



ANVÄNDARHANDBOK OCH ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

Professional+ FX 100 Kombinationsspis

Innehålle

1. Innan du Börjar...	1	6. Rengöra Spisen	19
Personlig Säkerhet	1	Viktig Information	19
Elektrisk Koppling	1	Hällens Brännare	19
Om det Luktar Gas	3	Wokringen	19
Konstiga Lukter	3	Grillplatta	20
Kylfläkt	3	Kontrollpanel och Ugnsluckor	20
Ventilation	3	Rengöringstabell	22
Underhåll	3	7. Felsökning	23
Ugnen Skötsel	4	8. Installation	25
Ugns-galler	5	Bäste Montör	25
Spisens Skötsel	5	Säkerhetskrav och Föreskrifter	25
Rengöring	5	Ventilation	25
2. Översikt över Spisen	7	Spisens Placering	25
Hällens Brännare	7	Konvertering	25
Wokbrännare	8	Placering av Spisen	27
Woking	8	Flytta Spisen	27
Grillplatta	9	Avsluta Flytten	28
Ugnarna	10	Montering en Stödkonsol eller Kedja	28
Multifunktionsugnsens Funktioner (<i>Vänstra sidan</i>)	11	Flytta spisen efter anslutning	28
Multifunktionsugnsens Funktioner (<i>högra sidan</i>)	12	Utjämning	29
Tillbehör	14	Gasanslutning	29
Ugns-lampa	14	Elektrisk Koppling	30
Förvaring	14	Slutkontroll	30
3. Roterande klocka	15	Slutlig Montering	30
4. Matlagningstips	17	Kundservice	30
Laga Mat Med en Multifunktionsugn	17	Att sätta förvaringslådan på plats	31
Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen	17	Att ta bort förvaringslådan	31
5. Vägledning för Matlagning i Ugnen	18	9. Kopplingsschema	32
		10. Tekniska Data	33

1. Innan du Börjar...

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

Personlig Säkerhet

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

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

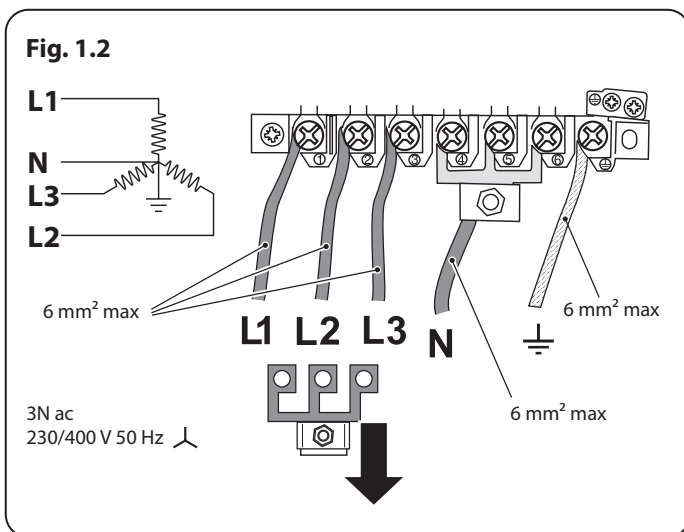
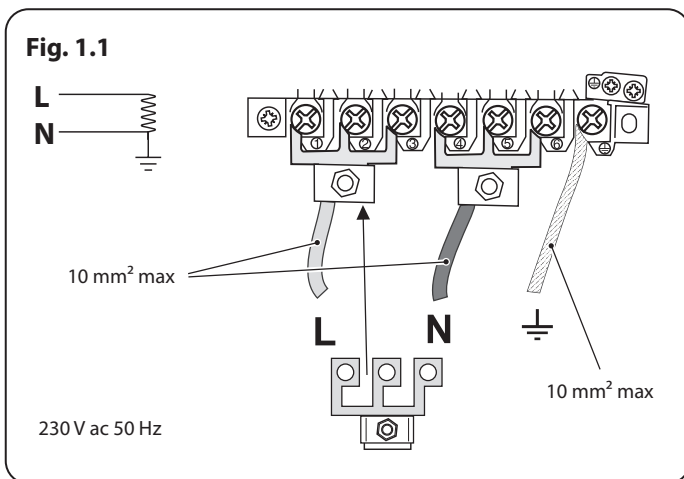
- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och uppåt, samt av personer med rörelsehinder eller annan nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenheter/kunskaper, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av enheten, och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

Elektrisk Koppling

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

▲ WARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS

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



⚠ Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.

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

Minsta temperaturvärdering T105

Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.

Gasanslutning Säkerhet

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

Om det Luktar Gas

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

Konstiga Lukter

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

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

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

Kylfläkt

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

Ventilation

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

Underhåll

- Den här utrustningen bör genomgå service en gång om året.
- Innan du avlägsnar den befintliga lampan ska du bryta strömmen och kontrollera att ugnen och lampan har svalnat.
- **ANVÄND INTE** kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.
- Låt alltid spisen svalna och stäng av huvudströmbrytaren före rengöring eller underhåll, såvida inte annat anges i denna bruksanvisning.
- Ta inte isär eller rengör runt en brännare om en annan brännare är tänd. Det kan leda till elektriska stötar.
- Rör aldrig spisen om du har våta händer.
- **ANVÄND INTE** en handduk eller stor trasa i stället för en ugnsvante – den kan fatta eld om den vidrör en het yta.
- **ANVÄND INTE** spisplatteskylld, folie och täck inte över spisplattorna med något alls. Det kan göra användningen av spisplattorna osäker och eventuellt vara hälsofarligt.
- Värm inte upp mat i oöppnade förpackningar. Tryck kan byggas upp som kan göra att förpackningen går sönder och orsakar skada.
- Använd inte ostadiga kastruller. Placera alltid handtagen bortvända från hällkanten.
- Håll alltid hällen under uppsikt vid högre temperaturer. Om kastruller kokar över kan det orsaka rök och fettspill som kan fatta eld. Använd om möjligt en termometer för olja för att undvika överhettning.

▲ VARNING: Om tillagningen lämnas på hällen utan översikt kan fett eller oljan utgöra en brandfara.

Svenska

- Håll alltid fritöser under tillsyn. Värm alltid upp olja långsamt och håll pannan under uppsikt under uppvärmning. Fritöser bör endast fyllas till en tredjedel med olja.
- **VARNING: Brandfara: Förvara EJ föremål på spisplattorna.**
- Flytta aldrig en panna med varmt matfett, speciellt inte en fritös. Vänta tills fett har svalnat. Om du håller i för mycket olja kan den spillas över när du lägger i maten. Om du använder olika typer av olja eller matfett bör du blanda ihop dem före uppvärmning eller under tiden fett smälter.
- Matvaror som ska stekas bör vara så torra som möjligt. Frost på frusen mat eller fuktighet på färsk mat kan leda till att hett matfett bubblar upp över sidorna på pannan. Håll noga uppsikt efter spill eller överhettning av mat när du steker mat på hög eller medelhög temperatur.
- **ANVÄND INTE** översidan av ventilgallret (springan längs spisens baksida) för att värma upp tallrikar eller formar, torka kökshanddukar eller mjuka upp smör.
- **ANVÄND INTE** vatten för att släcka fettbränder och plocka aldrig upp en stekpanna som har fattat eld. Stäng av knapparna och kväv sedan elden i en stekpanna genom att täcka pannan helt med ett tättslutande lock eller en bakplåt. Använd en kemisk torr- eller skumsläckare om sådan finns tillgänglig.
- **MODIFIERA INTE** utrustningen. Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Antändbara material kan explodera vilket kan leda till brand eller egendomsskador.

Ugnen Skötsel

- Kontrollera alltid att knapparna är avstängda när ugnen inte används och innan du rengör spisen.
- Använd en ugnsvante så att du inte bränner dig.
- Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten kan ånga strömma ut när ugnsluckan öppnas. Se till att du inte står för nära när du öppnar ugnen och vänta tills eventuell ånga har strömmat ut (**Fig. 1.3**).
- Luckans insida är gjord av härdat säkerhetsglas. Akta så att du **INTE** repar du på glasskivan.
- Oavsiktliga skador kan göra att glasskivan går sönder.
- Håll ugnens ventilationsgångar fria.
- **ANVÄND INTE** starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att göra ren ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset går sönder.
- Ugnsgallren ska alltid skjutas in i ugnen helt. **STÄNG INTE** luckan mot ugnshyllorna.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över galler, paneler eller ugnstak.
- När ugnen är på bör du **INTE** ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, det kan göra att knapparna blir mycket varma.
- Använd inte timerfunktionen om den andra ugnen redan är varm.
- Använd inte timerfunktionen för mat som redan är varm.
- Använd inte timerfunktionen om ugnen redan är varm.

- Använd torra ugnsvantar – användning av fuktiga ugnsvantar på varma ytor kan ge brännskador av ånga. Använd inte en handduk eller stor trasa i stället för en ugnsvante – den kan fatta eld om den vidrör en het yta.

Ugnsgaller

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

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

Spisens Skötsel

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

Rengöring

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

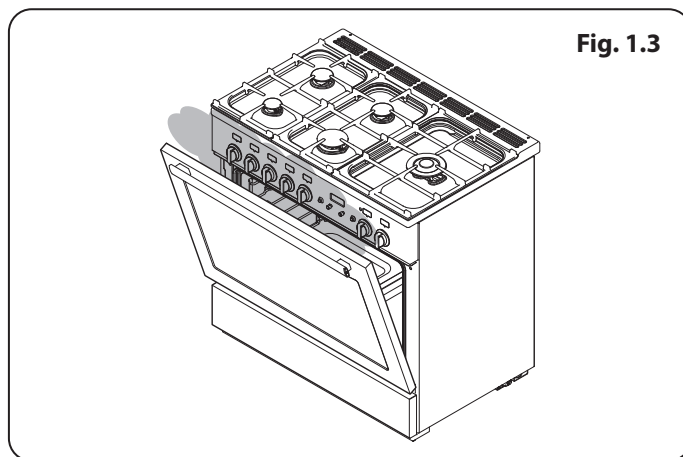


Fig. 1.3

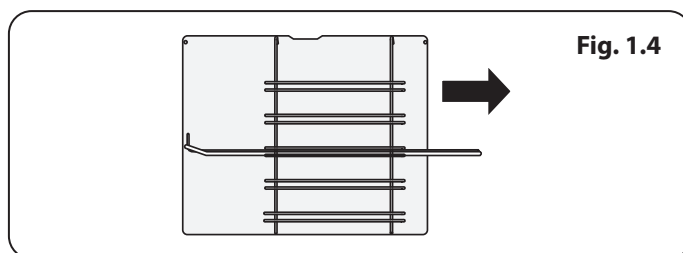


Fig. 1.4

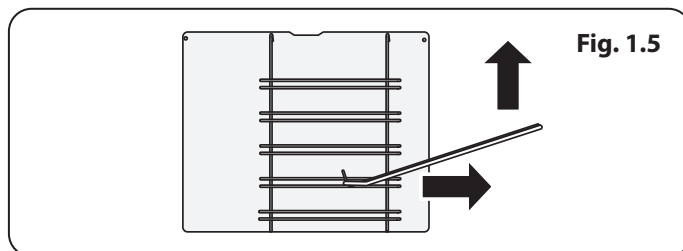


Fig. 1.5

Svenska

tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt.

