



ANVÄNDARHANDBOK OCH ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

Nexus
110 Induktion / Ånga

U111143-05a

Innehålle

1. Innan du Börjar...	1	5. Ångutrymmet	24
Personlig Säkerhet	1	Använda ångutrymmet	25
Elektrisk Koppling	1	Ångutrymmesfunktioner	26
Konstiga Lukter	3	Använda ånggrillen	26
Ventilation	3	Programlägen	27
Underhåll	3	Klocka/timer	28
Underhåll av induktion	4	6. Rengöring av spis	29
Ugnen Skötsel	6	Häll	29
Ungsgaller	7	Induktionsplåt (<i>endast vissa modeller</i>)	30
Underhåll av hällen	7	Stekbordet	30
Grill / Utdragbar Grill	7	Grill	30
Kylfläkt	7	Multifunktionsugn	31
Spisens Skötsel	7	Ångugn	32
Rengöring	7	Rengöringstabell	33
2. Översikt över Spisen	9	7. Felsökning	34
Hällen	9	8. Installation	37
Kastrullavkännare,	10	Bäste Montör	37
Indikator för Återstående Värme, <i>H</i>	11	Säkerhetskrav och Föreskrifter	37
Barnspärr, $\rightarrow 0$	11	Ventilation	37
Inställning för Lågtemperaturstekning/ Sjudning, <i>L1/L2/L3</i>	11	Spisens Placering	37
Extra Effektinställning, <i>P</i>	11	Placering av Spisen	38
Effektindelningzoner	12	Flytta Spisen	38
Bridging-zone funktion	12	Sänka de Två Bakre Valsarna	39
Överhettningfunktion	13	Avsluta Flytten	39
Använda utdragningsgrill™	13	Montering av stabilitets Bracket	39
Brödjäsningslåda	14	Flytta Spisen Efter Anslutning	39
Rengöring	15	Utjämning	39
3. Använda utdragningsgrill™	16	Elektrisk Koppling	40
4. Multifunktionsugnen	17	Slutkontroll	40
Använda multifunktionsugnen	17	Slutlig Montering	40
Tillbehör	19	Kundservice	40
Tillagningstips	22	9. Kopplingschema	41
Tillagningstabell	23	Ström PCB	43
		10. Tekniska Data	44

1. Innan du Börjar...

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

Personlig Säkerhet

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

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

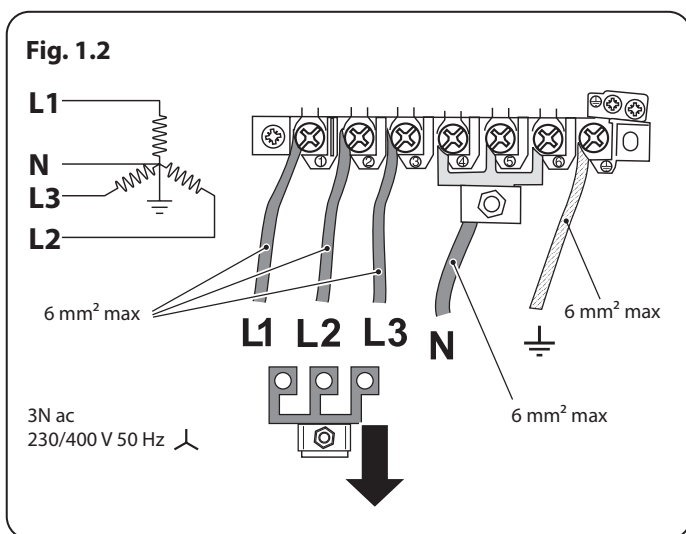
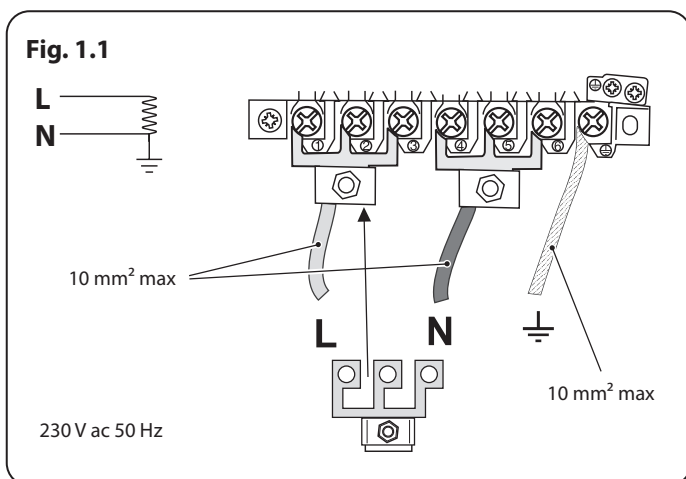
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med rörelsehinder eller annan nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenheter/kunskaper, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av enheten, och förutsatt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

Elektrisk Koppling

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

⚠ WARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS

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



⚠ Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.

Du kan komma åt huvuduttaget genom att ta bort terminalskyddet på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt anslutningar för din typ av eltilförsel så som anges ovan (**Fig. 1.1** och **Fig. 1.2**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna. Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

Minsta temperaturvärdering T105

Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.

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

Konstiga Lukter

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

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

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

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

Ventilation

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

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

Underhåll

- Endast en kvalificerad serviceingenjör får utföra service på apparaten och endast godkända reservdelar får användas. Den här utrustningen bör genomgå service en gång om året.
- Innan du avlägsnar den befintliga lampan ska du bryta strömmen och kontrollera att ugnen och lampan har svalnat.
- **ANVÄND INTE** kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.
- Låt alltid spisen svalna och stäng av huvudströmbrytaren före rengöring eller underhåll, såvida inte annat anges i denna bruksanvisning.
- Håll inte i knapparna när du flyttar spisen.
- Rör aldrig spisen om du har våta händer.
- Använd **INTE** en handduk eller annat tjockt tyg istället för grytvantar – det kan fatta eld om det kommer i kontakt med en varm yta.
- **ANVÄND INTE** spisplatteskydd, folie och täck inte över spisplattorna med något alls. Det kan göra användningen av spisplattorna osäker och eventuellt vara hälsofarligt.
- Värm inte upp mat i öppnade förpackningar. Tryck kan byggas upp som kan göra att förpackningen går sönder och orsakar skada.
- Använd inte ostadiga kastruller. Placera alltid handtagen bortvända från hällkanten.
- Håll alltid hällen under uppsikt vid högre temperaturer. Om kastruller kokar över kan det orsaka rök och fettspill som kan fatta eld. Använd om möjligt en termometer för olja för att undvika överhettning.
- **VARNING:** Om tillagningen lämnas på hällen utan översikt kan fett eller olja utgöra en brandfara.
- Håll alltid fritöser under tillsyn. Värm alltid upp olja långsamt och håll pannan under uppsikt under uppvärmning. Fritöser bör endast fyllas till en tredjedel med olja.
- Flytta aldrig en panna med varmt matfett, speciellt inte en fritös. Vänta tills fett har svalnat. Fritöser bör endast fyllas till en tredjedel med olja. Om du håller i för mycket olja kan den spilla över när du lägger i maten. Om du använder olika typer av olja eller matfett bör du blanda ihop dem före uppvärmning eller under tiden fett smälter.

Fig. 1.3

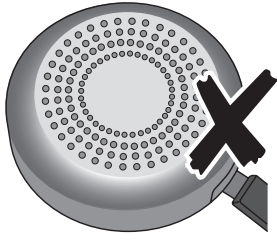


Fig. 1.4

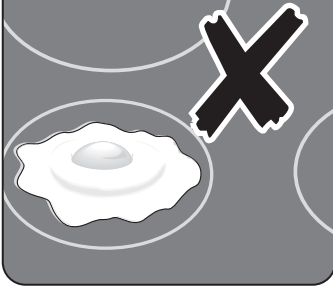


Fig. 1.5

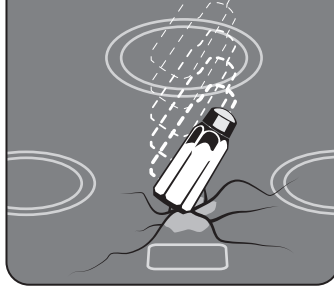


Fig. 1.6

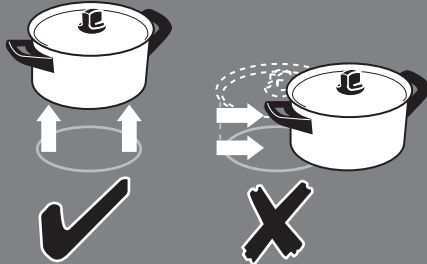
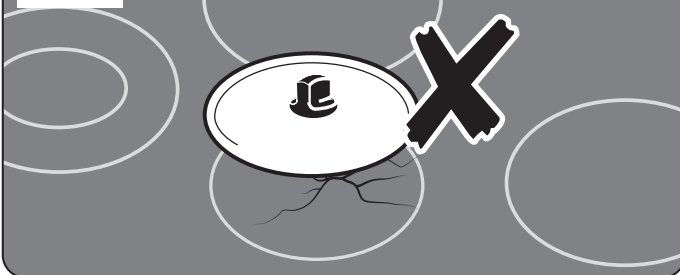


Fig. 1.7

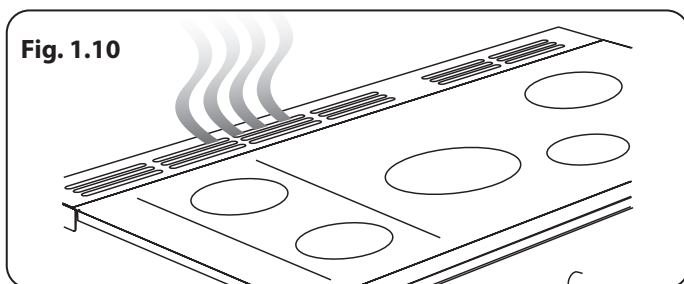
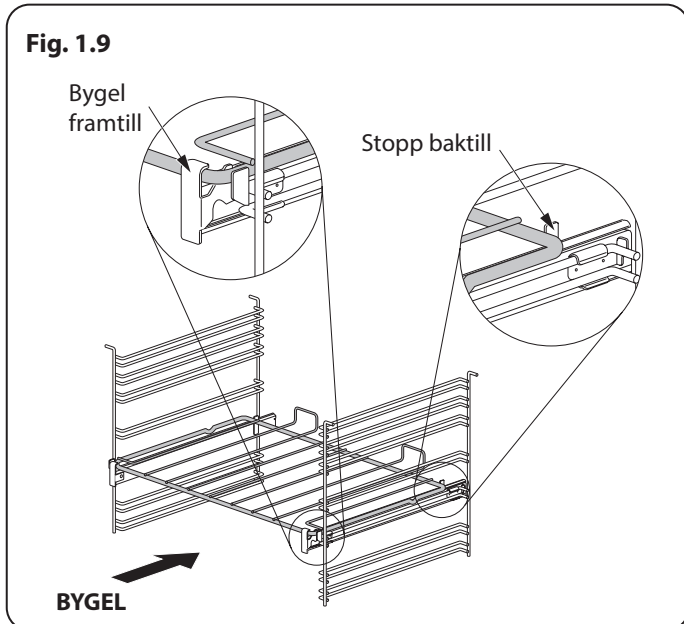
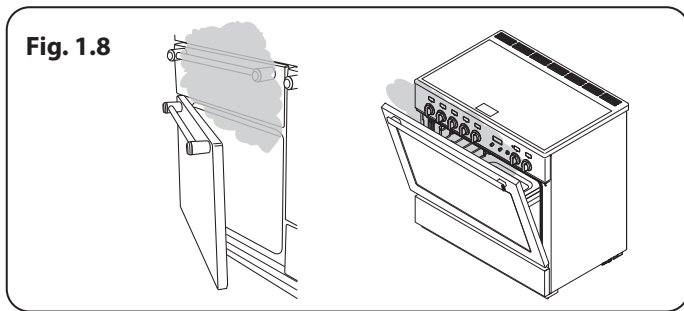


- Matvaror som ska stekas bör vara så torra som möjligt. Frost på frusen mat eller fuktighet på färsk mat kan leda till att hett matfett bubblar upp över sidorna på pannan. Håll noga uppsikt efter spill eller överhettning av mat när du steker mat på hög eller medelhög temperatur.
- Använd inte översidan av ventilgallret (springan längs spisens baksida) för att värma upp tallrikar eller formar, torka kökshanddukar eller mjuka upp smör.
- Använd inte vatten för att släcka fettbränder och plocka aldrig upp en stekpanna som har fattat eld. Stäng av knapparna och kväv sedan elden i en stekpanna genom att täcka pannan helt med ett tättslutande lock eller en bakplåt. Använd en kemisk torr- eller skumsläckare om sådan finns tillgänglig.
- **MODIFIERA INTE** utrustningen. Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Om brännbart material förvaras i lådan, ugnen eller grillen kan det explodera och resultera i brand eller fastighetskador.
- Låt **ALLTID** kokkärl svalna innan du rengör.

Underhåll av induktion

- **VIKTIG INFORMATION FÖR PERSONER MED PACEMAKER ELLER INSULINPUMP:** Hällens funktioner uppfyller tillämpliga europeiska standarder angående elektromagnetiska störningar. Kontakta din läkare för rådgivning om du har en pacemaker eller insulinpump och är osäker.
- Håll sådana magnetiska saker som kredit- och betalkort, disketter, räknare m.m. borta när hällen används.
- För att få ut full effekt och långvarig användning av din induktionshäll rekommenderar vi att du använder

- induktionskokkäril som är godkända av AGA Rangemaster. Om du vill köpa en annan uppsättning av kokkäril för induktionshällen, rekommenderar vi starkt att du undviker kokkäril av aluminiumkomposit med stålinsatser, som i exempelbild **Fig. 1.3**. Den sortens kokkäril kan dra ner avsevärt mycket på hållbarheten och prestandan på din induktionshäll.
- Var försiktig när du vidrör de markerade matlagingsområdena på hällen.
 - Använd kastruller av rätt storlek med flata botten som är tillräckligt stora att täcka en värmezona. Om du använder för små kastruller är en del av värmeytan inte täckt, vilket t.ex. kan leda till att kläder fattar eld.
 - Bara vissa sorters glas, glaskeramik, lergods eller andra glaserade käril är lämpliga att användas på **uppvärmningszonen**. Andra käril kan gå sönder på grund av den plötsliga temperaturförändringen.
 - Endast vissa typer av glas, glaskeramik, lerkäril eller andra glaserade formar är lämpliga för tillagning på spishäll. Andra formar kan gå sönder vid plötsliga temperaturändringar. Laga aldrig mat direkt på hälllytan (**Fig. 1.4**).
 - Endast vissa typer av stekpannor i rostfritt stål, emaljerat stål, eller gjutjärnspannor med emaljerad bas är lämpliga att användas till matlagning med induktionshäll.
 - Akta så att du **INTE** repar ytan när du ställer köksredskap på glasskivan.
 - Ha **INTE** värmezonen på när de inte används för matlagning.
 - Keramikytan är mycket tålig, men en kraftig stöt eller ett vasst fallande föremål (t.ex. ett saltkar) kan orsaka sprickor (**Fig. 1.5**).
 - Om en spricka uppkommer ska du omedelbart koppla från spisen och se till att den blir reparerad.
 - Lyft alltid av kastruller från hällen. Om du drar kastruller över hällen kan det orsaka märken och repor (**Fig. 1.6**).
 - Lägg **INGA VARMA LOCK** på glashällen (**Fig. 1.7**). Lock som har legat över en varm kastrull kan "fastna" eller skapa en vakuumeffekt på glashällen. Om detta händer ska du **INTE** försöka lyfta locket från glashällen, detta kan skada glaset. Putt istället locket till glashällens kant och ta bort det. Se upp så du inte repar glashällen. Alternativt kan du vänta tills locket har svalnat till rumstemperatur och vakuumet är borta och därefter ta bort locket genom att lyfta det från glashällen.
 - Placera **INTE** något mellan kastrullens botten och hälllytan (t.ex. grytunderlägg, aluminiumfolie, wokstativ).
 - Var försiktig och placera **INTE** metallföremål som t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock på spishällen eftersom de kan hettas upp.
 - Vi rekommenderar att du inte torkar av hälllytan förrän den har svalnat och indikatorlampan har släckts. Detta gäller dock inte om du spiller socker (se "Rengöra spisen"). När du har rengjort hällen, använd en torr trasa eller pappershandduk för att avlägsna rester av rengöringskrämen.
 - Keramikytan måste rengöras efter användning för att undvika repor och smuts. Du bör dock vara försiktig när du rengör hällen eftersom vissa rengöringsmedel kan avge skadliga gaser om de används på en het yta.
 - Lämna **INTE** spishällen utan tillsyn. Var noggrann med att aldrig låta dina köksredskap koka torrt. Det skadar dina köksredskap och glashällen.
 - Stäng av hällen med kontrollen efter användning. Lite **INTE** på detektorn.



Ugnen Skötsel

- När ugnen inte används och innan du rengör apparaten, se alltid till att kontroll vreden är inställda på läget **AV**.
- Använd ugnsvantar för att skydda dina händer från potentiella brännskador.
- Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten kan ånga strömma ut när ugnsluckan öppnas (**Fig. 1.8**). Se till att du inte står för nära när du öppnar ugnen och vänta tills eventuell ånga har strömmat ut.
- Luckans insida är gjord av härdat säkerhetsglas. Var försiktig så du **INTE** repar ytan när du rengör glaspanelen.
- Oavsiktliga skador kan göra att glasskivan går sönder.
- Ugnens ventilationskanaler får inte blockeras.
- **ANVÄND INTE** starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att göra ren ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset går sönder.
- Se till att hyllorna har skjutits in längst bak i ugnen. **STÄNG INTE** luckan mot ugnshyllorna.
- **ANVÄND INTE** aluminiumfolie för att täcka över galler, paneler eller ugnstak.
- Lämna **INTE** ugnsluckan öppen längre än nödvändigt när ugnen är på, för då kan vreden bli väldigt varma.
- **ANVÄND INTE** timerfunktionen om den andra ugnen redan är varm.
- **ANVÄND INTE** timerfunktionen för mat som redan är varm.
- **ANVÄND INTE** timerfunktionen om ugnen redan är varm.
- Använd torra grytvantar vid behov – att använda fuktiga grytvantar kan leda till ångbrännskador när du rör vi en varm yta.

