



ANVŠNDARHANDBOK & ANVISNINGAR FŠR INSTALLATION

Falcon 900S Induktion

U110269-06

Innehåll

1. Innan du Börjar...	1	6. Felsökning	21
Personlig Säkerhet	1	7. Installation	23
Elektrisk Koppling	1	Bäste Montör	23
Konstiga Lukter	2	Säkerhetskrav och föreskrifter	23
Ventilation	2	Ventilation	23
Underhåll	2	Spisens placering	23
Underhåll av induktion	4	Placering av spisen	24
Gryttest	5	8. Flytta spisen	25
Ugnen Skötsel	6	Utjämning	26
Underhåll av hällen	6	Montering en stödkonsol	26
Kylfläkt	6	9. Elektrisk koppling	27
Spisens Skötsel	6	10. Slutkontroll	28
Rengöring	6	Kundtjänst	28
2. Översikt över spisen	8	Att sätta förvaringslådan på plats	29
Hällen	8	Att ta bort förvaringslådan	29
Multifunktionsugnen	12	11. Kopplingsschema	30
Multifunktionsugnens funktioner	12	12. Tekniska data	32
Energibesparingsfunktion	13		
Använda ugnarna	14		
Tillbehör	15		
Förvaring	15		
3. Matlagningstips	16		
4. Vägledning för Matlagning i Ugnen	17		
5. Rengöra Spisen	18		

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.

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med rörelsehinder eller annan nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenheter/kunskaper, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av enheten, och förutsatt att personerna förstår alla risker med användningen.
- Barn **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.
- 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.
- En långkokning måste passas då och då. En snabbare kokning måste passas hela tiden.
- **BRANDFARA:** Förvara EJ föremål på spisplattorna.
- För att undvika överhettning, installera ej spisen bakom en dekorationsdörr.
- 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.

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.

Svenska

- 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.

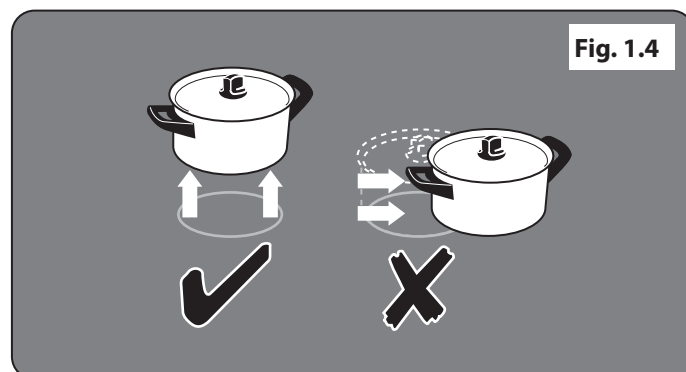
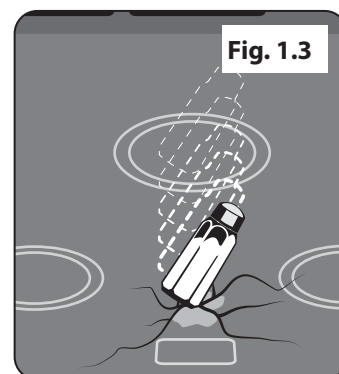
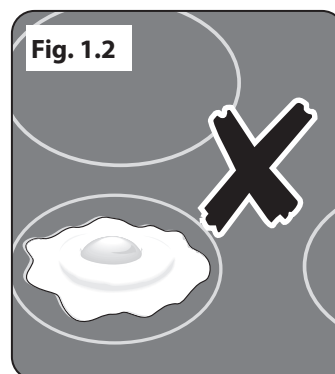
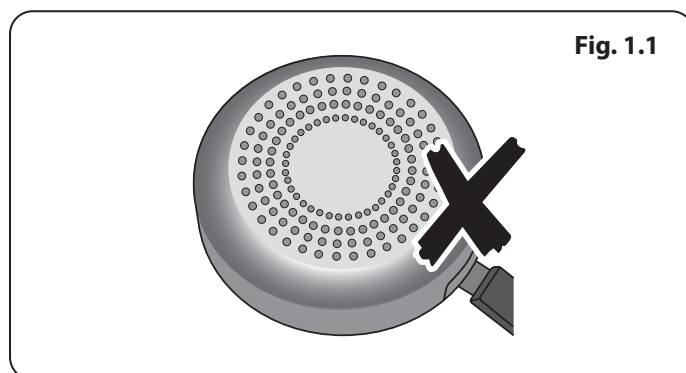
Se därför till att köket har god ventilation. Se till att naturliga ventilationsöppningar inte är blockerade eller installera en spishuv med fläkt på utsidan.