- Blanda inte olika typer av rengöringsmedel – de kan reagera med varandra och orsaka skada.
- Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten.
- Men se till att det inte läcker in vatten i spisen.
- Se till att alla delar i grillen har svalnat eller använd ugnsvantar när du tar bort och rengör dem.
- Diska **INTE** sidoskenorna i en diskmaskin.
- Diska **INTE** brännarhuvudena i diskmaskin
- Använd aldrig frätande eller slipande rengöringsmedel eftersom dessa skadar ytan.
- Använd inte stålull, ugnrensningssvampar eller andra material som kan repa ytan.
- Förvara aldrig antändbara material i lådan. Det inkluderar papper, plast och tygföremål, exempelvis kokböcker, plastredskap och handdukar samt antändbara vätskor. Förvara inte explosiva föremål, exempelvis sprayflaskor, på eller i närheten av enheten.
- Förvara inga föremål som kan explodera, som exempelvis sprayburkar, på eller nära spisen.
- Använd inte stålull, ugnrensningssvampar eller andra material som kan repa ytan.
- Ta inte isär eller rengör runt en brännare om en annan brännare är tänd. Det kan leda till elektriska stötar.

2. Översikt över Spisen



Fig. 2.1

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

- A. 5 hållbrännare, inklusive 1 wokbrännare
- B. Een kontrollpanel med en timer
- C. En viktig Multifunktionsugnen
- D. Een Multifunktionsugnen
- E. Een förvaringslåda

Hällens Brännare

Markeringen vid varje reglage anger vilken brännare som knappen reglerar.

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

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

För att tända en brännare - tryck in och vrid tillhörande kontrollratt till den höga positionen vid symbolen med en stor låga (🔥), (**Fig. 2.2**).

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

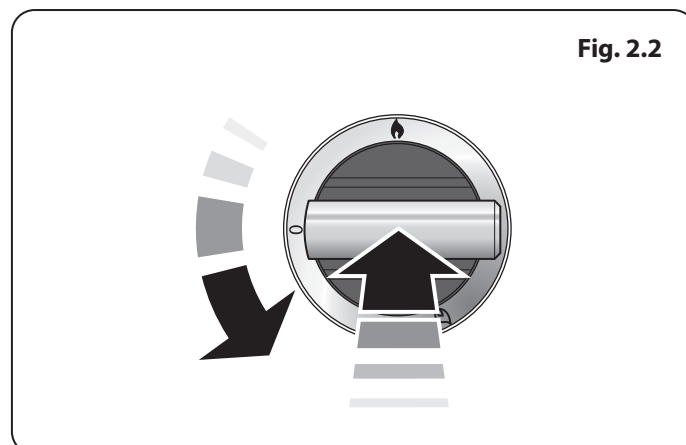
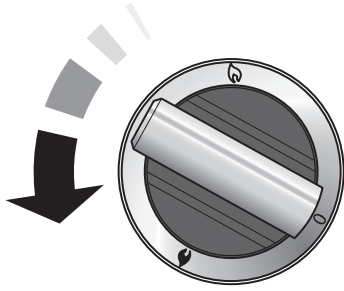


Fig. 2.2

Fig. 2.3



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

Vrid ratten för att justera lågans höjd (Fig. 2.3). För denna spis är den lägsta positionen utanför den högsta positionen, den ligger alltså inte mellan högsta och AV.

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

Se till att lågorna befinner sig under kokkärlen. Om du använder ett lock kokar innehållet snabbare (Fig. 2.4).

Stora kastruller ska placeras på avstånd från varandra.

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

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

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

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

ANVÄND INTE kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.

Wokbrännare

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

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

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

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

Wokring

Wokringen är utformad att passa en 35 cm wok. Om du använder en wok av ett annat märke bör du se till att den passar i ringen. Det finns woker av många olika storlekar och utformningar. Det är viktigt att woken sitter nedsänkt i kastrullstödet, men om woken är för liten ger inte ringen tillräckligt stöd (Fig. 2.9).

Wok ringen bör användas endast på wokbrännaren. När du passar vaggan, se till att den stöds ordentligt på en kastrullstöd och woken sitter nivå i vaggan (Fig. 2.10).

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

Fig. 2.4

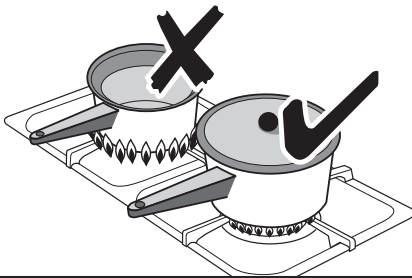


Fig. 2.5

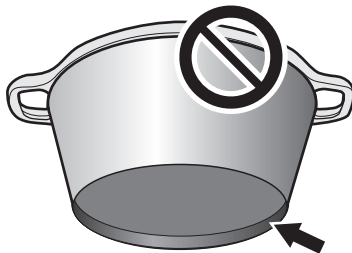


Fig. 2.6

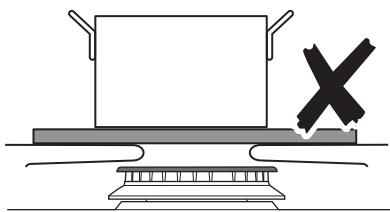


Fig. 2.7

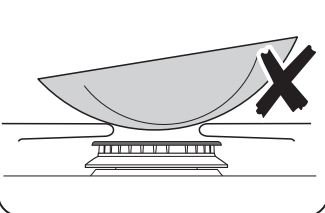


Fig. 2.8

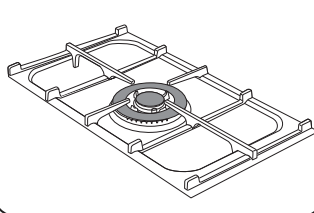


Fig. 2.9

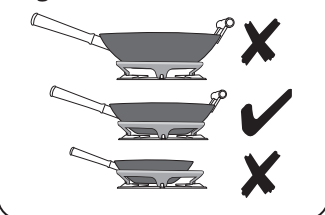
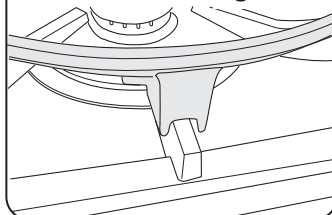


Fig. 2.10



Grillplatta

Grillplattan kan monteras på ett kastrullstöd, bak och fram (**Fig. 2.13**). Maten lagas direkt på plattan. Placera inte kastruller av något slag på den. Grillplattans yta är non-stick och köksredskap av metall (t.ex. stekspadar) kan skada ytan. Använd värmetåliga köksredskap av plast eller trä.

⚠ Sätt inte plattan på tvären – den passar inte ordentligt och blir ostadig (Fig. 2.14).

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

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

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

Värm upp grillplattan i högst **5 minuter innan** du lägger på maten. Om du värmer upp den längre kan den skadas. Sänk brännarnas lågor genom att vrida knapparna till lågt läge som anges av symbolen med en liten låga.

⚠ Se till att det alltid finns tillräckligt utrymme runt grillplattan så att gasen kan strömma ut.

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

Låt grillplattan svalna efter tillagning innan du rengör den.

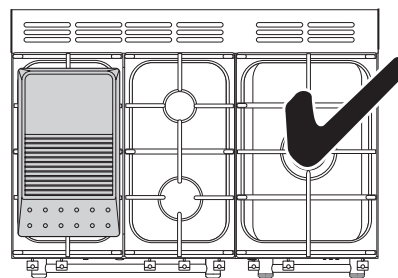


Fig. 2.11

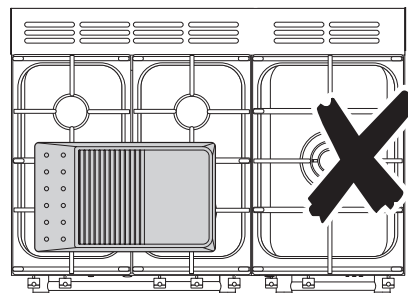


Fig. 2.12

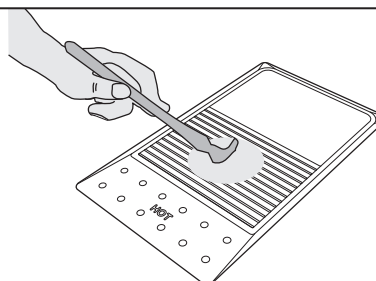


Fig. 2.13

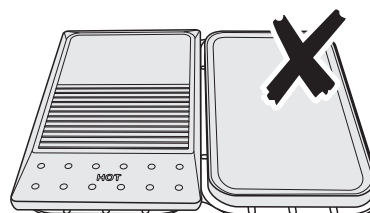


Fig. 2.14

Svenska

Left-hand Multifunction Oven Modes

Function	Use
Defrost	To thaw small items in the oven without heat
Fan oven	A full cooking function, even heat throughout, great for baking
Fanned grilling	Grilling meat and fish with the door closed
Fan assisted	A full cooking function good for roasting and baking
Conventional oven	A full cooking function for roasting and baking in the lower half of the oven
Browning element	To brown and crisp cheese topped dishes
Base heat	To crisp up the bases of quiche, pizza or pastry

Right-hand Multifunction Oven Modes

Function	Use
Defrost	To thaw small items in the oven without heat
Fan oven	A full cooking function, even heat throughout, great for baking
Duo mode	To cook pastries, cakes and open tarts, for example quiches
Delicate	To cook delicate items; crème brûlée, blind baking, bain marie
Base heat	To crisp up the bases of quiche, pizza or pastry

Ugnarna

Båda ugnarna är ugnar med flera funktioner.

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

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

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

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

Tabell 2.1 sammanfattar multifunktionslägena.

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

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

Multifunktionsugnsens Funktioner

(Vänstra sidan)

Upptining



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

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

Håll ugnsluckan stängd under upptining.

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

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

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

Varmluftsupgn



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

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

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

Varmluftsgrill



Vid denna inställning är fläkten på samtidigt som takelementet. Det gör att värmen är jämnare och mildare än i en vanlig grill.

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

Ugnsluckan bör vara stängd under grillning för att spara energi.

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

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

Multifunktionsugnsens Funktioner (Vänstra sidan)

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

Tabell 2.1

Multifunktionsugnsens Funktioner (högra sidan)

Funktion	Användning
Avfrostning	Tina små livsmedelsportioner i ugnen utan värme
Fläktugn	En komplett tillredningsfunktion med jämn värme i hela ugnen. Mycket bra för bakning
Duo	Mild form av värming genom användning av bottenvärme och fläkt. Lämpligt för smördeg, kakor och öppna pajer, till exempel quiche
Känslig	För tillagning av känsliga rätter, som crème brûlée, blindbakning, vattenbad
Undervärme	För att göra quiche, pizza och pajska knapriga

Tabell 2.2

Svenska

Kombinationsugn



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

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

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

Konventionell Ugn (över- och Undervärme)



Vid denna inställning kombineras värme från tak- och bottenelementet. Det passar speciellt bra för ugnstekning och för att baka pajer, kakor och kex.

Mat som tillagas på det översta gallret blir brun och knaprig snabbare än på det nedre gallret eftersom den övre delen av ugnen är varmare än den nedre delen (i likhet med funktionen "Kombinationsugn"). För att uppnå jämn tillagning måste du byta plats på matvaror av samma typ under tillagning. Detta innebär att du kan tillaga mat som kräver olika temperaturer samtidigt, och utnyttja både det svalare området i ugnens nederdel och det varmare området i överdelen.

Det frilagda översta elementet kan tillreda vissa livsmedel alltför snabbt varför vi rekommenderar att maten i stället tillreds i ugnens undre halva. Dessutom kan ugnstemperaturen behöva sänkas.

Gratineringsselement



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

Undervärme



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

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

Multifunktionsugnens Funktioner

(högra sidan)

Tabell 2.2 sammanfattar multifunktionslägena.