Ugnsgaller

För att föra in det utdragbara gallret, haka fast gallrets framkant på skenorna (**Fig. 1.9**). Gallrets bakre del ska vila på skenorna, framför stoppen baktill (**Fig. 1.9**).

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

Underhåll av hällen

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

Grill / Utdragbar Grill

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

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

Kylfläkt

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

Spisens Skötsel

- Eftersom ånga kan kondensera och bilda vattendroppar på ugnens svala ytterlist, kanske du ibland måste torka bort fukt med en mjuk trasa när spisen används. Det undviker även att ugnens utsida smutsas ned och missfärgas av matlagningsångor (**Fig. 1.10**).

Rengöring

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

- Innan du tar av delar av grillen för rengöring, kontrollera att de är kalla eller använd ugnsvantar.
- **ANVÄND INTE** slipmedel på grillen eller grillens delar.
- Stoppa **INTE** sidofästena i diskmaskin.
- Diska **INTE** brännarhuvudena i diskmaskin
- **ANVÄND** aldrig frätande eller slipande rengöringsmedel eftersom dessa skadar ytan.
- **ANVÄND INTE** stålull, ugnrensningssvampar eller något annat material som kan repa ytan.
- Förvara aldrig antändliga material i lådan. Detta inkluderar föremål av papper, plast och tyg som exempelvis kokböcker, plastburkar och kökshanddukar samt antändliga vätskor.
- Förvara inga föremål som kan explodera, som exempelvis sprayburkar, på eller nära spisen.
- Använd **INTE** stålull, ugnrensningssvampar eller något annat material som kan repa ytan.
- Ta **INTE** isär eller rengör runt en brännare om en annan brännare är tänd. Det kan leda till elektriska stötar.

2. Översikt över Spisen



Induktionsspisen 110 (Fig. 2.1) har följande funktioner:

- A. 5 induktionszoner för matlagning
- B. Kontrollpanel
- C. En utdragsgrill
- D. En multifunktions ugn
- E. Ångkavitet
- F. Een förvaringslåda/ Brödjäsninglåda

Hällan

Använd endast kokkärl som är avsedda för induktionshällar. Vi rekommenderar kärl av rostfritt stål, emaljerat stål eller gjutjärnskärl med emaljerad botten. Observera att det bara är vissa kärl av rostfritt stål som är lämpliga att användas på induktionshällar. Kontrollera kärlet noga före inköp.

Kokkärl av koppar, aluminium och keramik är inte lämpliga att användas på en induktionshäll. Vilken inställning du väljer beror på vilken typ av kastrull du använder och hur mycket mat du tillagar. Ju mer mat du lagar, desto högre inställning krävs.

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

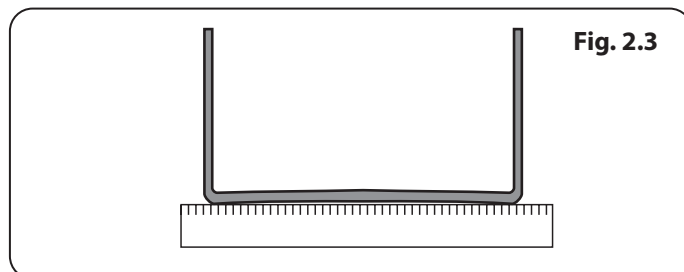
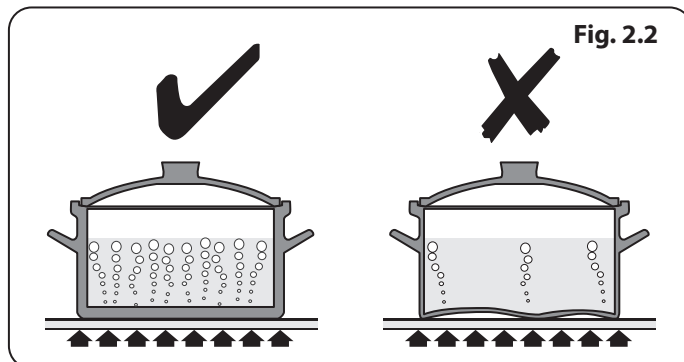


Fig. 2.4

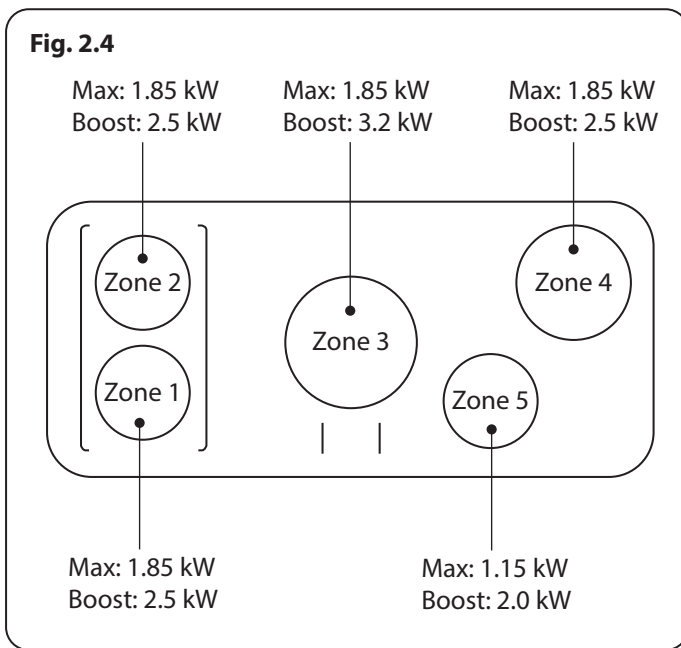
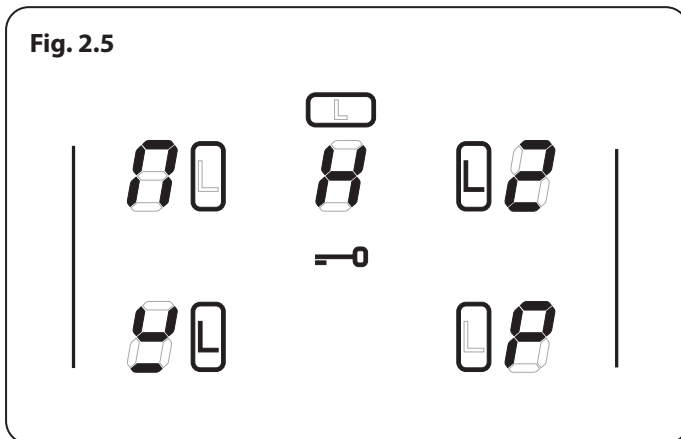


Fig. 2.5



Matlagningsson	Minsta Rekommenderade Storleken mm
Vänster främre	180
Vänster bakre	180
Mitten	210
Höger bakre	180
Höger främre	140

Tabell 2.1

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

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

⚠ Var försiktig när du placerar varma lock ovanpå spisen. Lock som har använts vid kokning eller ångkokning av mat kan "fastna" på det keramiska glaset. Skulle detta ske, försök att inte lyfta av locket från värmeplattan: då kan spisen skadas. Skjut i stället locket över spiskanten och avlägsna det.

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

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

Induktionshällen har fem matlagningssoner med induktionselement med olika effekt och diameter (Fig. 2.4). Varje zon har en kastrullavkännare, indikator för återstående värme och ett teckenfönster.

I hällens teckenfönster (Fig. 2.5) visas information om följande funktioner på induktionshällen:

- ☞ Kastullavkännare
- H Indikator för Återstående Värme
- Barnspärr
- L1/L2/L3 Inställning för Lågtemperaturstekning/Sjudning
- P Inställning Effektförstärkning

Kastrullavkännare, ☞

⚠ VIKTIGT: Stäng av hällelementet med reglaget efter användning. Förlita dig INTE på kastrullavkännaren.

Ingen värme genereras om ett matlagingsområde aktiveras när det inte finns ett kärl på matlagingsområdet eller om kärlet är för litet för matlagingsområdet. Symbolen [☞] visas i teckenfönstret, symbolen kallas för "kastrull saknas". Symbolen [☞] slocknar och tillagningen startar när du placerar ett kärl med rätt storlek på matlagingsområdet. Matlagningssonen stängs av automatiskt om ett kokkärl inte avkänns inom 10 minuter.

Tabell 2.1 visar den minsta rekommenderade storleken på kokkärl för varje matlagningsson.

Obs: Effekten försämras om du använder kokkärl med en mindre botten diameter än den som rekommenderas.

Indikator för Återstående Värme, *H*

En matlagningszon fortsätter att vara het tills värmen försvinner efter användning. Indikatorn för Återstående Värme [*H*], visas i teckenfönstret när en matlagningszon stängs av. Den anger att matlagningszonens temperatur är högre än 60 °C och fortfarande kan orsaka brännskador. Indikatorn [*H*] slocknar när temperaturen sjunker under 60 °C.

Barnspärr, $\text{---}0$

⚠ VIKTIGT: Funktionen kan bara aktiveras när alla matlagningszoner är avstängda.

Hällen kan spärras så att barn inte kan använda den av misstag.

För att låsa hällen ska du samtidigt vrida båda de vänstra reglagen moturs (**Fig. 2.6**) och hålla kvar tills symbolen visas i mitten av hällens kontrollskärm $\text{---}0$ (**Fig. 2.7**).

Obs! [*R*] blinkar när hällen låses – detta är normalt.

Ugnen påverkas **INTE** av att hällen låses, den kan fortfarande användas.

För att låsa upp hällen ska du samtidigt vrida båda de vänstra reglagen moturs och hålla kvar tills symbolen $\text{---}0$ i mitten av hällens kontrollskärm försvinner.

Inställning för Lågtemperaturstekning/Sjudning, *L1/L2/L3*

Varje kokzon är utrustad med tre inställningar för låg temperatur:

- *L1* håller en temperatur på ungefär 44 °C – perfekt för att sakta smälta smör eller choklad.
- *L2* håller en temperatur på ungefär 70 °C – perfekt för att hålla maten varm, när den har kokats.
- *L3* håller en temperatur på ungefär 90 °C – perfekt för sjudning (låt en kastrull eller panna koka upp och välj sedan *L3* för att låta soppor, såser, grytor, etc. sjuda på en lagom nivå).

Denna funktion kan användas i högst två timmar, varefter plattan stängs av automatiskt. Vid behov kan funktionen för låg temperatur omedelbart omstartas genom att återaktivera *L1*, *L2* eller *L3*. Vrid reglaget till önskad nivå när du vill öka värmen.

Max. tider för alla andra effektnivåer visas i **Tabell 2.2**.

Extra Effektinställning, *P*

Alla matlagningszoner har en inställning för Extra Effekt som aktiveras genom att reglaget vrids medurs tills [*P*] visas på hällens skärm.

Den Extra Effektinställningen gör att Extra Effekt finns tillgänglig för de olika matlagningszonerna. Det är praktiskt när du snabbt vill koka upp en stor kastrull med vatten.

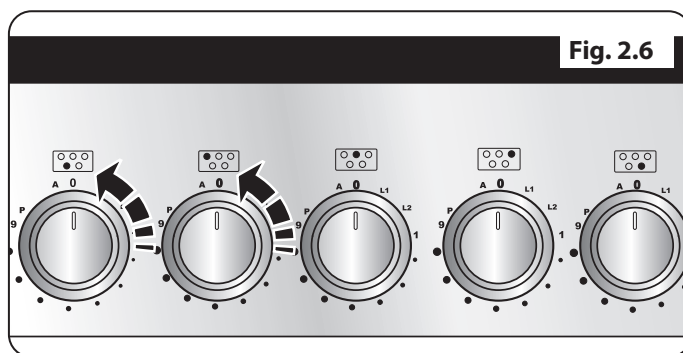


Fig. 2.6

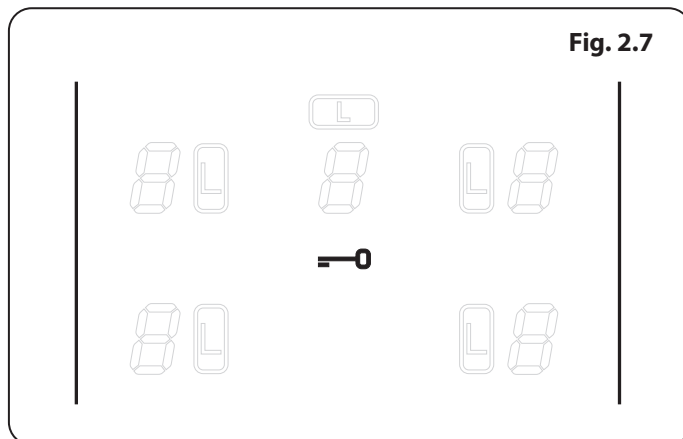
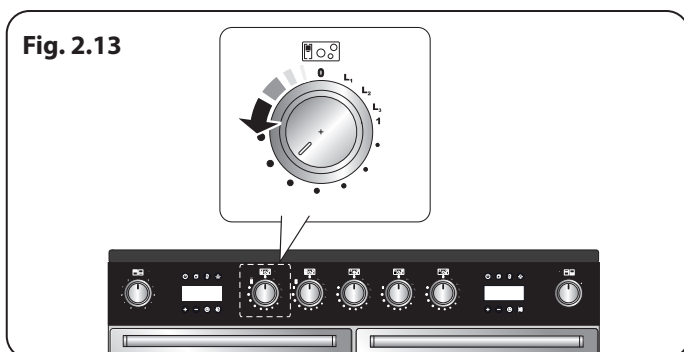
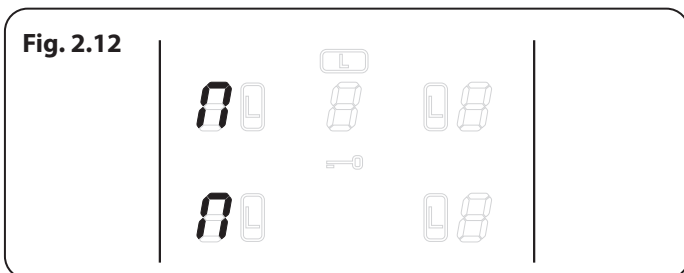
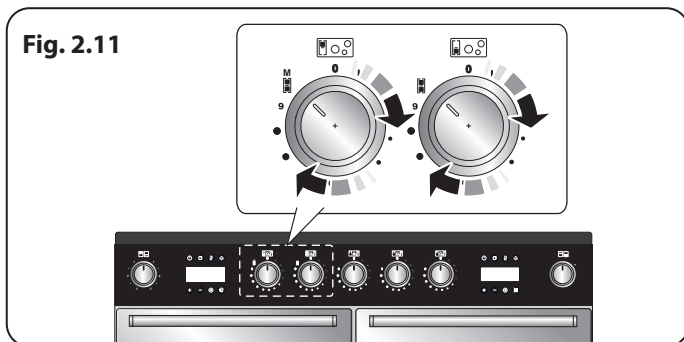
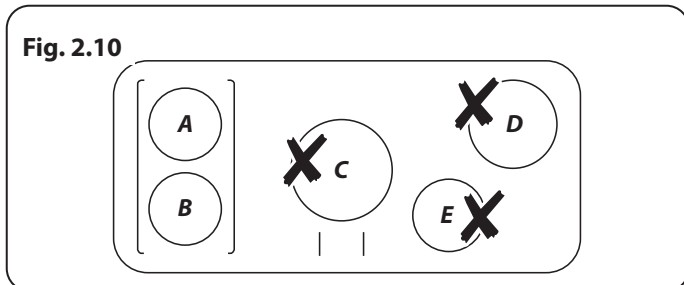
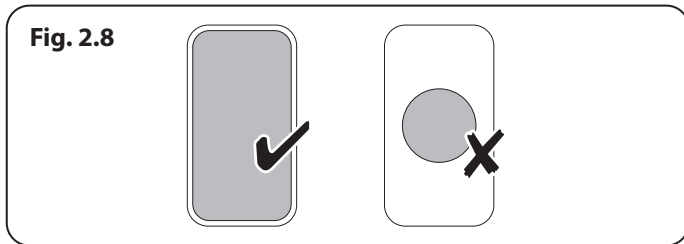
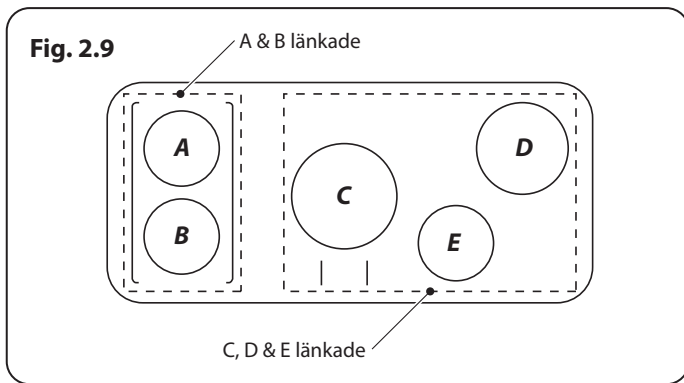


Fig. 2.7

Effektnivå	Max. driftstid
<i>L1, L2 och L3</i>	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
Effektökning	10 minuter

Tabell 2.2



Den Extra Effektfunktionen aktiveras i maximalt 10 minuter i en zon, därefter minskas effekten automatiskt till inställning 9.

