden. Vi föreslår att du håller ett vaksamt öga på din matlagning tills du lärt dig varje funktion. Kom ihåg – alla funktioner lämpar sig inte för alla mattyper.
- Kom ihåg att alla spisar varierar – temperaturerna i dina nya ugnar kan skilja sig från de i din tidigare spis.

Funktion	Användning
Tining	För upptining av mindre rätter i ugnen utan värme
Varmluftsugn	Fullständig tillagningsfunktion, jämn värme hela vägen, bra för bakning
Grill med fläkt	Grillning av kött och fisk med ugnsluckan stängd
Fläktassisterad	En komplett tillagningsfunktion som är bra för stekning och bakning
Konventionell ugn	En komplett tillagningsfunktion för stekning och bakning i den undre halvan av ugnen
Bryningselement	För att bryna och skapa yta på rätter toppade med ost
Undervärme	För att få frasig botten på matpajer, pizza eller smördeg

Tabell 5.1

Ugnens funktioner

Multifunktionsugnarna har olika funktioner. Kom ihåg att alla funktioner inte lämpar sig för alla mattyper.



Duo

Duo-läget styr fläkten och värmeelementet runt fläkten för att producera en jämn värme för att tillaga maten, samtidigt som baselementet används för att tillaga undersidan och göra den krispig. Använd den nedre hyllpositionen (hyllposition 1) när du använder den här funktionen.



Varmluftsgugn

Denna funktion styr fläkten och värmeelementet runt den. En jämn värme produceras i hela ugnen, vilket gör att du kan laga mat på flera hyllpositioner samtidigt. Denna funktion är en bra "allround"-funktion.



Grill med fläkt

Denna grillfunktion med stängd lucka arbetar med fläkten samtidigt som det övre elementet är på. Detta är en jämnare, mindre intensiv värme än en konventionell grill. Maten bör placeras på ett grillbord och underlägg, eftersom det tillåter bättre luftcirkulation. Grillbordet bör inte placeras på den högsta hyllpositionen.



Fläktassisterad ugn

Denna funktion styr fläkten och cirkulerar luft som värms upp av elementen högst upp och i botten av ugnen. Kombinationen av fläkt och konventionell matlagning (över- och undervärme) gör denna funktion idealisk för tillagning av stora köttstekar.



Konventionell ugn (över- och undervärme)

Konventionellt är att gå tillbaka till den traditionella matlagningsmetoden, värmen från toppen och baselementen kombineras. Eftersom ingen fläkt används finns det ingen uttorkande effekt på maten, vilket gör detta till en idealisk funktion för all matlagning eller bakning i ugnen längre än 1½ timme. Rekommenderas endast för matlagning på en hylla, vilket säkerställer att maten är så nära mitten av ugnen som möjligt.



Bryningselement

Denna funktion använder endast elementet i toppen av ugnen. Den är användbar för att bryna eller avsluta rätter.



Undervärme

Den här funktionen använder baselementet. Det är en mild värme som är bra för långsam matlagning och bain-marie-matlagning.



Tining

Denna funktion styr fläkten för att endast cirkulera kall luft. Upptining på detta sätt påskyndar processen och skyddar maten. Stora objekt såsom hela kycklingar och stekar bör inte tinas upp på detta sätt.

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



Brödjäsningslåda

Temperaturen i brödjäsningslådan är idealisk för att jäsa alla typer av jästdeg.

Förvärm brödjäsningslådan

Den manövreras med en tryckknapp. Du behöver inte ställa in någon temperatur, det är redan gjort.

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

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



Ugn för långkok

Långkoksugnen är avsedd för långsam tillagning, för varmhållning eller för att värma tallrikar och serveringsfat.

Använda långkoksugnen

Den graderade temperaturskalan på överstycket gör att du antingen kan laga mat långsamt i flera timmar (A) eller hela dagen medan du är ute (B).

Fig. 5.1

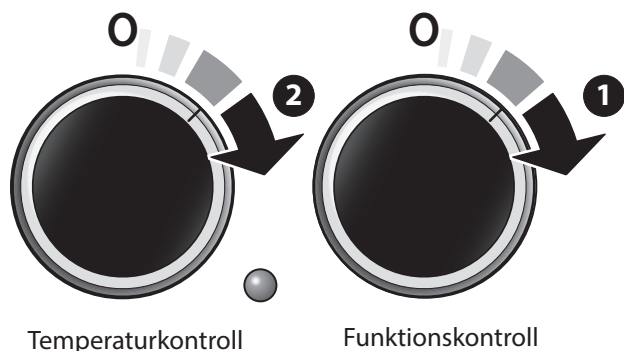
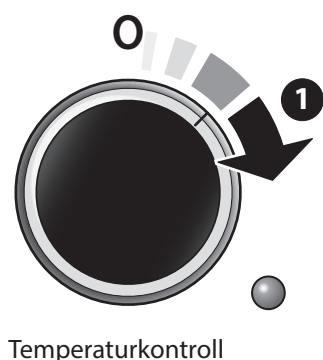


Fig. 5.2



Använda multifunktionsugnen

Multifunktionsugnen har två kontroller: en funktionsväljare och ett temperaturinställningsvred (**Fig. 5.1**).

Vrid funktionsväljaren till en tillagningsfunktion. Vrid ugnstemperaturreglaget till önskad temperatur.

Ugnsvärmelampan lyser tills ugnen har nått den temperatur du valt. Den tänds och släcks sedan under tillagningen efterhand som ugnen håller den valda temperaturen.

Varmluftsugn

Den högra ugnen är en varmluftsugn som cirkulerar varm luft kontinuerligt, vilket innebär snabbare och jämnare tillagning.

De rekommenderade tillagningstemperaturerna för en varmluftsugn är i allmänhet lägre än för en vanlig ugn.

* **Obs! Kom ihåg att alla spisar varierar, så temperaturerna i dina nya ugnar kan skilja sig från de i din tidigare spis.**

Använda varmluftsugnen

Vrid ugnsgreppet till önskad temperatur (**Fig. 5.2**).

Ugnsindikatorlampan lyser tills ugnen har nått den valda temperaturen. Den kommer sedan att slås på och av under tillagningen.

Brödjäsningsslåda

Brödjäsningsslådan finns till höger längst ner på spisen (**Fig. 5.3**).

Temperaturen i brödjäsningsslådan är idealisk för jäsning av alla sorters jästdeg, allt från söta, matiga, glutenfria till surdeg, deg med färsk jäst och torkad jäst, brödmixar och recept.

Brödjäsningsslådan kan användas för förvaring. Om du har använt brödjäsningsslådan ska den stängas av och svalna innan du förvarar något där.

OBS! Brödjäsningsslådan kan inte värma upp tallrikar

Förvärma brödjäsningsslådan

Den manövreras med en tryckknapp. Du behöver inte ställa in någon temperatur, det är redan gjort.

Brödjäsningsslådan har plats för:

- Bakplåtar, inte större än 340 mm x 340 mm, för jäsning av frallor eller bullar. Dessa kan sedan sättas in direkt i ugnen efter jäsning.
- 3-liters skål fylld med deg
- 3 x 1 kg brödformar
- 4 x 0,5 kg brödformar

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

Om du använder en stor bakplåt kan du ställa ett bakgaller i lådans botten och ställa plåten överst. Det låter den värmda luften nå degen.

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

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

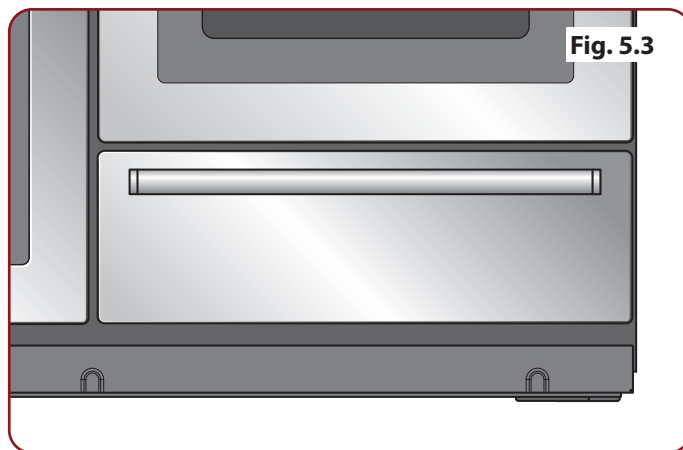


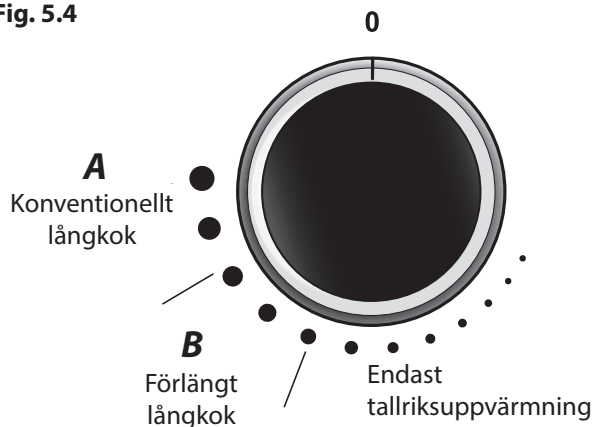
Fig. 5.3

TIPS FRÅN OSS

Osäker på hur mycket dina brödformar rymmer?

- En brödform för ett halvt kilo rymmer cirka 800 ml vatten.
- En brödform för ett kilo rymmer cirka 1,5 liter vatten.
- Täck degen under jäsningen med smord plastfolie. Var noga med att inte fästa plastfolien för hårt – den måste ge utrymme för degen att kunna jäsa.

Fig. 5.4



Långkoksugnen

Långkoksugnen är avsedd för långsam tillagning, t.ex. grytor, stekar m.m. Den kan laga en komplett måltid; till exempel – gryta, rispudding och bakad potatis – eller bara värma rätterna (använd endast värmetåliga rätter).

Den är också användbar för att värma tallrikar och serveringsfat (använd endast värmebeständiga typer).

- Vi rekommenderar inte att värma fint benporslin.

Använda långkoksugnen

Den graderade temperaturskalan på överstycket gör att du antingen kan laga mat långsamt i flera timmar (**A**) eller hela dagen när du är ute (**B**) (Fig. 5.4).

Tänk på detta när du använder långkoksugnen

- Förvärm ugnen 20–30 minuter innan du börjar laga mat.
- Låt inte rätterna vidröra värmeelementen på vardera sidan av ugnen.
- Koka upp grytor, soppor etc på spisen innan du lägger i en lämplig gryta för långsam tillagning.
- Se till att grytor innehåller tillräckligt med vätska, särskilt om de ska tillagas en lång stund.
- Använd lock eller folie över grytor för att täcka över maten och bevara fukten under tillagningen.
- Kontrollera att alla rätter får plats i ugnen innan du börjar tillaga maten.
- Linda in tvättade och skurna bakpotatisar i folie före tillagning.
- Se till att kött och fågel når en säker temperatur på minst 90 °C innan du äter.
- Fryst mat ska alltid tinas helt före tillagning.
- Du kan tillaga en fruktkaka i långkoksugnen på maximal värme (om dina andra ugnar kanske redan används). Om du använder varmluftsugnen under långkoksugnen samtidigt ska du låta tillagningstiden vara lite längre.
- Du kan även grädda spröda, vita maränger i långkoksugnen.
- Tidsperioderna för tillagning i långkoksugnen beror på ugnstemperatur, mängd och typ av mat som du tillagar. Som en tumregel för grytor rekommenderas minst tre timmars tillagningstid.
- Håll ett öga på maten tills du har lärt känna ugnen.

Ugns-galler

Ugns-galler (Fig. 5.5) behålls när de dras framåt men kan enkelt tas bort och sättas tillbaka.

Dra galleret framåt tills gallerets baksida stoppas av hyllstoppen i ugns-sidorna (Fig. 5.6).

Lyft upp gallerets framsida så att gallerets baksida passerar under hyllstoppet och dra sedan galleret framåt (Fig. 5.7 och Fig. 5.8).

För att sätta tillbaka galleret passas galleret in med ett spår i ugnsstegen och trycks bakåt tills änden slår i hyllstoppet. Lyft upp den främre delen så att galleränden går fri från hyllstoppen, och sänk sedan den främre delen så att galleret är plant och tryck in det helt.

Handyrack

Handyrack passar endast till den vänstra ugnsluckan (Fig. 5.9). Tillagning av mat är enkelt att ombesörja eftersom maten är lättillgänglig när luckan är öppen.

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

Den kan monteras på två olika höjder. Ett av ugns-galleren måste avlägsnas och det andra monteras så att det passar.

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

För att montera Handyracken placeras dess ena sida i luckfästet. Fjädra sedan ut den andra sidan för att klämma fast den på det andra fästet (Fig. 5.10).

Ugns-galler – Höger (hög) ugn

Den höga ugnen (90- och 100-modeller) levereras med fyra plana ugns-galler och ett rack för tallriksvärmning (Fig. 5.11).

När du använder den höga ugnen kan du laga mat på alla fyra hyllorna samtidigt (Fig. 5.12), men se till att de är väl åtskilda så att den varma luften kan cirkulera.

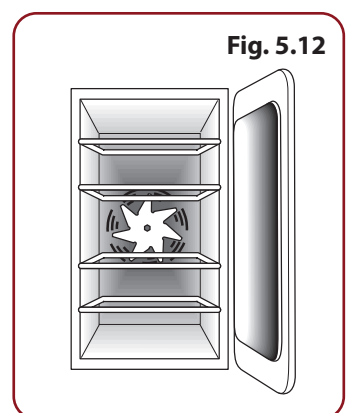
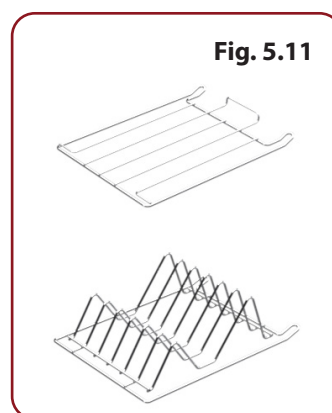
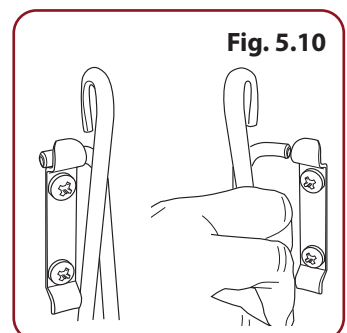
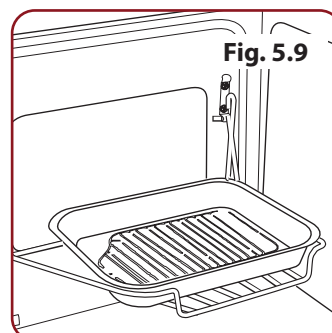
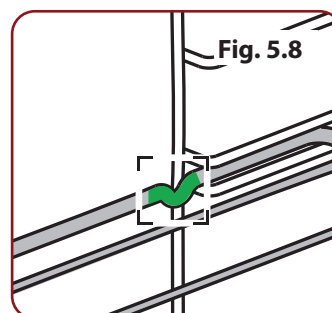
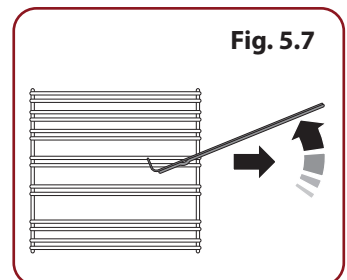
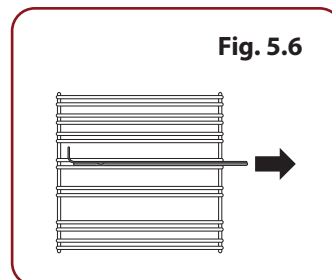
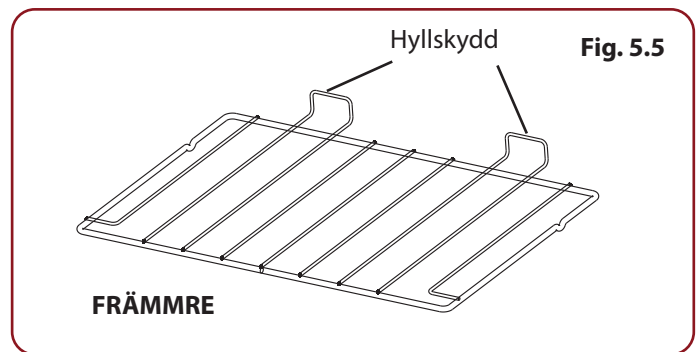