Den vänstra multifunktionsugnen kan användas på många olika sätt. Vi rekommenderar att du håller noga uppsyn över tillagningen tills du har lärt dig hur de olika funktionerna

fungerar. Kom ihåg – inte alla funktioner kan användas för alla typer av mat.

Upptining



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

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

Håll ugnsluckan stängd under upptining.

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

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

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

Varmluftugn



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

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

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

Duo



Mild form av värmning genom användning av bottenvärme och fläkt. Lämpligt för smördeg, kakor och öppna pajer, till exempel quiche

Känslig



För tillagning av känsliga rätter, som crème brûlée, blindbakning, vattenbad

Undervärme



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

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

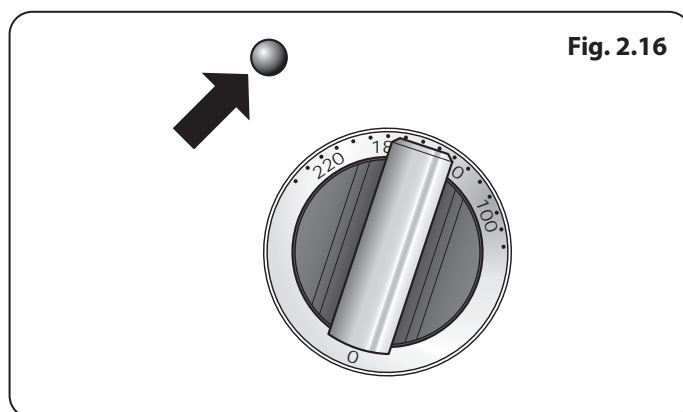
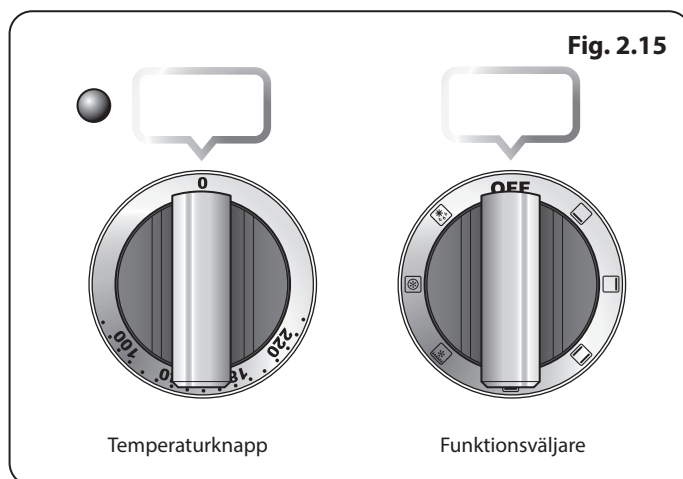
Använda Ugnarna

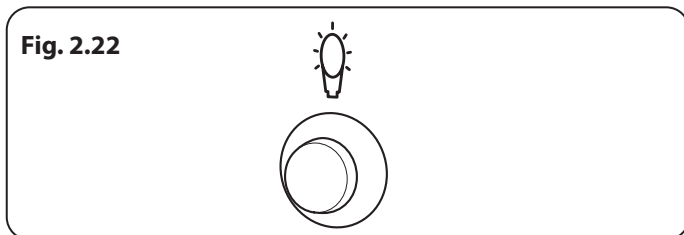
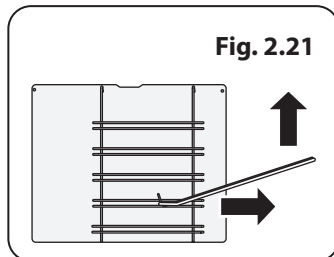
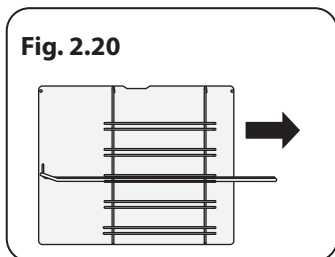
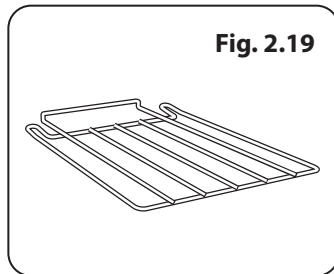
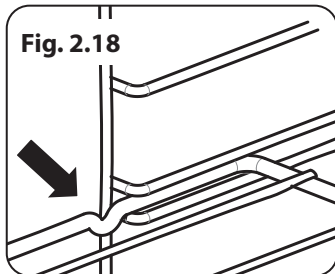
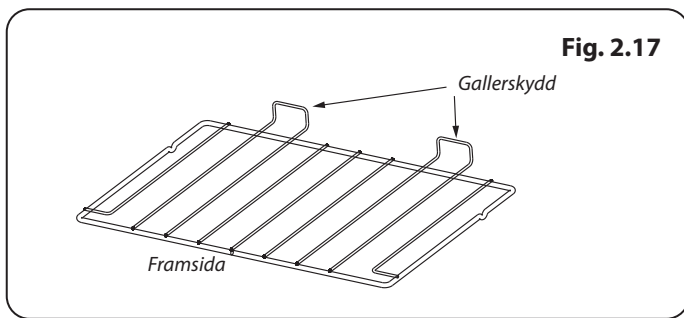
Den vänstra ugnen är en multifunktionsugn. Klockan måste ställas in innan du kan använda programmerbara ugnarna. Se avsnittet "Klocka" nedan för anvisningar om hur du ställer in tiden.

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

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

1. Multifunktionsugnen har två reglage: en funktionsväljare och en temperaturknapp (**Fig. 2.15**).
2. Vrid funktionsväljaren till en matlagningsfunktion. Vrid temperaturknappen till önskad temperatur (**Fig. 2.16**). Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur.





Tillbehör

Ugns Galler – Vänster Ugn (Huvudugn)

Ugns hyllorna (Fig. 2.17) hålls fast när de dras framåt men kan lätt tas bort och monteras om.

När du sätter tillbaka gallret placerar du det jäms med ett spår i ugns sidan och skjuter sedan in det tills bakänden når upphöjningarna. Lyft upp framänden så att plåten kan skjutas in under upphöjningarna. Sänk sedan ner framänden så att plåten är jämn och skjut in den så långt det går (Fig. 2.18).

Ugns Galler – (högra sidan)

2 standardhyllor (Fig. 2.19).

Ugns hyllorna kan lätt tas bort och monteras om.

Dra hyllan framåt tills hyllans baksida stoppas av hyllstödet (Fig. 2.20).

Lyft upp hyllans framsida så att hyllans baksida passerar mellan stöden och dra sedan hyllan framåt (Fig. 2.21).

Ugns lampa

Tänd lampan genom att trycka på knappen (Fig. 2.18).

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

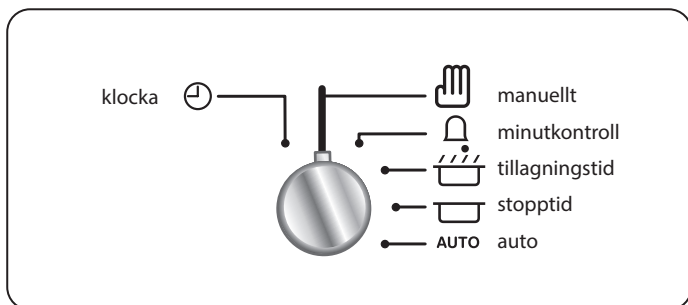
Förvaring

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

- ⚠ Den kan bli mycket varm, så förvara ingenting i den som kan smälta eller fatta eld.
- ⚠ Förvara aldrig 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.
- ⚠ Antändliga material kan explodera och orsaka brand eller materiell skada.

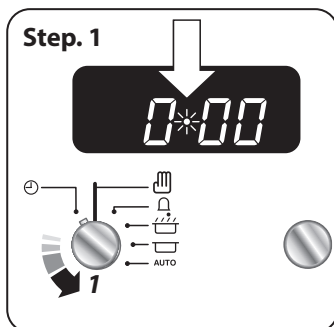
3. Roterande klocka

Symbolförklaringar

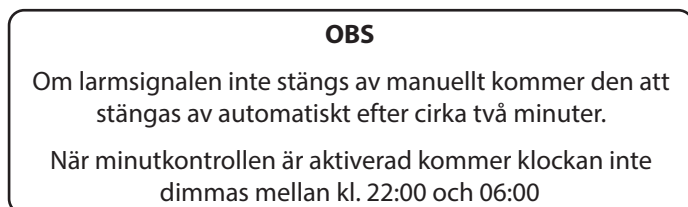
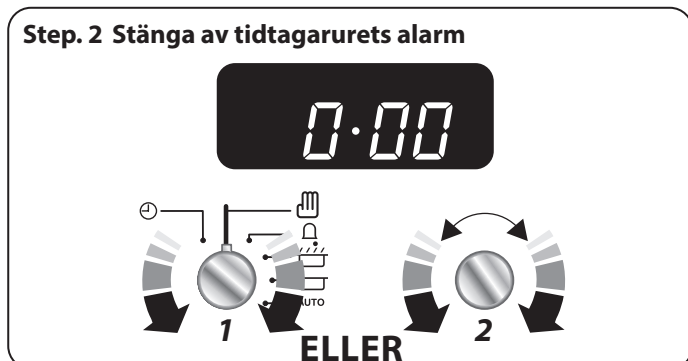
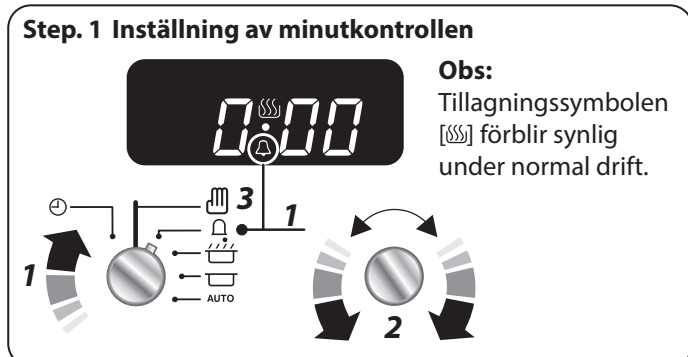


Tidsinställning

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

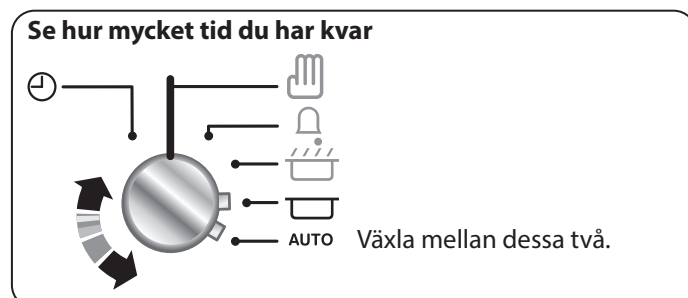
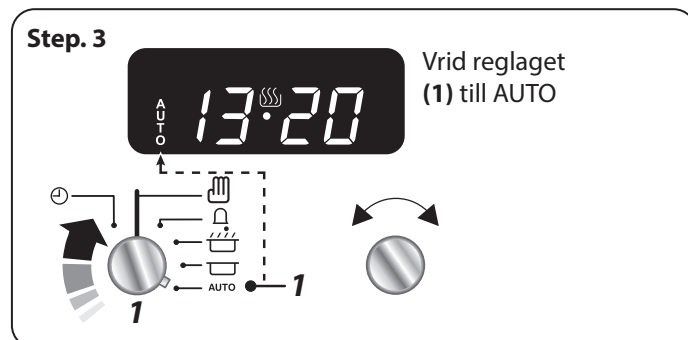
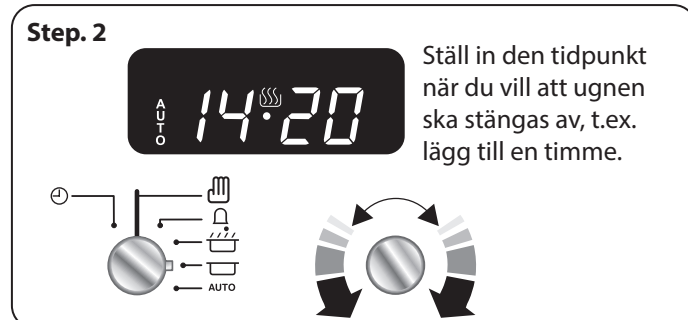
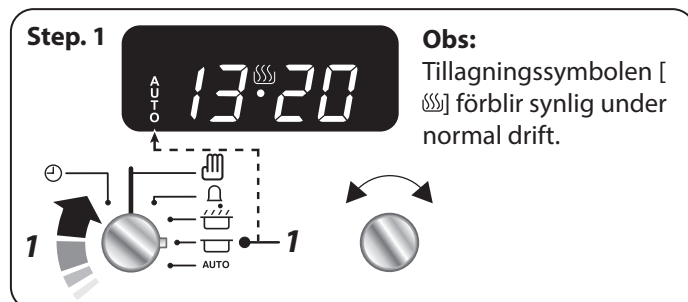