Effektökningsfunktionen kan avaktiveras genom att vrida regleringsknoppen till en lägre inställning.

Effektdelningszoner (Fig. 2.8)

Effektdelning innebär att man tar effekt från närliggande zoner. Till exempel om zonerna **C**, **D** och **E** (Fig. 2.8) är inställda på effektnivå 9, eller inställda på Power Boost (P) kommer effektnivån i **D** eller **E** att justera i den ordning de sattes på.

⚠ Undvik att värma ett tomt kokkärl. Det kan skada både varmhållningszonen och kokkärlet.

Scenario 1: Ställ in zon **C** till effektnivå 9, sätt på zon **D** till effektnivå 9 och sedan zon **E** till effektnivå 9. Efter ett par sekunder kommer effektnivån i zon **D** att sjunka till 7. **Zon C kommer att fortsätta vara på P eller 9**

Scenario 2: Ställ in zon **C** till effektnivå 9, sätt på zon **E** till effektnivå 9 och sedan zon **D** till effektnivå 9. Efter ett par sekunder kommer effektnivån i zon **E** att sjunka till 5. **Zon C kommer att fortsätta vara på P eller 9**

Scenario 3: Ställ in zon **D** och **E** till effektnivå 9 och sedan zon **C** till effektnivå 9. Efter ett par sekunder kommer effektnivån i zon **E** att sjunka till 5.

Samma princip gäller när man använder zon **A** och **B**. När man använder zon **A** På Power Boost (P) och sedan byter zon **B** till Power Boost (P), kommer effekten till zon **A** att minska något.

⚠ Detta är en inbyggd säkerhetsdetalj.

Bridging-zone funktion

Zonerna A och B kan överbryggas för att skapa ett område perfekt för användning med en induktionsplåt (levereras).

Obs: Grillen ska bestå av en induktionsvänlig, platt botten, tillräckligt stor för att täcka zonerna A och B på värmeplattan för värmeplattan (Fig. 2.9).

ANVÄND INTE zonerna C, D eller E för att värma plåten (Fig. 2.10).

För att aktivera överbryggningszonen, vrid båda handkontroller till vänster helt medurs samtidigt (Fig. 2.11) och håll tills symbolerna [7] visas i mitten av displayen för hällens vred (Fig. 2.12). Temperaturen kan sedan justeras med reglagevredet till vänster (Fig. 2.13).

Vrid båda inställningsvred moturs för att avbryta funktionen och återgå till normal användning.

⚠ VRID INTE de två inställningsvreden individuellt för att värma plåten. Detta kan orsaka alltför höga temperaturer och skada plåtens beläggning.

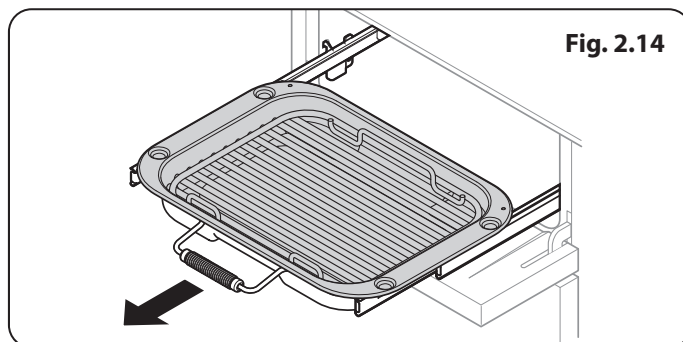
Överhettningssfunktion

Funktionen avkänner när temperaturen i kärlet stiger snabbt och försöker hålla kärlet på en säker temperaturnivå. Den bör inte påverka vanlig matlagning.

Kokkäril med botten som blir skeva (**Fig. 2.2**) när de hettas upp kan störa överhettningssfunktionen. Det kan resultera i skada på kokkärlen eller induktionsglashällen.

⚠ Kom ihåg att hällen inte får lämnas utan översyn. Var uppmärksam så att inte käril kokar torrt. Följden kan bli skada på kokkärlen eller induktionsglashällen.

Läs igenom och följ tillverkarens instruktioner noga innan du använder kokkäril på din induktionshäll.



Använda utdragningsgrill™ (Fig. 2.14)

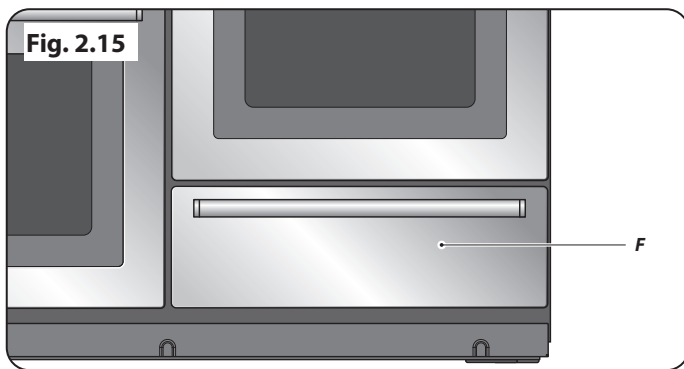
⚠ VARNING: När grillgallret har tagits bort från grillplåten, vänligen se till att grillplåten och hållaren sätts tillbaka helt och hållet i grillkammaren. Luckan till grillkammaren MÅSTE förbli öppen.

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

⚠ Stäng inte grillluckan när grillen är på.

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

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



Brödjäsningsslåda

Brödjäsningsslådan sitter nere till höger på spisen (**Fig. 2.15**). Nertill i brödjäsningsslådan finns skårar som låter uppvärmd luft flöda genom lådan från elementet undertill.

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

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

Vrid vredet medurs (**Fig. 2.16**). Du behöver inte ställa in temperaturen, det är redan gjort.

Brödjäsningsslådan har plats för:

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

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

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

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

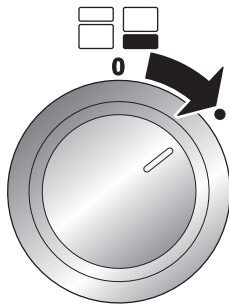
Håll ett öga på degen under jäsningen. Färsk jäst kan verka snabbt, särskilt om den har genomgått ett första jäsningstadium (det som ibland kallas uppjäsning). Uppjäsning kan ge ett något luftigare bröd.

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

OBS: Brödjäsningsslådan kan inte värma upp tallrikar.

Fig. 2.15

Fig. 2.16



BÄSTA TIPSEN

Inte säker på formarnas storlek?

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

Rengöring

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

Brödjäsningslådan är idealisk för förvaring av bakplåtar och andra köksredskap.

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

- ⚠ **Förvara aldrig lättantändligt material i lådan. Detta inkluderar papper, plast och kläder, som kokböcker, plastredskap och handdukar, såväl som lättantändliga vätskor.**
- ⚠ **Förvara inte explosiva saker, som aerosolburkar, i eller i närheten av apparaten.**
- ⚠ **Lättantändliga material kan explodera och resultera i brand eller skada på egendomen.**

Teleskopisk hylla – Ugnen till vänster (huvudugnen)

Förutom med vanliga galler är ugnen till vänster försedd med skenor till ett ugnsgaller som kan dras ut.

För att föra in det utdragbara gallret, haka fast gallrets framkant på skenorna (Fig. 2.17). Gallrets bakre del ska vila på skenorna, framför stoppen baktill (Fig. 2.17).

Det utdragbara gallret och skenorna kan enkelt tas bort eller flyttas.

Ta bort det utdragbara gallret så här

Lyft den bakre delen av gallret så att det går fritt från stoppen baktill. Haka sedan av det från bygeln framtill.

Ta bort skenorna så här

Vrid loss skenornas bas från gallerstöden. Haka sedan av skenan från gallerstödet översta tvärslå och ta bort den (Fig. 2.18).

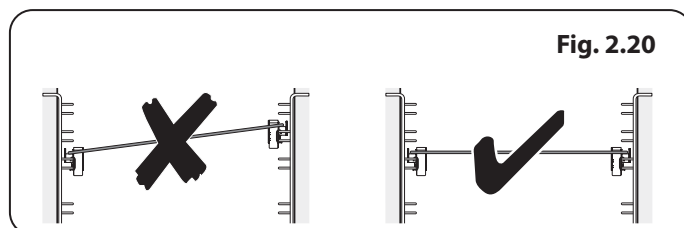
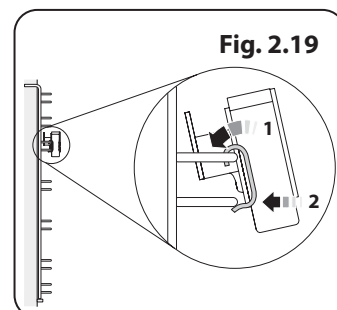
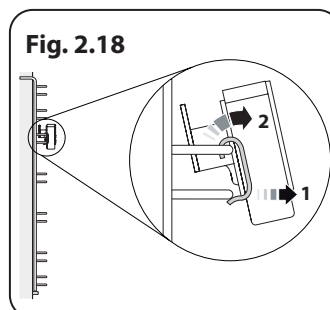
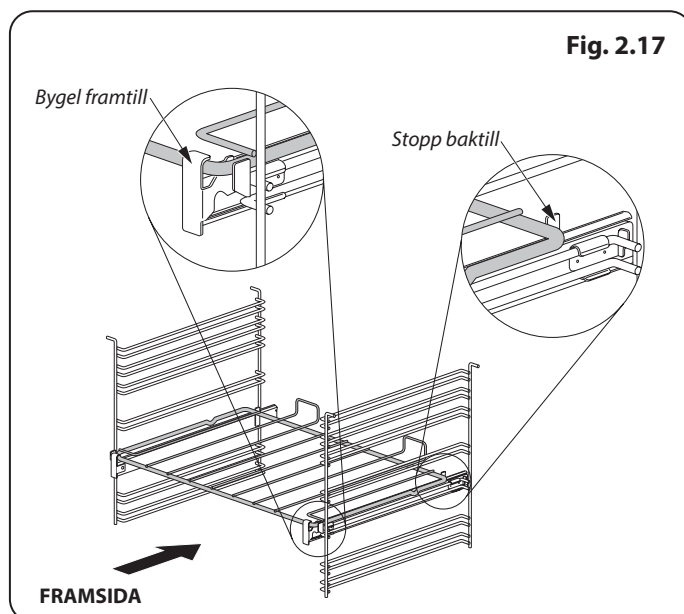
Sätt tillbaka skenorna så här

Haka på skenans bakre del på den översta tvärslån för ett gallerstödspar. Haka sedan på skenans främre del på samma tvärslå. Tryck så att den kläms fast den under den understa tvärslån (Fig. 2.19).

Kontrollera att hyllskenorna har samma position på bägge sidorna (Fig. 2.20).

Gallerskenornas framsida identifieras med hjälp av bygeln som är placerad där (Fig. 2.17).

- ⚠ **De utdragbara galler-skenorna FÅR INTE maskindiskas.**



3. Använda utdragningsgrill™

Fig. 3.1

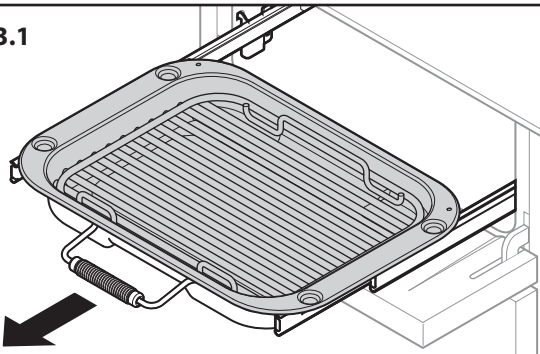
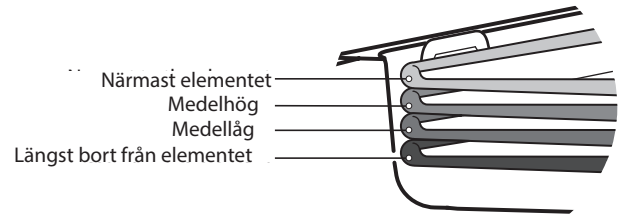
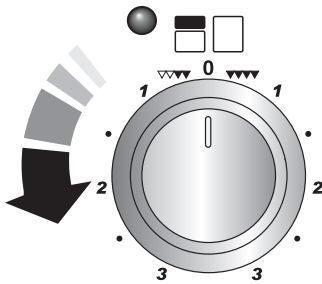


Fig. 3.2



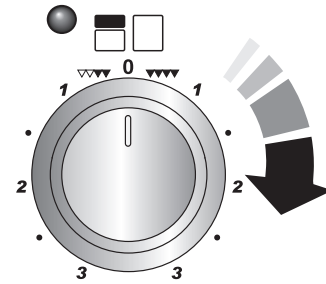
Fyra grillhöjdspositioner avseende Fig. 3.5

Fig. 3.3



För att slå på halvelementet Höger

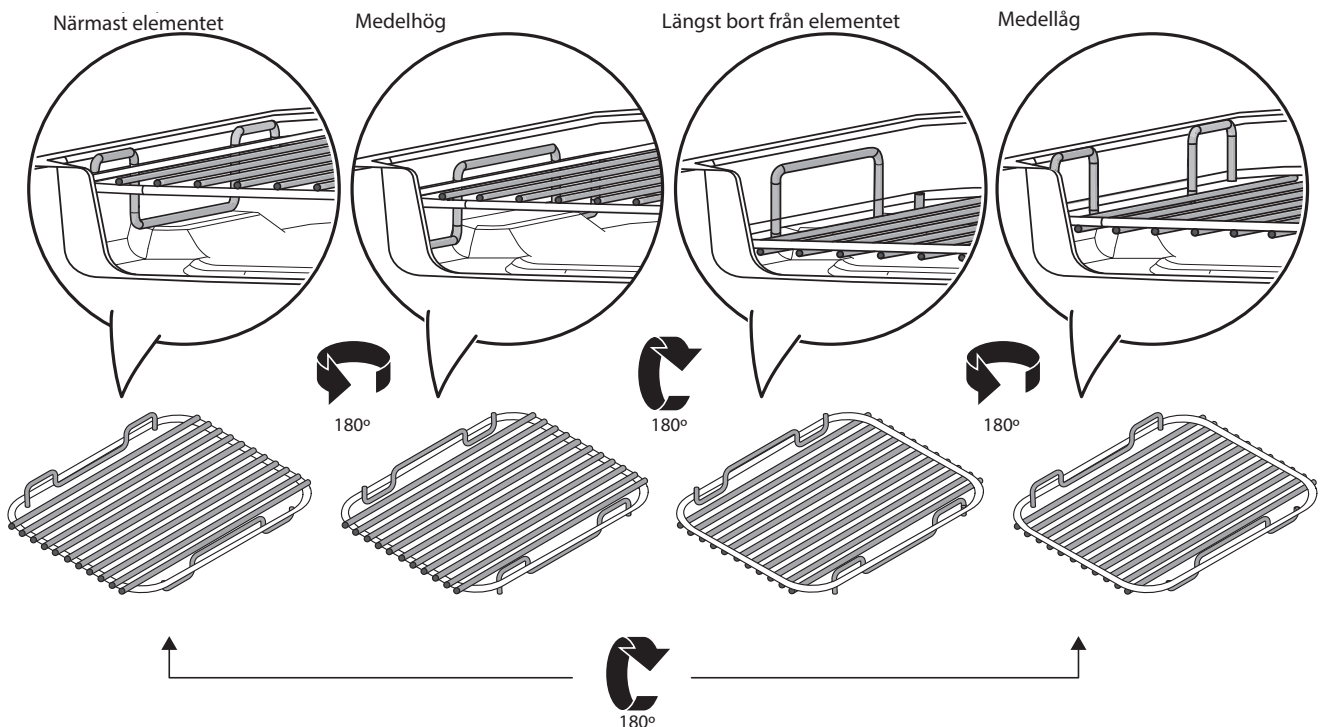
Fig. 3.4



För att slå på båda elementen

Fyra grillhöjdspositioner

Fig. 3.5



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

OBS: En kort matlagingsprocess måste hela tiden övervakas.

4. Multifunktionsugnen

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

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

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

Multifunktionsugnen (vänster sida)

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

Tabell 4.1 ger en översikt över multifunktionslägena.

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

Använda multifunktionsugnen

Fig. 4.1 visar den touch-känsliga kontrollpanelen för multifunktionsugnen.

För att välja en matlagningsfunktion

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

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

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

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

För att justera tillagningstemperatur

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









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

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

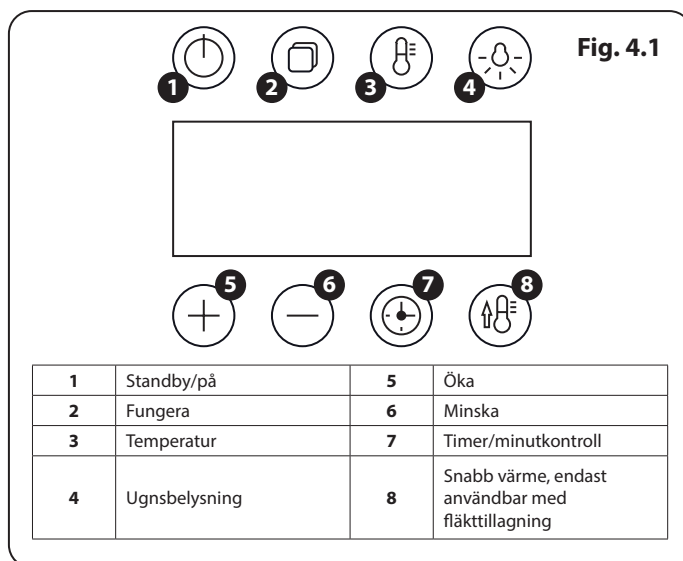
Obs: Tryck på knappen "Temperatur" under tillagningen för att visa nuvarande temperatur i ugnsutrymmet.