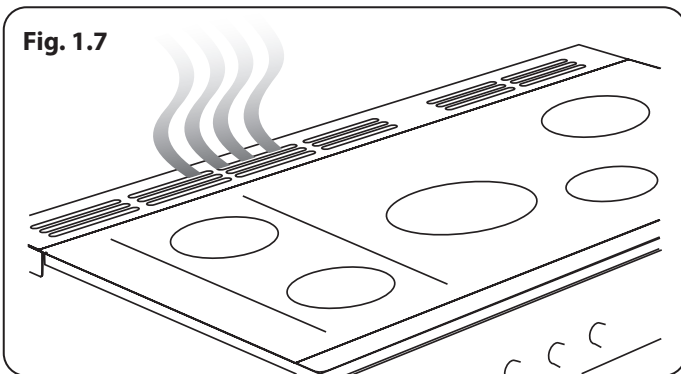
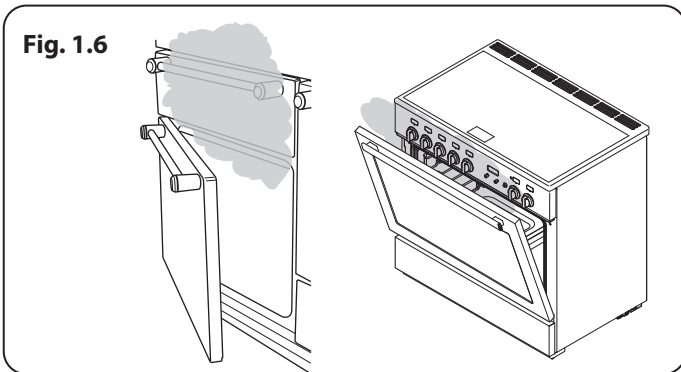
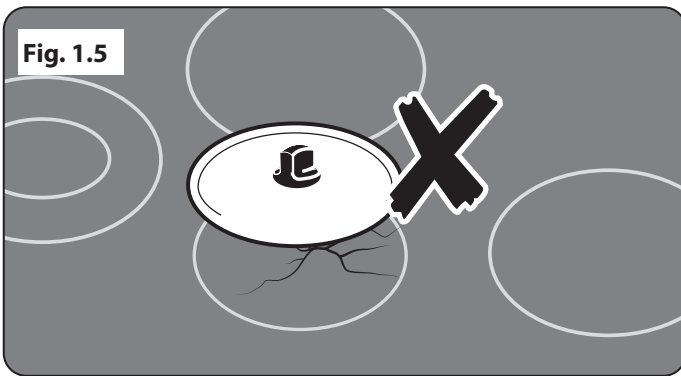
Om apparaten används under lång tid eller mycket intensivt kan ytterligare ventilation behövas. Du kan till exempel öppna ett fönster eller använda köksfläkt eller annan mekanisk ventilation där sådan finns.

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





- **MODIFIERA INTE** utrustningen. 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 fastighets-skador.
- 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 induktionskokkärl som är godkända av AGA Rangemaster. Om du vill köpa en annan uppsättning av kokkärl för induktionshällen, rekommenderar vi starkt att du undviker kokkärl av aluminiumkomposit med stålinsatser, som i exempelbild **Fig. 1.1**. Den sortens kokkärl 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 kärl är lämpliga

att användas på **uppvärmningszonen**. Andra kärl kan gå sönder på grund av den plötsliga temperaturförändringen.

- Endast vissa typer av glas, glaskeramik, lerkärl eller andra glaserade formar är lämpliga för tillagning på spishäll. Andra formar kan gå sönder vid plötsliga temperaturändringar. Laga aldrig mat direkt på hällytan (**Fig. 1.2**).
- 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. 1.3**).
- 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. 1.4**).
- Lagg **INGA VARMA LOCK** på glashällen (**Fig. 1.5**). 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 hällytan (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 hällytan 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.

Gryttest

Förfarande:

Använd en 1,85 Kw zon (mittzonen i Rangemaster-modellerna. Se bruksanvisningen för olika zonvärden).

- Fyll en gryta utan lock med 1/2 liter rumstempererat vatten (grytans diameter bör inte vara större än zonens yttre cirkel).
- Kör zonen på effektnivå 9.
- Vattnet ska koka inom 3 ½ minuter

Längre koktider skulle tyda på att grytan inte är lämplig och kan resultera i för tidigt komponentfel.

Svenska

Ugnen Skötsel

- När ugnen inte används och innan du rengör apparaten, se alltid till att kontrollvreden 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. 1.6**). 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.

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.

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. 1.7**).

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, ugnsrengöringssvampar 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, ugnsrengöringssvampar 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