Minutkontroll



För att stoppa ugnen vid en viss

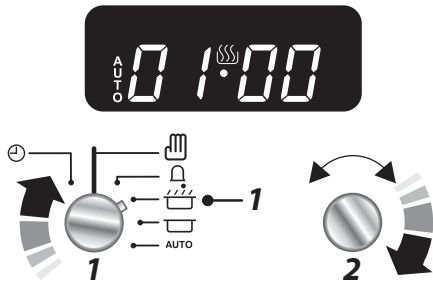
tidpunkt (endast huvudugn) Du har ställt in önskad temperatur och funktionsläge och vill att ugnen ska stängas av automatiskt.



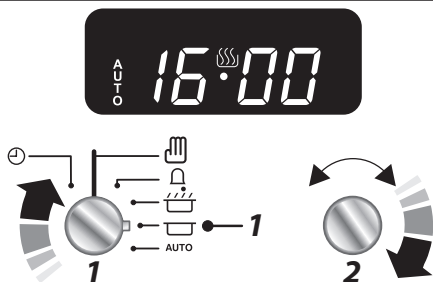
Starta och stoppa ugnen automatiskt (endast huvudugn)

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

Step. 3 Inställning av tillagningstid

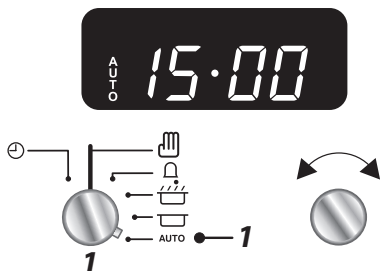


Step. 4



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

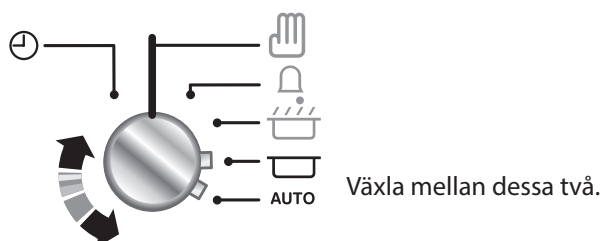
Step. 5 Aktuell tid visas tillsammans med ordet AUTO. Ställ in önskad tillagningstemperatur och funktion.



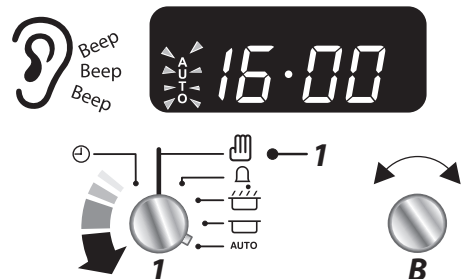
I exemplet kommer ugnen sättas på automatiskt kl. 16:00 och stängas av 17:00.

Obs: Tillagningssymbolen [🔥] förblir synlig under drift.

Se hur mycket tid du har kvar

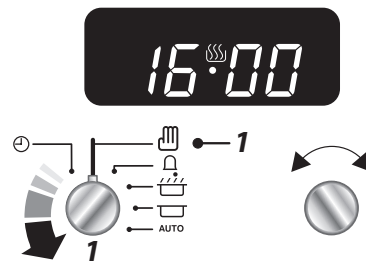


Step. 6. Alarmsignalen hörs när tillagningstiden är slut. Stäng av larmet så här



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

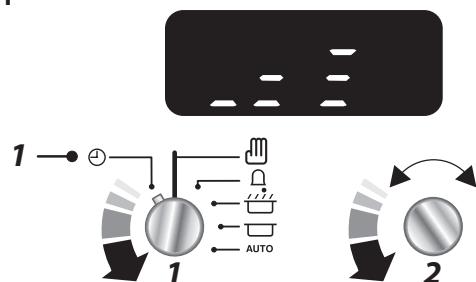
Avbryta alla autoinställningar



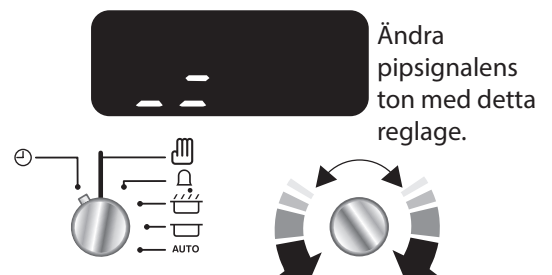
Obs: Denna åtgärd avbryter alla automatiska programinställningar, med undantag för minutkontrollen.

Ändra pipsignalens ton

Step. 1



Step. 2



Ändra pipsignalens ton med detta reglage.

4. Matlagningstips

Laga Mat Med en Multifunktionsugn

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

Tips för Matlagning med Timer

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

Du bör undvika mat som fördärvas snabbt, t.ex. fläskkött och fisk, om du planerar att sakta ner tillagningen, speciellt i varmt väder.

⚠ Använd inte timerfunktionen för mat som redan är varm.

⚠ Använd inte timerfunktionen om ugnen redan är varm.

⚠ Använd inte timerfunktionen om den andra ugnen redan är varm.

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

Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen

Ungsgallren ska alltid skjutas in i ugnen helt.

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

För jämn tillagning är den största rekommenderade storleken på en stekform 340 mm x 340 mm för den vänstra ugnen (huvudugnen) och 232 mm x 321 mm för den högra ugnen (hög).

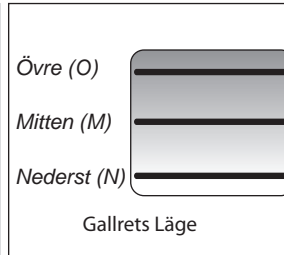
När ugnen är på bör du inte ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, annars kan knapparna bli mycket varma.

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

5. Vägledning för Matlagning i Ugnen

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

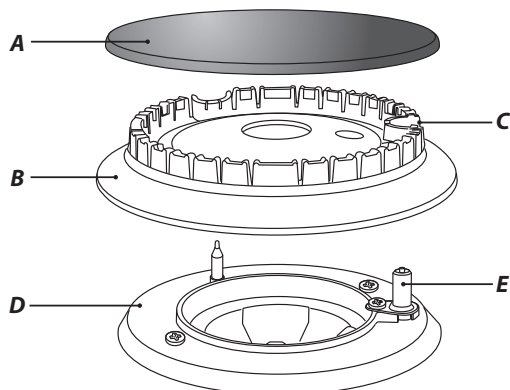
Mat tillagas på lägre temperatur i varmluftsugnar än i vanliga ugnar. Om du följer recept bör du minska den angivna temperaturen med 10°C och tillagningstiden med 5-10 minuter. Temperaturen i varmluftsugnar varierar inte beroende på placering i ugnen, så du kan använda vilket ugnsgaller som helst.



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

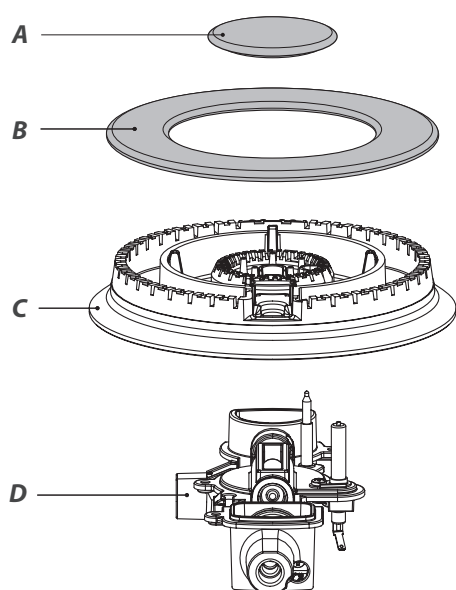
6. Rengöra Spisen

Fig. 6.1



A – Lock, B – Krona, C – Skåra, D – Kropp, E – Elektrod

Fig. 6.2



A – Inre brännarlock, B – Yttre brännarlock,
C – Brännarkrona, D – Wokbrännarens bas

Fig. 6.3

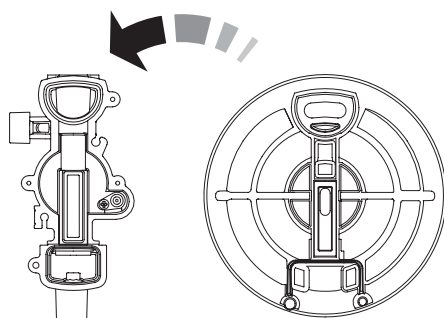
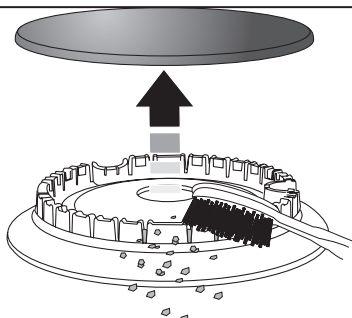


Fig. 6.4



Viktig Information

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

⚠ Använd aldrig lösningsmedel, tvättsocker, 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.

Hällens Brännare

Du kan ta av och rengöra brännarkronor och brännarlock.

⚠ Diska inte brännarhuvudena i diskmaskin.

De måste vara helt torra innan du sätter tillbaka dem.

Brännare Med en Ring

När du sätter tillbaka brännarkronan måste du se till att skåran är i linje med elektroden eller hålet i brännarkroppen. Kontrollera att brännarkronan är jämn och att locket sitter mitt på brännarkronan (**Fig. 6.1**).

Wokbrännare

Wokbrännaren är lite mer komplicerad, men kan också tas av och rengöras.

När du sätter ihop wokbrännaren (**Fig. 6.2**), vänder du på den stora stommen och letar upp det D-formade området (**Fig. 6.3**). Vrid på kronan tills 'D' matchar 'D' på brännarkroppen.

Kontrollera att brännarportarna inte är blockerade. Om en blockering inträffar, avlägsna envisa partiklar med en tandborste (**Fig. 6.4**).

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

Kontrollera att öppningarna på brännaren inte blockeras. Om en blockering uppstår ska du avlägsna besvärliga partiklar med hjälp av en säkringskabel.

Wokringen

Rekommenderat rengöringsmaterial är varmt såpvatten, en fuktad svamp, rengöringskräm eller kökssvamp av nylon.

Svenska

Grillplatta

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

Obs: Om pannkakslaggen tvättas i diskmaskin kan diskmaskinsrester tänkas finnas på baksidan. Detta är normalt och påverkar inte prestandan för din pannkakslagg.