Fig. 5.13

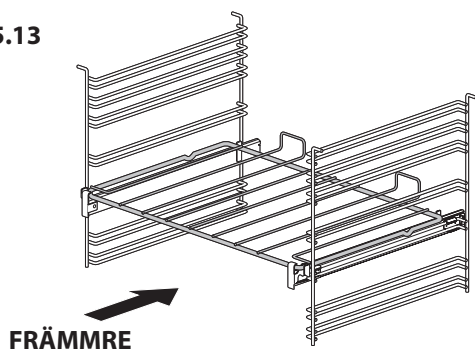


Fig. 5.14

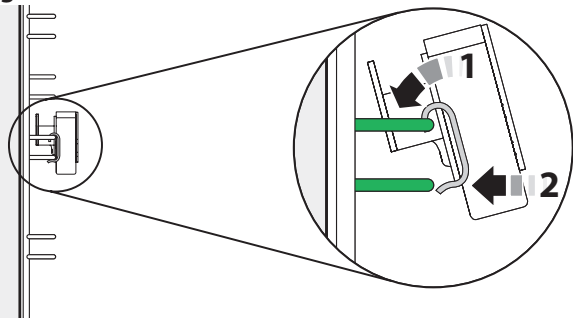


Fig. 5.15

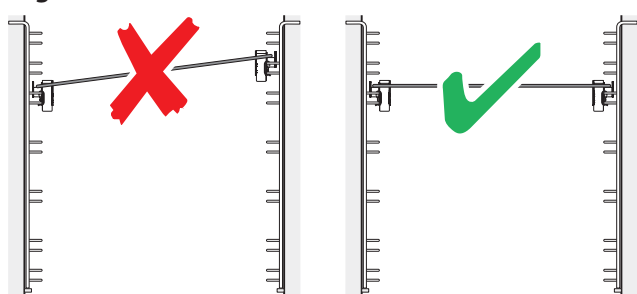
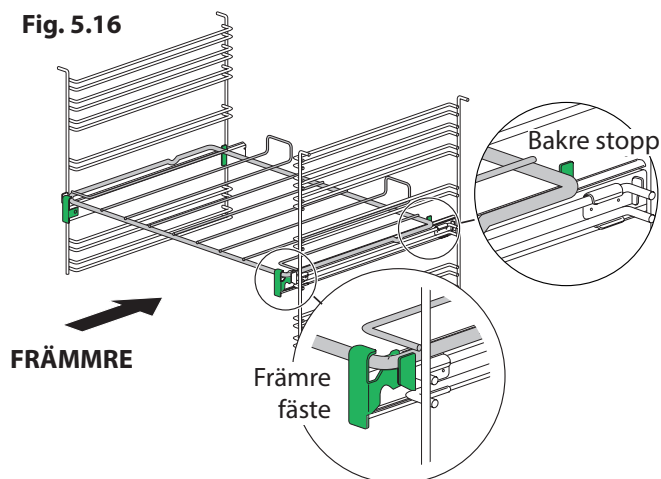


Fig. 5.16



Glide-out-ugnsgaller

Glide-out-ugnsgaller finns för alla ugnar utom den höga ugnen.

Obs! Handyrack måste tas bort innan du monterar det utdragbara gallret.

Stegpinnarna på hyllstöden är i par. Skenorna för glide-out-gallren kan monteras på alla par utom den övre (**Fig. 5.13**).

Montera glide-out-gallren på hyllfästena

Haka på den bakre delen av 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. 5.14**).

Hyllskenornas framsida kan identifieras med hjälp av fästet.

Säkerställ att hyllskenorna har satts i samma läge på vardera sidan (**Fig. 5.15**).

Montera glide-out-fästena

Kontrollera att skenorna är säkrade innan du monterar glide-out-hyllan.

Haka fast glide-out-gallret på skenorna som visas. Den bakre delen av gallret måste ligga på skenorna, framför det bakre stoppet (**Fig. 5.16**).

Se till att gallret sitter plant när den väl är på plats.

⚠ Stoppa INTE glide-out-skenorna i diskmaskinen

Enkelugn

Energisparpanel

Enkelugnen har en avdelningsfunktion (**Fig. 5.17** och **Fig. 5.18**). Med denna på plats värms endast ena halvan av ugnen upp och endast de högra sidoelementen används (**Fig. 5.19**). Detta sparar energi och är idealiskt för tillagning av de flesta rätter. När du använder avdelaren kan kondens uppstå i den vänstra ugnen – detta är normalt.

För mycket stora matvolymmer eller stora rätter för speciella tillfällen kan avdelaren tas bort. På så sätt kan elementen på vänster sida och de till höger användas när en funktion väljs.

Alla ugnsfunktioner finns i fullständiga och delade former och ugnsgaller finns för användning i båda formaten.

⚠ Varning!
Var mycket försiktig när du tar bort avdelaren så att du inte repar det inre glaset på ugnsluckan. Repor i glaset kan orsaka spänning och göra så att luckan går sönder.

Ta bort energisparpanelen

⚠ Se till att spisen är sval innan du försöker ta bort panelen.

Öppna luckan helt och plocka ur ugnsgallren. När du tar bort avdelaren lutar du den något uppåt och tar tag i undersidan för att förhindra att metallbasen kommer i kontakt med luckans glas (**Fig. 5.20**).

Vi rekommenderar att du placerar en kökshandduk eller liknande på luckans glas innan du tar bort avdelaren. Detta bör förhindra repor på luckans innersida.

Placera eller skjut INTE metallföremål, inklusive kokkärl, mot luckans glas eftersom det kan orsaka repor och efterföljande fel.

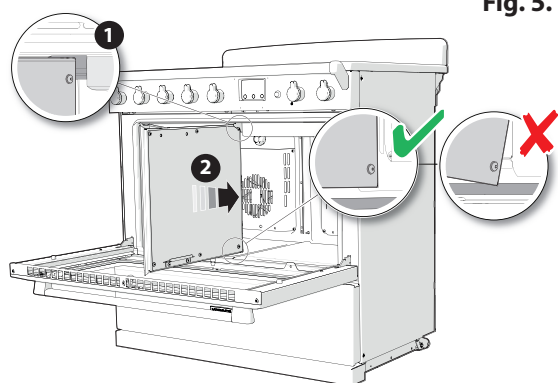


Fig. 5.17

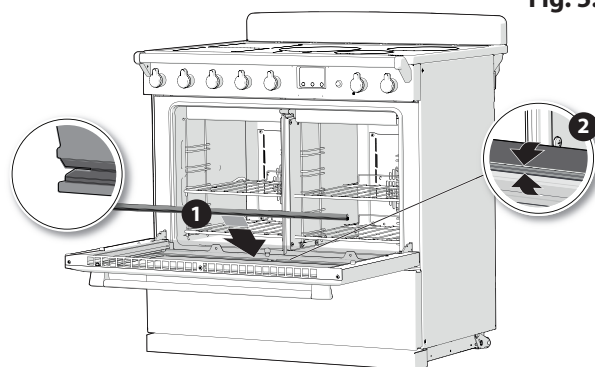


Fig. 5.18

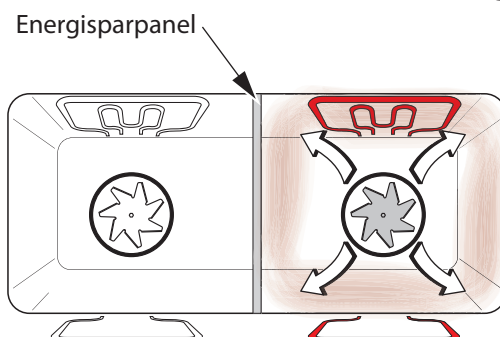


Fig. 5.19

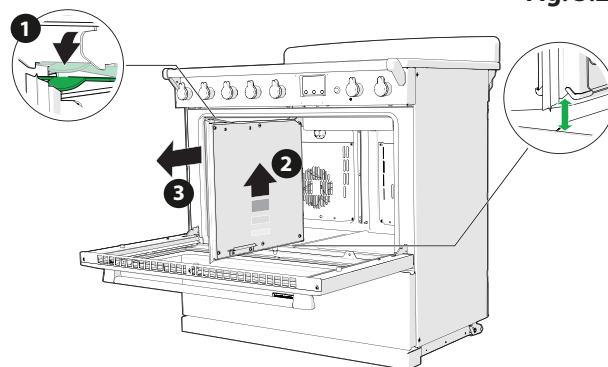


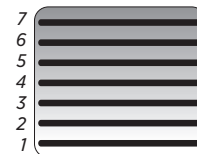
Fig. 5.20

6. Matlagningstabeller

- Tillagningstiderna och temperaturerna i dessa tabeller är endast en vägledning för att säkerställa att mat, särskilt kött och fågel, är helt genomstekt.

Hyllpositioner

- Om inget annat anges ska du när du lagar mat i en hyllposition sikta på att maten ska befinna sig i mitten av ugnen. För matlagning på två eller fler hyllpositioner ska du sikta på att placera maten på samma avstånd från varandra för att tillåta luftflöde.
- Bild av hyllpositioner som räknas nerifrån och upp.



Hyllpositioner i ugnen



Grillhyllans positioner

Multifunktionsugn - konventionell

Kött och fågel

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Grad av tillagning	Tid
Nötkött (utan ben)	Konventionell	3	180 355	Blodig	40 minuter per kg plus 20 minuter
				Medium	50 minuter per kg plus 20 minuter
				Välstekt	60 minuter per kg plus 20 minuter
Lamm	Konventionell	3	180 355	Medium	50 minuter per kg plus 20 minuter
				Välstekt	60 minuter per kg plus 20 minuter
Fläsk	Konventionell	3	180 355	-	70 minuter per kg plus 35 minuter
Stekt kyckling	Konventionell	3	200 390	-	45 minuter per kg plus 20 minuter
Kalkon (hel)	Konventionell	3	190 375	-	40 minuter per kg plus 90 minuter
Anka	Konventionell	3	200 395	-	40 minuter per kg plus 10 minuter

Huvudrätter, tillbehör och extra

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Tid
Gryta	Varmluft	3	140 285	Minst 3 timmar

Mjuka kakor

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Tid
Fet fruktkaka	Konventionell	2	160 320	45–50 minuter per 500 g blandning
Bondkaka/halvfet fruktkaka (200 mm form)	Konventionell	2	160 320	2–2 ½ timmar
Madeiratårta (2 lb limpform)	Konventionell	2	170 340	80–90 minuter

Bröd

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C °F)	Tid
Brödlimpa (2 lb limpform)	Konventionell	3	220 430 (initial) 190 375 (after 15 minuter)	45 minuter
Frallor (80 g degbullar)	Konventionell	3	220 430	15–20 minuter
Focaccia/Brödkaka	Konventionell	3	220 430	20 minuter

* Förvärm bakplåt i ugn

Multifunktionsugn - Duo

Bakverk

Livsmedel (25 cm flan)	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C °F)	Tid
Bakewell Tart	Duo	1	170 340	35-40 minuter
Citronmarängpaj	Duo	1	180 355	35-40 minuter
Matpaj	Duo	1	170 340	30-35 minuter

Bröd

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C °F)	Tid
Pizza (200 g färsk deg)	Duo	Ugnens botten	210 410	5–8 minuter

Multifunktionsugn - varmluftsugn

Kött och fjäderfä

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C °F)	Grad av tillagning	Tid
Nötkött (utan ben)	Varmluft	3 eller 4	180 355	Blodig	40 minuter per kg plus 20 minuter
				Medium	50 minuter per kg plus 20 minuter
				Välstekt	60 minuter per kg plus 20 minuter
Lamm	Varmluft	3 eller 4	180 355	Medium	50 minuter per kg plus 20 minuter
				Välstekt	60 minuter per kg plus 20 minuter
Fläsk	Varmluft	3 eller 4	180 355	- -	70 minuter per kg plus 35 minuter
Stekt kyckling	Varmluft	3 eller 4	200 390	- -	45 minuter per kg plus 20 minuter
Kalkon (hel)	Varmluft	3 eller 4	190 375	- -	40 minuter per kg plus 90 minuter
Anka	Varmluft	3 eller 4	200 395	- -	40 minuter per kg plus 10 minuter

Huvudrätter, tillbehör och extra

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C °F)	Tid
Nötstek (2 lb limpform)	Varmluft	4	160 320	45–50 minuter
Vegetarisk Wellington	Varmluft	4	190 375	35-40 minuter
Yorkshire Pudding (12-håls bullform)	Varmluft	4	210 410	30 minuter plus förvärmning av olja
Ugnsrostad potatis	Varmluft	3	200 395	60–70 minuter plus förvärmning av olja

Multifunktionsugn - basvärme

Långkok

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C °F)	Tid
Gryta	Undervärme	1	140 285	Minst 3 timmar

Bain-Marie

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C °F)	Tid
Crème brûlée (10 cm ramekiner)	Undervärme	1	150 300	35–40 minuter

Grillutrymme

Brödprodukter

Livsmedel	Grillens effektnivå	Underläggsposition	Hyllposition	Tid
Rostat bröd	3			
Tekakor/fruktbröd	3			
Ost på rostat bröd	3*			

Kött

Livsmedel	Grillens effektnivå	Underläggsposition	Hyllposition	Grad av tillagning	Tid
Biffstek (ryggbiff)	3			Blodig	
				Medium	
				Välstekt	
Bacon	3				
Korv	3				
Kycklingbröst (fjärilsbröst)	2				

Grönsaker

Livsmedel	Grillens effektnivå	Underläggsposition	Hyllposition	Tid
Grönsaksspett	3			
Svamp	2			
Majs	1			
Sparris	2			

Brödjäsningsslåda

Livsmedel	Steg	Status	Tid
Deg för vitt bröd	Jäs först	i blandningsskålen	40–45 minuter
	Andra jäsningen	i 2 lb limpform	25–30 minuter
		Limpa i fri form	15–20 minuter
		80 g frallor	25–30 minuter
Deg med frön eller fullkorn	Jäs först	i blandningsskålen	50–60 minuter
	Andra jäsningen	i 2 lb limpform	40–45 minuter
		Limpa i fri form	30–35 minuter
		80 g frallor	30–35 minuter
Fullkornsdeg (1:a jäsningen)	Jäs först	i blandningsskålen	1–1¼ timme
	Andra jäsningen	i 2 lb limpform	45–50 minuter
		Limpa i fri form	40–45 minuter
		80 g frallor	40–45 minuter
Bullddeg (1:a jäsningen)	Jäs först	i blandningsskålen	2–3 timmar
	Andra jäsningen	i 2 lb limpform	1–2 timmar

Långkoksutrymme

Livsmedel	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Tid
Gryta	Ugnens botten	Max	Minst 6 timmar
2 kg kyckling	Ugnens botten	Max	Minst 8 timmar
Stek av fläsk	Ugnens botten	Max	Minst 6 timmar

Dubbelbränsle - kokplatta

Brännare

Brännarnamn	Kokkärl	Användningsområden
Wok	Wok	Wok, stekt ris
	Stor syltkastrull	Sylt, marmelad, chutney
	Hällgrytor med stor botten	Kokande vatten
	Paellapanna	Paella och risotto
Snabb	Stora kastruller	Kokande vatten för pasta, ris, grönsaker etc
	Ångkokare för håll	Göra curry, pastasåser, grytor etc
	Stora stekpannor	Grönsaker, fisk, kött, ångade puddingar, dim sum.
	Grillpannor	Stekning av kött och ägg
Medelsnabb	Medelstor kastrull	Stekning av kött och grönsaker
Aux	Mjölkkastruller*	Tillagning av sås
	Espresso-bryggning*	Uppvärmning av mjölk och färdiga såser.
		Kaffebryggning

* Distans för mjölkkastrull

Induktion

Effektnivå	Värme	Temperatur (°C/°F)	Användningsområden
L1	Förinställd	40 104	Smälta choklad och smör
L2		70/90 158/194	Varmhållning/sjudning (beroende på modell)
L3		90 194	Sjudning (beroende på modell)
L1-3	Låg värme		Uppvärmning, smältning, sås (äggbaserad) och vaniljsåslagning
L4-6	Medelhög värme		Sjudning, sås (mjöl- och tomatbaserad), sauté
L7-9	Hög värme		Stekning, kokning, wokning

Testrätter

Dessa tabeller har tagits fram för testinstitut för att underlätta apparattestning. Enligt EN 60350-1.