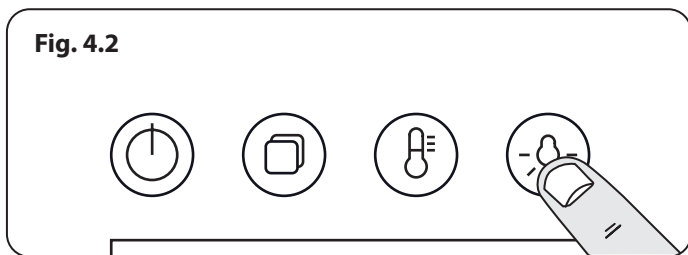
Stänga av multifunktionsugnen

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

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

Tabell 4.1





ECO-läge

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

Följande mat rekommenderas för ECO-läget:

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

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

Snabb värme

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

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


Läget Snabb värme kan endast aktiveras när man valt Fläkttfunktionen.

Ugnsbelysning

Tryck på knappen för att tända ugnsbelysningen (**Fig. 4.2**).

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

Displaylås

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

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

Tillbehör

Glidbara ugnshyllor

Ugnen på vänster sida har försetts med två glidbara hyllor.

För att passa in hyllan, haka i framsidan på hyllan i skenorna som visas (**Fig. 4.3**). Den bakre delen av hyllan måste ligga på skenorna, framför bakstoppet (**Fig. 4.3**).

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

För att avlägsna den glidbara hyllan

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

För att avlägsna de glidbara skenorna

Vrid för att lossa skenornas bas från hyllstöden. Haka sedan av skenen från den övre stegpinne på hyllstödet och avlägsna (**Fig. 4.4**).

För att sätta tillbaka de glidbara skenorna

Haka på den bakre delen på skenan över den översta stegpinne på ett par hyllstödet. Haka sedan fast främre delen på skenan på samma stegpinne. Tryck för att fästa den under den nedersta stegpinne (**Fig. 4.5**).

Säkerställ att hyllskenorna har satts i samma läge på vardera sidan (**Fig. 4.6**).

Hyllskenornas framsida kan identifieras med hjälp av fliken (**Fig. 4.3**).

⚠ Stoppa INTE glidbara hyllskenorna i diskmaskin.

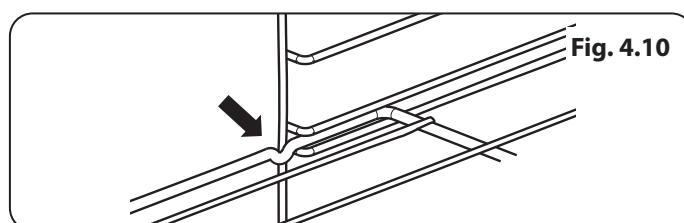
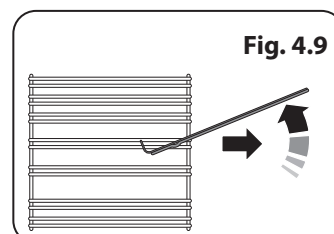
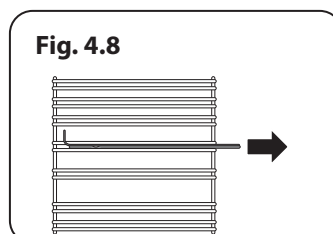
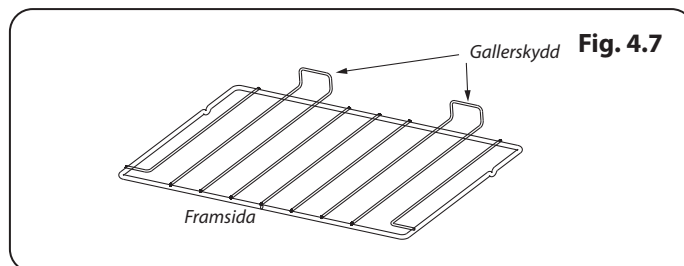
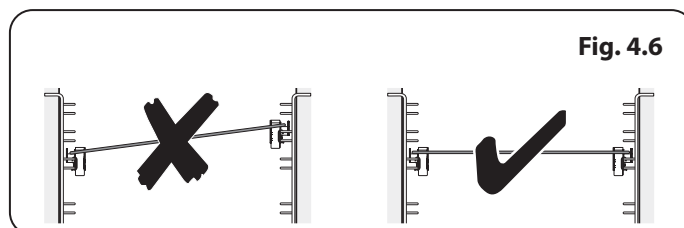
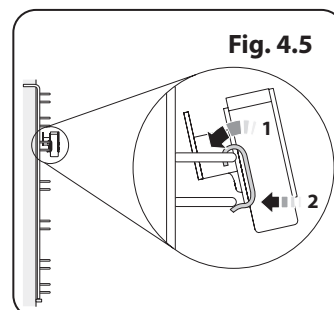
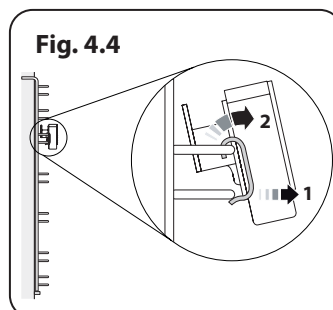
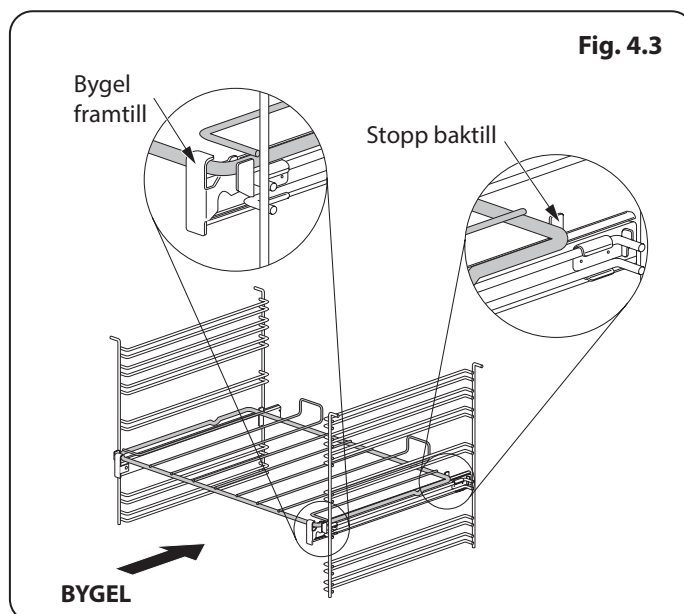
Ångugnsbyllor

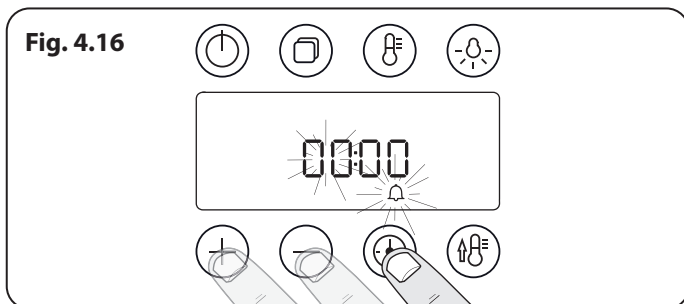
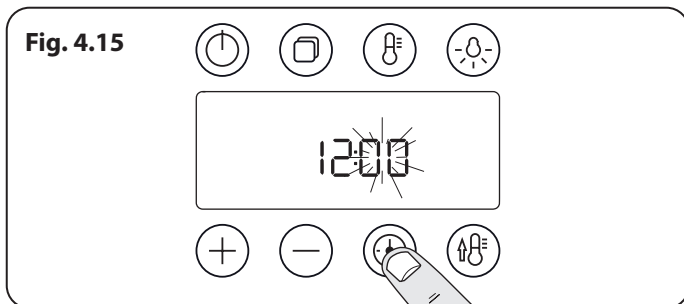
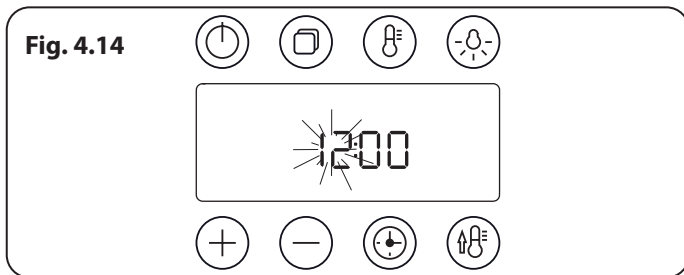
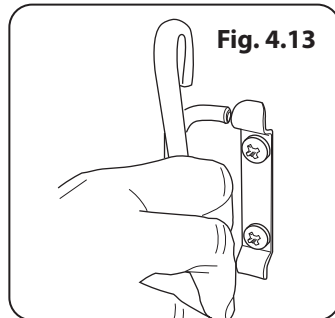
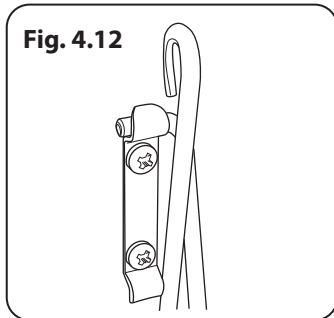
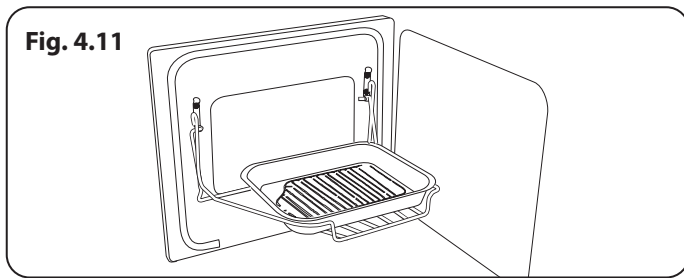
Ångugnsbyllorna (**Fig. 4.7**) hålls tillbaka när de dras framåt men kan enkelt avlägsnas och återställas.

Dra hyllan framåt tills bakre delen av hyllan stoppas av hyllstoppen på ugnssidorna (**Fig. 4.8**).

Lyft upp den främre delen av hyllan så att hyllans bakre sida kan passera under hyllstoppen och dra sedan hyllan framåt (**Fig. 4.9**).

För att sätta tillbaka hyllan, passa in hyllan med ett spår i ugnsstegen och tryck hyllan bakåt tills änden slår i hyllstoppet. Lyft upp den främre delen så att hylländan går fri från hyllstoppen, och sänk sedan den främre delen så att hyllan är plan och tryck in den helt (**Fig. 4.10**).





Handyrack (valfritt tillbehör)

Handyracken (Fig. 4.11) passar endast på den vänstra ugnsluckan. Tillagning av mat är enkelt att ombesörja eftersom maten är lättillgänglig när luckan är öppen.

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

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

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

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

För att montera Handyracken, placera dess ena sida i luckfästet (Fig. 4.12).

Fjädra sedan ut den andra sidan för att klämma fast det på det andra fästet (Fig. 4.13).

Klocka/timer

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

Ställa in klockan

1. När spisen har kopplats in och startats börjar displayen att blinka (Fig. 4.14).
2. Medan timmarna blinkar tryck på knapparna [+] eller [-] för att ställa in timmarna.
3. Tryck på knappen 'timer' och minuterna kommer att blinka. Använd knapparna [+] eller [-] för att ställa in minuterna (Fig. 4.15).

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

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

Ställa in minutkontrollen

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

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

1. Tryck på timerknappen igen för att komma till minutkontrollen (Fig. 4.16).
2. Timmarna kommer att börja blinka. Ställ in timmarna genom att använda knapparna [+] eller [-] (Fig. 4.16).
3. Tryck på knappen 'timer' igen och minuterna kommer att blinka. Ställ in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-]. Nedräkningen kommer att börja automatiskt och symbolen [🔔] visas i displayen.

4. När den inställda tiden har förflutit hörs en alarmsignal. Den kommer att sluta automatiskt efter 10 sekunder.
5. För att ta bort minutkontrollen och ange en ny tid, tryck på klockknappen medan symbolen [🕒] är aktiv.

För att stoppa multifunktionsugnen efter en viss tid

1. Ställ in tillagningsfunktion och temperatur (se "Använd multifunktionsugnen" på page 17).
2. Tryck på och håll in 'timerknappen', tillagningsperiodsymbolen [▶] kommer att visas (**Fig. 4.17**). Ställ in timmarna genom att använda knapparna [+] eller [-].
3. Tryck på timerknappen igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-]. Tillagningen kommer att starta automatiskt efter 5 sekunder och återstående tillagningstid kommer att visas.
4. När tillagningsperioden nått sitt slut kommer ett alarm att låta och ugnen stängs av. 'End' kommer att visas i displayen. Ta ut den tillagade maten ur ugnen och stäng ugnsluckan.
5. Om alarmet inte stängs av kommer det att upprepas två gånger innan det slutar automatiskt.

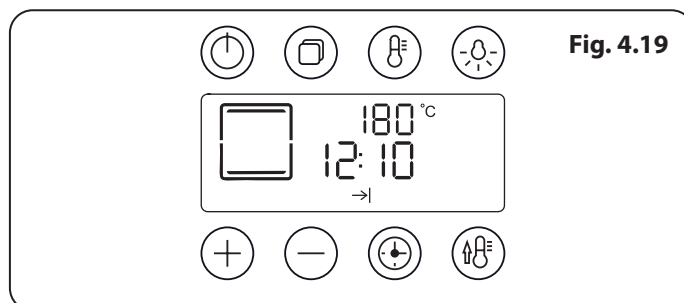
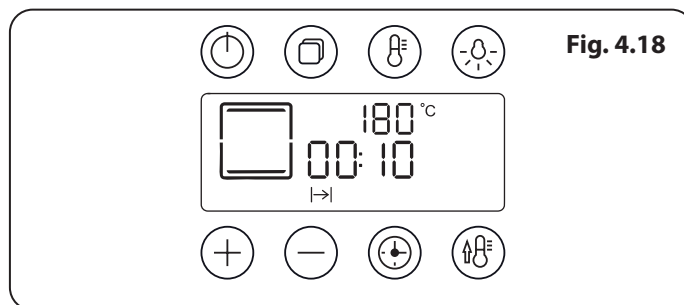
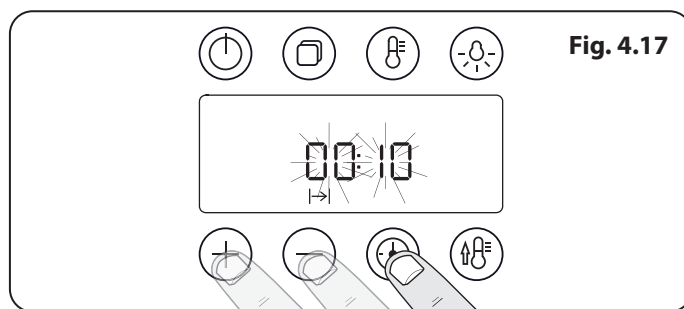
För att starta och sedan stänga av multifunktionsugnen.

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

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

1. Ställ in tillagningsfunktion och temperatur (se "Använd multifunktionsugnen" på page 17).
2. Tryck på och håll in 'timerknappen', tillagningsperiodsymbolen [▶] kommer att visas. Ställ in timmarna genom att använda knapparna [+] eller [-]. Tryck på timerknappen igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-] (**Fig. 4.17**).
3. Tryck på 'timerknappen' för att välja 'sluttid' [→]. Ställ in tiden du vill sluta tillagningen genom att använda knapparna [+] eller [-]. Tryck på 'timerknappen' igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-].
4. Ugnen kommer att gå in i Standby-läge efter 3 sekunder, displayen kommer att visa 'tillagningsperioden' (**Fig. 4.18**) och 'sluttiden' (**Fig. 4.19**). Att ändra tillagningsfunktion kommer att rensa valet.
5. När 'sluttiden' nåtts kommer ett alarm att låta och ugnen stängs av. 'End' kommer att visas i displayen. Ta ut den tillagade maten ur ugnen och stäng ugnsluckan.
6. Om alarmet inte stängs av kommer det att upprepas två gånger innan det slutar automatiskt.

Obs: Fig. 4.18 och **Fig. 4.19** visar vanlig värmefunktion som illustration. Alla andra lägen är tillgängliga.



Tillagningstips

Tips på hur man tillagar med timer

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

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

⚠ PLACERA INTE varma livsmedel i ugnen för tidsbestämd tillagning.

⚠ ANVÄND INTE en tidsbestämd ugn som redan är varm.

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

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

Allmänna ugnstips

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

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

För jämn bryning är den rekommenderade maximala storleken på bakplåtar:

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

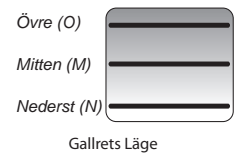
När ugnen är på LÅT INTE ugnsluckan stå öppen längre än nödvändigt, för då kommer knopparna att bli väldigt varma.