Kontrollpanel och Ugnsluckor

Använd inte slipande rengöringsmedel (vare sig i pulver eller flytande form) på borstat rostfritt stål. För bästa resultat bör du använda ett flytande rengöringsmedel eller vårt allrengöringsmedel.

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

Polera med en torr trasa efter rengöringen.

Ta Bort Vänstra Huvudugnen Foder

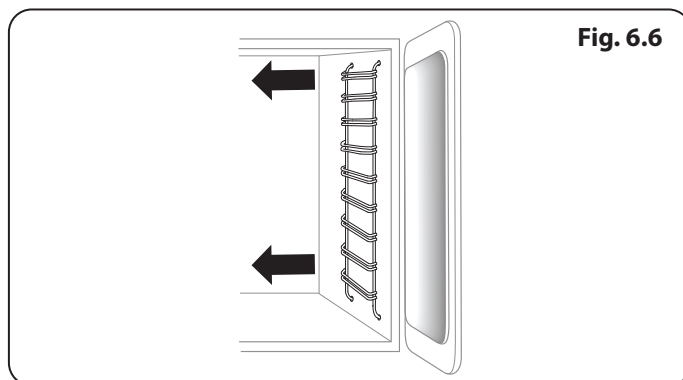
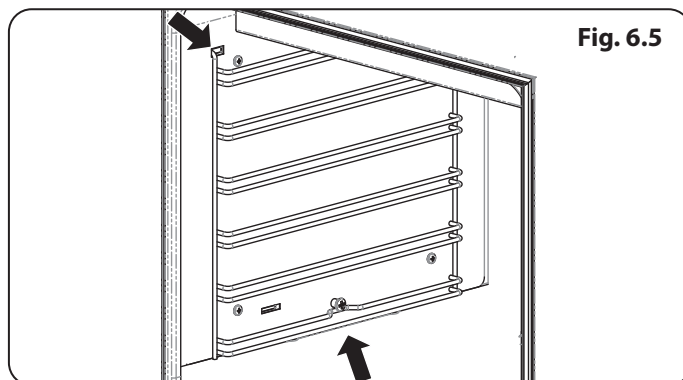
Vissa paneler kan tas bort för rengöring. Du måste ta bort gallren innan du kan ta bort panelerna. Du tar ut ugnens plåtstöd genom att lyfta upp dem tills de går fria från de två översta stödhålen och den mellersta fästskruven, och sedan drar du utåt (**Fig. 6.5**).

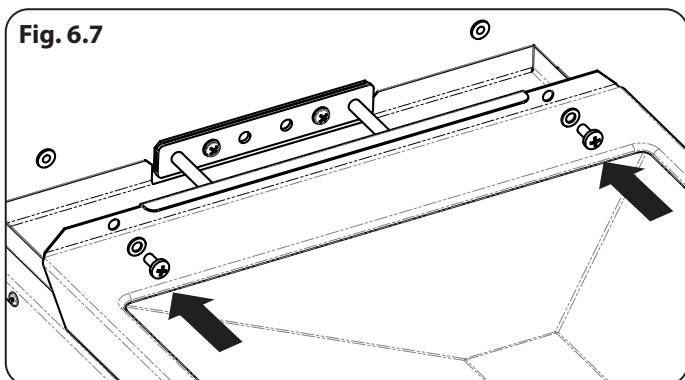
För att ta bort sidopanelerna, ta ut 5 fästskruvarna på varje sida, lyft panelen och framåt bildspel.

Den utskurna delen på panelen måste vara riktad uppåt när panelen sätts tillbaka. Skjut in panelen mot ugnens baksida. När detta är på plats kan du byta ut fästskruvarna och sedan hyllan stöder. Detta gör du genom att föra in ovandelen av stödet i utskärningen och placera stödet under den nedre fästskruven för att hålla det på plats.

Ta Bort den Högra Gallret Stöder

Dra ut gallren, haka loss stöden från ugnens sidor och lyft bort dem när du ska rengöra ugnen (**Fig. 6.6**).





Ta Bort den Högra Ugnens Täckplåt och Reflektorbricka

Isolera elförsörjningen innan du utför någon grundlig rengöring. Låt spisen svalna.

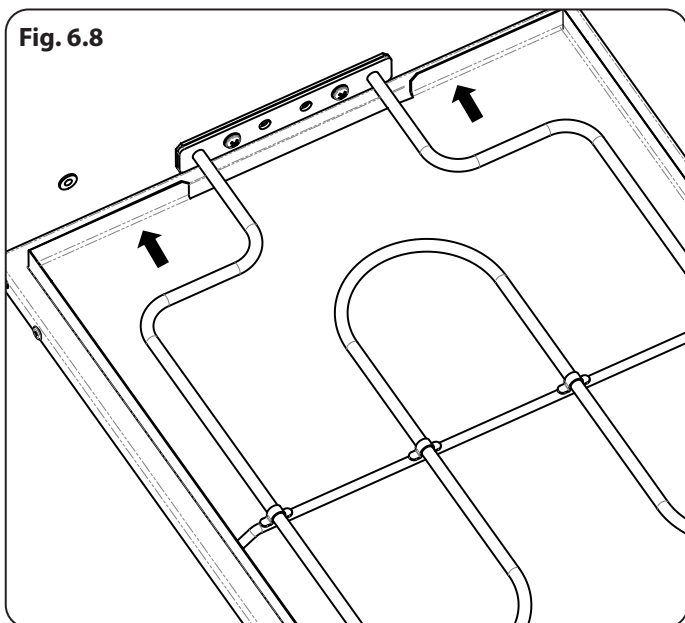
När sidostöden väl har tagits bort (se ovan) kan du ta ut täckplåten i ugnens botten genom att skruva loss de två fästskruvarna baktill i ugnen (**Fig. 6.7**).

Lyft täckplåten med hjälp av kanten baktill, lyft försiktigt upp den och dra den mot dig.

Du tar bort reflektorbrickan från dess plats under elementet genom att försiktigt lyfta upp elementet och ta ut reflektorbrickan mellan elementet och ugnens front.

När du sätter tillbaka reflektorbrickan måste du se till att den trycks hela vägen in på plats (**Fig. 6.8**). Detta åstadkommer du genom att försiktigt lyfta elementet och låta reflektorbrickan glida bakåt in i ugnen.

Du sätter tillbaka täckplåten genom att tippa upp den baktill, så att den kommer in under ugnens främre kant, och kontrollera att fästhålerna är rätt inpassade baktill. Sänk ner täckplåten på plats och sätt tillbaka skruvarna.



Rengöringstabell

Rengöringsmedlen som anges finns att köpa i snabbköp eller elbutiker (**Tabell 6.1**).

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

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

Hällen		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Hällens överdel (Inklusive brännarhuvuden och brännarhåttor)	Emalj, rostfritt stål, aluminium	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med en nylonskurdyna.
Grillplatta	Teflonyta	Låt svalna. Tvätta med varmt tvålsvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel/skurmedel. Diskmaskin.
Spisens Utsida		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Lucka, karm och förvaringslådans utsida	Emalj eller färg	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa.
	Rostfritt stål	Avlägsna svåra fläckar försiktigt med ett flytande rengöringsmedel.
Sidor och sockel	Målad yta	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa.
Bakre grill	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa. Rengöringsmedel i krämform vid behov.
Kontrollpanelen	Färg, emalj eller rostfritt stål	Varmt såpvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel på texterna.
Reglervreden/handtagen och listerna	Plast/krom eller koppar	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa.
	Mässing	Mässingspolish.
Ugnsluckans glas	Härdat glas	Varmt såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Ugnen		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Ugnens sidor, botten, avdelare och tak	Emalj	Ugnsrengöringsmedel som lämpar sig för emalj. FÖRSIKTIGHET: KORRODERANDE/FRÅTANDE UGNSRENGÖRINGSMEDEL: FÖLJ TILLVERKARENS ANVISNINGAR. Låt inte medlet komma i kontakt med ugns-elementen.
Ugns-galler	Krom	Ett ugnsrengöringsmedel som är lämpligt för krom. Tvålfyllt svamp. Diskmaskin.
Grillpanna/stekform	Emalj	Varmt tvålsvatten. Tvålfyllt svamp. Diskmaskin.

Tabell 6.1

7. Felsökning

Hällens tändning eller brännare fungerar inte

Är strömmen på? Är klockan upplyst?

Om inte kan det vara fel på strömförsörjningen.

Är tändningselektroden eller brännarhålen blockerade av smuts? (Fig. 7.1, Fig. 7.2).

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

Brännarna tänds inte

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

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

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

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

Ånga strömmar ut från ugnen

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

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

Vilka rengöringsmaterial rekommenderas för spisen?

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

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

Ugnsfläkten låter mycket

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

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

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

Strömavbrott

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

Maten tillagas för sakta, för snabbt eller bränner vid

Tillagningstiderna kan skifta från din förra ugn.

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

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

Skriva fast gångjärnsskruvarna igen.

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

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

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

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

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

Ugnen slås inte på

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

Är spisens strömförsörjning påslagen vid huvudströmbrytaren?

Har aktuell tid ställts in?

Ugnen med timer värms inte upp när jag använder automatisk tillagning

Är ugnsknappen i avstängt läge?

Ugnstemperaturen stiger ju äldre ugnen blir

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

Svenska

Ugnsbelysningen fungerar inte

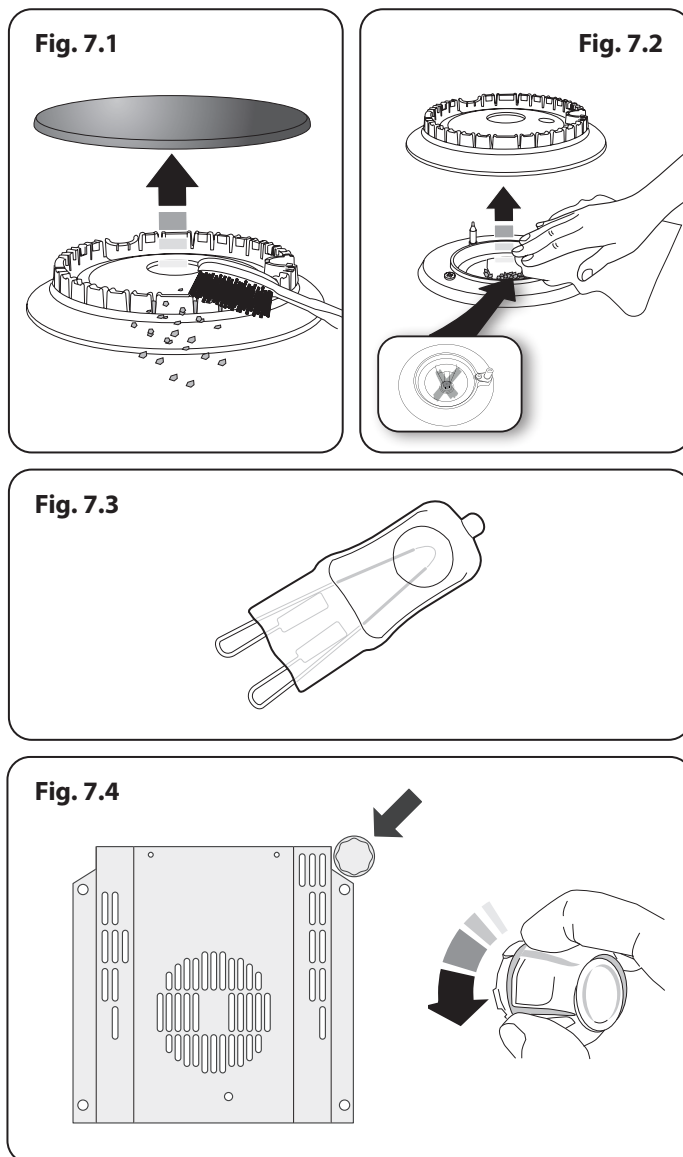
Glödlampen har troligen gått sönder. Du kan köpa en ny glödlampa (som inte täcks av garantin) i de flesta elbutiker. Fragen Sie nach einer Halogenlampe mit 40 W und 230 V (G9) (**Fig. 7.3**).