Varmluftsugn

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Tid
Småbröd, 1 bakplåt	Varmluft	3	180* 356*	12 minuter
Småbröd, 2 bakplåtar	Varmluft	2 och 4	180* 356*	12 minuter
Småbröd, 3 hyllor	Varmluft	1, 3 och 5	180* 356*	12 minuter
Småkakor, 1 bakplåt	Varmluft	3	160* 320*	30 minuter
Småkakor, 2 hyllor	Varmluft	2 och 4	160* 320*	30 minuter
Småkakor, 3 nivåer	Varmluft	1, 3 och 5	160* 320*	30 minuter
Fettfri sockerkaka, 1 bakplåt	Varmluft	3	180* 356*	35 minuter
Fettfri sockerkaka, 2 bakplåtar	Varmluft	2 och 4	180* 356*	35 minuter

* Förvärmd

Grillutrymme

Livsmedel	Grillens effektnivå	Underläggsposition	Hyllposition	Tid
Rostat bröd	3*		3	3–4 minuter
Nötköttburgare	3*		2	15 minuter

* Förvärmd i 3 minuter.

Varmluftsgugn

Kött och fågel

Livsmedel	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Grad av tillagning	Tid
Nötkött (utan ben)	3	160 320	Blodig	40 minuter per kg plus 20 minuter
			Medium	50 minuter per kg plus 20 minuter
			Välstekt	60 minuter per kg plus 20 minuter
Lamm	3	160 320	Medium	50 minuter per kg plus 20 minuter
			Välstekt	60 minuter per kg plus 20 minuter
Fläsk	3	160 320	- -	70 minuter per kg plus 35 minuter
Stekt kyckling	3	180 355	- -	45 minuter per kg plus 20 minuter
Kalkon (hel)	3	170 340	- -	40 minuter per kg plus 90 minuter
Anka	3	180 355	- -	40 minuter per kg plus 10 minuter
Korv		180 355	- -	

Fisk

Livsmedel	Ugnsfunktion	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Tid
Filé	Varmluftsgrill	3	190 375	15–20 minuter
Hel	Varmluftsgrill	3	180 355	15–20 minuter per 500 g*

Huvudrätter, tillbehör och extra

Livsmedel	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Tid
Yorkshire Pudding (12-håls bullform)	4	210 410	30 minuter plus förvärmning av olja
Ugnsrostad potatis	3	200 390	60–70 minuter plus förvärmning av olja
Gryta	3	140 285	Minst 2 timmar
Lasagne/Cottage pie (30 cm x 21 cm bakform)	3	180 355	40–45 minuter
Köttpaj (degskal endast på ovansidan) (30 cm x 21 cm ugnsform)	4	200 390	30–35 minuter
Pizza (butiksköpt – kyld)	4	200 390	10–12 minuter

Mjuka kakor

Livsmedel	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Tid
Fet fruktkaka	2	140 285	45–50 minuter per 500 g blandning
Farmhouse/Halvfet fruktkaka (200mm form)	2	140 285	2–2½ timmar
Madeiratårta (2 lb limpform)	2	150 300	80–90 minuter
Viktoria kaka (210 mm formar)		160 320	30–35 minuter
Älvkakor		160 320	30–35 minuter
Cupcakes (12-håls bullform)		170 340	20–25 minuter

Desserter

Livsmedel	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Tid
Choux-deg (2 cm profiteroler)	3	210 410	15–20 minuter
Scones	3	200 390	12–15 minuter
Marängar (7 cm bon)	3	100 210	4 timmar
Smördeg	3	200 410	15–20 minuter
Fruktpajer (23 cm pajform)	3	200 390	30–35 minuter
Bakewell Tart (25 cm pajform)	3	170 340	20 minuter till förgräddning, sedan 40–45 minuter med fyllning
Bröd- och smörpudding (30 cm x 21 cm ugsform)	3	170 340	40–45 minuter
Fruktsmulpaj (30 cm x 21 cm ugsform)	3	180 355	30–35 minuter

Bröd

Livsmedel	Hyllposition	Temperatur (°C/°F)	Tid
Pizza (färsk deg)	Ugnens botten	210* 410*	8–10 minuter
Brödlimpa (2 lb form)	3	200 410 reducerad till 170 340 efter 15 minuter	45 minuter
Frallor (80 g degbollar)	3	200 390	15–20 minuter.
Focaccia/Brödkaka	3	200 390	20 minuter

* Förvärm

7. Tillagningstips

Varmlufts- och multifunktionsugn

Ämne	Rekommendation
Tillagning på flera hyllpositioner	- Använd alltid varmluftsfunktionen. - Kontrollera de maximala brickstorlekar som ska användas för jämnaste värmefördelning:- - Vänster utrymme (alla modeller) 340 x 340 (mm) 90 cm hög ugn 320 x 230 (mm) 100 cm hög ugn
Förvärm ugnen	Om du vill förvärma ugnen väntar du tills ugnsindikatorn har slocknat innan du sätter in maten.
Sätt in trådhyllorna	Se till att trycka ordentligt mot baksidan av ugnen.
Låt värmen cirkulera	Lämna alltid en "fingerbredd" mellan rätterna på samma hylla. Då kan värmen cirkulera fritt runt dem.
Stekning av kött	- Låt köttet komma upp i rumstemperatur innan du steker det. - Låt köttet vila mellan halva och hela tillagningstiden.

Jäsning av bröd

Ämne	Rekommendation
Jäs bröddegen	Täck över degen medan den jäser med smord plastfolie.

Långkok

Ämne	Rekommendation
Förvärm långkoket	Förvärm långkoksugnen i 20–30 minuter innan du börjar laga mat.
Avstånd mellan rätter och värmeelement	- Låt inte rätter vidröra värmeelementen som sitter på vardera sidan av ugnen. - För bästa resultat, koka först på spisen innan du placerar maten i en lämplig gryta för långkok.
Koka grytor, soppa etc	- Se till att grytor innehåller tillräckligt med vätska, särskilt om de ska tillagas en lång stund. - Använd lock eller folie på grytor för att täcka maten medan den tillagas för att behålla fukten.

8. Rengöringstabell

- Låt spisen svalna innan du utför någon rengöring. För större rengöring, isolera elförsörjningen.
- Regelbunden rengöring rekommenderas. För enklare rengöring kan du torka upp eventuellt spill omedelbart.
- För emaljerade ytor används ett rengöringsmedel som är godkänt för användning på emalj
- Prova alltid kemikalier som du inte har använt tidigare på en liten diskret yta av din spis
- Använd inte färglösningsmedel, tvättsoda, biologiska pulver, blekmedel, klorbaserade blekrengöringsmedel, grova slipmedel eller salt.
- Använd inte stålull, ugnsgöringsdynor eller något annat material eftersom dessa kan orsaka repor på spisens yta.
- Alla delar av spisen kan rengöras med varmt tvålatten – men se till att inget överskottsvatten sipprar in i apparaten.

Del	Yta	Rekommenderad rengöringsmetod
Kokplatta	Emalj eller rostfritt stål	• Använd varmt tvålatten, mjuk trasa. • Eventuellt envisa fläckar avlägsnas försiktigt med en nylonsvamp/borste. • Krämgöringsmedel kan användas för mycket envisa fläckar på emalj och ett rengöringsmedel för rostfritt stål kan användas för mycket envisa fläckar på rostfritt stål.
Brännarlock		• Använd varmt tvålatten, mjuk trasa. • Eventuellt envisa fläckar avlägsnas försiktigt med en nylonsvamp/borste.
Brännarhuvud	Rostfritt stål Mässing	• Tål maskindisk. • Använd varmt tvålatten, mjuk trasa. • Eventuellt envisa fläckar avlägsnas försiktigt med en nylonsvamp/borste. • För riktigt envisa partiklar eller igensättningar kan du rengöra med en tandborste.
Keramisk multizon (endast 110-modeller)	Härdat glas	• Använd varmt vatten och e-duk, krämgöringsmedel och skursvamp vid behov, en skrapa för rengöring av hällen. • Se alltid till att alla rengöringskrämer avlägsnas helt med en fuktig trasa och torka med pappershandduk.
Grill/multizon (endast vissa modeller)	Non-stickyta	• Låt svalna. • Lyft av från spisen och tvätta i varmt tvålatten med en mjuk trasa. • För mer envisa fläckar används en nylonsvamp/-borste. Använd inte slipande rengöringsmedel eller svampar. • Tål maskindisk.
Kokkärlsstöd		• Låt svalna. Rengör i varmt tvålatten.
Wokhållare	Gjutjärn	• Applicera krämgöringsmedel eller använd skursvamp vid behov. • Tål maskindisk.

Del	Yta	Rekommenderad rengöringsmetod
Hällens ytterkanter	Emalj eller rostfritt stål	• Varmt tvålatten; krämrengöring eller skursvamp vid behov.
Keramisk häll eller induktionshäll	Härdat glas	• Varmt tvålatten; krämrengöringsmedel eller skursvamp vid behov; hällskrapa.
Stekbord (endast vissa modeller)	Non-stickyta	• Låt svalna. • Rengör i varmt tvålatten. Använd inte slipande rengöringsmedel/skursvampar. • Kan inte placeras i diskmaskin på grund av gummifötter.

Del	Yta	Rekommenderad rengöringsmetod
Lucka, lucktätning och förvaringslådans utsida	Emalj eller färg	• Använd varmt tvålatten, mjuk trasa. • Envisa fläckar avlägsnas försiktigt med ett flytande rengöringsmedel.
	Rostfritt stål	• E-duk eller mikrofiberduk. • E-duk eller mikrofiberduk. • Rengöringsmedel för rostfritt stål vid behov.
Sidor och sockel	Målad yta	Varmt tvålatten, mjuk trasa.
Stänkskydd eller bakre galler	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålatten, mjuk trasa. Krämrengöringsmedel krävs vid emalj. Rengöringsmedel för rostfritt stål (om rostfritt stål behövs).
Kontrollpanel	Färg, emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålatten. Använd inte slipande/frätande rengöringsmedel på bokstäver.
Reglage, handtag och utsidor	Plast, krom, koppar eller lackad mässing	Varmt tvålatten, mjuk trasa.
	Mässing	Mässingspolish
Ugnsluckans glas eller glaslock (endast vissa modeller)	Härdat glas	Varmt tvålatten, krämrengöring/skursvamp vid behov.

Del	Yta	Rekommenderad rengöringsmetod
Ugnens sidor, botten och tak Inte Värma upp och rengöra ugnspaneler (se nedan)	Emalj	• Får inte komma i kontakt med ugnselementen. • Valfri ugnrensning som är lämplig för emalj. ⚠ FÖRSIKTIGHET: KORRODERANDE/FRÄTANDE UGNRENGÖRINGSMEDEL: FÖLJ TILLVERKARENS INSTRUKTIONER.
Värma upp och rengöra ugnspaneler	Specialemalj som är delvis självrengörande	• Denna yta rengör sig själv vid 200 °C och högre 392 °F och högre. • Panelerna kan tas bort och tvättas med varmt tvålatten och en nylonborste.
Ugns-galler, Handyrack, Handygrill-rack (endast vissa modeller)	Krom	• Ett rengöringsmedel för ugninteriör lämpligt för krom. • Tvålfyllad svamp. • Tål maskindisk. • Varmt tvålatten.
Grillpanna/köttform (endast vissa modeller)	Emalj	• Tvålfyllad svamp. • Tål maskindisk.

Teleskopskenor	Rostfritt stål	• Varmt tvålatten. • Kör inte i diskmaskinen.
Del	Yta	Rekommenderad rengöringsmetod
Grillbord	Emalj	• Varmt tvålatten. • Kan blötläggas vid envisa fläckar, nylonsvamp/-borste. • Tål maskindisk.
Grillunderlägg	Krom	• Varmt tvålatten. • Kan blötläggas vid envisa fläckar, nylonsvamp/-borste. • Tål maskindisk.
Skenor för stekbord		• Kör inte i diskmaskin. • Får inte komma i kontakt med ugnselementen.
Ugnens sidor, botten och tak	Non-stickyta	• Valfri ugnrensning som är lämplig för emalj.
 FÖRSIKTIGHET: KORRODERANDE/FRÄTANDE UGNRENGÖRINGSMEDEL: FÖLJ TILLVERKARENS INSTRUKTIONER.		

Rengöringstips och underhåll

Häll med dubbelbränsle

Dubbelbränsle

Ämne	Tips och påminnelser
Spill och överkokning som uppstår under tillagning.	• VIKTIGT: Använd en ugnsvante för att skydda din hand från potentiella brännskador. • Stäng av spisen och torka av området runt det varma området med ett rent hushållspapper. • Torka av spisens övre emaljyta runt brännarna så fort som möjligt efter att du spillt något. Försök att torka av dem medan emaljen fortfarande är varm.
Användning av köksredskap	• Aluminiumgrytor kan orsaka metallmärken på kokkärlsstöden. Detta påverkar inte emaljens hållbarhet och kan torkas bort med en lämplig metallrengöringsprodukt.

Induktionshäll

Ämne	Tips och påminnelser
Av misstag smält något på ytan eller spillt mat med hög sockerhalt.	Ta bort spillet omedelbart med en rakhyvelskrapa medan enheten fortfarande är varm. Skrapa bort det mesta av spillet eller det smälta materialet från det varma området och till en kall yta. Stäng sedan AV enheten och låt den svalna innan du fortsätter med rengöringen.
Förhindra repor och avlagringar på hällpanelen	Se till att kokkärlets undersida är ren och torr för att undvika att eventuella rester bränns fast på hällens panel. Se till att indikatorlamporna för värme har släckts och att hällen har svalnat.
Ta bort överskott av fastbränt material	Ta bort med en enkeleggad rakhyvelskrapa. Håll skrapan i ca 30 graders vinkel mot ytan och skrapa sedan bort det fastbrända spillet. Följ rutinen för Daglig vård efter att det fastbrända materialet har avlägsnats. Se till att indikatorlampan för värme har släckts och att tillagningsytan har svalnat.
Rutiner för daglig vård	Applicera en liten mängd kräm för keramisk rengöring mitt i den yta som ska rengöras. Fukta ett rent hushållspapper och arbeta in krämen i det aktuella området. Avsluta med att torka av tillagningsområdet med ett rent och torrt hushållspapper.

Ta bort ugnsluckans inre glas för att rengöra

✳ **Lyft för två personer föreslås.**

Ugnsluckans inre glas kan avlägsnas för rengöring (Fig. 8,1).