Fig. 2.1

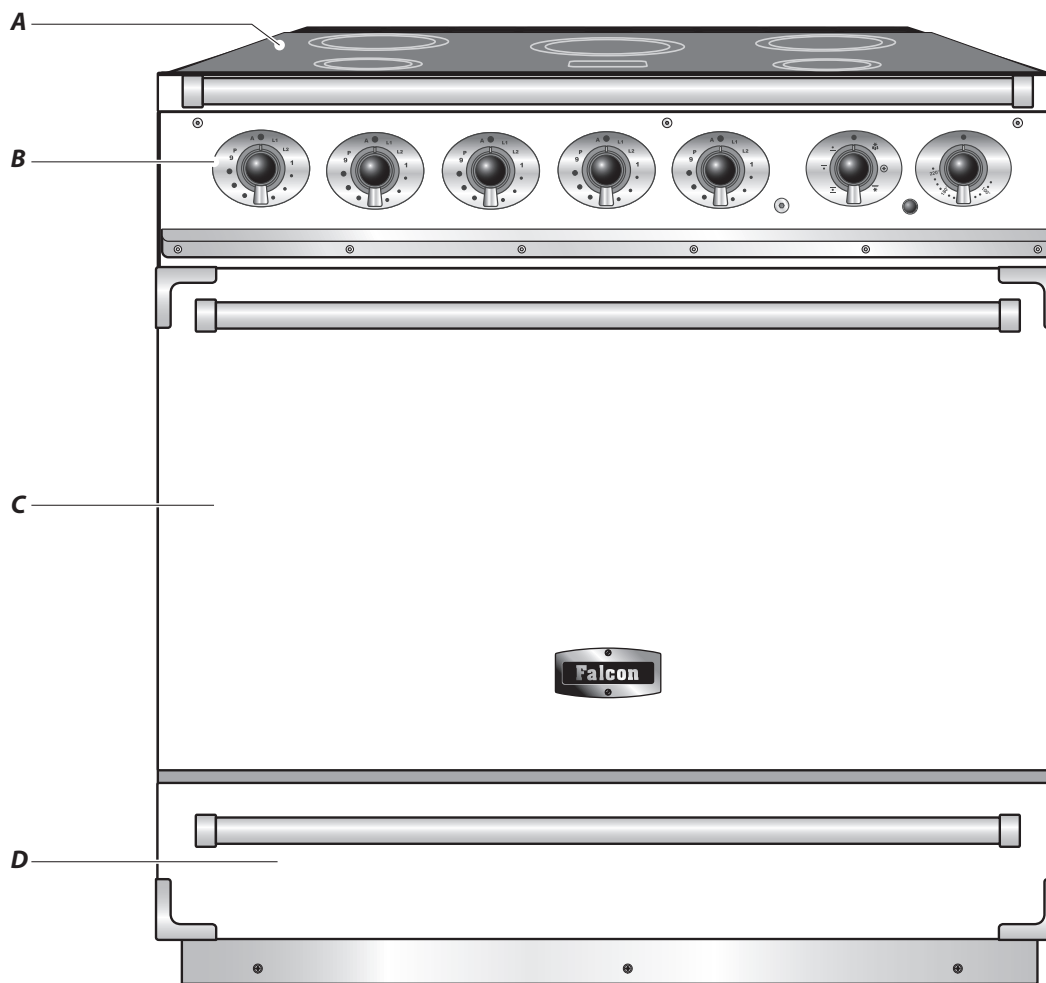
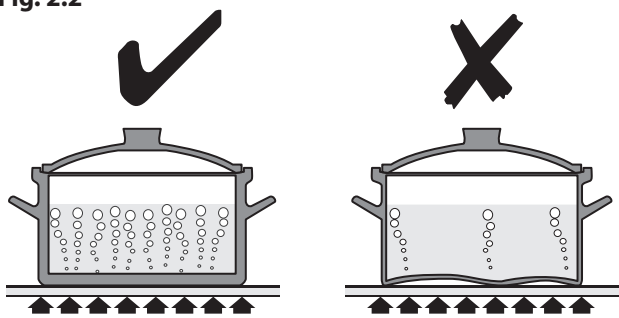


Fig. 2.2



Falcon induktionsspisen (**Fig. 2.1**) har följande funktioner:

- A. 5 induktionszoner för matlagning
- B. En kontrollpanel
- C. En utdragbar grill
- D. Hög varmluftsugn

Hällen

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 kärlen 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 kokkärl du använder och hur mycket mat du tillagar. Ju mer mat du lagar, desto högre inställning krävs.

Kastruller och grytor bör ha tjocka, jämna och flata bottnar (**Fig. 2.2**). Det 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.

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 plattas ut mot matlagningssytan.

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

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 tar på ytan, även när hällen är avstängd. Ytan kan vara hetare än du tror!

Induktionshällen har fem matlagningszoner 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:

- \cup Kastrullavkännare
- H Indikator för återstående värme
- R Automatisk uppvärmning
- ☞ Barnspärr
- $L1/L2$ Låg temperaturinställning
- P Extra effektinställning