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

Avlägsna lampkåpan genom att vrida den motsols i ett kvarts varv. Den kan sitta hårt (**Fig. 7.4**).

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

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



INSTALLATION

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








8. Installation

Bäste Montör

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

Montörens Namn
Montörens Adress
Montörens Telefonnummer
Enhetens Serienummer

Säkerhetskrav och Föreskrifter

-  Denna spis måste installeras i enlighet med anvisningarna i denna handbok, i enlighet med tillämpliga nationella och lokala föreskrifter och i enlighet med krav från lokala gas- eller leverantörer.
-  Om apparaten ska installeras i Schweiz, måste följande regelverk och direktiv följas:
 - SVGW - Gasprinciper G1: Gasinstallation.
 - EKAS - formulär. 1942: Direktiv för flytande gas, del 2.
 - Kantonala regelverk (t.ex. brandskyddsinspektörer).
-  Denna spis är en apparat i klass 2, underklass 1.
-  Före installation bör du se till att spisen är anpassad till din gastyp och förbrukningsspänning. Se apparatens dataskylt.
-  Denna apparat måste installeras i enlighet med gällande föreskrifter och endast i ett väl ventilerat utrymme.
-  Läs igenom anvisningarna innan du installerar eller använder apparaten.
-  I ditt eget intresse och av säkerhetsskäl är det lag att alla gasapparater ska installeras av sakkunnig personal. Om apparaten installeras felaktigt kan garantier och ansvar upphävas och det kan även leda till åtal.

 Denna apparat kan konverteras till användning med andra gaser.

Ventilation

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

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

Spisens Placering

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


Denna produkt är endast avsedd för matlagning i hushåll. Annan användning kan upphäva garantier eller ansvar.

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

Konvertering

En konverteringssats till en annan gas finns till spisen.

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

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

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

INSTALLATION

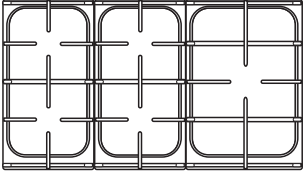
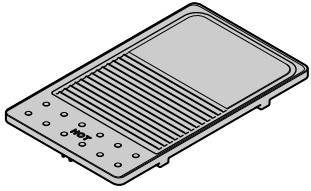
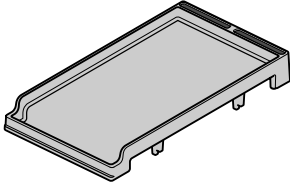
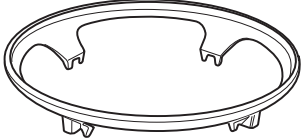
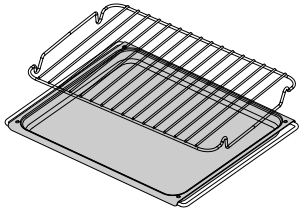
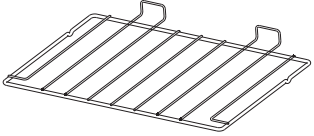
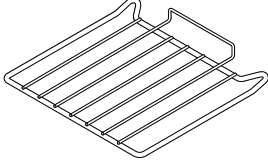
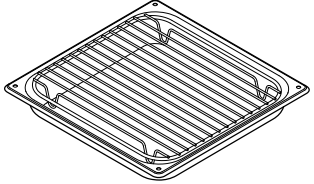
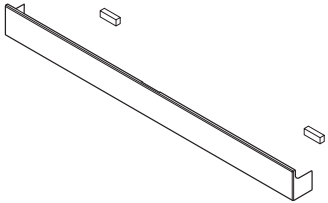
Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad och gastät när du är klar.

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

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

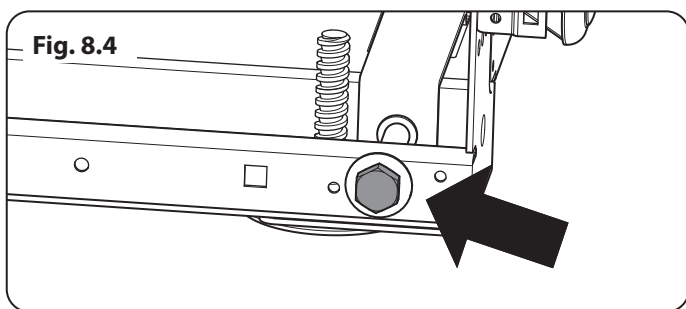
Dessutom behövs följande verktyg:

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

3 kastrullstöden	Grillplatta (medföljer)
	
Teppanyaki (valfritt tillbehör)	Wokringen (medföljer)
	
Deluxe ugnen fack och grytunderlägg	2 plana hyllor
	
2 standard hyllor	Grillpanna och ställning
	
Sockel	
	

INSTALLATION

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

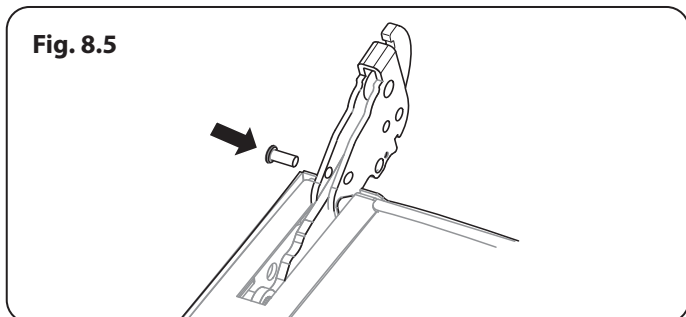


Sänka de Bakre Valsarna

För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern (**Fig. 8.4**). Vrid muttern, medurs för att höja, moturs för att sänka.

Vrid 10 hela varv (360°) medurs.

Se till att du sänker ner BÅDA BAKVALSARNA.

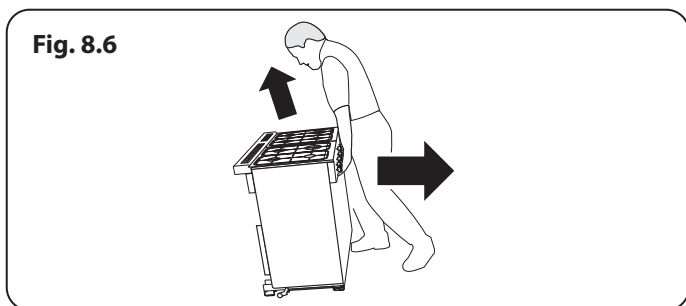


Avsluta Flytten

Vik upp den bakre kanten på basemballaget. Vi rekommenderar att du tar av ugnsluckorna innan du flyttar spisen. Öppna ugnsluckan helt och placera de medföljande hållsprintarna i de infällda gångjärnen (**Fig. 8.5**).

Lyft försiktigt upp luckpanelen och lyft ut den. Lägg den på ett säkert sätt på ena sidan. Nu kan du få ett bra grepp inuti ugnen (inte i överstycket) när du flyttar spisen (**Fig. 8.6**).

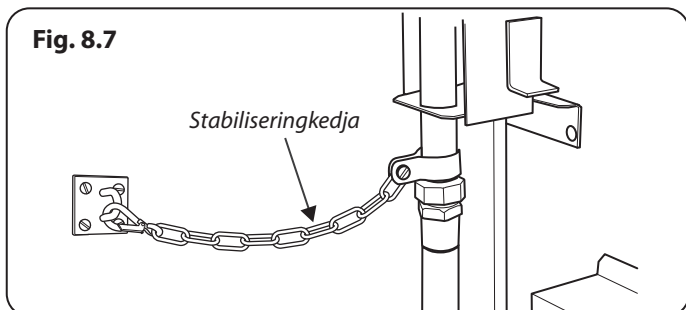
Tryck försiktigt spisen bakåt så att den glider av kartongen. Ta bort basemballaget.



Placera spisen i närheten av dess slutliga installationsplats, men lämna kvar utrymme så att du kan klämma dig in bakom spisen.

Efter flytten ska du försiktigt sätta tillbaka luckpanelen och trycka den varligt neråt för att frigöra hållsprintarna.

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



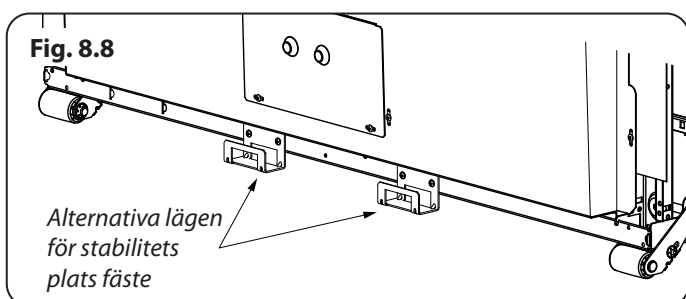
Montering en Stödkonsol eller Kedja

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

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

Om man använder en säkerhetskedja (**Fig. 8.7**) ska kedjan vara så kort som möjligt och fast ansluten till spisens baksida.

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

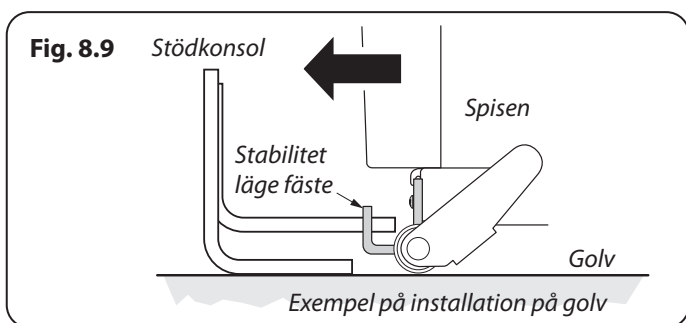


Flytta spisen efter anslutning

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 gasslangen inte har fastnat bakom spisen.

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

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



INSTALLATION

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

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

Utjämning

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

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

Framfötterna och valsarna kan justeras för att jämna ut spisen. Om du vill justera höjden på spisens bakände använder du det medföljande utjämningsverktyget för att vrida på ställmuttrarna vid spisens främre nedre hörn. Vrid på fötternas bas om du vill höja eller sänka spisen.

Gasanslutning

Måste utföras i enlighet med tillämpliga standarder.