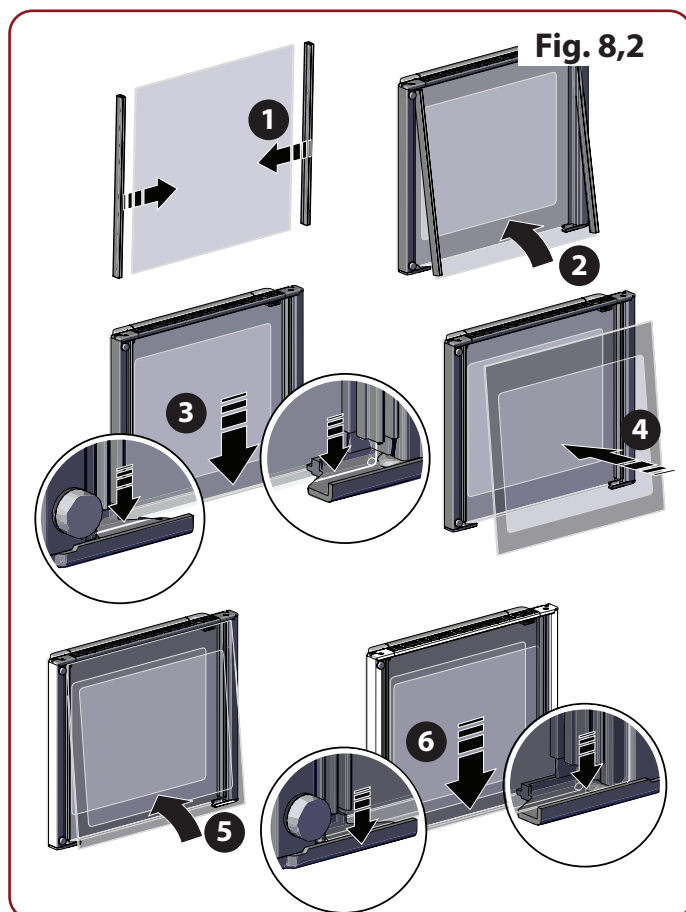
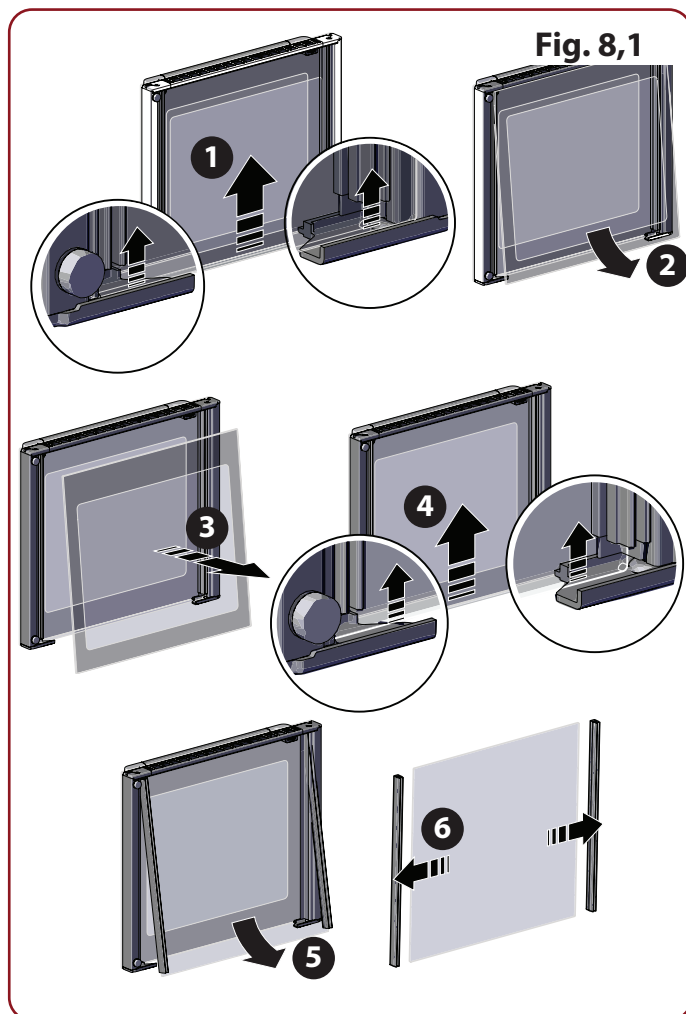
1. Öppna ugnsluckan och lyft försiktigt ut ugnsluckans inre glas.
- ✳ **Se till att lyfta glaset ovanför ugnsluckans hållare.**
2. Luta glasets undersida något utåt och skjut långsamt nedåt.
3. Ta försiktigt bort glaset från ugnsluckan.
4. Lyft försiktigt bort det mellersta lagret av ugnsluckans glas. Se till att lyfta över hållarna.
5. Luta glasets undersida något utåt och skjut långsamt nedåt. Se till att båda gummiklämmorna kommer ut tillsammans med glaset.
6. Ta bort gummiklämmorna.

Återmontering

Ugnsluckans glas

✳ **Lyft för två personer föreslås.**

Sätt tillbaka i omvänd ordning (Fig. 8,2).



Brännare med enkel ring

- När du sätter tillbaka brännarhuvudet se till att skåran passas in med elektroden eller hålet i basen. Kontrollera att brännarhuvudet sitter plant och att locket sitter mitt på brännarhuvudet (**Fig. 8,3**).

Wokbrännare

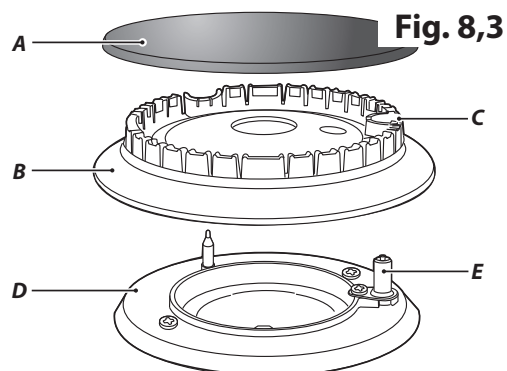
Wokbrännaren kan även tas isär för rengöring.

När du sätter tillbaka wokbrännaren ska du vända på den stora basringen och hitta det "D"-formade området (**Fig. 8,4**). Vrid huvudet tills "D":et passas in med det på brännarbasen. Vänd på brännaren igen och ställ tillbaka den på brännarbasen.

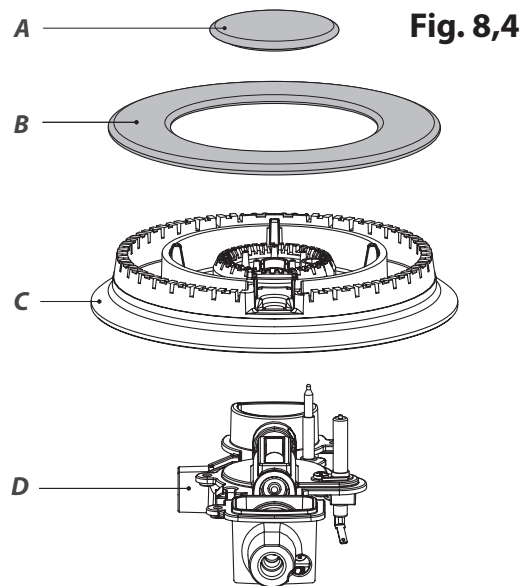
Kontrollera att brännarmunstyckena inte är blockerade. Om en blockering uppstår tar du bort envisa partiklar med hjälp av en tandborste.

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

Kontrollera att brännarmunstyckena inte är blockerade. Om en blockering uppstår tar du bort envisa partiklar med hjälp av en bit säkringstråd.



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



A – inre brännarlock, B – yttre brännarlock, C – brännarhuvud, D – wokbrännarbas

9. Hjälp och support

⚠ Ingrepp i och reparationer av spisen **FÅR INTE** utföras av icke kvalificerade personer. **FÖRSÖK INTE** reparera spisen eftersom det kan leda till personskada och materiell skada. Kontakta vår kundtjänst för att boka in reparationer.

Keramisk häll

Problem	Förslag
En spricka har dykt upp i hällens yta.	Koppla omedelbart bort spisen från strömförsörjningen och boka in reparation. ANVÄND INTE spisen förrän efter reparationen.
Min häll är repad	Använd alltid de rengöringsmetoder som rekommenderas i den här guiden och se till att kokkärlets botten är slätt och rent. Märken från mineralavlagringar från vatten eller mat kan avlägsnas med en rengöringskräm. Små repor kan dock inte avlägsnas men blir mindre synliga med tiden som ett resultat av rengöring.
Den tidsinställda ugnen startas inte när den slås på manuellt	Är strömmen på? Lyser klockan? Om inte kan det vara något fel med strömförsörjningen. Är spisens strömförsörjning påslagen vid isolatoromkopplaren? Har du ställt klockan?
Den tidsinställda ugnen startar inte vid automatisk tillagning	Har ugsreglaget lämnats i AV-läge av misstag?

Dubbelbränsle

Problem	Förslag
Fel på kokplattans tändning eller brännare	Är strömmen på? Lyser klockan? Om inte kan det vara något fel med strömförsörjningen. Är gnisttändaren (tändelektroden) eller brännarnas munstycken blockerade av skräp? Är brännarens ring och lock korrekt placerade? Se avsnittet om "Rengöring".
Kokplattans brännare tänds inte	Se till att brännardelarna har satts tillbaka korrekt efter avtorkning eller rengöring. Kontrollera att det inte finns några problem med din gastillförsel. Du kan göra detta genom att se till att andra gasapparater du eventuellt har fungerar.
Gnistrar brännarna till när du trycker på knappen?	Om inte ska du kontrollera att strömmen är på genom att se om klockan lyser
Det kommer ånga från ugnen	Vid tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. ugns-pommes) kan det finnas viss ånga synlig vid det bakre gallret. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan då det kan komma en puff med ånga när luckan öppnas. Ställ dig på avstånd och låt eventuell ånga komma ut.
Vilket rengöringsmaterial rekommenderas för spisen?	Se avsnittet "Rengöring" för rekommenderade rengöringsprodukter. Använd aldrig kaustiska eller slipande rengöringsprodukter eftersom de kommer att skada ytan.
Om jag har problem med installationen och inte kan få den som utförde installationen att komma tillbaka för att fixa till det, vem betalar?	Det gör du. Serviceföretag kommer att ta betalt för att infinna sig för att rätta till arbete som utförts av din ursprungliga installatör. Det ligger i ditt intresse att försöka kalla tillbaka din ursprungliga installatör.

Induktionshäll

Obs! Induktionshällen kan själv diagnostisera ett antal problem och kan visa denna information för användaren via hällens kontroldisplay. Felkoder kan visas om din häll har drabbats av ett fel.

Om din apparat rapporterar ett fel eller inte fungerar kanske du kan åtgärda felet genom att konsultera följande.

Problem	Förslag
Felkod E2 visas	Den elektroniska enheten är för varm. Kontrollera installationen av spisen och se till att det finns tillräcklig ventilation. I extrema fall, om ett köksredskap har fått koka torrt, kan denna felkod också visas. Om du är osäker ska du kontakta din installatör eller en kvalificerad reparationstekniker.
Felkod E3 visas	Olämpliga köksredskap; Utför prestandakontrollen för kokkärl eller prova alternativa kokkärl med utmärkt induktion.
Ingen displayfunktion	Överspänning eller förlust av matningsspänning till spisen. Om du är osäker ska du kontakta din installatör eller en kvalificerad reparationstekniker.
Felkoder som börjar med Er-E eller om E2 och E3 kvarstår	Manuell strömåterställning. Om problemet kvarstår, kontakta din installatör eller en kvalificerad reparationstekniker.
Felkod Er följt av en siffra visas	Apparaten har utvecklat ett internt tekniskt fel som inte kan åtgärdas av användaren. Rådgör med din installatör eller en kvalificerad reparatör.
Säkringen går eller jordfelsbrytaren löser ut regelbundet	Kontakta din installatör eller en behörig reparationstekniker.
Spisen slås inte på	Har ledningssystemet i huset löst ut en säkring eller en jordfelsbrytare? Har spisen anslutits korrekt till elnätet?
Induktionshällen är bullrig	När du använder induktionshällen kan det komma en del "ljud" från kokkärlet. Detta är normalt och kan vara mest märkbart när du lagar mat på hög effekt eller om fem kastruller används samtidigt. Typen av kokkärl kan också bidra till induktionsbuller.
Kylfläkten	Induktionshällen har en kylfläkt. Denna kylfläkt är aktiv när antingen grillen eller ugnen/ugnarna är på. Under vissa förhållanden kan kylfläkten förbli aktiv när grillen eller ugnen/ugnarna är avstängda. Detta är normalt och fläkten stängs av automatiskt.
Överstycket blir varmt när jag använder ugnen	Om överstycket blir väldigt varmt när spisen används kan det innebära att kylfläkten inte fungerar. Om detta skulle inträffa kontaktar du din installatör, en kvalificerad reparationstekniker eller kundtjänst för att se till att den repareras.
En spricka har dykt upp i hällens yta	Koppla omedelbart bort spisen från strömförsörjningen och boka in reparation. Använd inte spisen förrän efter reparationen.

Ugn och grill

Problem	Förslag
Ugnslampan lyser inte	Glödlampan har förmodligen bränt. Du kan köpa en ersättningslampa (vilket inte täcks av garantin) i en bra elektronikaffär. Be om en 40 W – 230 V halogenlampa (G9). Stäng av strömmen vid strömbrytaren. Innan du tar bort den befintliga glödlampan ska du stänga av strömförsörjningen och se till att ugnen är sval. Öppna ugnsluckan och plocka ur ugns gallren. Dra ut den befintliga glödlampan. När du handskas med den nya glödlampan ska du undvika att röra glaset med fingrarna, eftersom oljan från huden kan förkorta lampans livslängd. Tryck in den nya glödlampan så att den klickar fast.
Överstycket blir varmt när jag använder ugnen eller grillen	Spisen kyls ned av en fläkt. Om överstycket blir väldigt varmt när spisen används kan det innebära att kylfläkten inte fungerar. Om detta skulle inträffa kontakter du din installatör, en kvalificerad reparations tekniker eller kundtjänst för att se till att den repareras.
Reglagen blir varma när jag använder ugnen eller grillen. Kan jag undvika detta?	Ja, detta orsakas av värme som stiger från ugnen och värmer upp dem. LÄMNA INTE ugnsluckan öppen. Se till att grillbordet skjuts tillbaka till "bakstoppet" när du grillar. Grilla alltid med luckan till grillutrymmet öppen.
Grillen tillagar inte ordentligt	Använder du det grillbord och det underlägg som medföljer spisen? Sitter grillbordet på skenorna och inte på botten av grillutrymmet? Har grillbordet tryckts tillbaka helt ända till stoppet?

Övrigt allmänt

Problem	Förslag
Ugnsfläkten är bullrig	Tonen på ugnsfläkten kan låta annorlunda när ugnen värms upp – detta är helt normalt.
Ugnen tillagar maten ojämnt	ANVÄND INTE en bakplåt med dimensioner som är större än de som anges i avsnittet "Allmänna ugnstips". Om du lagar något stort ska du vara beredd att vända det under tillagningen. Om två galler används ska du se till att det finns utrymme för att värmen ska kunna cirkulera. När en bakplåt sätts in i ugnen ska du se till att den placeras centralt på hyllan. Kontrollera att ugnsluckans tätning inte är skadad och att luckans spärr är justerad så att luckan ligger tätt mot tätningen. En skål med vatten ska när den placeras på hyllan ha samma djup över hela ytan. (Om den till exempel är djupare på baksidan ska baksidan av spisen höjas upp eller framsidan sänkas.) Om spisen inte är plan ska du ordna så att din leverantör planar ut den åt dig.
Ugnen startar inte	Är strömmen på? Lyser klockan? Om inte kan det vara något fel med strömförsörjningen. Är spisens strömförsörjning påslagen vid isolatoromkopplaren? Har du ställt klockan?
Ugnstemperaturen blir varmare när hällen blir äldre	Om det inte har fungerat att sänka temperaturen med ugnsreglaget, eller om det bara har fungerat under en kort tid, kan du behöva en ny termostat. Den ska installeras av en kvalificerad serviceperson.

Problem	Förslag
Min häll är repad	Använd alltid de rengöringsmetoder som rekommenderas i den här guiden och se till att kokkärlets botten är slät och ren. Märken från mineralavlagringar från vatten eller mat kan avlägsnas med en rengöringskräm. Små repor kan dock inte avlägsnas men blir mindre synliga med tiden som ett resultat av rengöring.
Grillen tillagar inte ordentligt	Använder du det grillbord och det underlägg som medföljer spisen? Sitter grillbordet på skenorna och inte på botten av utrymmet? Har grillbordet tryckts tillbaka helt ända till "stoppet"?
Reglagen blir varma när jag använder ugnen eller grillen. Kan jag undvika detta?	Ja, detta orsakas av värme som stiger från ugnen eller grillen och värmer upp dem. Lämna inte ugnsluckan öppen. Se till att grillbordet skjuts tillbaka till "bakstoppet" när du grillar. Grillluckan är alltid öppen under drift Ugnsluckorna är alltid stängda under drift.
Maten tillagas för sakta, för snabbt eller bränns vid.	Tillagningstiderna kan skilja sig från din tidigare ugn. Kontrollera att du använder de rekommenderade temperaturerna och hyllpositionerna – se ugnens tillagningsguide. Justera sedan inställningarna efter din egen individuella smak.
Strömfel	I händelse av ett fel i elförsörjningen ska du komma ihåg att ställa klockan, för att säkerställa att den tidsinställda ugnen fortsätter att fungera.