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

Tillagningstabell

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

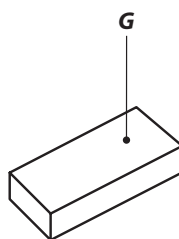
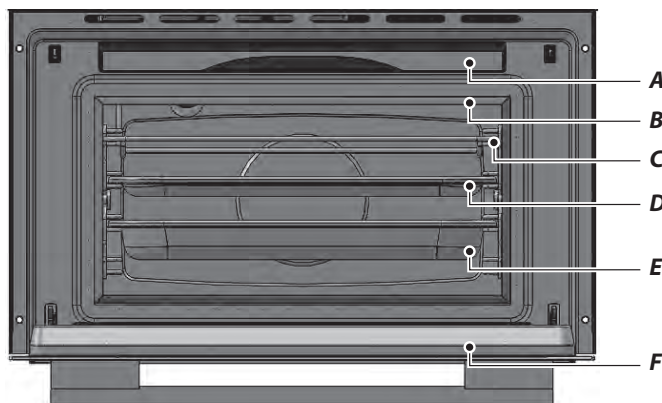
Maten tillagas i en lägre temperatur i en fläktugn än i den konventionell ugn. När du använder recept, sänk ugnstemperaturen med 10 °C och tillagningstiden med 5 - 10 minuter. Temperaturen i fläktugnen varierar inte med ugnshöjden så du kan använda vilken hylla du vill.



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

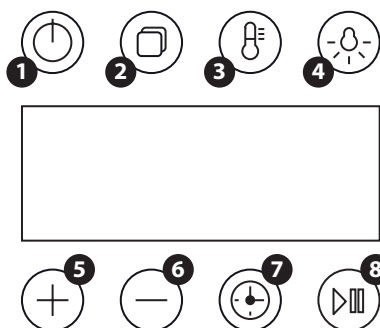
5. Ångutrymmet

Fig. 5.1



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

Fig. 5.2



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

Ångutrymmet (höger)

Ångutrymmet visas i Fig. 5.1.

Fig. 5.2 visar den touch-känsliga kontrollpanelen för ångutrymmet.

Vattennivå

Lyft och dra upp vattentanken från ugnsutrymmet för att fylla vattentanken eller kontrollera vattennivån (Fig. 5.1).

Lyft av locket och fyll försiktigt från kranen eller med en liten kanna till maxnivåmarkören (Fig. 5.3). Torka rent om vattnet flödar över.


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

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

Ugnen till vänster är en multifunktionsugn och den till höger är ett ångutrymme.

Obs: Tiden visas inte på regleringen för ångutrymmet.

Displaylås

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

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

Hygien

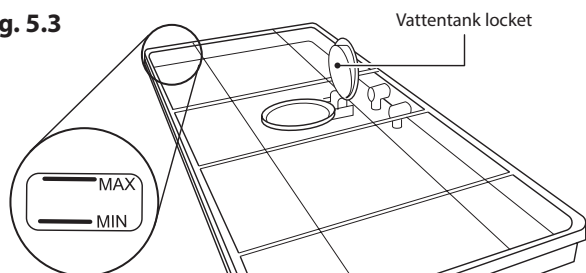
Kom ihåg att:

- Byta vattnet i tanken före användning. Displayen kommer att påminna dig (Fig. 5.9).
- Rengör ångutrymmet efter varje användning.

 Botten i ångutrymmet kommer att vara VARMT efter användning. Var extra försiktig när du rengör det.

- Var uppmärksam på avkalkningsintervallet.

Fig. 5.3



Använda ångutrymmet

Obs: Ångutrymmet kan starta en utpumpningscykel (**Fig. 5.12**) när den sätts på. Detta är normalt och man ska låta den avslutas. Denna cykel tar ungefär 2 minuter.

1. Tryck på och håll ned standby-knappen för att starta ångutrymmet (**Fig. 5.4**). Displayen kommer att visa maximal temperatur 100°C, 15 minuters tillagningstid och ångikonen kommer att blinka (**Fig. 5.5**).
2. För att ändra temperaturen, tryck på och håll ned temperaturknappen (**Fig. 5.6**) och använd knapparna [+] eller [-] för att justera (**Fig. 5.7**).
3. Du kan ändra tillagningstiden genom att trycka lätt på timerknappen en gång, och sedan justera timmarna med [+] eller [-]-knapparna (**Fig. 5.8**). Knacka på timerknappen igen för att ändra minuterna.
4. Knacka på start-/pausknappen. Den kommer att be dig byta vatten i tanken (**Fig. 5.9**). Se 'Vattennivå' on page 24. Om den redan har friskt vatten tryck på start eller vänta för att fortsätta.

Hushållsapparaten kommer att börja pumpa vatten från vattentanken in i kokaren (**Fig. 5.10**).

5. Ugnsutrymmet kommer att värmas upp till inställd temperatur. Du kan kontrollera nuvarande temperatur i ugnsutrymmet genom att knacka på temperaturknappen (**Fig. 5.6**).

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

När tillagningen har avslutats kommer, [END] att visas och den kommer att pipa 10 gånger. Detta upprepas två gånger. Dessutom kommer lampan i ugnsutrymmet att tändas och ugnsläkten att köra i 2 minuter.

6. I slutet av varje tillagningscykel kommer displayen att visa H2O HOT (**Fig. 5.11**), vilket indikerar att vattnet i kokaren är hett och kommer att pumpas tillbaka till vattentanken när det väl har nått en förinställd temperatur. När vattnet pumpas ut kommer H2O OUT (**Fig. 5.12**) att visas.

Låt cykeln avslutas.

7. Du kan omedelbart återanvända ditt ångutrymmer genom att knacka på [+] eller [-] knapparna.
8. Tillagningscykel kan skjutas upp när som helst genom att man knackar på pausknappen.

Obs: Det är normalt att ånga släpps ut från ångutrymmet. Detta är inte farligt.

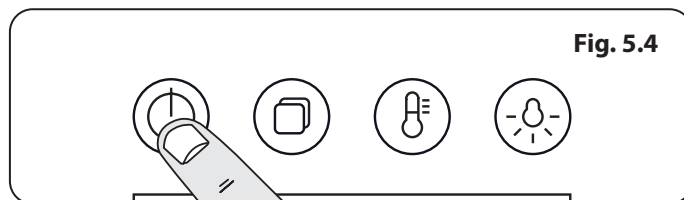


Fig. 5.4



Fig. 5.5

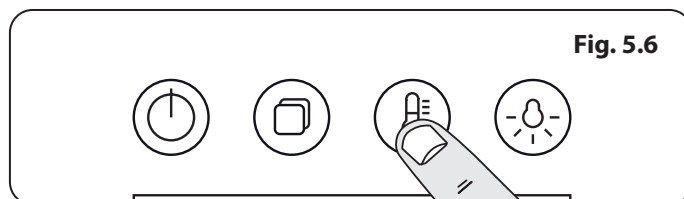


Fig. 5.6



Fig. 5.7



Fig. 5.8



Fig. 5.9

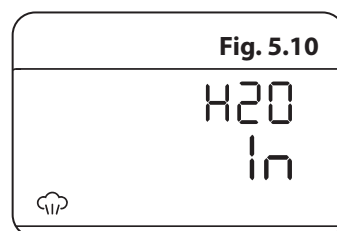


Fig. 5.10

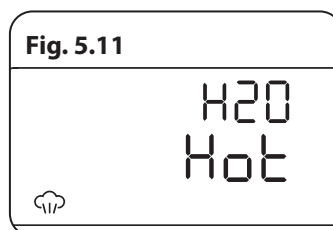


Fig. 5.11

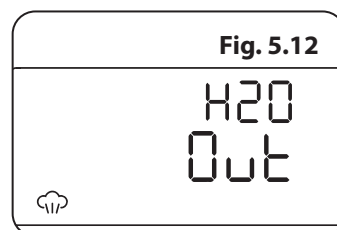


Fig. 5.12

Fig. 5.13



Fig. 5.14



Fig. 5.15

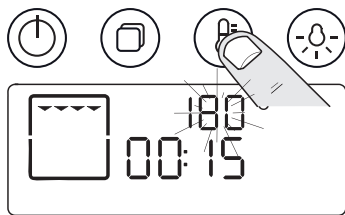


Fig. 5.16

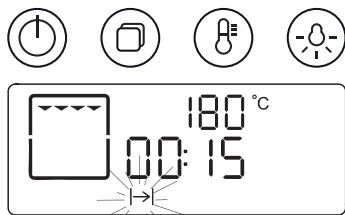
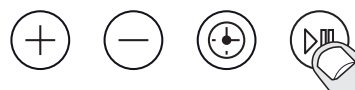
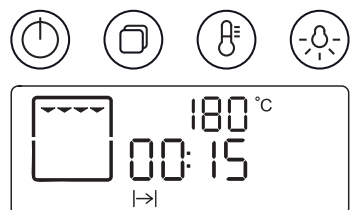


Fig. 5.17



Ångutrymmesfunktioner

Ångutrymmet har tre huvudfunktioner:

ånga 

grill 

avkalkning 

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

Använda ånggrillen

1. Tryck och håll in standby-knappen för att starta ångutrymmet (**Fig. 5.13**) och använd knapparna [+] eller [-] för att stega fram till grillfunktionen (**Fig. 5.14**).
2. Standardtemperaturen är 180°C. Justera temperaturen genom att hålla röra vid temperaturknappen och sedan använda knapparna [+] eller [-] för att justera (**Fig. 5.15**). Du hör en pipsignal när grillen har nått rätt temperatur. Maxtemperaturen är 200°C och minimitemperaturen är 40°C.
3. Du kan ändra tillagningstiden genom att trycka lätt på timerknappen en gång, och sedan justera timmarna med [+] eller [-]-knapparna (**Fig. 5.16**). Knacka på timerknappen igen för att ändra minuterna. Symbolen för tillagningstid [I→] blinkar under den här proceduren.
4. En pipsignal hörs när grillen har nått inställd temperatur.
5. Börja grilla genom att trycka lätt på start/paus-knappen (**Fig. 5.17**).

Programlägen

Ångutrymmet har förprogrammerade lägen för olika typer av mat.

För att komma till dessa lägen tryck på och håll ned standbyknappen för att starta ångutrymmet.

Tryck på och håll ned programknappen (**Fig. 5.13**). [**A1**] kommer att visas i displayen. Scrolla genom programmen genom att använda [+] eller [-] knapparna.

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

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

Se **Tabell 5.1** för en översikt över programfunktionerna.

Grönsaker					
Program	Grönsakstyp	Temperatur (°C)	Tid (min)	Behållare	Nivå
A1	Mediumstora broccolibuketter	100	8	Perforerad	2
A2	Morotsstänger	100	8	Perforerad	2
A3	Nypotatis	100	18	Perforerad	2
A4	Gröna bönor	100	6	Perforerad	2
A5	Sparris	100	4	Perforerad	2

Fisk					
Program	Typ av fisk	Temperatur (°C)	Tid (min)	Behållare	Nivå
b1	120 g laxfilé	90	4	Perforerad	2
b2	Råa tigerräkor	90	5	Perforerad	2
b3	Böckling	100	6	Perforerad	2
b4	Torsk-/koljafiléer	100	8	Perforerad	2
b5	Musslor	90	8	Perforerad	1/2

Kött					
Program	Typ av kött	Temperatur (°C)	Tid (min)	Behållare	Nivå
C1	Köttbullar	100	8	Solid	2
C2	Kalkonschnitzel och kycklingfilé	100	10	Solid	2
C3	Bratwurst/wienerkorv	100	10	Perforerad	2
C4	Stora löskokta ägg (i rumstemperatur)	100	6	Perforerad	2
C5	Stora hårdkokta ägg (i rumstemperatur)	100	10	Perforerad	2

Livsmedlen som ska tillagas ska spridas ut jämnt på plåtar.

Tabell 5.1

Fig. 5.18

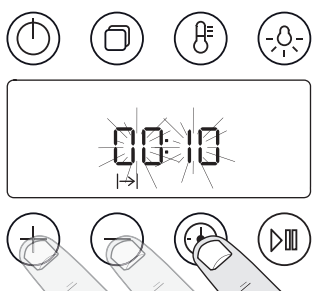


Fig. 5.19



Fig. 5.20



Klocka/timer

Klockan ovanför multifunktionsugnen måste ha ställts in innan multifunktionsugnen eller ångutrymmet kan fungera.

Se "Ställa in klockan" page 20.

Obs: Regleringen för ångutrymmet visar inte tiden. Denna ställs automatiskt in från multifunktionsugnsregleringen.

Displayen kommer att vara tom tills ångutrymmet har satts på.

För att stänga av ångutrymmet vid en viss tidpunkt

1. Sätt på utrymmet och ställ in temperaturen (se 'Använda ångutrymmet' on page 25).
2. Knacka på timerknappen för att ställa in 'tillagningsperioden' genom att använda knapparna [+] eller [-]. Knacka på timerknappen igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-] (Fig. 5.18).
3. Knacka på start-/pausknappen.

För att starta och sedan stänga av ångutrymmet

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

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

1. Sätt på ugnen och ställ in temperaturen (se 'Använda ångutrymmet' on page 25).
2. Knacka på 'timerknappen', tillagningsperiodsymbolen [⏱] kommer att visas. Ställ in timmarna genom att använda knapparna [+] eller [-]. Knacka på timerknappen igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-].
3. Knacka på 'timerknappen' för att välja 'sluttid' [→]. Ställ in tiden du vill sluta tillagningen genom att använda knapparna [+] eller [-]. Knacka på timerknappen igen för att ställa in minuterna genom att använda knapparna [+] eller [-].
4. Knacka på start-/pausknappen. Displayen kommer att visa 'tillagningsperioden' (Fig. 5.19) och 'sluttiden' (Fig. 5.20).
5. När 'sluttiden' nåtts kommer ett alarm att låta och ugnen stängs av. 'End' kommer att visas i displayen.

Knacka på 'temperaturknappen' under tillagningcykeln för att visa nuvarande ugnstemperatur.

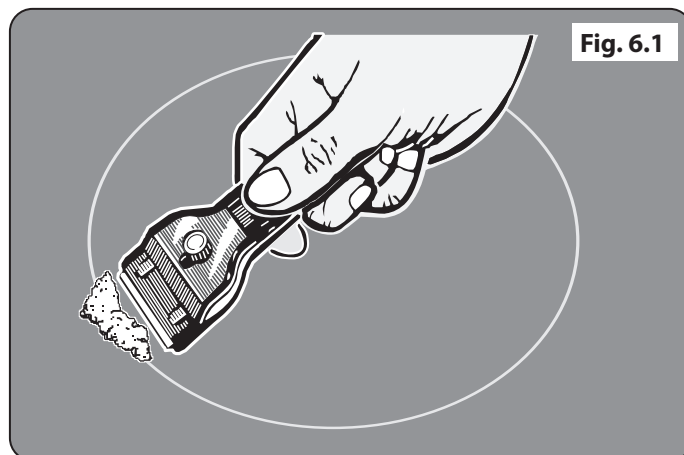
6. Rengöring av spis

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

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

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

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



Häll

Dagligt Underhåll

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

Rengöra Spill

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

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

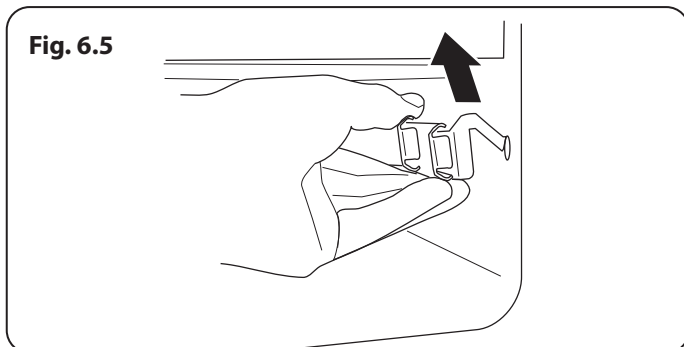
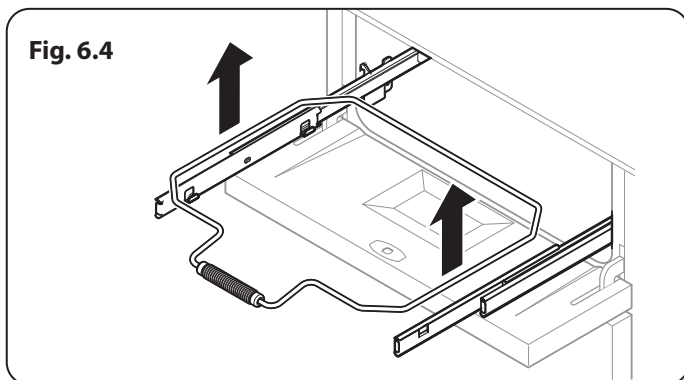
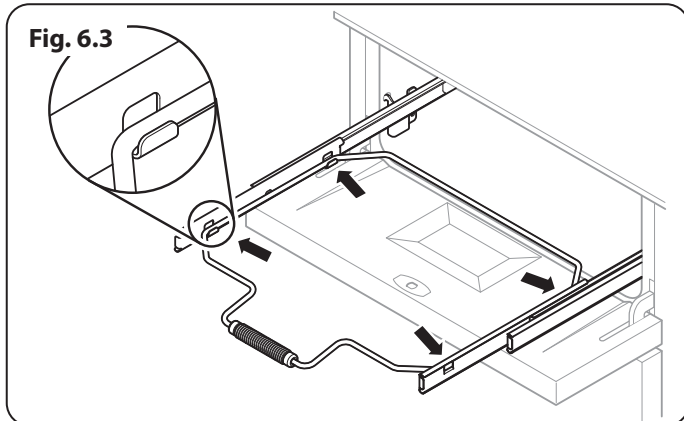
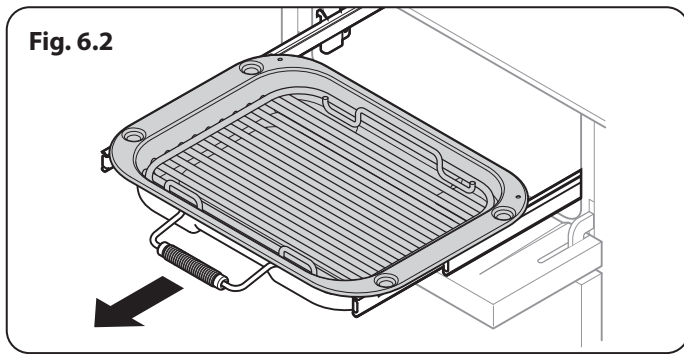
- ⚠ **VIKTIGT: Använd en ugnsvante så att du inte bränner dig.**

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

Avlägsna Fastbrända Spill

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

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



Induktionsplåt (endast vissa modeller)

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

Personlig Säkerhet

Använd endast torra grytlappar eller ugnshandskar.