Kastrullavkännare, \cup

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

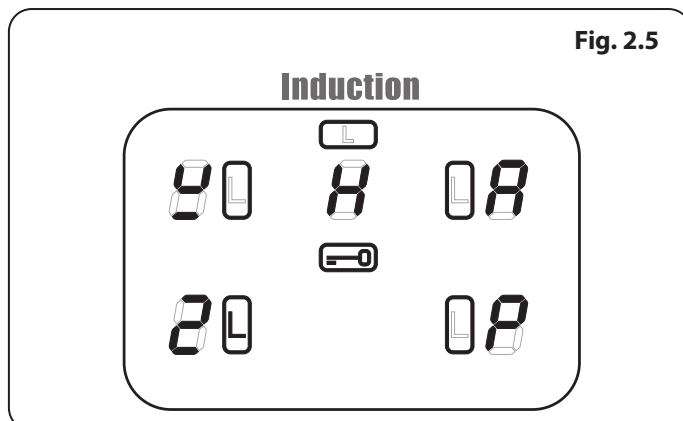
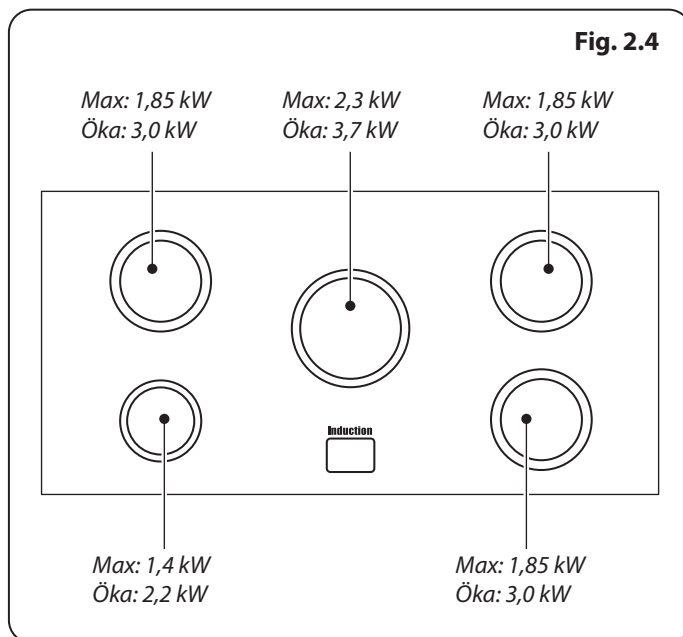
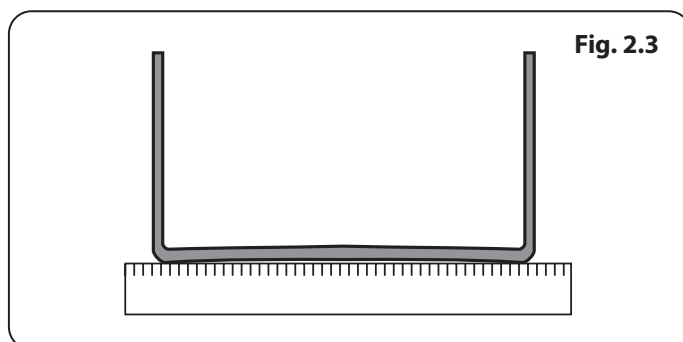
Ingen värme genereras om ett matlagningsområde aktiveras när det inte finns ett kärl på matlagningsområdet eller om kärlet är för litet för matlagningsområdet. Symbolen [\cup] visas i teckenfönstret, symbolen kallas för "kastrull saknas". Symbolen [\cup] sloknar och tillagningen startar när du placerar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

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

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] sloknar när temperaturen sjunker under 60°C.

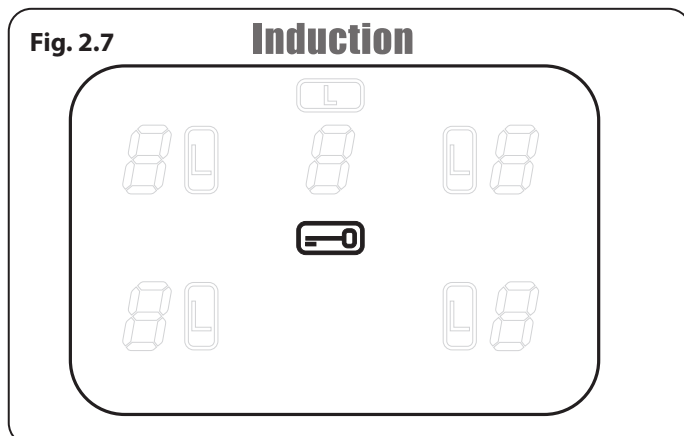
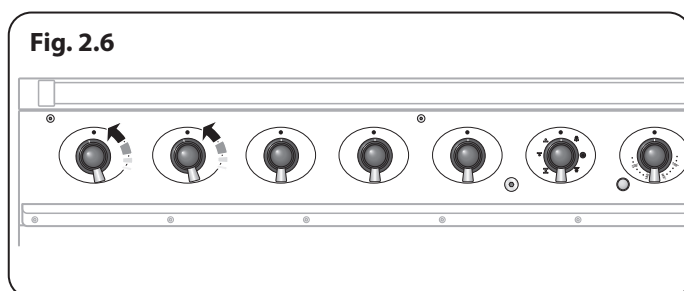


Matlagningszon	Minsta rekommenderade storleken (mm)
Vänster främre	120
Höger främre	140
Mitten	160
Vänster bakre	140
Höger bakre	140

Tabell 2.1

Effektnivån	Automatiskt uppvärmningsläge 100% (min:secs)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

Tabell 2.2



Automatisk Uppvärmning, \mathcal{A}

Funktionen kan användas för alla matlagningsområden. Den gör att elementet för den valda matlagningszonen snabbt värms upp till temperatur. Effektnivån återgår automatiskt till den förinställda nivån när zonen har nått önskad temperatur.

Du kan välja funktionen genom att tillfälligt vrida kontrollknappen moturs tills symbolen \mathcal{A} visas i teckenfönstret. Vrid kontrollknappen till önskad effektnivå (1 till 9) när \mathcal{A} visas. Kockärlet värms upp på full effekt under en viss tid innan effekten sänks till den valda nivån.