10. Installation - Dubbelbränsle

Säkerhetskrav och föreskrifter

-  Denna spis måste installeras i enlighet med relevanta instruktioner i denna broschyr, med relevanta nationella och lokala föreskrifter och med de lokala gas- och elförsörjningsföretagens krav.
-  Denna spis tillhör klass 2, underklass 1.
-  Innan installation, se till att spisen är lämplig för din gastyp och matningsspänning. Se informationsskylten.
-  Apparaten ska installeras enligt gällande regelverk och endast på en väl ventilerad plats.
-  Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.
-  I ditt eget intresse och för din säkerhet är det lag på att alla gasapparater installeras av kompetenta personer. Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara eventuella garanti- eller ansvarsanspråk och leda till åtal.
-  Denna apparat kan konverteras för användning med annan gas.

Tillhandahållande av ventilation

Den här apparaten är inte ansluten till någon frånluftsanordning för förbränningsångor. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt relevanta krav på ventilation.

Alla rum kräver ett fönster som går att öppna, eller motsvarande, medan vissa rum kräver en permanent ventil utöver fönstret.

Placering av spisen

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

Den här apparaten är endast avsedd för matlagning i hemmet. Om du använder den här apparaten för något annat syfte kan det ogiltigförklara garantin.

Obs! En apparat för användning på gasol får inte installeras i ett rum eller inomhusutrymme under marknivå, t.ex. i en källare.

Konvertering

Denna apparat levereras som standard för G20 20 mbar Cat II_{2H3+}.

En konverteringssats för annan gas finns tillgänglig för spisen.

Om apparaten ska konverteras till annan gas rekommenderar vi att detta utförs före installation.

-  Vi rekommenderar att en övertrycksavstängningsanordning eller tryckavlastningsventil används i alla gasinstallationer för att förhindra att nedströmskopplingar/-apparater utsätts för ett alltför högt tryck (över 75 mbar) i händelse av regulatorfel.

Efter att ha konverterat apparaten fästs gaskonverteringsdekalen över lämpligt område på informationsskylten – detta kommer att identifiera den gastyp som apparaten nu är inställd för.

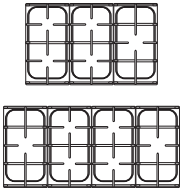
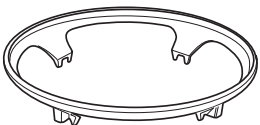
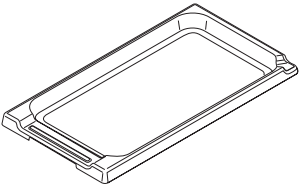
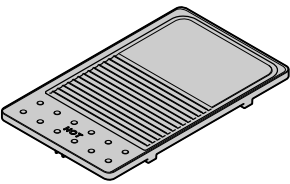
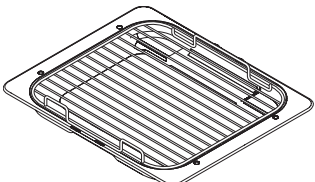
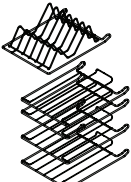
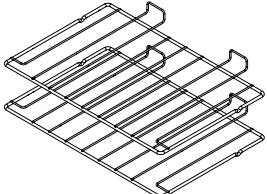
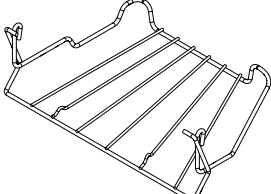
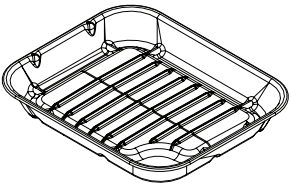
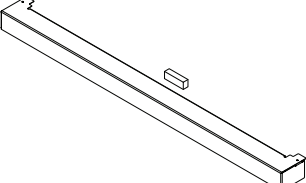
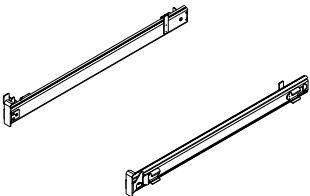
Du behöver följande utrustning för att slutföra installationen av spisen på ett tillfredsställande sätt:

- Stabilitetsfäste: Om spisen ska förses med gas genom en flexibel slang måste ett stabilitetsfäste eller en kedja monteras. **Dessa levereras inte med spisen utan finns hos de flesta bygghandlare.**
- Gastryckstestare/manometer.
- Flexibel gasslang: Måste överensstämma med relevanta standarder.
- Multimeter: För elektriska kontroller.

INSTALLATION

Kontrollera att apparaten är elektriskt säker och kontrollera gasljudet när du är klar.

Kontroll av delarna:

3 / 4 kokkärlsstöd (beroende på storlek)	Wokhållare (beroende på modell)
	
Deluxstekbord (beroende på modell)	Klassiskt stekbord (beroende på modell)
	
Stekbord och underlägg	Höga bakplåtar och tallriksställ (beroende på modell)
	
Platta bakplåtar (huvudugn)	Handyrack (beroende på modell)
	
Ugnsform	Plint
	
Teleskopskenor (beroende på modell)	
	

Du behöver också följande verktyg:

1. Elektrisk bormaskin
2. Betongborr (krävs endast om spisen monteras på ett sten- eller betonggolv)
3. Skruvpluggar (krävs endast om spisen monteras på ett sten- eller concrete-golv)
4. Måttband av stål
5. Stjärnskruvmejsel
6. Plattskruvmejsel
7. Vattenpass
8. Blyertspenna
9. Skiftnyckel
10. 13 mm fast nyckel eller hylsnyckel

INSTALLATION

Kontrollera att apparaten är elektriskt säker och kontrollera gasljudet när du är klar.

Placering av spisen

Fig. 10.1 och **Fig. 10.2** visar det minsta rekommenderade avståndet från spisen till närliggande ytor.

Spisen ska inte placeras på en sockel.

Fig. 10.1 och **Fig. 10.2** Spisar installerade i försänkning:
Spisen måste ha ett fritt utrymme **OVANFÖR** hällnivå på 75 mm upp till en höjd av 410 mm. Detta kan minskas till 25 mm om ytan är gjord av ett obrännbart material.

Ett minsta utrymme på 650 mm krävs mellan hällens ovansida och en horisontell brännbar yta.

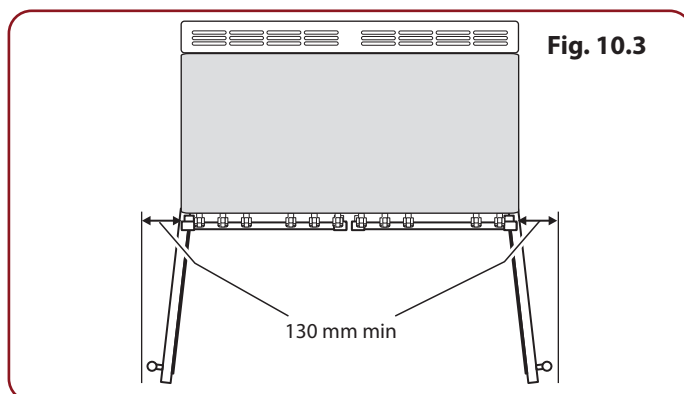
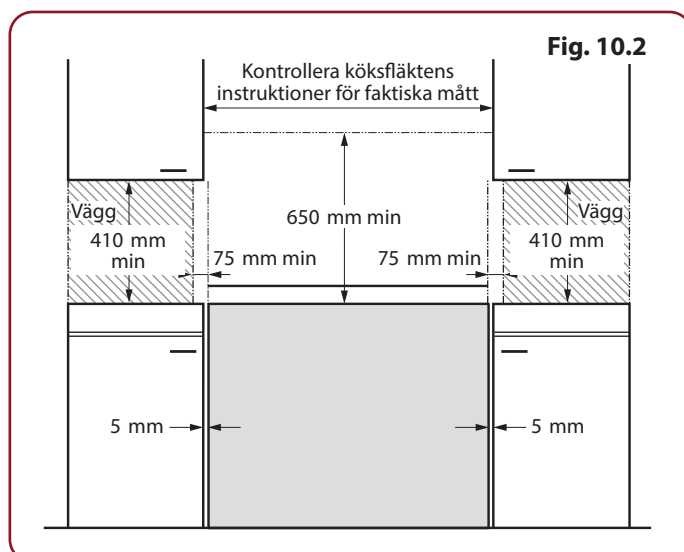
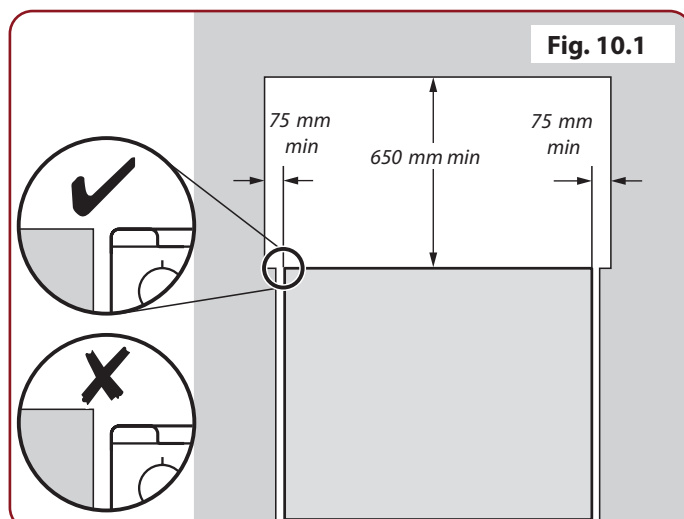
*Alla spisfläktar ska installeras i enlighet med fläkttillverkarens instruktioner.

**Alla stänkskydd måste monteras i enlighet med tillverkarens instruktioner. Plats måste lämnas för den extra höjd som överstycket kräver och som sitter på spishällen.

Ytor på möbler och väggar på sidorna och baksidan av apparaten ska vara värme-, stänk- och ångbeständiga. Vissa typer av köksmöbler av vinyl eller laminat är särskilt utsatta för värmeskador och missfärgning. Vi kan inte ta ansvar för skador orsakade av normal användning av spisen på något material som delaminerar eller missfärgas vid temperaturer som är lägre än 65 °C över rumstemperatur.

BYGG INTE in spisen – det måste vara möjligt att flytta in och ut spisen för rengöring och service.

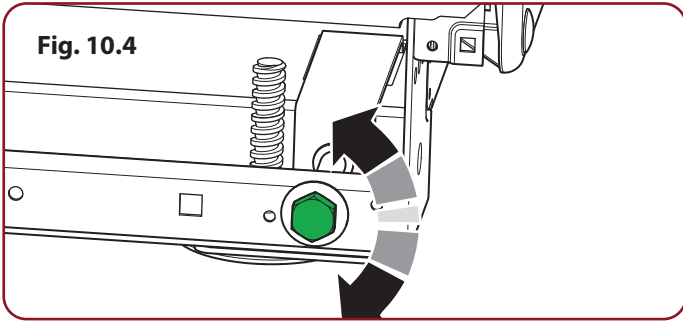
För att ugnsluckorna ska kunna öppnas krävs ett fritt utrymme på 130 mm om spisen är nära ett hörn av köket (**Fig. 10.3**). Själva öppningen av luckorna är aningen mindre, men detta ger ett visst skydd för din hand när du öppnar luckan.



INSTALLATION

Kontrollera att apparaten är elektriskt säker och kontrollera gasljudet när du är klar.

Fig. 10.4



Justering av de två bakre rullarna

För att justera höjden på spisens baksida sätts först en 13 mm fast nyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justeringsmuttern (**Fig. 10.4**). Vrid muttern – medurs för att höja – moturs för att sänka.

Skruva 10 fulla (360°) varv medurs.

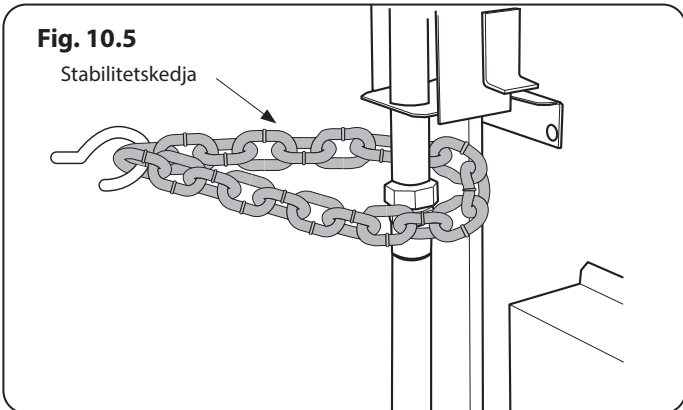
Se till att du sänker BÅDA BAKRE RULLARNA.

Justering av de främre benen

För att justera höjden på spisens framsida vrids de gängade benen – medurs för att höja – moturs för att sänka.

Fig. 10.5

Stabilitetskedja



Montering av stabilitetskedjan

Om inget annat anges måste en spis som använder en flexibel gasanslutning säkras med en lämplig stabilitetsanordning.

Om du använder en stabilitetskedja (**Fig. 10.5**) ska kedjan hållas så kort som det är praktiskt möjligt och fästas stadigt på baksidan av spisen.

INSTALLATION

Kontrollera att apparaten är elektriskt säker och kontrollera gasljudet när du är klar.

Gasanslutning

Denna måste vara i enlighet med relevanta standarder.

Den flexibla slangen (medföljer inte spisen) måste vara i enlighet med relevanta standarder. Slangar kan köpas hos de flesta bygghandlare.

Anslutningen är placerad precis under kokplattans nivå på baksidan av spisen. Kontakta din leverantör om du är osäker.

De bakre täckboxarna begränsar matningspunktens position.

Eftersom höjden på spisen kan justeras och varje anslutning är speciell är det svårt att ge exakta mått.

Även om en 900 mm slang kan användas, kommer en 1250 mm slang att ge något mer flexibilitet i placeringen av bajonetten och göra det lättare att flytta spisen.

Slangen ska monteras så att både inlopps- och utloppsanslutningarna är vertikala så att slangen hänger nedåt i en "U"-form.

Helst bör slangmatningsanslutningen vara inom det skuggade området "A" (**Fig. 10.6**).

Skruva fast den gängade änden av slangen i gasinloppet.

När du har slutfört gasanslutningen ska du se till att spisen är gasklar med ett trycktest.

Tryckprovning

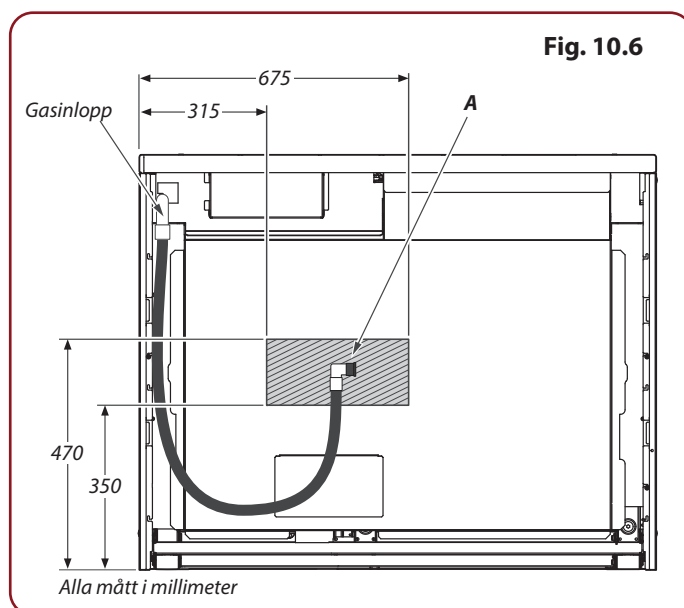
Gastrycket kan mätas vid ett av kokplattans brännarmunstycken (inte en wokbrännare).

Lyft av ett brännarhuvud. Montera tryckmätaren på munstycket. Vrid på och tänd en av de övriga brännarna.

Vrid på reglaget för brännaren med manometern monterad för att släppa igenom gas.

Se informationsskylten för testtryck.

Stäng av brännarna. Se till att du sätter tillbaka brännarlocket på rätt sätt på brännarbasen.



INSTALLATION

Kontrollera att apparaten är elektriskt säker och kontrollera gasljudet när du är klar.

Strömdrivna jordfelsbrytare

Den kombinerade användningen av din induktionsspis och andra hushållsapparater kan orsaka störande snubbling, så vi rekommenderar att spisen är skyddad på en individuell jordfelsbrytare (RCD) eller jordfelsbrytare med överbelastningsskydd (RCBO).

Om du är tveksam bör du rådgröra med en lämplig kvalificerad elektriker.