Stekbordet

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

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

Grill

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

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

- ⚠ Innan du tar av delar av grillen för rengöring, kontrollera att de är kalla eller använd ugnsvantar.
- ⚠ Använd INTE slipmedel.

Rengöring av Glide-out Grillen

Grillpannan kan enkelt tas bort för rengöring enligt följande. Ta bort stödet för grillpannan genom att dra grillpannan framåt. (Fig. 6.2).

Lyft grillpannan så att den går fri från stödramen. Stödramen hålls fast i sidoskenorna med två klämmor på varje sida (Fig. 6.3).

För båda sidorna, stöd sidoskenorna med en hand och med den andra handen lyfter du ramen uppåt och ut ur sidoklämmorna. (Fig. 6.4).

För säkerhet, tryck tillbaka sidoskenorna in i grillfacket.

Om du behöver ta bort sidoskenorna för att kunna rengöra grillfacket kan du haka av dem från grillfacket sidor (Fig. 6.5) och torka rent sidorna med en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

- ⚠ Stoppa INTE sidofästena i diskmaskin.

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

Kontrollpanel och luckor

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

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

Ugnsluckor med glasfront

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

Öppna luckan lite och ta bort frontpanelens fixeringsskruvar från lucksidorna, två på varje sida (**Fig. 6.6**).

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

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

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

Multifunktionsugn

'Cook & Clean'-paneler

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

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

Ta bort paneler för att rengöra insidan av emalj

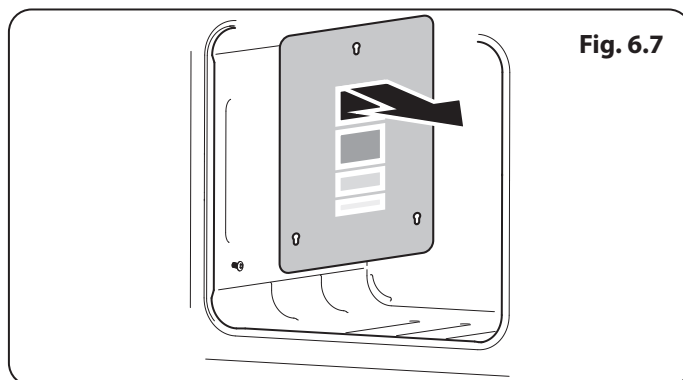
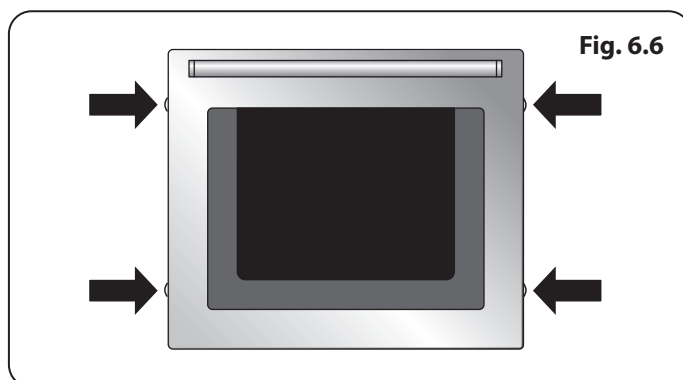
En del av foderpanelerna kan avlägsnas för rengöring.

Om du vill rengöra ugnens insida av emalj måste du ta bort hyllorna innan du tar bort 'Cook & Clean'-panelerna. För att ta bort sidopanelerna lyft bara panelen och dra den framåt (**Fig. 6.7**).

När panelerna är borttagna kan du rengöra ugnens emaljinsidor.

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

Sätt tillbaka delarna i omvänd ordningsföljd.



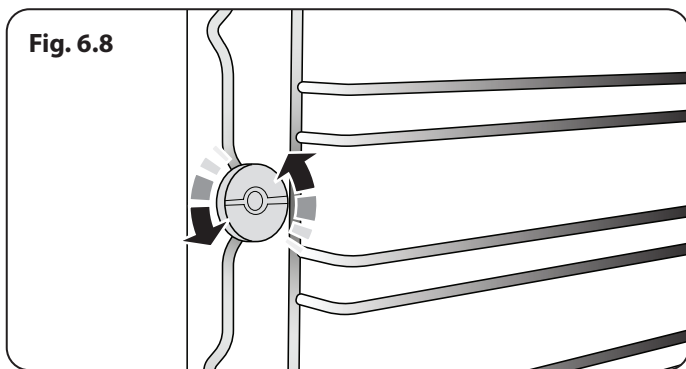


Fig. 6.8

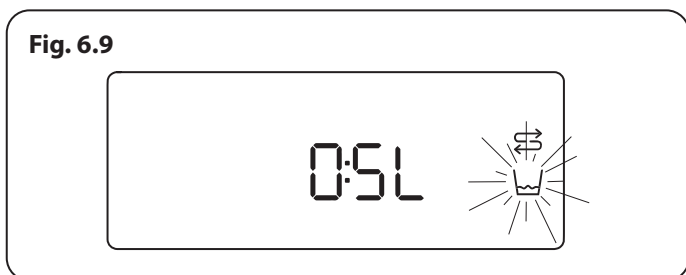


Fig. 6.9

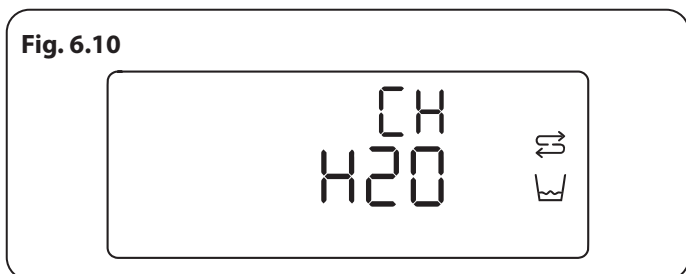
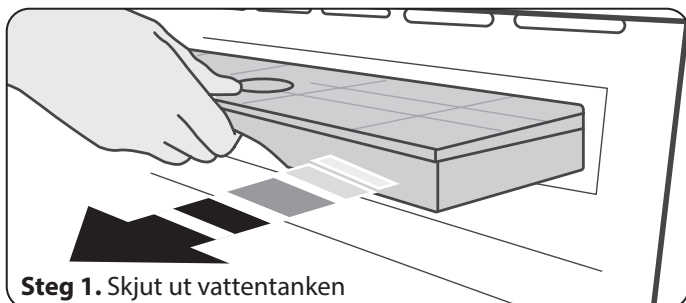
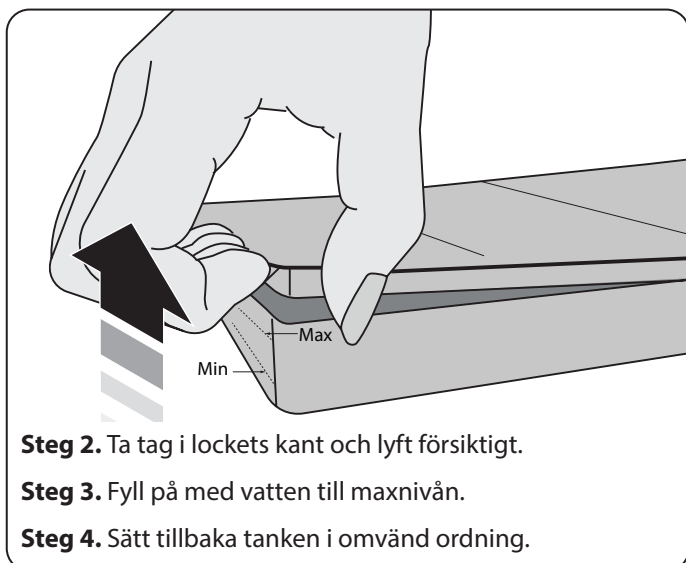


Fig. 6.10

Rengöring av vattentank



Steg 1. Skjut ut vattentanken



Steg 2. Ta tag i locket och lyft försiktigt.

Steg 3. Fyll på med vatten till maxnivån.

Steg 4. Sätt tillbaka tanken i omvänd ordning.

Ångugn

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

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

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

Skruva loss fästskruvarna för att avlägsna stegarna (**Fig. 6.8**).

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

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra ugnens insida.

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

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

⚠ Viktigt: rengör inte vattentanken i diskmaskinen.

Avkalkning (manuellt)

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

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

Tryck på start-/pausknappen för att påbörja avkalkningscykeln.

Fyll vattentanken med 0,5 l avkalkningsmedel (**Fig. 6.9**). När vattentanken har satts tillbaka kommer cykeln att starta

Cykeln tar 30 minuter att avsluta och när den slutat kommer den att be dig byta vatten (**Fig. 6.10**) två gånger medan det pumpas genom kokaren för att avlägsna avkalkningsmedlet.

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

Avkalkning (automatisk)

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

Rengöringstabell

Rengöringsmedel listade (**Tabell 6.1**) Finns tillgängligt på stormarknader eller elektronikåterförsäljare som angivits.

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

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

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

Tabell 6.1

7. Felsökning

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

OBS: Induktionshällen kan diagnostisera ett antal problem och visa informationen i teckenfönstret. Felkoder kan visas om fel uppstår på hällen.

Om apparaten rapporterar ett fel eller inte fungerar som den ska, kan du kanske åtgärda felet genom att följa instruktionerna nedan.

Felkod E2 visas

Den elektroniska enheten är för het. Kontrollera spisens installation och se till att det finns tillräckligt med ventilation. Felkoden kan även i sällsynta fall visas om du låtit ett kokkärll koka torrt. Kontakta montören eller en kvalificerad reparatör om du är osäker.

Teckenfönstret fungerar inte

För hög spänning eller spänningsförlust. Kontakta montören eller en kvalificerad reparatör om du är osäker.

Felkod U400 visas

Hällen/spisen är felaktigt installerad. Styrningen kopplas från efter ungefär en sekund och felkoden kommer att visas permanent.

Använder du lämpliga köksredskap? Hänvisa till bruksanvisningen för val av korrekta köksredskap.

Säkringen smälter eller jordfelsbrytaren aktiveras ofta

Kontakta montören eller en kvalificerad reparatör.

Hällen slås inte på

Har en säkring gått i husets elsystem eller har en jordfelsbrytare utlösts?

Är hällen ansluten till nätströmmen på rätt sätt?

Har barnspärren aktiverats? Mer information om funktionen finns i avsnittet om barnspärren.

Induktionshällen låter mycket

När induktionshällen används kan "ljud" höras från kokkärlet. Det är normalt och är mest tydligt när du använder höga effektinställningar eller när 5 kokkärll används samtidigt. Typen av kokkärll kan även bidra till "ljud".

Kylfläkten

Induktionsknoppen integrerar en kylfläkt. Denna kylfläkt är aktiverad när grillen eller ugnarna är på. Under vissa tillstånd förblir kylfläkten aktiverad när grillen eller ugnarna är avslagna. Detta är normalt och fläkten kommer att stängas av automatiskt.

Takfoten blir varm när jag använder ugnen eller grillen

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

En spricka har uppstått på hällytan

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

Hällen är repad

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

Märken som orsakas av mineralavlagringar från vatten eller mat kan avlägsnas med en rengöringskräm. Små repor kan inte tas bort, men syns mindre efter ett tag när hällen rengörs.

Ugnsfläkten låter mycket

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

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

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

⚠ Grilla alltid med grillluckan öppen.

⚠ Lämna inte ugnsluckan öppen.

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

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

Maten tillagas för sakta, för snabbt eller bränner vid

Tillagningstiderna kan skifta från din förra ugn. Kontrollera att du använder rekommenderade temperaturer och gallerplaceringar, se vägledningen för matlagning i ugn. Det kan hända att du måste sänka eller höja temperaturen för att uppnå önskat resultat.

Multifunktionsugnens lampor lyser inte.

Glödlampor har förmodligen bränt. Du kan köpa en ersättningslampa (vilket inte täcks av garantin) från en bra elektronikaffär. Be om en **40W - 230V** Halogenlampa (G9) (Fig. 7.1).

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

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

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

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

Den vänstra ugnsluckan är felinriktad

Det nedre gångjärnet på den vänstra luckan kan justeras för att ändra luckans vinkel (Fig. 7.3).

Lossa fixeringskruvarna för det nedre gångjärnet och använd hacket och en flat skruvmejsel för att ändra gångjärnets position för att ställa in gångjärnsläget (Fig. 7.4).

Dra åt gångjärnskruvarna.

Ångugnsbelysningen lyser inte.

Glödlampor har förmodligen bränt. Du kan köpa en ersättningslampa (vilket inte täcks av garantin) från en bra elektronikaffär. Be om en **25W - 230V** halogenlampa (G9) (Fig. 7.1).

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

Avlägsna lampkåpan genom att vrida den motsols. Den kan sitta väldigt hårt (Fig. 7.5).

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

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

Synlig fukt på luckan till ångutrymmet

Detta är normalt. Torka bort överflödigt fukt när tillagningen är klar.

Ångugnen piper och avger ljud men start-/pausknappen och ytterligare en symbol blinkar (Fig. 7.6).

Problem: Låg vattennivå i vattentanken eller vattentanken är inte på plats. Ånghålligheten fungerar inte.

Du kan åtgärda detta genom att placera vattentanken på rätt plats, kontrollera att vattentanken sitter ordentligt på plats och lyssna efter ett klickljud.

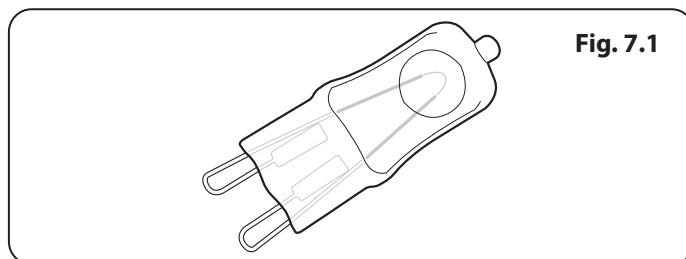


Fig. 7.1

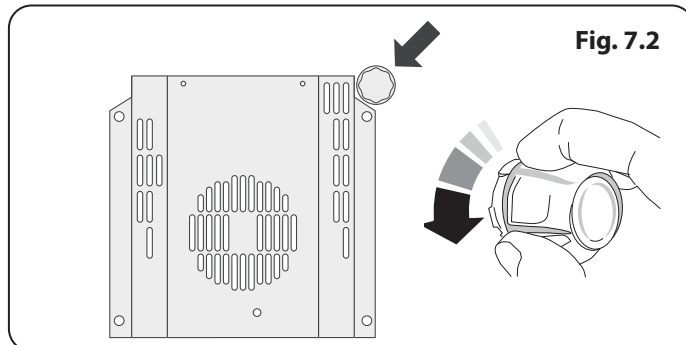


Fig. 7.2

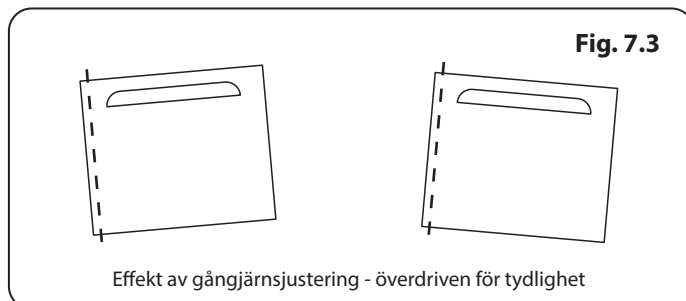


Fig. 7.3

Effekt av gångjärnsjustering - överdriven för tydlighet

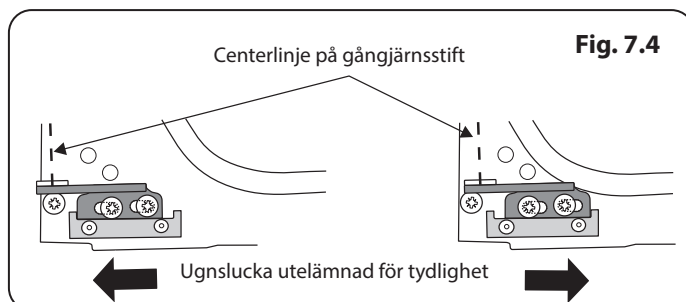


Fig. 7.4

Centerlinje på gångjärnsstift

Ugnslucka utelämnad för tydlighet

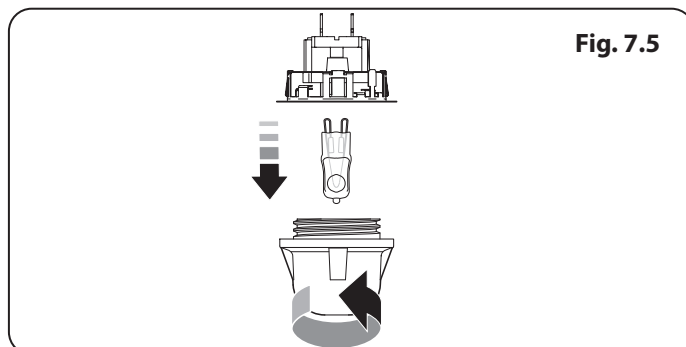


Fig. 7.5

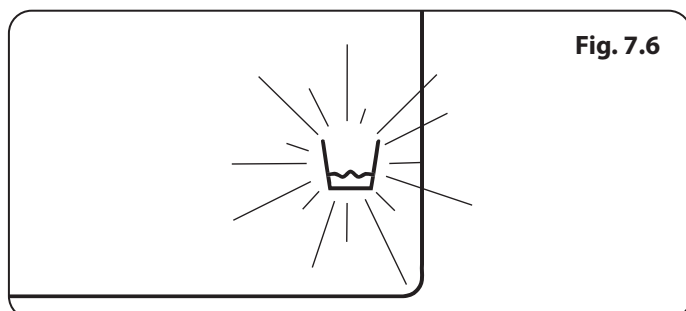


Fig. 7.6

Svenska

Felkoder

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

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

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

8. Installation

Bäste Montör

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

Montörens Namn
Montörens Adress
Montörens Telefonnummer
Enhetens Serienummer

Säkerhetskrav och Föreskrifter

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

Ventilation

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

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

Spisens Placering

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

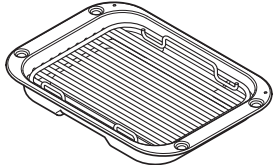
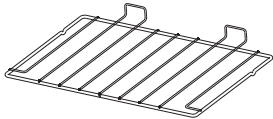
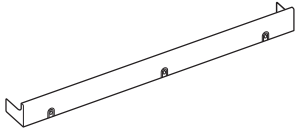
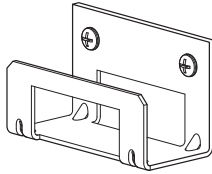
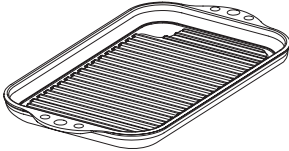
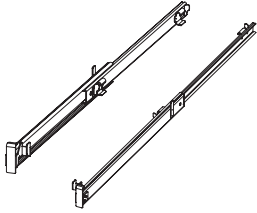
Du behöver följande utrustning för att installera spisen på rätt sätt:

- Multimeter: För elektriska kontroller.