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

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

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

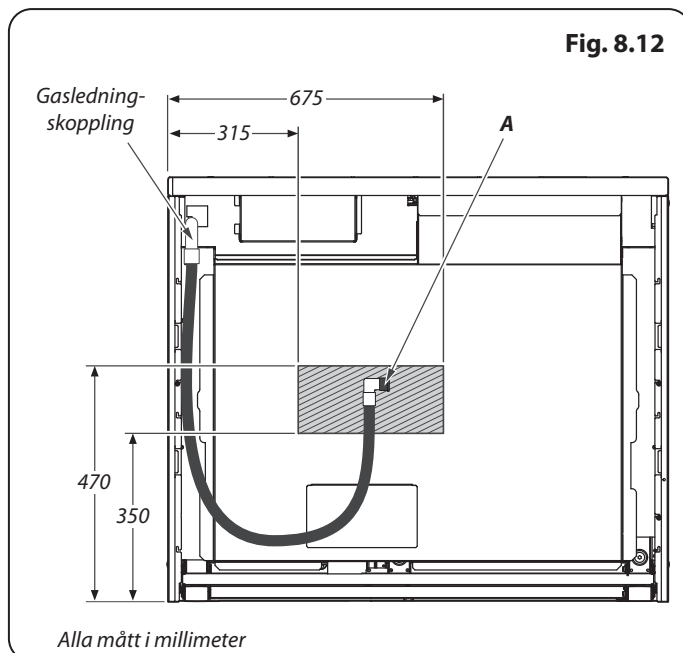
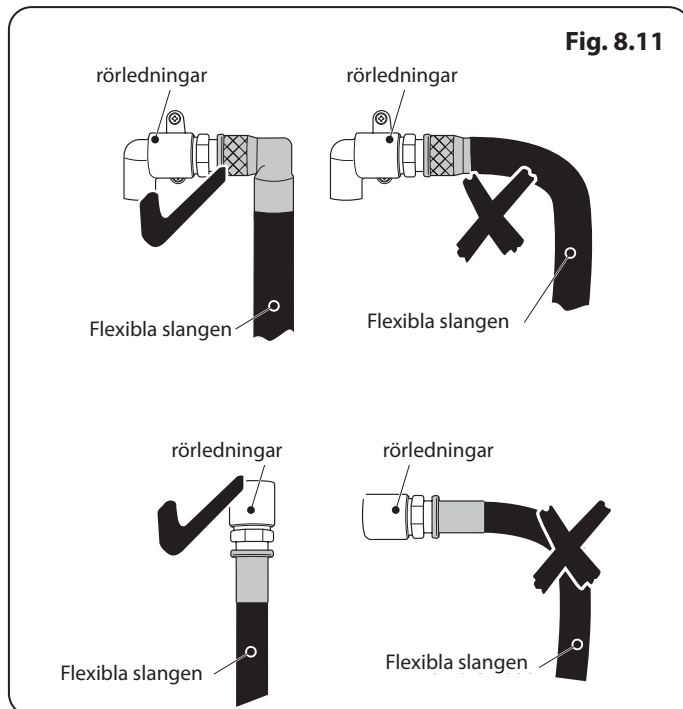
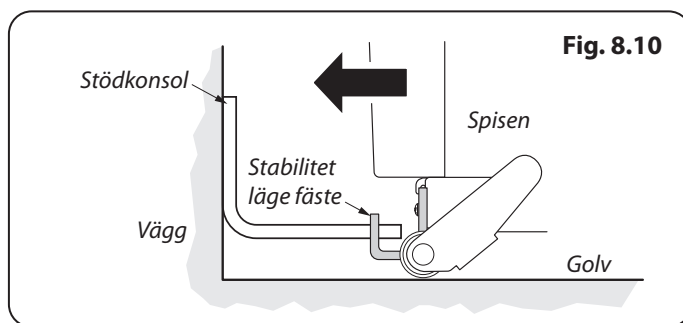
Trots att en 900 mm slang kan användas, ger en 1250 mm slang större flexibilitet för bajonettens placering och gör det enklare att flytta spisen.

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

Helst bör slanganslutningen göras inom det skuggade området 'A' (Fig. 8.12)

Skruva fast slangens gängade ände i gasinloppet.

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



INSTALLATION

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

Strömdrivna Jordslutningsbrytare

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

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER.

Fig. 8.13

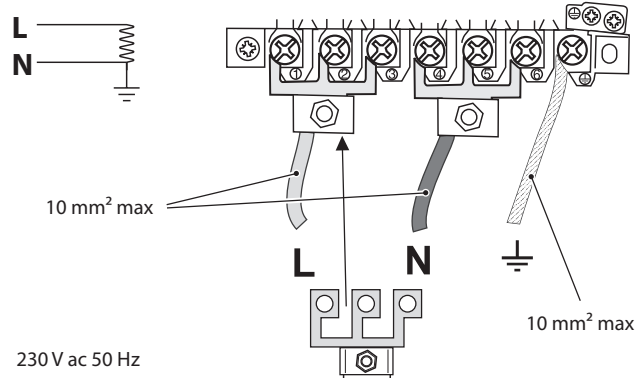


Fig. 8.14

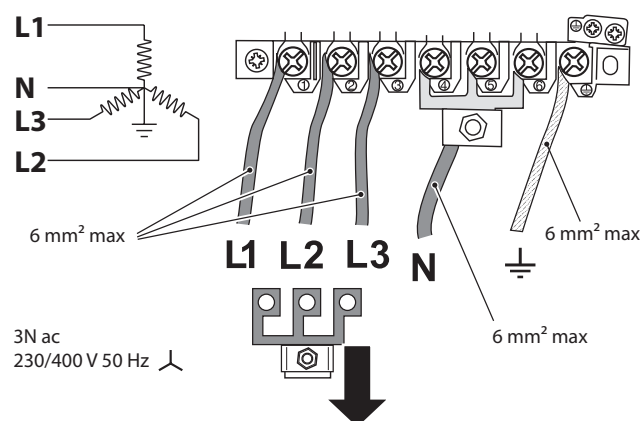
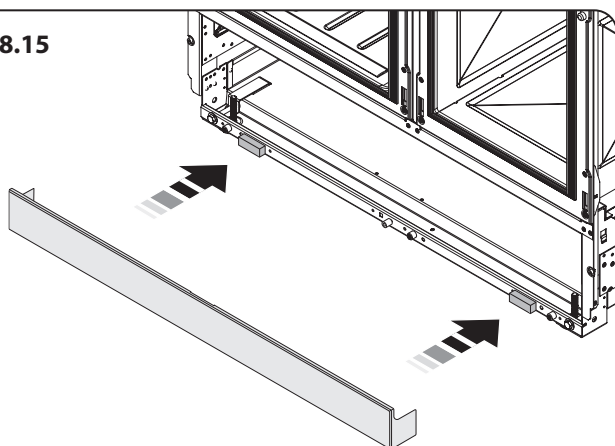


Fig. 8.15



Trycktestning

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

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

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

Se apparatens dataskylt för trycktestning.

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

Elektrisk Koppling

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

OBS: Ugnen måste vara ansluten till korrekt eltilförsel 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. 8.13** och **Fig. 8.14**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna. Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

Slutkontroll

Kontrollera Hällen

Kontrollera varje brännare i följd (se avsnittet "Brännarna" i början av den här bruksanvisningen).

Kontrollera Ugnarna

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

OBS: Glödlampan i ugnen täcks inte av garantin.

Stäng av ugnarna.

Slutlig Montering

Installation av Plint i ett Stycke

Helt enkelt fixa de två magneterna som medföljer sockeln till bottenkanten av ugnen. Montera sedan sockeln och justera den till önskad höjd (**Fig. 8.15**).