Fig. 10.7

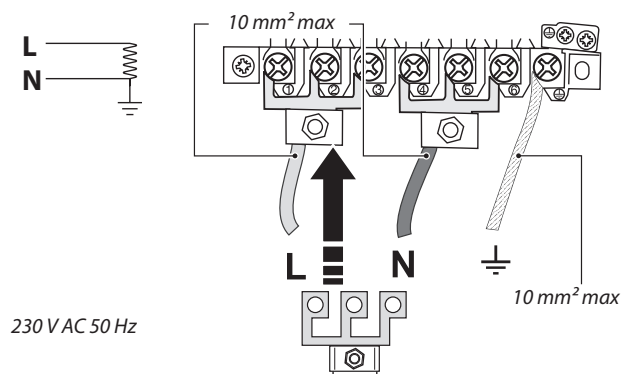
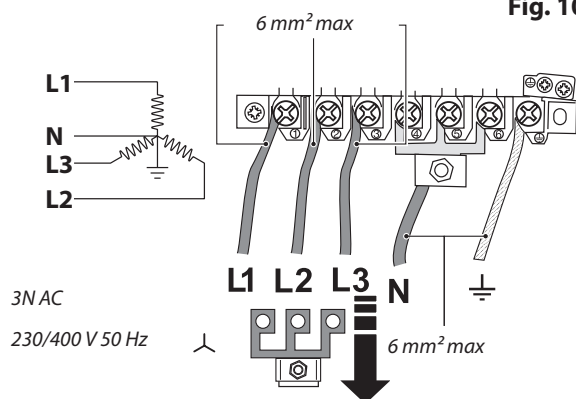


Fig. 10.8



Elanslutning

Spisen måste installeras av en behörig elektriker, i enlighet med alla relevanta nationella och lokala föreskrifter.

⚠ VARNING! APPARATEN MÅSTE JORDAS.

Obs! Spisen måste anslutas till en dedikerad 32 A-matning, genom en lämplig spiskontrollenhet med en dubbelpolig strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm i alla poler. Strömbrytaren måste finnas i samma rum, inom 2 meter från spisen och lätt tillgänglig.

⚠ Spisen FÅR INTE anslutas till ett vanligt eluttag.

Åtkomst till nätterterminalen erhålls genom att ta bort den elektriska terminalens box på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt terminaler för din elförsörjningstyp (**Fig. 10.7** och **bild 10.8**). Den ska vara gjord med 6.0 mm dubbel kabel och jordkabel. Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att terminalskruvorna är åtdragna. Fäst nätkabeln med kabelklämman.

11. Installation - Induktion

Säkerhetskrav och föreskrifter

- ⚠ Denna spis måste installeras i enlighet med relevanta instruktioner i denna broschyr, med relevanta nationella och lokala bestämmelser och med de lokala elförsörjningsföretagens krav.
- ⚠ Apparaten ska installeras enligt gällande regelverk och endast på en väl ventilerad plats.
- ⚠ Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.

Tillhandahållande av ventilation

Den här apparaten är inte ansluten till någon frånluftsanordning för förbränningsångor. Därför måste särskild uppmärksamhet ägnas åt de relevanta kraven på ventilation.

Alla rum kräver ett fönster som går att öppna, eller motsvarande, medan vissa rum kräver en permanent ventil utöver fönstret.

Spisens placering

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

- ⚠ Den här apparaten är endast avsedd för matlagning i hemmet. Om du använder den här apparaten för något annat syfte kan det ogiltigförklara garantin.

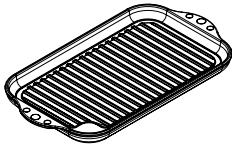
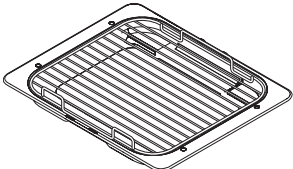
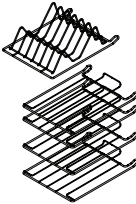
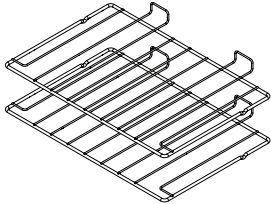
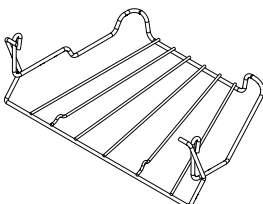
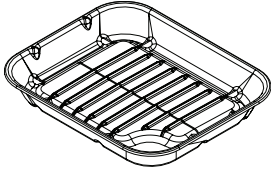
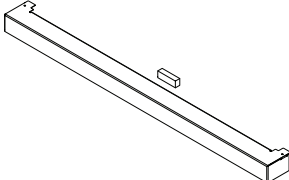
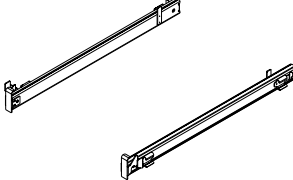
Du behöver följande utrustning för att slutföra installationen av spisen på ett tillfredsställande sätt:

- Multimeter (för elektriska kontroller).

Du behöver också följande verktyg:

1. Måttband av stål
2. Stjärnskruvmejsel
3. Plattskruvmejsel
4. Vattenpass
5. Blyertspenna
6. Skiftnyckel
7. 3 mm och 4 mm insexnycklar
8. 13 mm fast nyckel eller hylsnyckel

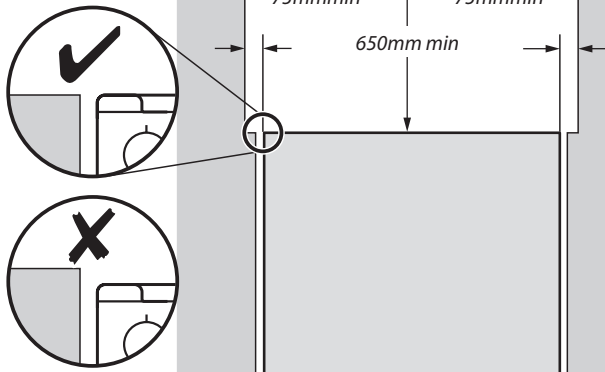
Kontroll av delarna:

Induktionsstekkbord (beroende på modell)	Stekbord och underlägg
	
Höga bakplåtar och tallriksställ (beroende på modell)	Platta bakplåtar (huvudugn)
	
Handyrack (beroende på modell)	Ugnsform
	
Plint	Teleskopskenor (beroende på modell)
	

INSTALLATION

Kontrollera att apparaten är elektriskt säker när du är klar.

Fig. 11.1



Placering av spisen

Fig. 11.1 och **Fig. 11.2** visar det minsta rekommenderade avståndet från spisen till närliggande ytor.

Spisen ska inte placeras på en sockel.

Fig. 11.1 och **Fig. 11.2** Spisar installerade i försänkning: Spisen måste ha ett fritt utrymme **OVANFÖR** hållnivå på 75 mm upp till en höjd av 410 mm. Detta kan minskas till 25 mm om sidoväggens yta är icke-antändlig.

Ett minsta utrymme på 650 mm krävs mellan hållens ovansida och en horisontell brännbar yta.

*Alla spisfläktar ska installeras i enlighet med fläkttillverkarens instruktioner.

**Alla stänkskydd måste monteras i enlighet med tillverkarens instruktioner. Plats måste lämnas för den extra höjd som överstycket kräver och som sitter på spishällen.

Ytor på möbler och väggar på sidorna och baksidan av apparaten ska vara värme-, stänk- och ångbeständiga. Vissa typer av köksmöbler av vinyl eller laminat är särskilt utsatta för värmeskador och missfärgning. Vi kan inte ta ansvar för skador orsakade av normal användning av spisen på något material som delaminerar eller missfärgas vid temperaturer som är lägre än 65 °C över rumstemperatur.

BYGG INTE in spisen – det måste vara möjligt att flytta in och ut spisen för rengöring och service.

Om spisen är nära ett hörn av köket krävs ett utrymme på 130 mm för att ugnsluckorna ska kunna öppnas (**Fig. 11.3**). Själva öppningen av luckorna är aningen mindre, men detta ger ett visst skydd för din hand när du öppnar luckan.

Fig. 11.2

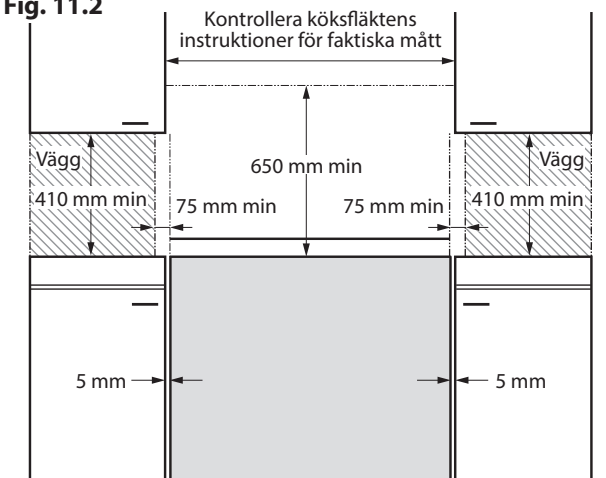
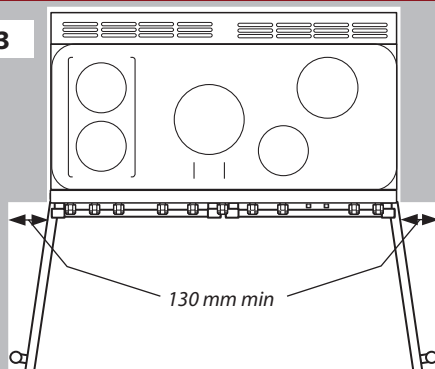


Fig. 11.3



INSTALLATION

Kontrollera att apparaten är elektriskt säker när du är klar.

Justera höjden: Bak

För att justera höjden på spisens baksida sätts först en 13 mm fast nyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justeringsmuttern (**Fig. 11.4**). Vrid muttern – medurs för att höja – moturs för att sänka.

Justera höjden: Fram

Montera den medföljande nyckeln på den integrerade sexkantiga justermuttern (**Fig. 11.5**). Vrid muttern – medurs för att höja – moturs för att sänka.

Placering av sockelmagneten

Lägg till magneten på basens framsida mellan de slitsade funktionerna (**Fig. 11.6**).

⚠ Sockelmagneten måste vara korrekt inriktad, annars kommer den att blockera sockelns montering.

Montering av sockeln

Det finns 2 delar av sockeln - den yttre delen och den inre delen.

⚠ Innan monteringen, se till att båda socklarna är i rätt riktning (Fig. 11.7**).**

1. Montera den yttre sockeln på den inre sockeln för att bilda en enda enhet, som visas.
2. Rikta in båda sidor av sockeln med spisens botten. Flytta och sätt in sockeln långsamt tills magneten hakar fast. Låt den inre sockeln falla ner till golvet.

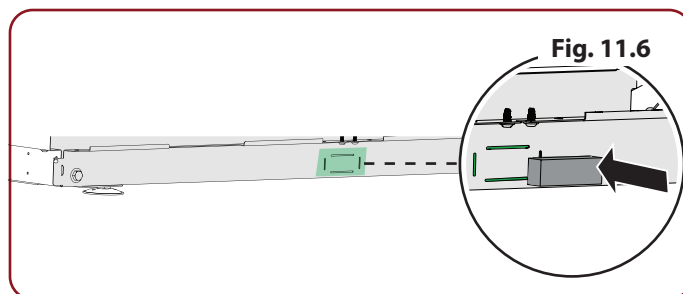
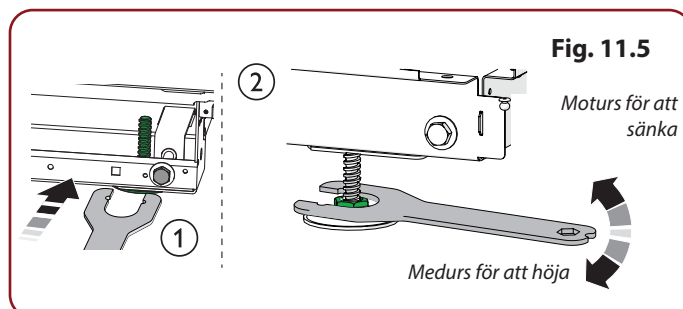
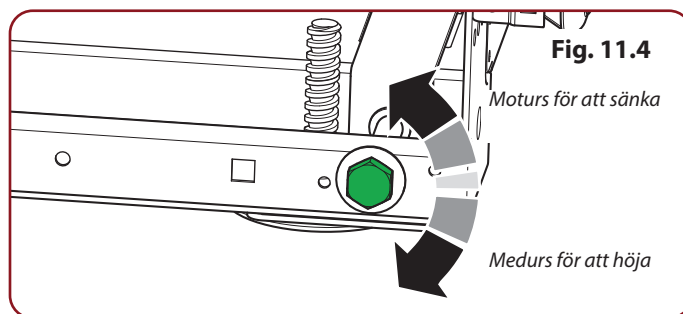
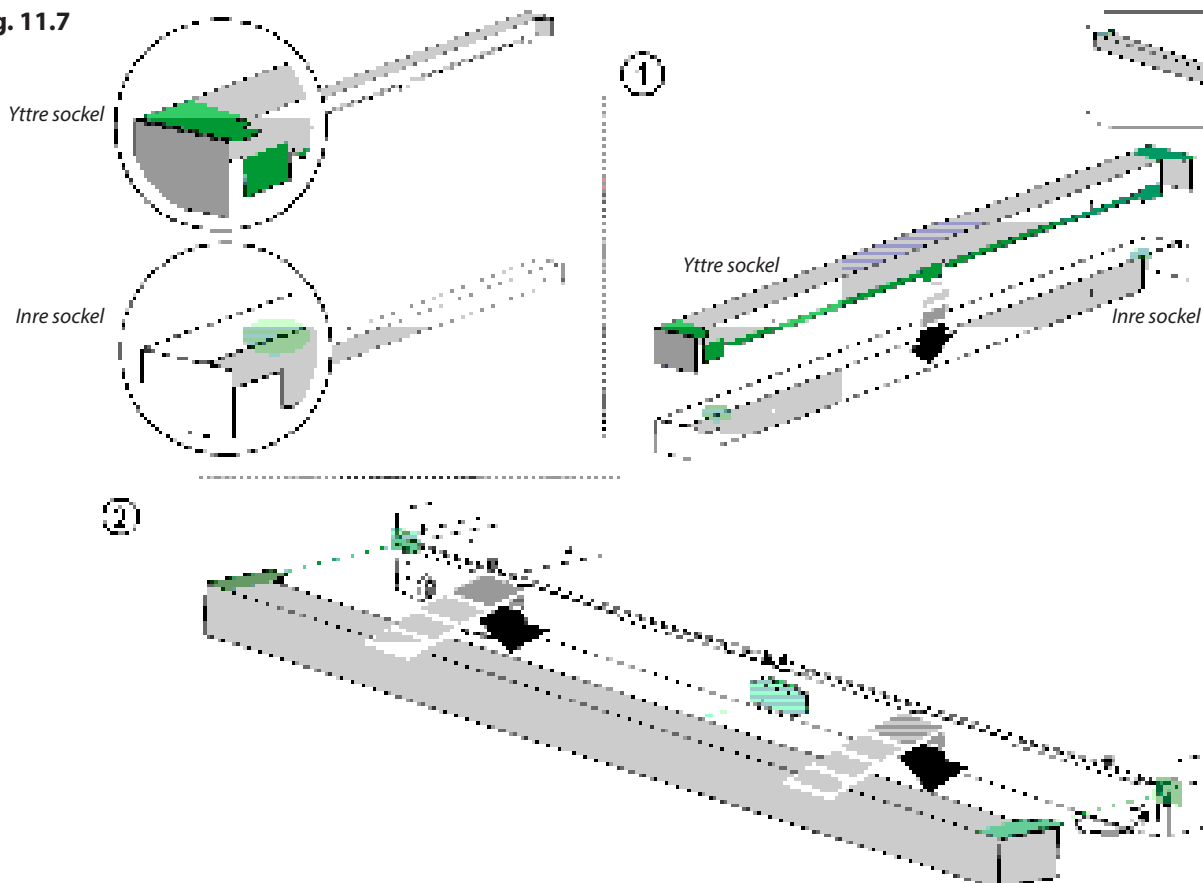


Fig. 11.7



INSTALLATION

Kontrollera att apparaten är elektriskt säker när du är klar.