När funktionen för Automatisk Uppvärmning är aktiverad, visas \mathcal{A} och den valda effektnivån omväxlande i teckenfönstret.

Teckenfönstret slutar blinka och endast den valda effektnivån visas när den Automatiska Uppvärmningstiden har gått.

Funktionen för Automatisk Uppvärmning kan avbrytas genom att du vrider kontrollknappen till effektinställningen "0" eller "9".

Som en vägledning visar **Tabell 2.2** den tillgängliga tiden på full effekt beroende på effektnivån som valts för Automatiskt Uppvärmningsläge.

Barnspärr, \mathcal{E}

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

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

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

Obs!: \mathcal{A} 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 \mathcal{E} i mitten av hällens kontrollskärm försvinner.

Inställning för lågtemperaturstekning/sjudning, L1/L2

Varje kokzon är utrustad med två inställningar för låg temperatur:

- L1 håller en temperatur på ungefär 40°C – perfekt för att sakta smälta smör eller choklad.
- L2 håller en temperatur på ungefär 90°C – perfekt för sjudning (låt en kastrull eller panna koka upp och välj sedan L2 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 eller L2.

Vrid reglaget till önskad nivå när du vill öka värmen. Max. tider för alla andra effektnivåer visas i **Tabell 2.4**.

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.

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

Matlagningszonerna paras ihop när den extra effektfunktionen används.

Tabellen nedan visar områdena som paras ihop. Zonerna A och B paras ihop och zonerna D och E. Mittområdet, C, fungerar oberoende av de övriga matlagningszonerna (**Fig. 2.8**).

Det innebär att om du använder extra effekt i zon A och även aktiverar funktionen i zon B, kommer effekten i zon A att minskas en aning. Den sista zon som aktiveras i ett par har prioritet. Zonerna D och E fungerar på samma sätt.

⚠ Det finns en inbyggd säkerhetsanordning.

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

Överhettningssfunktion

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

Kokkärl 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 kärl kokar torrt. Följden kan bli skada på kokkärlen eller induktionsglashällen.

Effektnivå	Max. driftstid
L1 och L2	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 2.4

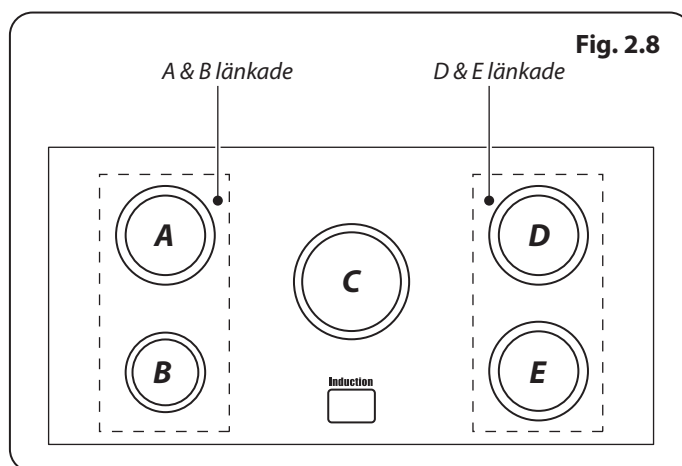


Fig. 2.8

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

Tabell 2.3

Svenska

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

Multifunktionsugnen

Ugnen är en mångfunktionell ugn. Förutom ugnsfläkten och fläktelementet är ugnen utrustad med två extra värmeelement, ett är synbart i överdelen av ugnen och det andra finns under ugnsbotten.

Se till att undvika att vidröra det övre elementet och elementdeflektorn när du lägger in eller tar ut saker ur ugnen.

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

Gratineringsselementet och **undervärmen** kan användas i slutet av tillredningsprocessen för att finvstämna 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 2.3 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.

Multifunktionsugnens funktioner

Upptining



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

Upptining på detta sätt går snabbare och skyddar maten 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.

Varmluftsgn



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 varmluftsgn passar speciellt bra för bakning på flera galler på en gång och är en bra allroundfunktion. Det

kan hända att du behöver minska värmen med ungefär 10 °C för recept som tidigare har tillagats i en vanlig ugn.

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

Varmluftsgrill



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

Ugnsluckan bör vara stängd under grillning för att spara energi.

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

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

Kombinationsugn



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

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

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

Konventionell ugn (över- och undervärme)



Vid denna inställning kombineras värme från tak- och bottenelementet. Det passar speciellt bra för ugnsstekning 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.

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.

Energibesparingsfunktion

Ugnen har en avdelare (Fig. 2.9). När den är monterad värms bara halva ugnen upp och endast elementen på den högra sidan används. Det sparar energi och är lämpligt för tillagning av de flesta rätter. Vid användningen av avdelaren kan kondensation bildas i den vänstra ugnen – detta är helt normalt.

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

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

⚠ VARNING!

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

Avlägsning av delaren

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

Öppna luckan helt och avlägsna ugnens plåtar. När du avlägsnar delaren ska du luta den lätt uppåt och ta tag i undersidan för att förhindra att metall botten kommer i kontakt med glaset i luckan (Fig. 2.10 och Fig. 2.11).