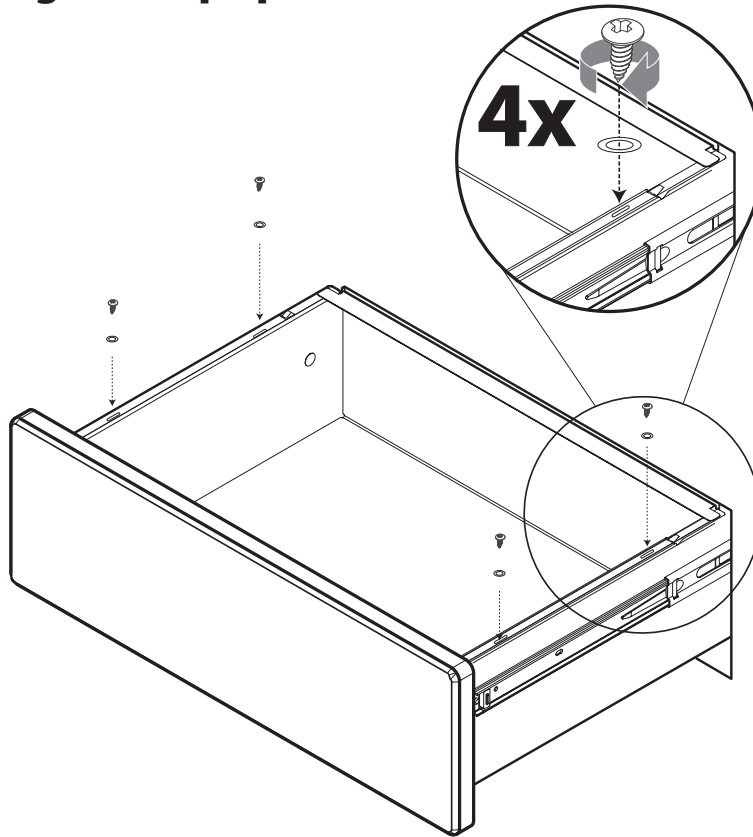
Kundservice

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

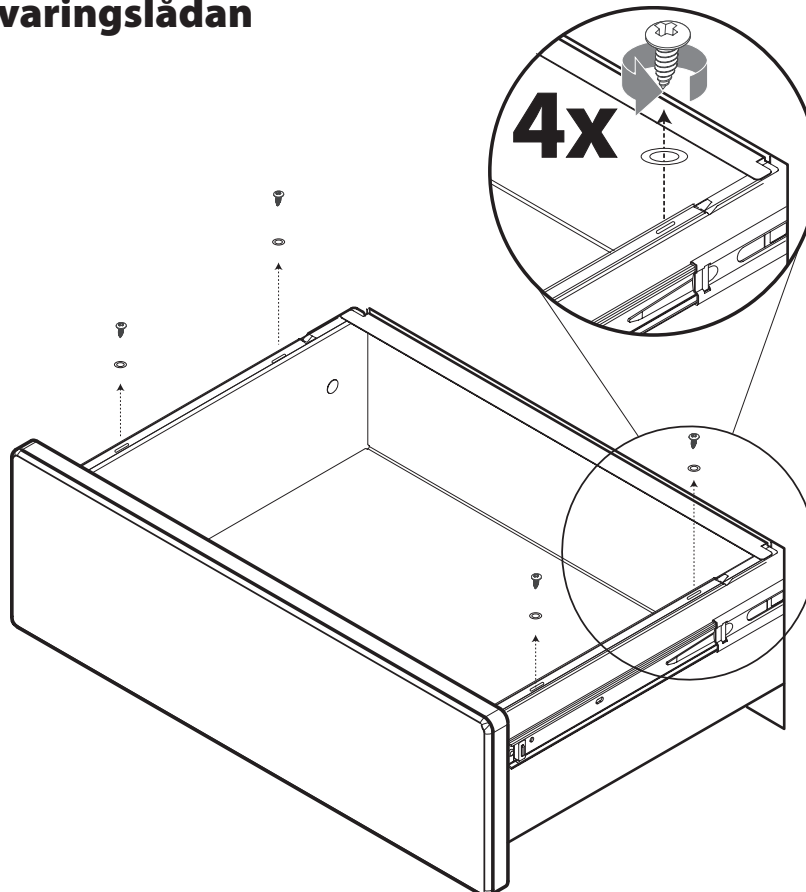
INSTALLATION

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

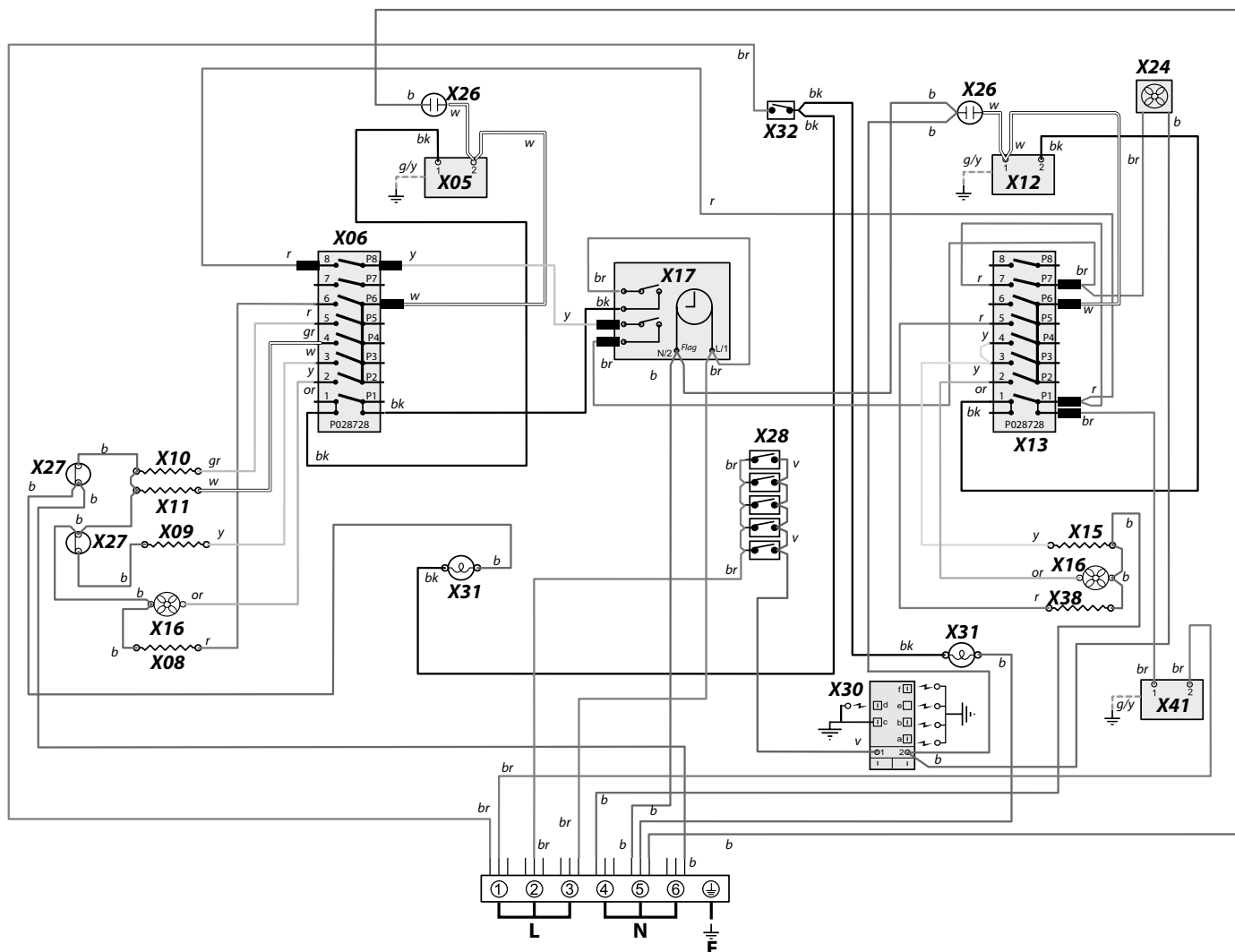
Att sätta förvaringslådan på plats



Att ta bort förvaringslådan



9. Kopplingschema



Nyckel

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

Kod	Beskrivning
X05	Vänster ugn termostat
X06	Linke Multifunktionsschalter
X08	Vänster ugn baselement
X09	Ugnsfälkelement, vänster
X10	Övre ugnselement (yttre), vänster
X11	Övre ugnselement (inre), vänster
X12	Ugnstermostat, höger
X13	Multifunktionsomkopplare, höger
X15	Ugnselement, höger
X16	Ugnsfläkt
X17	Klocka

Kod	Beskrivning
X24	Kylfläkt
X26	Neon
X27	Termisk överlastrelä
X28	Tändningskontakter
X30	Tändningsgenerator
X31	Ugnsbelysning
X32	Ugnsbelysningsknapp
X38	Höger ugn baselement
X41	Högra ugnen skyddstermostaten

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

10. Tekniska Data

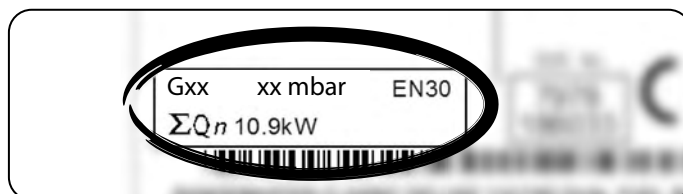
INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren. **DATASKYLTENS LÄGE:** Spisens baksida, serienummer finns även på en andra skylt under ugnsluckans öppning. **LEVERANSLAND:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE.

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

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

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

Följ anvisningarna om apparaten behöver konverteras.



Värden

Kokplatta	Bypass-Skruv*	Naturgas G20 20 mb		Gasol 29 / 37 mb	
			Injektor		Injektor
Wokbrännare	62	4,0 kW	148	4,0 kW (291 g/h)	103
Snabb / Stor brännare	40	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
Extra / Liten brännare	28	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51

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

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

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

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

Anslutningar

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

Mått

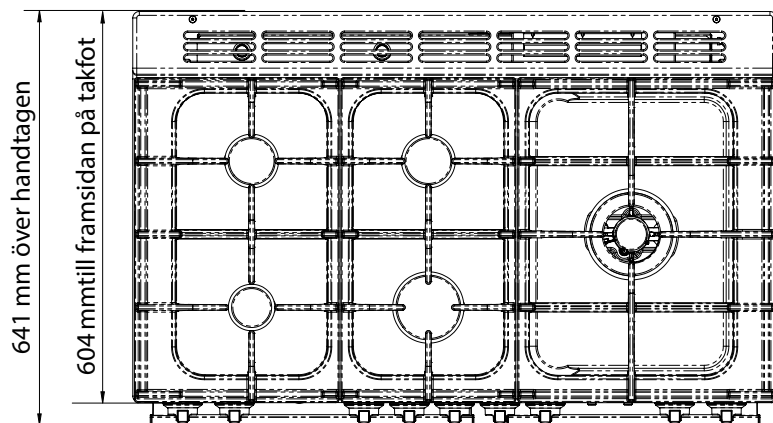
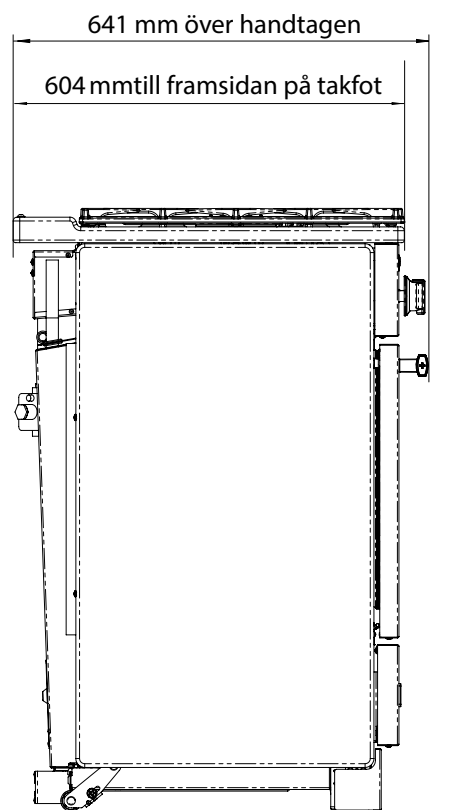
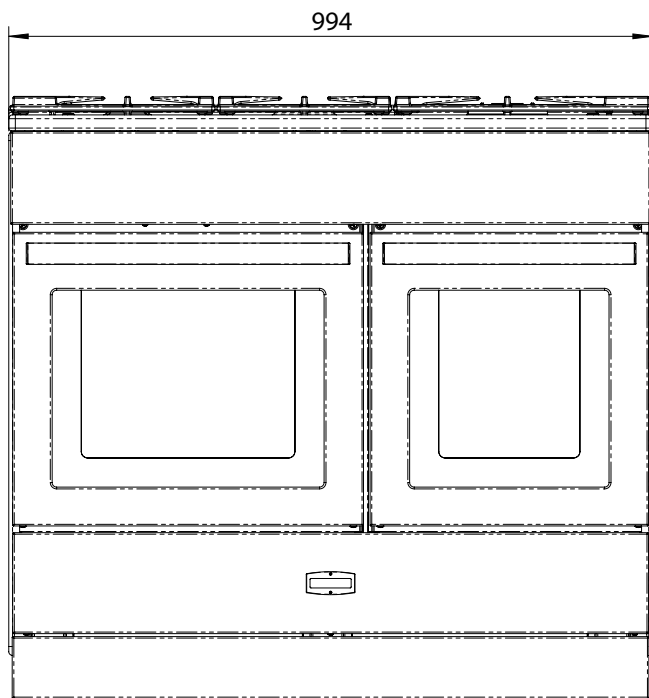
Model	Professional+ FX 100 Kombinationsspis	
Total höjd	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Total bredd	994	
Totalt djup	604 mm till framsidan på takfot, 641 mm över handtagen	
Minsta utrymme för häll	650 mm	

Spisplatta energispartips

Använd kastruller/stekpannor med plan botten.
Använd kastruller/stekpannor med rätt storlek.
Lägg locket på kastrullen.
Minimera mängden vätska eller fett.
När vätskan börjar koka, sänk inställningen.
Förbrukningen bygger på G30.

Ugn energispartips

Laga gärna flera måltider samtidigt, om det går.
Håll förvärmningstiden kort.
Förläng inte tillagningstiden.
Glöm inte bort att stänga av spisen när du är klar med matlagningen.
Öppna inte ugnsluckan medan maten tillagas.



Effektivitetsdata för spisplatta

Varumärke	Falcon
Modellidentifiering	Professional + 100FX
Storlek	90
Typ	Kombinationsspis

Typ av häll	GAS
Antal gasbrännare	5
Extra / Liten brännare (EE-gasbrännare)	-
Halvsnabb / Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	58%
Halvsnabb / Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	58%
Snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	56%
Snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	-
Wok (EE-gasbrännare)	54%
Wok (EE-gasbrännare)	-
Spisplatta EE-gashäll (*)	56%

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

Ugnsdata

Varumärke	Falcon	
Modellidentifiering	Professional+ 100FX	
Massa	kg	114
Typ av ugn	Elektrisk	
Antal ugnsutrymmen	2	
Extra effektiv ugn till vänster		
Bränsletyp	Elektricitet	
Typ av ugnsutrymme	Multi-funktion (NL)	
Effekt - Konvektion	kW	2.2
Effekt - Forcerad luftkonvektion	kW	2.5
Volym	Liter	80
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	1.01
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.88
Energieffektivitetsindex - konventionell	114	
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion	98	
Energiklass	A	
Extra effektiv ugn till rechts		
Bränsletyp	Elektricitet	
Typ av ugnsutrymme	Multi-funktion (NL)	
Effekt - Konvektion	kW	-
Effekt - Forcerad luftkonvektion	kW	-
Volym	Liter	55
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	-
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.75
Energieffektivitetsindex - konventionell	-	
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion	95.6	
Energiklass	A	

Ytterligare information		
Denna ugn efterlever EN 60350-1 (Elektrisk) EN 15181 (gas)		
Max. uteffekt vid 230 V 50 Hz		
Konvektion	2.2 kW	
Multi-funktion	2.5 kW	
Multifunktionell ugn (med snabb respons)	-	
Forcerad luftkonvektion	2.5 kW	
Grill	3.42 kW	
Långsam ugn	-	
Brödjäsningslåda	-	

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	5.9 kW
---	--------

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