Strömdrivna jordfelsbrytare

Den kombinerade användningen av din induktionsspis och andra hushållsapparater kan orsaka störande snubbling, så vi rekommenderar att spisen är skyddad på en individuell jordfelsbrytare (jordfelsbrytare) eller jordfelsbrytare med överbelastningsskydd.

Om du är tveksam bör du rådgöra med en lämplig kvalificerad elektriker.

Fig. 11.8

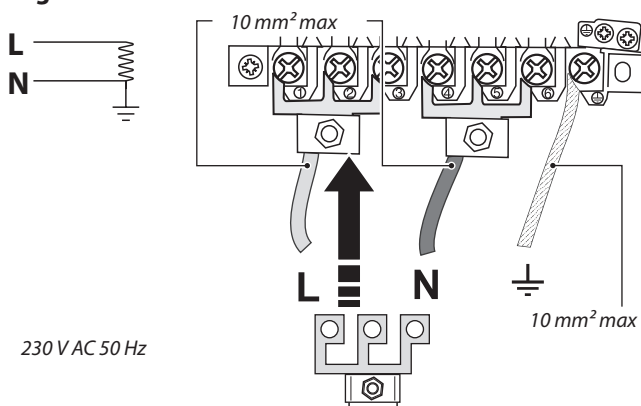


Fig. 11.9

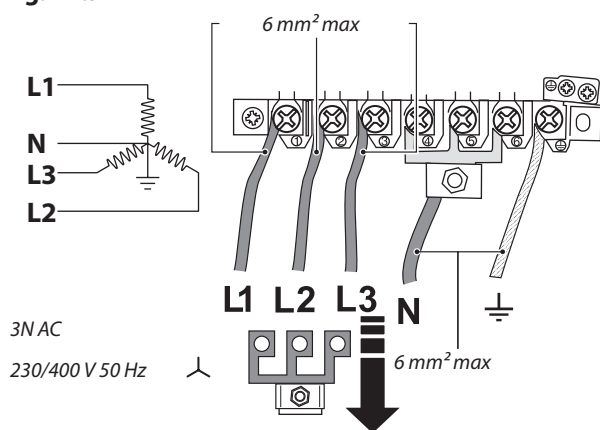


Fig. 11.10

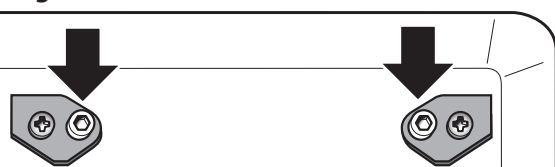


Fig. 11.11



Elanslutning

Spisen måste installeras av en behörig elektriker, i enlighet med alla relevanta standarder/uppförandekoder, eller med relevanta nationella och lokala föreskrifter.

⚠ VARNING! APPARATEN MÅSTE JORDAS.

Obs! Spisen måste anslutas till ett dedikerat minimum * 32 A-matning genom en lämplig spiskontrollenhet med en dubbelpolig strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm i alla poler. Strömbrytaren måste finnas i samma rum, inom 2 meter från spisen och lätt tillgänglig.

* Förutsatt att spisens kontrollbrytare inte har ett 13 A-uttag, eftersom minimimatningen skulle öka till 40 A.

⚠ Spisen FÅR INTE anslutas till ett vanligt eluttag.

Åtkomst till nätterminalen erhålls genom att ta bort den elektriska terminalens box på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt terminaler för din elförsörjningstyp (Fig. 11.8 och Fig. 11.9). Den ska vara gjord med 6,0 mm dubbel jordad kabel för 32 A-matning samt 10,0 mm dubbel jordad kabel för 40 till 50 A-matning. Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att terminalskruvarna är åtdragna.

Fäst nätkabeln med kabelklämman.

Slutliga kontroller

Hällkontroll

Kontrollera varje tillagningszon i tur och ordning. Se till att använda kokkärl har rätt storlek och är av rätt material.

Grillkontroll

Slå på grillkontrollen och kontrollera att grillen värms upp.

Ugnskontroll

Ställ klockan enligt beskrivningen tidigare och sätt sedan på ugnarna. Kontrollera att ugnsfäktarna börjar snurra och att ugnen värms upp.

Slutmontering

Montering av handtag och handsken (beroende på modell)

Ta bort 4 mm insexskruvarna från luckorna (Fig. 11.10). Montera luckhandtagen och fäst med 4 mm skruvarna.

⚠ Handtagen ska sitta ovanför fästena.

Ta bort 4 mm insexskruvarna från de övre hörnen på överstycket (Fig. 11.11). Montera den främre handskenan på plats och fäst med 4 mm skruvarna.

Montering av stänkskyddet (beroende på modell)

Placera stänkskyddet på baksidan av kokplattan och fäst med de medföljande skruvarna.

Kundvård

Installatör: Fyll i dina uppgifter i den här guiden, informera användaren om hur man använder spisen och lämna över instruktionerna.

12. Juridisk vägledning

ALLA BILDER SOM VISAS ÄR ENDAST I ILLUSTRATIONSSYFTE. FAKTISKA PRODUKTER OCH KOMPONENTER KAN VARIERA PÅ GRUND AV PRODUKTFÖRBÄTTRINGAR.

TILLVERKARENS ADRESS:

AGA Falcon, Clarence Street,
Royal Leamington Spa, Warwickshire,
CV31 2AD, England

Innan du börjar...

- **VAR UPPMÄRKSAM:** Ett långkok måste övervakas med jämna mellanrum. En kortare tillagning måste övervakas hela tiden.
- **VARNING!** Fara för brand: **Förvara INTE** objekt på tillagningsytorna.
- Om något förvaras ovanför eller runt spisen. Temperaturerna kan vara osäkra för brandfarliga eller brännbara material/föremål/vätskor.
- **ANVÄND INTE** spisens utrymmen för förvaring, eftersom de kan utgöra brandrisk när spisen slås på.
- För att undvika överhettning, **installera INTE** spisen bakom en dekorationsdörr.
- **Värm ALDRIG** öppnade matbehållare. Tryckuppbyggnad kan få behållarna att spricka och orsaka skada.
- **ANVÄND INTE** en ångtvätt på din spis.
- **VARNING!** Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning och behåller värmen även efter att du har slutat laga mat. Undvik att vidröra värmeelementen.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med rörelsehinder eller annan nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenheter/kunskaper, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av enheten, och förutsatt att personerna förstår alla risker med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Hällen och grillen är övervakade operationer och kan orsaka fara.
- Spisen ska inte placeras på en sockel.
- **VARNING:** Innan du byter glödlampa, stäng av strömförsörjningen för att undvika risken för

elektriska stötar. Se till att ugnen är sval.

- **VARNING!** Övervakad matlagning med fett eller olja på hällen kan vara farligt och orsaka brand.
- **Använd INTE** vatten på fettbränder och plocka aldrig upp en brinnande panna. Stäng av kontrollerna och kväv sedan en brinnande panna på en ytenhet genom att täcka pannan helt med en brandfilt eller ett välsittande lock.
- **Modifiera INTE** denna apparat. Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- (Induktions-/keramisk enhet)
Var försiktig **så att du INTE** placerar metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på spishällen då de kan bli varma.
- Stäng av hällen med dess reglage efter användning. **Lite INTE** på kokkärlsdetektorn.
- **ANVÄND INTE** hårda och sträva rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckan eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset krossas.
- Viktig information för användare av pacemaker och implanterad insulinpump: Funktionerna hos denna håll överensstämmer med tillämpliga europeiska standarder för elektromagnetisk störning. Kontakta din läkare för medicinsk rådgivning om du har en pacemaker eller implanterad insulinpump och känner dig orolig.

Drift/Användning

- **VAR FÖRSIKTIG!** Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas i andra syften, t.ex. rumsuppvärmning. Om du använder den för något annat ändamål kommer bränsle att slösas bort och reglagen kan överhettas.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Åtkomliga delar kan vara varma när grillen och/eller ugnen används. Små barn ska hållas på avstånd.
- **VAR FÖRSIKTIG!** När en spis används avger den värme och fukt till det rum där den är installerad. Kontrollera därför att köket är väl ventilerat. Håll alla naturliga ventilationshål öppna eller installera en elektrisk spisfläkt (som ventilerar ut luften). Om du har flera kokplattor/brännare på samtidigt, eller om du använder spisen länge, kan du öppna ett fönster eller sätta på en

utsugsfläkt. Om du inte har någon fläkt ska du rådfråga en fackman innan du installerar den extra ventilationen.

Ugnsgaller

- Alla galler passar i alla positioner. Ugnsgallren sitter kvar när de dras framåt, men kan enkelt plockas ur och sättas tillbaka.
- För att ta bort och sätta tillbaka gallerstegens stöd. Lyft ut stegstödens krokar ur de två monteringshålen på ugnssidan (eller avdelaren) innan du lyfter bort stödet från den nedre steghållaren. Sätt tillbaka genom att föra in stegens botten i fasthållningsanordningen innan du monterar krokarna genom lokaliseringshålen.
- För att ta bort och sätta tillbaka gallren. Dra gallret framåt tills hyllans baksida stoppas av hyllstödet. Lyft upp gallrets framsida så att gallrets baksida passerar stöden och dra sedan gallret framåt. Sätt tillbaka dem i omvänd ordning, se till att trycka tillbaka dem helt.
- För att passa in glide-out-gallret hakar du fast gallrets framsida i skenorna. Den bakre delen av gallret måste vila på skenorna, framför bakre stoppet.

Använda ugnen

- Multifunktionsugnen har två kontroller: en funktionsväljare och ett temperaturinställningsreglage. Vrid funktionsväljaren till en tillagningsfunktion. Vrid ugnens temperaturreglage till den temperatur du behöver. Ugnsvärmelampan lyser tills ugnen har nått den temperatur du valt. Den tänds och släcks sedan under tillagningen efterhand som ugnen håller den valda temperaturen.

Använda grillen

- Öppna luckan och dra grillbordets vagn framåt med handtaget. Grillen har två element som gör det möjligt att värma upp hela ytan på stekbordet eller bara den högra halvan.
- Justera till lämplig temperatur genom att vrida på reglaget. Vrid reglaget medurs för att värma upp hela grillen. Vrid reglaget moturs för att värma den högra halvan. Indikatorlampan vid grillreglaget kommer att lysa.
- Skjut tillbaka vagnen in i grillutrymmet. Grillunderlägget kan tas bort och maten placeras på det medan du väntar på att grillen ska förvärmas.

- När grillen väl har värmts upp skjuts vagnen in igen. När underlägget med mat väl är på plats skjuter du tillbaka vagnen in i grillutrymmet. Se till att den trycks in rätt, annars kan reglagen bli mycket varma.
- **STÄNG ALDRIG** grillluckan när grillen är på.
- Stäng grillluckan efter att grillen har stängts av.

Användning av brännaren

- Gasapparat. För att tända en brännare trycker du in och vrider rätt reglage till högsta läge, vilket indikeras av den stora flamsymbolen. Tändaren ska gnistra och tända gasen. Fortsätt att hålla reglaget intryckt för att släppa igenom gasen till brännaren i ca tio sekunder. Om brännaren slocknar när du släpper reglaget har flamövervakningsenheten (FSD) inte förbikopplats. Vrid reglaget till positionen **OFF** och vänta en minut innan du försöker igen. Se då till att du håller reglaget intryckt lite längre.
- **Gasapparat.** Använd **INTE** spisplatteskydd eller folie och täck inte över brännarna med något alls. Det kan göra användningen av brännarna osäker och eventuellt vara hälsofarligt.
- **Gasapparat.** Rekommenderat minimimått för kokkärl är 120 mm.
- Grytor och kastruller med konkav botten eller nedåtvända kanter får inte användas.
- **ANVÄND INTE** kokkärl på kokplattan som överlappar dess kanter.
- Du bör också undvika att använda instabila och missformade kokkärl som lätt kan luta, samt kokkärl med en mycket liten basdiameter, t.ex. mjölkkastruller och enäggspannor. Se till att du placerar handtagen bort från kokplattans kant.

Keramisk ytvård

- **LYFT ALLTID** bort kokkärlen från hällen. Kokkärl som dras över ytan kan orsaka märken och repor.
- Lägg **INGA VARMA LOCK** på hällens yta. Om detta skulle inträffa, **försök INTE** att lyfta av locket, skjut istället locket till kanten.

Ugnsvård och försiktighetsåtgärder

- Se till att spisen är avstängd och kyld innan du påbörjar rengöringsprocessen.
- När du lagar mat, var försiktig med ånga som sprängs när du öppnar ugnsluckan.
- Var försiktig när du stänger ugnsluckorna eftersom

glaset kan splittras eller spricka.

- Håll de bakre värmeplattans ventiler fria.
- Lämna INTE ugnsluckan **öppen längre** än nödvändigt när ugnen är på, för då kan reglagen bli väldigt varma.
- Håll alltid spisen ren från ansamling av mat och fetter för att undvika hälso-, säkerhets- och brandrisker. Använd endast rekommenderade rengöringsmedel.
- Se till att inga vätskor kommer in i apparaten.

Installation

Säkerhetskrav och föreskrifter

- Du måste vara medveten om följande säkerhetskrav och föreskrifter:
- Denna spis måste installeras i enlighet med gällande föreskrifter och relevanta nationella och lokala bestämmelser, och med de lokala el- och gasförsörjningsföretagens krav.
- En registrerad tekniker bör serva spisen och endast godkända reservdelar ska användas.
- Apparaten får endast installeras i ett väl ventilerat utrymme.
- **ANVÄND INTE** reglagen, handtagen och handduksskenorna för att manövrera spisen.
- Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.
- **(Gasapparat).** Innan någon installation påbörjas måste du kontrollera att lokala förhållanden (gas och gastryck) passar apparatens inställningar.
- **(Gasapparat).** Den här apparaten är inte ansluten till någon frånluftsanordning för förbränningsångor. Den måste installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsbestämmelser. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt relevanta krav på ventilation.

Elanslutning

- Spisen måste installeras av en behörig elektriker, i enlighet med alla relevanta standarder/uppförandekoder, eller med relevanta nationella och lokala föreskrifter.
- **VARNING! APPARATEN MÅSTE JORDAS.**
- **Obs!** Spisen måste anslutas till rätt elförsörjning

som anges på spisens spänningsetikett, genom en lämplig spiskontrollenhet med en dubbelpolig strömbrytare, med ett kontaktavstånd på minst 3 mm i alla poler.

- **Spisen FÅR INTE anslutas till ett vanligt eluttag.**
- Åtkomst till nätterterminalen erhålls genom att ta bort den elektriska terminalens box på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt terminaler för din elförsörjningstyp (**Fig. 12.1** och **Fig. 12.2**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att terminalskruvarna är åtdragna.
- Fäst nätkabeln med kabelklämman.

Gasanslutning (gasapparat)

- Detta måste vara i enlighet med relevanta standarder. Anslutningen är placerad precis under kokplattans nivå på baksidan av spisen (**Fig. 12.3**).
- Använd endast LPG-omvandlingssatser som tillhandahålls av tillverkaren.
- De bakre täckboxarna begränsar matningspunktens position. Eftersom höjden på spisen kan justeras och varje anslutning är olika är det svårt att ge exakta mått.
- Även om en 900 mm slang kan användas, kommer en 1250 mm slang att ge något mer flexibilitet i placeringen av bajonetten och göra det lättare att flytta spisen.
- Slangen ska monteras så att både inlopps- och utloppsanslutningarna är vertikala så att slangen hänger nedåt i en "U"-form. Helst bör slangmatningsanslutningen vara inom det skuggade området "A" (**Fig. 12.3**).
- Den flexibla slangen ska monteras på ett sådant sätt att den inte kan komma i kontakt med en rörlig del av enheten (t.ex. en låda) och får inte passera genom något utrymme som riskerar att bli överbelastat.
- Skruva fast den gängade änden av slangen i gasinloppet. När du har slutfört gasanslutningen ska du se till att spisen är gasklar med ett trycktest.

Tryckprovning för korrekt drift

- Gastrycket kan mätas vid ett av kokplattans brännarmunstycken (inte en wokbrännare).
- Lyft av ett brännarhuvud. Montera tryckmätaren på munstycket. Vrid på och tänd en av de övriga brännarna.