Dessutom behövs följande verktyg:

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

Kontrollera delarna:

Grillpanna och ställning	Platta ugnsgaller
	
Sockel	Stabilitet läge fäste
	
Induktionsplåt	2 teleskopisk hylla
	

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Placering av Spisen

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

Spisen får inte placeras på en sockel.

In einer Nische installierter Herd: **Fig. 8.1** och **Fig. 8.2** Der Herd muss über der Kochfeldebene und bis zu einer Höhe von 410 mm einen seitlichen Abstand von 75 mm haben. Dies kann auf 25 mm verringert werden, wenn die Fläche der Seitenwand feuerfest ist.

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

* Eventuell spishuv installeras i enlighet med huvtillverkarens anvisningar.

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

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

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

För att ugnsluckorna ska kunna öppnas krävs ett fritt utrymme på 130 mm om spisen är placerad i närheten av ett hörn i köket (**Fig. 8.3**). Det krävs ett något mindre avstånd för att kunna öppna luckorna, men det extra utrymmet skyddar din hand när du öppnar luckan.

Flytta Spisen

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

⚠ Var försiktig, spisen är tung.

Vi rekommenderar att två personer flyttar spisen. Golvbeläggningen måste sitta fast ordentligt. Ta annars bort den så att den inte kommer i vägen när spisen flyttas.

Ta bort polystyrenbasen. Luta spisen framåt från framsidan och ta bort den främre halvan av polystyrenbasen (**Fig. 8.4**). Gör likadant på baksidan och ta bort den bakre halvan av polystyrenbasen.

Fig. 8.1

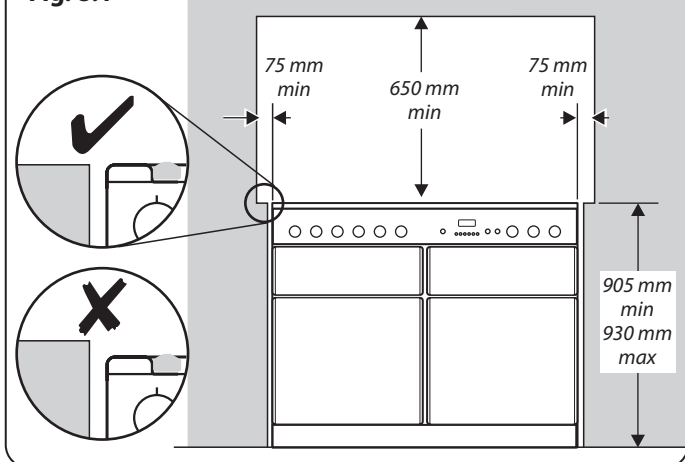


Fig. 8.2

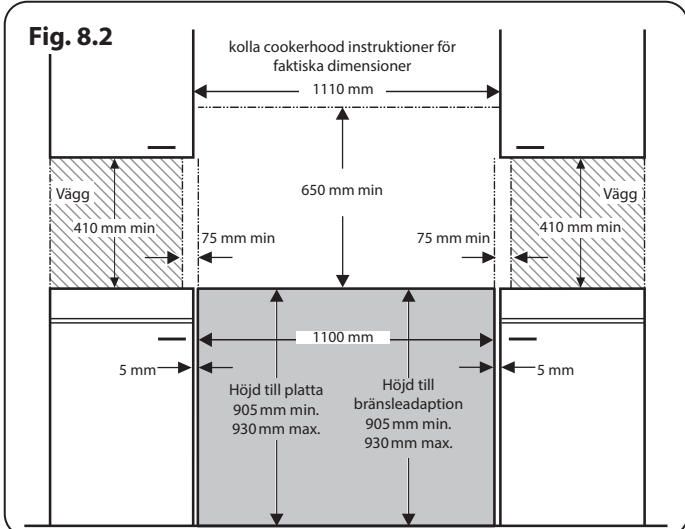


Fig. 8.3

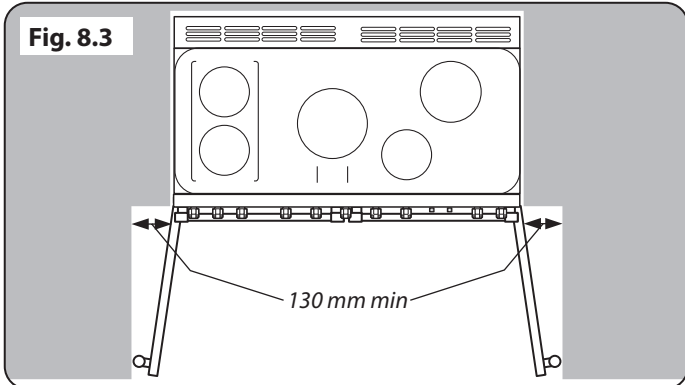
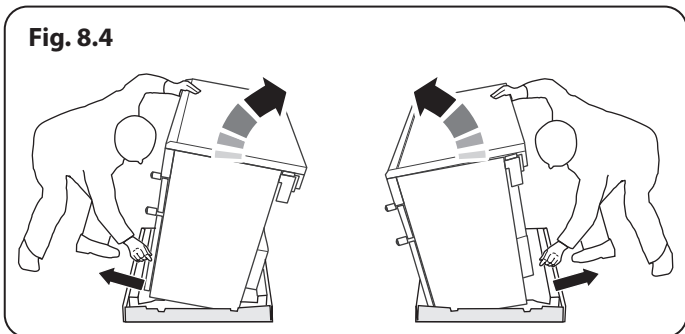


Fig. 8.4



INSTALLATION

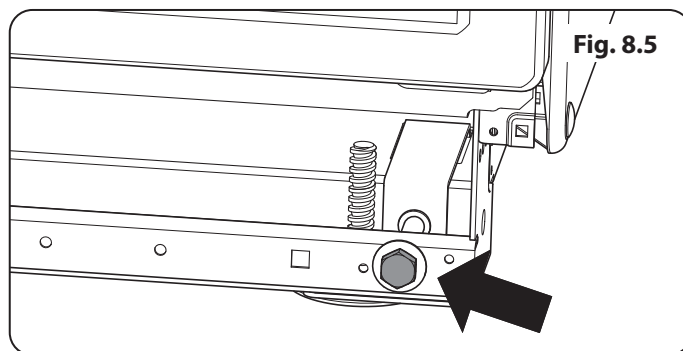
Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Sänka de Två Bakre Valsarna

För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern (Fig. 8.5).

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

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



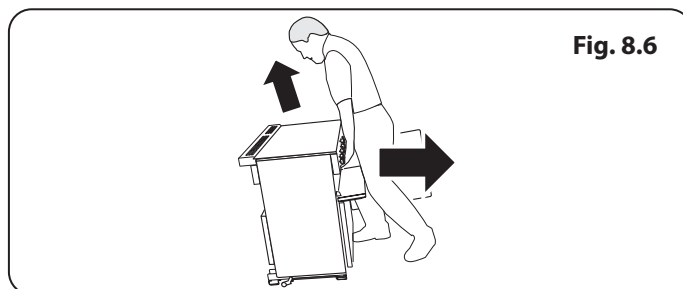
Avsluta Flytten

Öppna grillluckan och den högra ugnsluckan så att du kan fatta tag i kontrollpanelens undre del när du flyttar ugnen (Fig. 8.6).

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

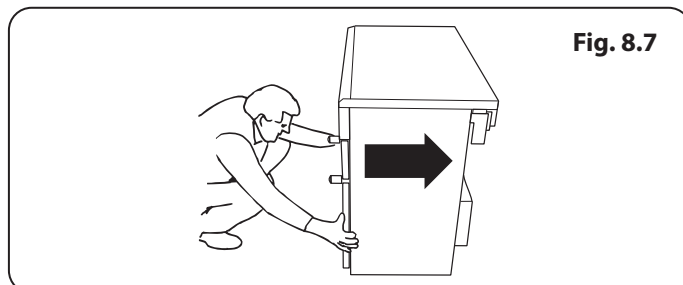
Positionera spisen på avsedd plats och lämna precis tillräckligt med utrymme så att du kan komma in bakom den (Fig. 8.7).

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



Montering av stabilitets Bracket

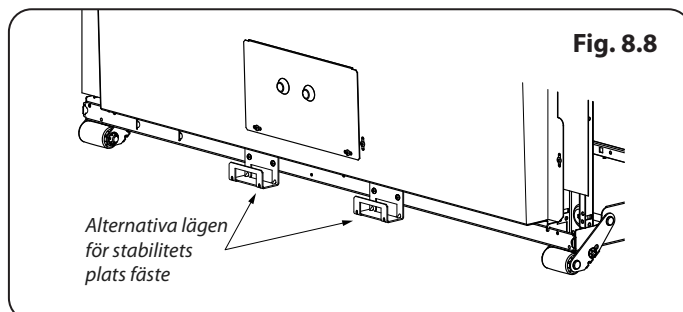
Vi rekommenderar att du använder en stabilitetsfäste: först fästa fästet plats enheten på baksidan av spisen (Fig. 8.8). Justera sedan konsolen att engagera sig genom slitsen hos anordningen (Fig. 8.9 och Fig. 8.10).



Flytta Spisen Efter Anslutning

Om du behöver flytta spisen när den har anslutits ska du först koppla bort den från strömförsörjningen. Fatta sedan tag i kontrollpanelens nedre del och lyft upp spisens framsida en aning (Fig. 8.6), kontrollera även att nätsladden inte har fastnat bakom spisen. Kontrollera alltid att sladden inte spänns när spisen förflyttas.

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

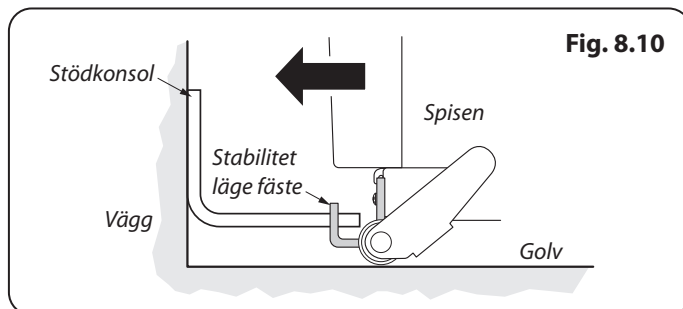
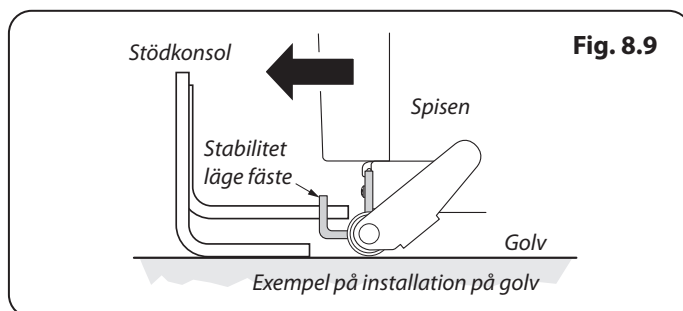


Utjämning

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

Det finns två utjämningsvalsar på baksidan och två skruvbara utjämningsfötter på framsidan. Framfötterna och valsarna kan justeras för att jämna ut spisen.

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



INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Strömdrivna Jordslutningsbrytare

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

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER.

Fig. 8.11

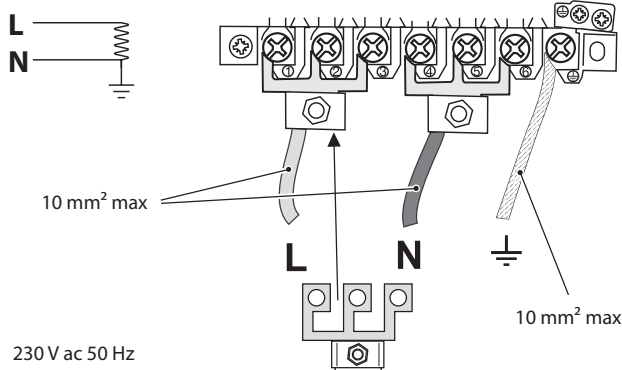


Fig. 8.12

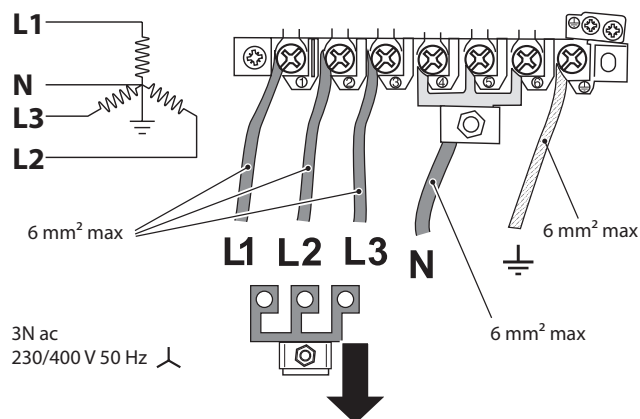
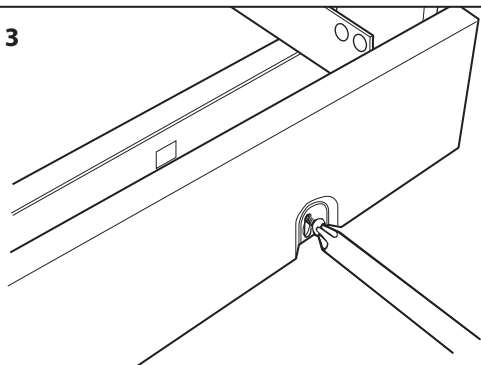


Fig. 8.13



Elektrisk Koppling

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

⚠ VARNING: DENNA PRODUKT MÅSTE JORDAS.

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

⚠ Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.

Du kan komma åt huvuduttaget genom att ta bort terminalskyddet på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt anslutningar för din typ av eltilfförsel så som anges ovan (**Fig. 8.11** och **Fig. 8.12**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna. Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

Slutkontroll

Kontroll av Häll

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

Kontrollera Grillen

Slå på grillreglaget och kontrollera att grillen värms upp.

Kontrollera Ugnarna

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

Slutlig Montering

Installation av Plint i ett Stycke

Lossa de 3 skruvarna längs spisens främre nederkant. Haka på det mittersta nyckelhålsbeslaget på mittskruven. Vrid och sätt fast varje nyckelhålsbeslag över respektive skruv. Fäst skruvarna i respektive skruvhål. Dra åt skruvarna. Dra åt fästskruvarna (**Fig. 8.13**).