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

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

⚠ VARNING! ⚠

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

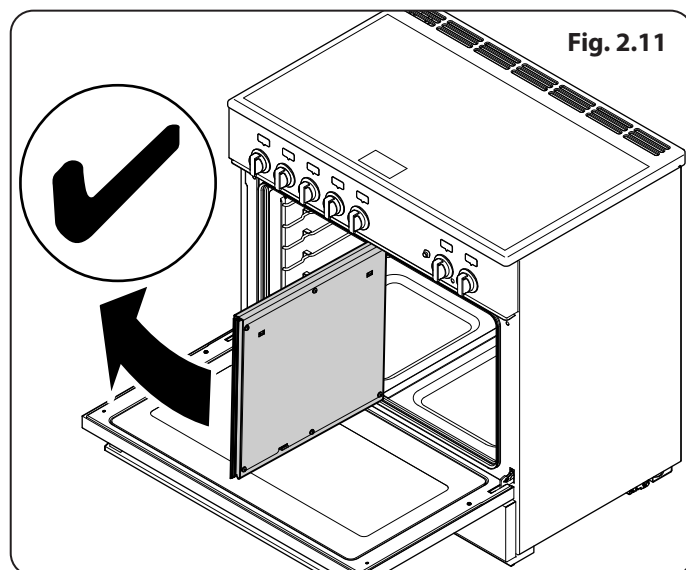
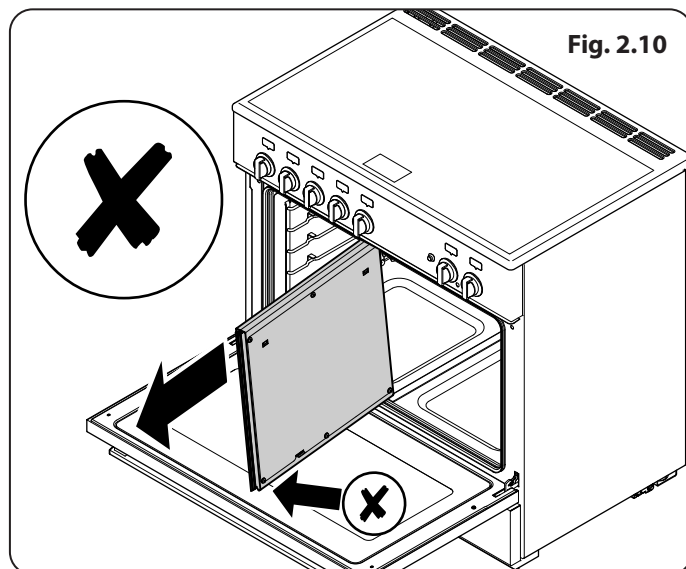
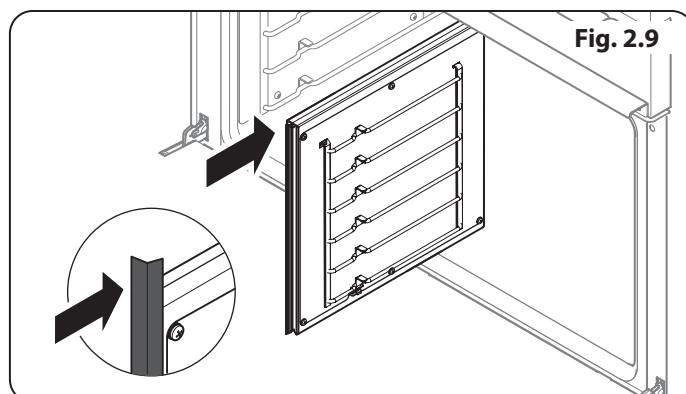
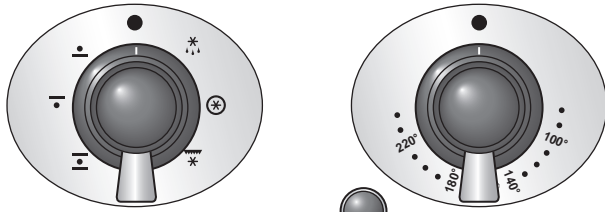


Fig. 2.12



Funktionsväljare

Temperaturknapp

Fig. 2.13

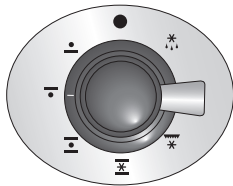
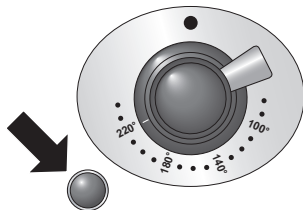


Fig. 2.14



Använda ugnarna

Multifunktionsugnen har två reglage, en funktionsväljare och en temperaturknapp (**Fig. 2.12**).

Vrid funktionsväljaren till en matlagningsfunktion (**Fig. 2.13**) visar reglaget i läget för konventionell ugnstillämpning.

Vrid temperaturknappen till önskad temperature.

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den växlar sedan av och på under tillagningen (**Fig. 2.14**).