Fig. 12.2

3N AC
230/400 V 50 Hz

6 mm² max

L1 L2 L3 N

6 mm² max

Fig. 12.3

Gas inlet

675

315

A

470

350

Fig. 12.4

Kontrollera instruktionerna för köksfläkten för faktiska mått

The diagram illustrates the required clearances for a kitchen hood installation. It shows a central hood unit with a grey body and a white top. The installation is flanked by walls on both sides. The following dimensions are specified:

- Top clearance:** A dimension line above the hood indicates the distance to the ceiling, labeled "Kontrollera instruktionerna för köksfläkten för faktiska mått" (Check the instructions for the kitchen hood for actual dimensions).
- Side wall clearance:** On both the left and right sides, the distance from the side wall to the hood body is labeled "Vägg" (Wall) and "410 mm min" (410 mm min).
- Front clearance:** The distance from the front edge of the hood body to the front edge of the installation opening is labeled "650 mm min" (650 mm min).
- Side clearance:** The distance from the side wall to the side edge of the hood body is labeled "75 mm min" (75 mm min) on both sides.
- Bottom clearance:** The distance from the bottom edge of the hood body to the bottom edge of the installation opening is labeled "5 mm" (5 mm) on both sides.

- ## Sänk ner de två bakre rullarna

- ## Placering av spisen

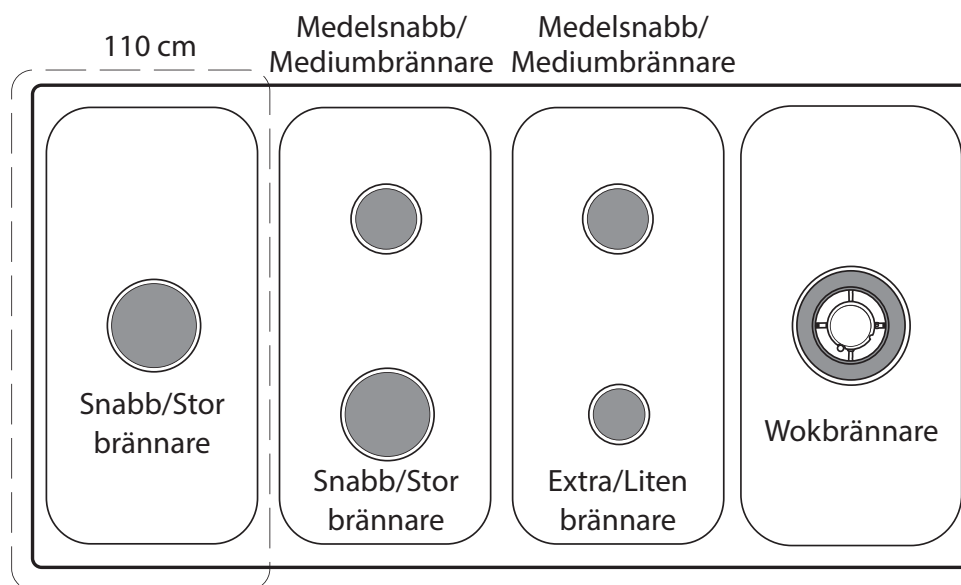
- Diagrammet visar det minsta rekommenderade avståndet från spisen till närliggande ytor (**Fig. 12.4**).
- Spisar installerade i försänkning: Spisen måste ha ett fritt utrymme **ÖVER** hällens nivå på 75 mm upp till en höjd av 410 mm. Detta kan minskas till 25 mm om sidoväggens yta är icke-antändlig.
- Ett minsta utrymme på 650 mm krävs mellan toppen av kokplattan och en horisontell brännbar yta.
- **BYGG INTE** in spisen – det måste vara möjligt att flytta in och ut spisen för rengöring och service.

Underhåll och felsökning

- Denna spis tillhör klass 2, underklass 1.
- Innan du tar bort den befintliga glödlampan ska du stänga av strömförsörjningen och se till att ugnen är sval. Öppna ugnsluckan och plocka ur ugnsgallren.
- **(Induktion/Keramisk apparat): VARNING!**
Om det skulle uppstå en spricka i ytan, koppla omedelbart bort apparaten från elnätet och ordna med reparation för att undvika risken för elektriska stötar.
- Spisen kyls ned av en fläkt. Om överstycket blir väldigt varm när spisen används kan det innebära att kylfläkten inte fungerar. Om detta skulle inträffa kontaktar du din installatör, en kvalificerad
- **(Gasapparat):**
Den nominella tillförda värmetillförseln för var och en av brännarna, uttryckt i kilowatt baserat på bruttovärmevärdet och i gram per timme för gasol visas i tabellen nedan:

Brännare	Bypass-skruv*	Naturgas G20 20 mb		L.P-gas 29 / 37 mb	
			Munstycke		Munstycke
Wokbrännare	62	4,0 kW	148	4,0 kW (291 g/h)	103
Snabb / Stor	40	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
Medelsnabb / Medium	32	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
Extra / Liten	28	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51

* Ventilerna i denna spis är försedda med justerbara bypassskruvar. Apparaten levereras inställd för naturgas. För LPG-konvertering måste bypassskruvarna skruvas in helt och hållet.



reparationstekniker eller kundtjänst för att se till att den repareras.

- Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning och behåller värmen även efter att du har slutat laga mat. Försiktighet bör iakttas för att undvika att vidröra värmeelementen inuti ugnen.
- **VARNING!** Använd endast hällskydd som konstruerats av hällens tillverkare eller som anges av tillverkaren av apparaten i bruksanvisningen som lämpliga, eller hällskydd som ingår i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

13 . Miljö- och prestandaegenskaper

Informationsblad 65/2014	
Varumärke	Kitchener / Rangemaster / Falcon
Modell	Camden / Cotswold / Classic / Estate / Infusion / Infusion Classic / Longstock / Professional / Toledo
Produktens bredd	90
Antal utrymmen	2
Vänster ugn	Varmluft
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	80
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.83
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	94.4
Energiklass	A
Höger ugn	Varmluft
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	67
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.79
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	95.6
Energiklass	A
Apparatens vikt (kg)	124

Informationsblad 65/2014	
Varumärke	Kitchener / Rangemaster / Falcon
Modell	Camden / Cotswold / Classic / Professional
Produktens bredd	100
Antal utrymmen	2
Vänster ugn	Varmluft
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	80
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.83
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	94.4
Energiklass	A

Höger ugn Varmluft	
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	82
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.78
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	87.3
Energiklass	A
Apparatens vikt (kg)	133

Informationsblad 65/2014	
Varumärke	Kitchener / Rangemaster / Falcon
Modell	Camden / Cotswold / Classic / Infusion / Infusion Classic / Longstock / Professional / Toledo
Produktens bredd	110
Antal utrymmen	2
Vänster ugn	Varmluft
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	80
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.83
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	94.4
Energiklass	A
Höger ugn	Varmluft
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	80
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.83
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	94.4
Energiklass	A
Apparatens vikt (kg)	147

Informationsblad	65/2014
Varumärke	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modell	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Leckford Deluxe / Longstock Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus / Stanley Supreme
Produktens bredd	90
Antal utrymmen	2
Vänster ugn	Multifunktion
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	80
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	1.01
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.88
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	114
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	100
Energiklass	A
Höger ugn	Varmluft
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	67
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.79
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	95.6
Energiklass	A
Apparatens vikt (kg)	124

Informationsblad	65/2014
Varumärke	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modell	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus
Produktens bredd	100
Antal utrymmen	2
Vänster ugn	Multifunktion
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	80
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	1.01
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.88
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	114
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	100
Energiklass	A

Höger ugn	Varmluft
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	82
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.78
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	87.3
Energiklass	A
Apparatens vikt (kg)	133

Informationsblad	65/2014
Varumärke	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modell	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Leckford Deluxe / Longstock Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus / Stanley Supreme
Produktens bredd	110
Antal utrymmen	2
Vänster ugn	Multifunktion
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	80
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	1.01
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.88
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	114
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	100
Energiklass	A
Höger ugn	Varmluft
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	80
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.83
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	94.4
Energiklass	A
Apparatens vikt (kg)	147

Informationsblad	65/2014
Varumärke	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Modell	Classic Deluxe / Estel Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus
Produktens bredd	90
Antal utrymmen	1
Enkelugn	Multifunktion
Typ	Elektrisk
Volym (liter)	114
Energiförbrukning – Konventionell (kWh/cykel)	1.16
Energiförbrukning – Forcerad luftkonvektion (kWh/cykel)	0.97
Energieffektivitetsindex – Konventionell (EEI)	112.8
Energieffektivitetsindex – Forcerad luftkonvektion (EEI)	93.9
Energiklass	A
Apparatens vikt (kg)	124

Elektriska hällar

INDUKTIONSHÄLL MED 5 ZONER

Modellidentifiering	Varumärket Rangemaster - Professional+	
Typ av häll	Elektrisk	
Värmeteknik	Induktion	
Antal tillagningszoner och/eller områden	5	
Zon 1 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	181
Zon 2 - Diameter Ø	cm	21
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	173
Zon 3 - Diameter Ø	cm	21
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	173
Zon 4 - Diameter Ø	cm	21
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	173
Zon 5 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	181
Energiförbrukning (ECElectric Hob)	Wh/kg	176

INDUKTIONSHÄLL MED 5 ZONER MED 1 ÖVERBRYGGNING

Modellidentifiering	Varumärket Rangemaster - Professional Deluxe	
Typ av häll	Elektrisk	
Värmeteknik	Induktion	
Antal tillagningszoner och/eller områden	5	
Zon 1 - Diameter Ø	cm	18
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	189
Zon 2 - Diameter Ø	cm	18
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	189
Zon 3 - Diameter Ø	cm	21
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	173
Zon 4 - Diameter Ø	cm	21
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	173
Zon 5 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	181
Energiförbrukning (ECElectric Hob)	Wh/kg	181

INDUKTIONSHÄLL MED 5 ZONER

Modellidentifiering	Varumärket Rangemaster - Classic / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo	
Typ av häll	Elektrisk	
Värmeteknik	Induktion	
Antal tillagningszoner och/eller områden	5	
Zon 1 - Diameter Ø	cm	18.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Zon 2 - Diameter Ø	cm	15.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	172
Zon 3 - Diameter Ø	cm	18.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Zon 4 - Diameter Ø	cm	15.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	172
Zon 5 - Diameter Ø	cm	18.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Energiförbrukning (ECElectric Hob)	Wh/kg	175

INDUKTIONSHÄLL MED 5 ZONER

Modellidentifiering	Varumärket Rangemaster - Classic Deluxe / Edge Deluxe / Estel Deluxe / Longstock Deluxe / Nexus/ Arina Stanley Brand - Supreme	
Typ av häll	Elektrisk	
Värmeteknik	Induktion	
Antal tillagningszoner och/eller områden	5	
Zon 1 - Diameter Ø	cm	18
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	176
Zon 2 - Diameter Ø	cm	18
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	176
Zon 3 - Diameter Ø	cm	21
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Zon 4 - Diameter Ø	cm	18
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	169
Zon 5 - Diameter Ø	cm	15.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	183
Energiförbrukning (ECElectric Hob)	Wh/kg	177

INDUKTIONSHÄLL MED 5 ZONER

Modellidentifiering	Varumärket Kitchener - Cotswold / Camden Rangemaster Brand - Estate Falcon Brand - Kitchener	
Typ av häll	Elektrisk	
Värmeteknik	Induktion	
Antal tillagningszoner och/eller områden	5	
Zon 1 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	163
Zon 2 - Diameter Ø	cm	16
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	185
Zon 3 - Diameter Ø	cm	20
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	167
Zon 4 - Diameter Ø	cm	16
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	190
Zon 5 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	184
Energiförbrukning (ECElectric Hob)	Wh/kg	178

KERAMISK HÄLL MED 5 ZONER - 90 OCH 100

Modellidentifiering	Varumärket Kitchener - Cotswold / Camden Falcon Brand - Classic / Prof+	
Typ av häll	Elektrisk	
Värmeteknik	Radians	
Antal tillagningszoner och/eller områden	5	
Zon 1 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Zon 2 - Diameter Ø	cm	18.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	177
Zon 3 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Zon 4 - Diameter Ø	cm	18.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	177
Zon 5 - Diameter Ø	cm	21
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	175
Energiförbrukning (ECElectric Hob)	Wh/kg	177

6 ZON KERAMISK HÄLL - 110

Modellidentifiering	Kitchener Varumärke - Cotswold / Camden	
	Rangemaster Varumärke - Classic / Prof+. Estate	
Typ av häll	Elektrisk	
Värmeteknik	Radians	
Antal tillagningszoner och/eller områden		6
Zon 1 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	175
Zon 2 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Zon 3 - Diameter Ø	cm	18.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	177
Zon 4 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Zon 5 - Diameter Ø	cm	18.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	177
Zon 6 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Energiförbrukning (ECElectric Hob)	Wh/kg	178

Gashällar

GASHÄLL MED 5 ZONER - 90 OCH 100

Modellidentifiering	Varumärket Kitchener - Cotswold / Camden	
	Rangemaster Brand - Classic / Prof+ / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo / Classic Dlx / Estel Dlx / Leckford Dlx / Edge Dlx / Prof Dlx / Longstock Dlx / Encore Dlx / Arina / Nexus / Stanley Supreme / Estate	
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
Wok (EE-gasbrännare)	%	54
Spisplatta (EE-gashäll)	%	56

GASHÄLL MED 5 ZONER OCH VÄRMEPLATTA - 110

Modellidentifiering	Varumärket Falcon - Classic Dlx / Estel Dlx / Leckford Dlx / Edge Dlx / Prof Dlx / Longstock Dlx / Encore Dlx / Arina / Nexus / Stanley Supreme.	
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
Wok (EE-gasbrännare)	%	54
Spisplatta (EE-gashäll)	%	56
Typ av häll		Elektrisk
Värmeteknik		Keramisk
Antal tillagningszoner och/eller områden		2
Zon 1 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180
Zon 2 - Diameter Ø	cm	14.5
Energiförbrukning (ECElectric Cooking)	Wh/kg	180

GASHÄLL MED 6 ZONER - 100

Modellidentifiering	Varumärke Kitchener - Cotswold / Camden / Es- tate.Varumärke Falcon - Classic / Prof+ / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo	
Typ av häll		Gas
Antal gasbrännare		6
Extra/Liten brännare	%	/
Halvsnabb/Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	%	58
Halvsnabb/Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	%	58
Snabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	56
Snabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	56
Wok (EE-gasbrännare)	%	54
Spisplatta (EE-gashäll)	%	56

PKR-GASHÄLL MED 5 ZONER - 90, 100 OCH 110

Modellidentifiering		Varumärke AGA - Mercury / Masterchef / Elise
Typ av häll		Gas
Antal gasbrännare		5
Halvsnabb/Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	%	60.8
Snabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	58.5
Snabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	58.5
Snabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	58.5
Ultrasnabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	55.4
Spisplatta (EE-gashäll)	%	58.3

PKR-GASHÄLL MED 5 ZONER - 90 OCH 110

Modellidentifiering		Varumärke La Cornue - Cornufé / Albertine
Typ av häll		Gas
Antal gasbrännare		5
Halvsnabb/Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	%	60.8
Snabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	58.5
Snabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	58.5
Snabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	58.5
Ultrasnabb/Stor brännare (EE-gasbrännare)	%	55.4
Spisplatta (EE-gashäll)	%	58.3

Apparatens livslängd

VARFÖR ÅTERVINNA?

Elektrisk och elektronisk utrustning är nu den snabbast växande avfallsströmmen i Storbritannien och över hela världen. Återvinning och återanvändning av önskad el eller elektronik kan hjälpa till att rädda planeten, stärka ekonomin och förbättra liv. Inte bara det; elektrisk och elektronisk utrustning (EEE) innehåller material, delar och ämnen som kan vara farliga för miljön och skadliga för människors hälsa om de inte kasseras på rätt sätt.

www.recycleyourelectricals.org.uk

**VAD KAN JAG ÅTERVINNA?**

Allt som har en kontakt, ett batteri eller en kabel kan återvinnas eller återanvändas! Materialen från återvunnen elektronik kan användas i allt från lekplatser för barn till livräddande utrustning, medan donerad teknik kan hjälpa till att överbrygga den digitala klyftan.



Du hittar den här symbolen på alla dina elektriska föremål. Det är en påminnelse om att återvinna din gamla el, snarare än att slänga den.





Registered Office: c/o Aga Rangemaster,
Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD

agafalcon.com



08-000046-01a