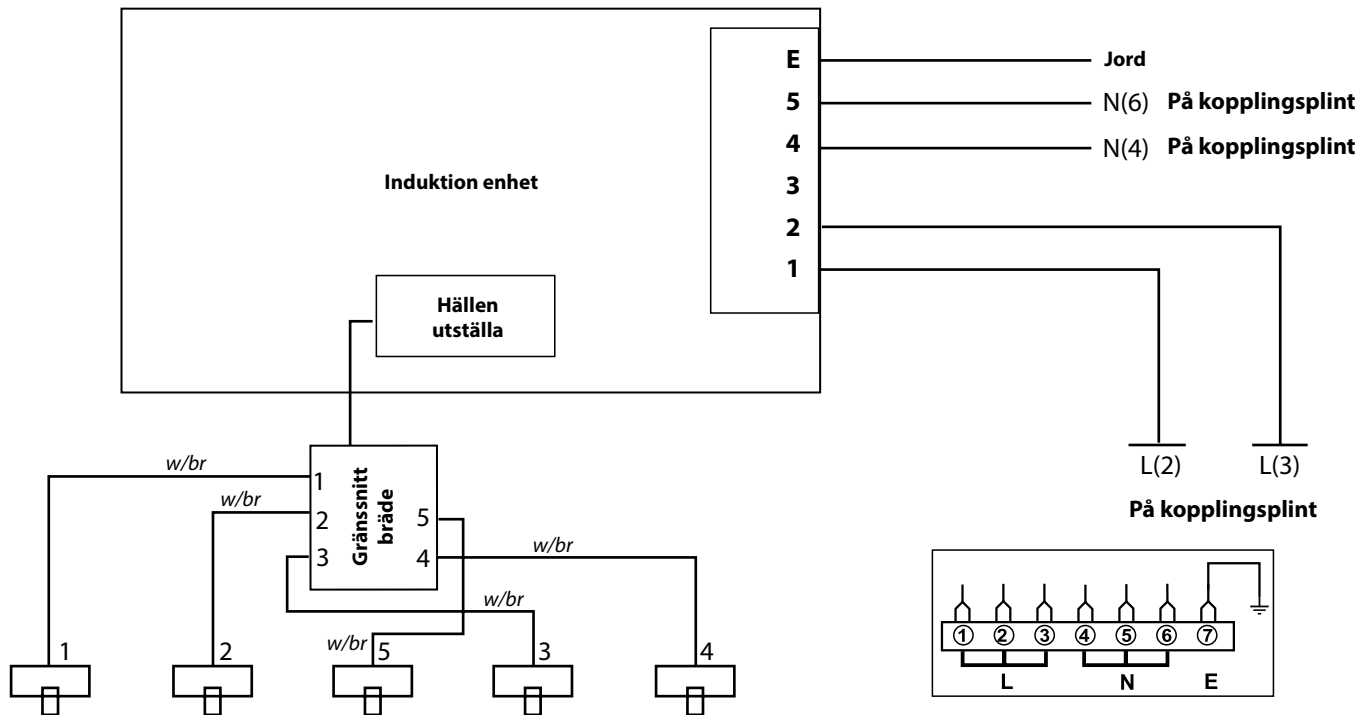
Kundservice

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

Tack så mycket.

9. Kopplingsschema

Hällen



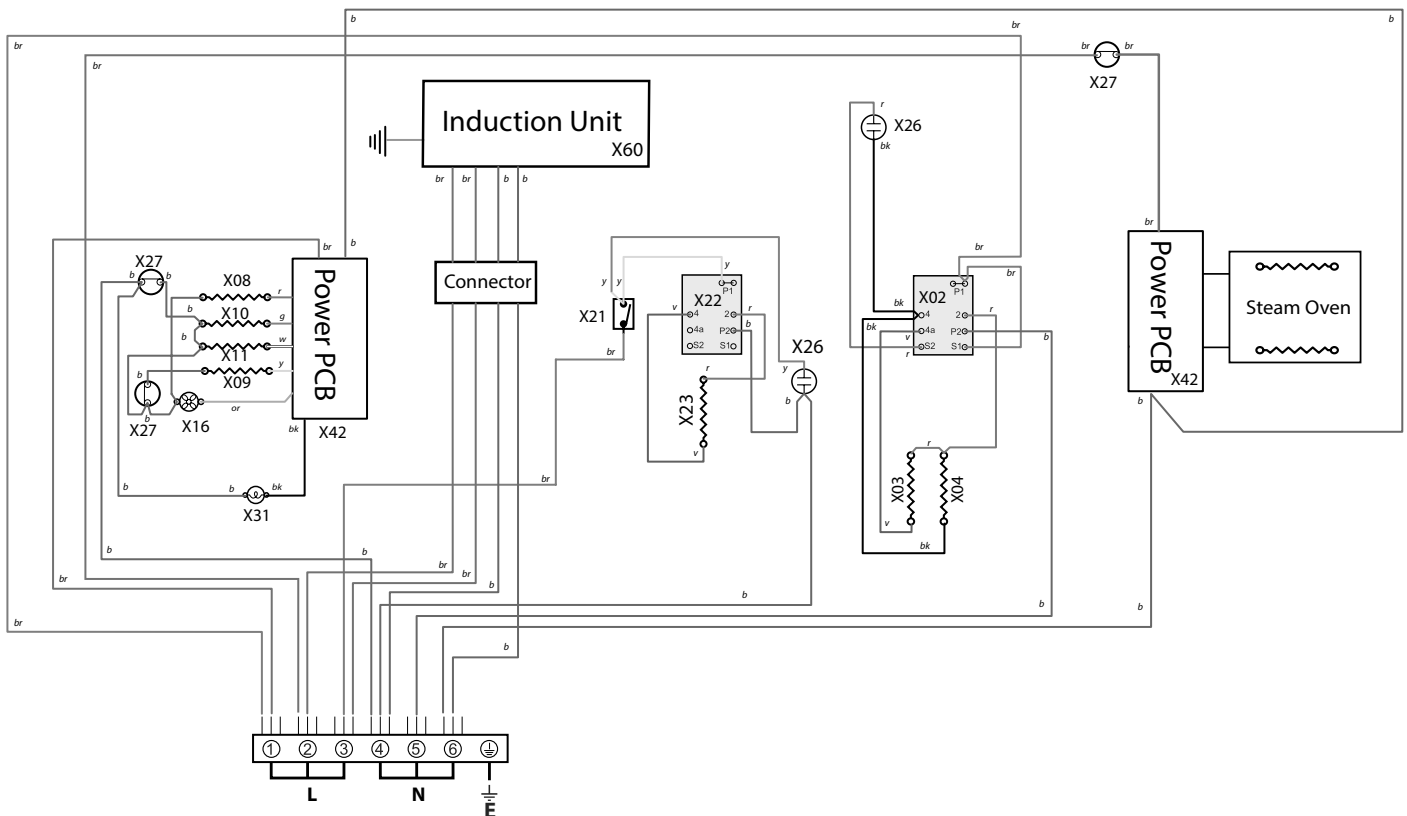
Kod

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

Kod	Beskrivning
1	Främre vänster element
2	Bakre vänster element
3	Främre höger element
4	Bakre höger element
5	Mitten element

Kod	Färgkod
w/br	Vit eller brun

Ugnar



Nyckel

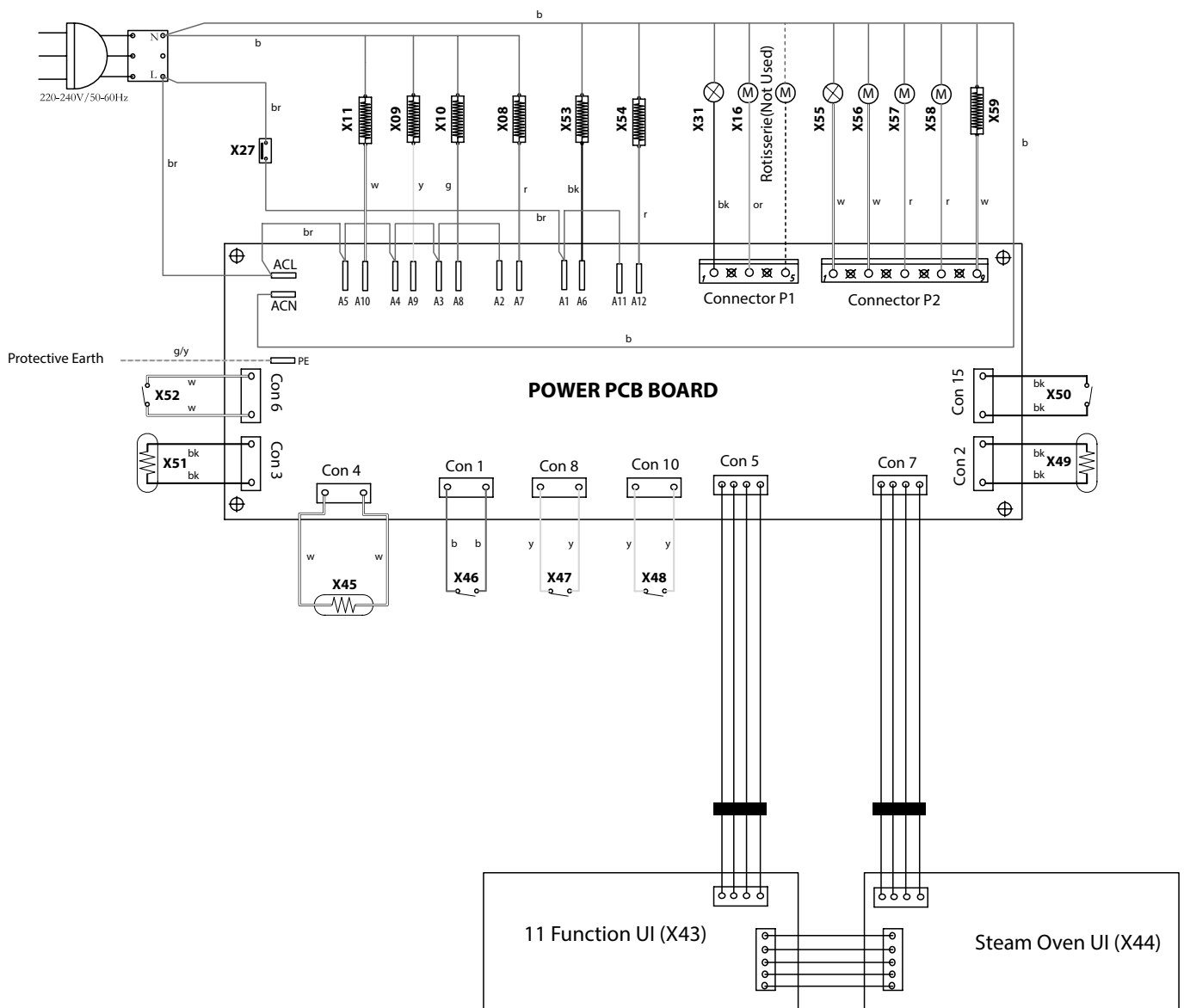
Anslutningarna som visas i kopplingschemat är för enfas. Värdena gäller för 230 V 50 Hz.

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

Kod	Beskrivning
X26	Neon
X27	Termisk överlastrelä
X31	Ugnsbelysning
X42	Ström PCB (Ång- och MF-ugn)
X60	Induktion enhet

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

Ström PCB



Nyckel

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

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

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

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

10. Tekniska Data

INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren.

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

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

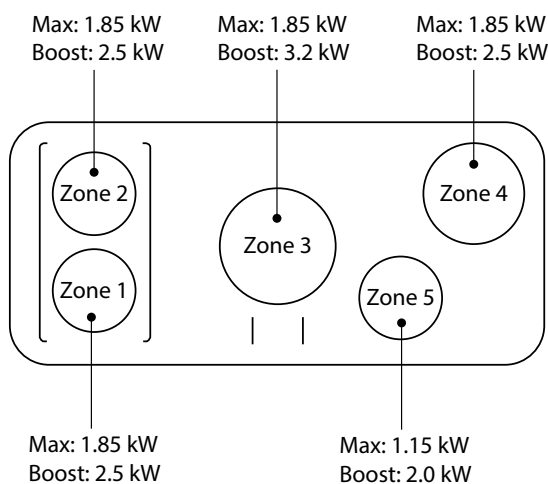
Anslutningar

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

Mått

Model	NEXUS 110 Induktion / Ånga	
Total höjd	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Total bredd	1100 mm	
Totalt djup	608 mm till framsidan på takfot, 653 mm över handtagen	
Minsta utrymme för håll	650 mm	

Värden



Spisplatta energispartips

Använd kastruller/stekpannor med plan botten.

Använd kastruller/stekpannor med rätt storlek.

Lägg locket på kastrullen.

Minimera mängden vätska eller fett.

När vätskan börjar koka, sänk inställningen.

När önskad plåttemperatur har uppnåtts sänk inställningen.

Ugn energispartips

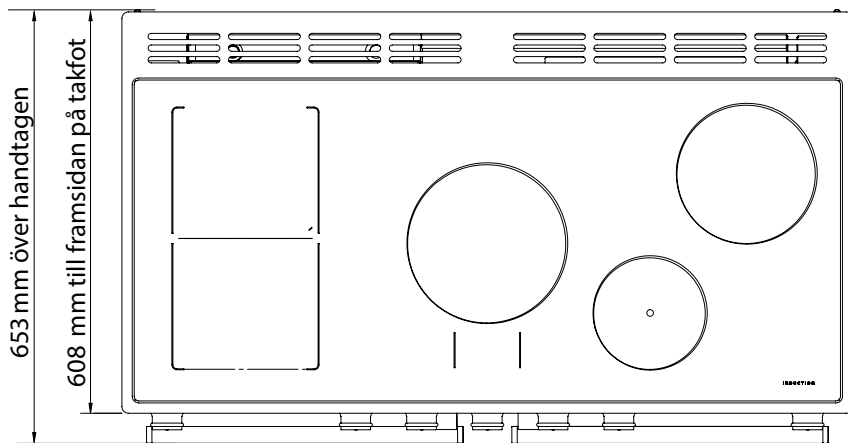
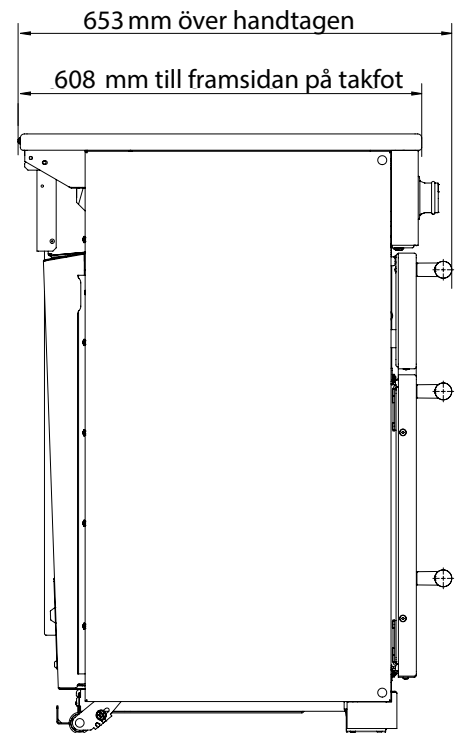
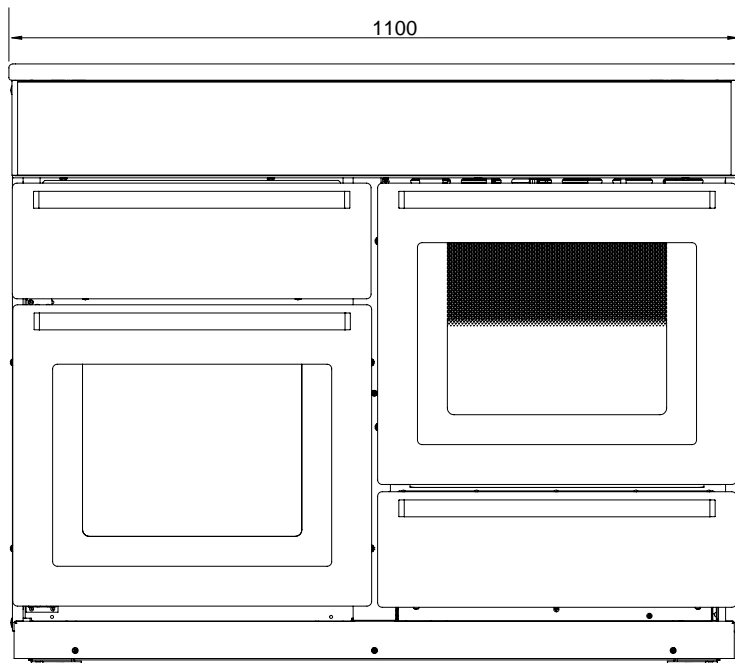
Laga gärna flera måltider samtidigt, om det går.

Håll förvärmningstiden kort.

Förläng inte tillagningstiden.

Glöm inte bort att stänga av spisen när du är klar med matlagningen.

Öppna inte ugnsluckan medan maten tillagas.



Effektivitetsdata för spisplatta

Varumärke	Falcon
Modellidentifiering	Nexus
Storlek	110
Typ	Induction / Ånga

Typ av häll	Induktion
Antal elektriska zoner	5
Zone 1 - Ø cm	18
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	176
Zone 2 - Ø cm	18
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	176
Zone 3 - Ø cm	21
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Zone 4 - Ø cm	18
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	169
Zone 5 - Ø cm	14.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	183
Zone 6 - Ø cm	-
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	-
Energiförbrukning (EC elektrisk häll) - Wh/kg (*)	177

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

Ugnsdata

Varumärke		Falcon
Modellidentifiering		Nexus
Typ av ugn		Elektrisk
Massa	kg	137
Antal ugnsutrymmen		2
Extra effektiv ugn till vänster		
Bränsletyp		Elektrisk
Typ av ugnsutrymme		Multifunktionell
Effekt - Konvektion		2.2
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Liter	79
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	1.01
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.88
Energieffektivitetsindex - konventionell		114
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		100
Energiklass		A

Ytterligare information		
Denna ugn efterlever EN 60350-1		
Max. uteffekt vid 230 V 50 Hz		
Konvektion		2.2 kW
Multi-funktion		2.5 kW
Multifunktionell ugn (med snabb respons)		-
Forcerad luftkonvektion		2.5 kW
Ånghålgrill		
Ånghålets basvärme		
Vattenpanna för ånghålrum		
Grill		2.3 kW
Långsam ugn		-
Brödjäsningslåda		0.2 kW

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	13.55 kW*
---	-----------

* Aritmetiskt medelvärde när det mäts under fullaststabiliserade förhållanden, punkt 10 EN 60335.

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

CE
UK
RA