Din ugn har flera olika användningsområden. Vi rekommenderar att du håller ett vakande öga på ugnen när du använder den tills att du blivit bekant med varje funktion. Kom ihåg att inte alla funktioner är lämpliga för alla typer av mat.

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

Tillbehör

Ugns-galler

Spisen levereras med följande:

- 1x galler för hel ug (Fig. 2.15)
- 3x energispargaller (Fig. 2.16)
- 1x grillpannebrickstöd (Fig. 2.17)
- 2x grillpannor med ställ (Fig. 2.18)
- 1x avdelare (Fig. 2.19)

Ugns-hyllorna hålls fast när de dras framåt men kan lätt tas bort och monteras om.

Ta bort och återmontera hyllor

Hyllan har en liten hake på endera sidan (Fig. 2.20). För att ta bort hyllan ställ dessa i linje med spärrarna i hyllor stöd (Fig. 2.21). Lyft hyllan uppåt så att den kommer att kunna passera över hyllan spärren och dra sedan den framåt (Fig. 2.22).

Återmontera i omvänd ordning och se till att trycka det helt tillbaks.

Ugns-lampa

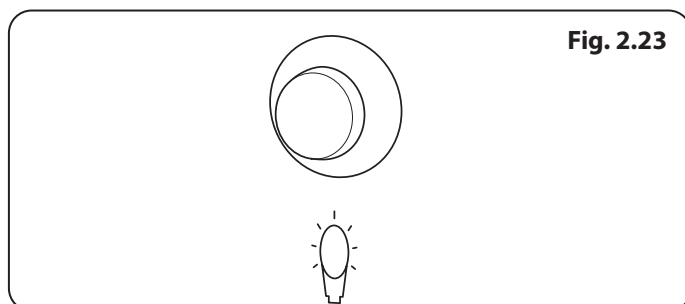
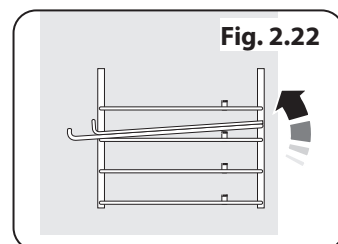
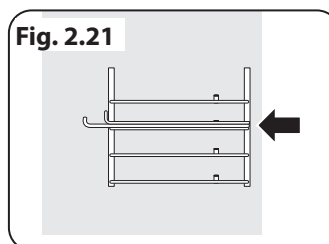
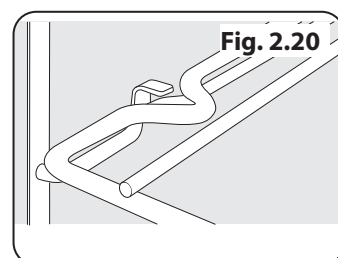
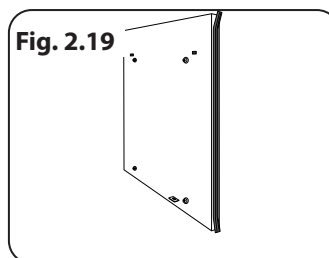
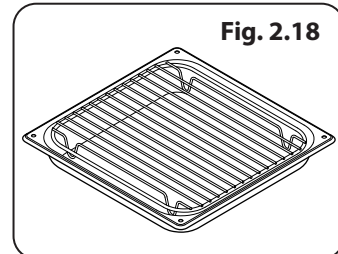
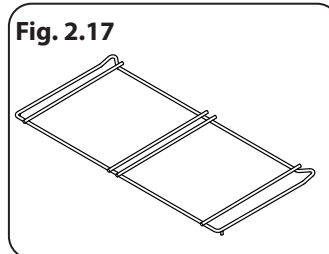
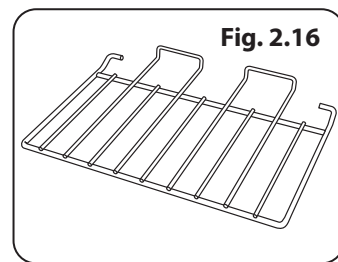
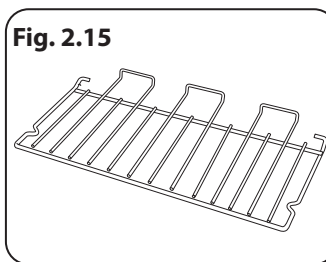
Tryck på rätt knapp för att tända ugns-lamporna.

Om en av ugns-lamporna går sönder måste du stänga av strömbrytaren innan du byter ut lampan. Mer information om hur du byter ugns-lampa finns i avsnittet "Felsökning" (Fig. 2.23).

Förvaring

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

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



3. Matlagningstips

Använda din Induktionsspis

Tänk på följande om du inte har använt en induktionsspis tidigare:

Kontrollera att de kastruller/stekpannor du har eller köper lämpar sig för användning på induktionshällen. Rostfritt stål, emaljerat stål och gjutjärn lämpar sig mycket bra. Dubbelkolla kastruller/stekpannor innan du köper dem – de måste ha undersidor som kan dra till sig en magnet.

Ta dig tid att lära dig induktionsmatlagning. Det är en tillredningsmetod som är såväl snabb och kraftfull som skonsam. När du sjuder kan du se att vätskor ibland tycks sluta bubbla och sedan börja igen nästan omedelbart. Detta är helt normalt.

Du kan också höra ett svagt vibrationsljud från kokkärnen när du använder induktionshällen. Också detta är helt normalt och beror på vilken typ av kokkärl du använder.

Induktionsvärmeelementen slår på och av under tillagningen. En aktiv matlagningsszon kan tyckas slå på och av, men en konstant värme tillförs hela tiden kokkärlens botten – detta är helt normalt.

Laga mat med en multifunktionsugn

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

Allmänna tips för matlagning i ugnen

Ugns gallren ska alltid skjutas in i ugnen helt.

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

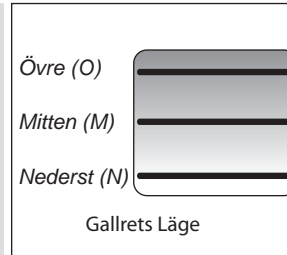
När ugnen är på bör du inte ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, annars kan knapparna bli mycket varma.

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

4. Vägledning för Matlagning i Ugnen

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

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



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

5. Rengöra Spisen

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 avsvältnad. 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 avsvältnad 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 avsvältnad. 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 (**Fig. 5.1**).

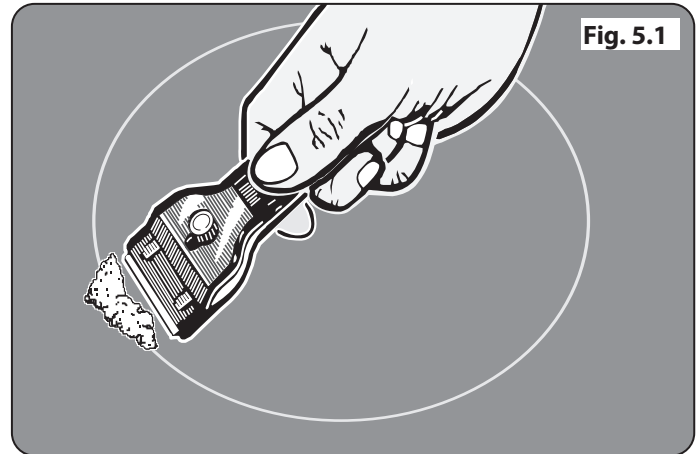
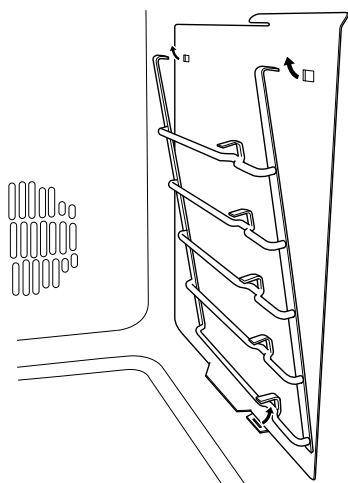


Fig. 5.2



Kontrollpanel och Luckor

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.

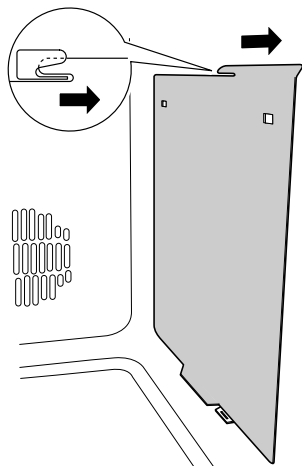
Kontrollpanelen och kontrollknapparna bör endast rengöras med en mjuk trasa urvriden i rent, varmt såpvatten – men se till att vatten inte läcker in i spisen. Torka med en ren, fuktig trasa och sedan med en torr trasa. Ugnsluckorna bör endast rengöras med en mjuk trasa urvriden i rent, varmt såpvatten.

Ugn och Avdelare

Rengör ugnen och avdelaren med ett eget ugnrensingsmedel som är lämpligt vid rengöring av emalj.

⚠ VIKTIGT! Innan du rengör avdelaren ska du se till att ta bort den silikonbaserade tätninglisten från framkanten - vissa ugnrensingsmedel kan skada tätningen. Ta bort listen genom att dra försiktigt i båda ändarna så att hakarna som håller den på plats släpper.

Fig. 5.3



Avlägsna Ugnspanelerna

Ta först bort plåtarna. Ta bort ugnsgallrets stöd genom att lyfta bort dem från de två hålen och dra utåt (**Fig. 5.2**).

OBS: Observera att vänster och höger paneler skiljer sig åt.

Ta bort en sidopanel genom att lyfta upp panelen och dra fram den.

Sätta Tillbaka Ugnspanelerna

Den utskurna delen på panelen måste vara riktad uppåt när panelen sätts tillbaka. Skjut in panelen mot ugnens baksida. Ugnsgallrens stöd kan sättas tillbaka när panelen sitter på plats. Sätt fast stöden genom att föra in stödets underdel i den utskurna delen följt av de två hakarna på ovasidan (**Fig. 5.3**).

Svenska

Rengöringstabell

Rengöringsmedlen (**Tabell 5.1**) som anges finns att köpa i snabbköp eller elbutiker.

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

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

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

Tabell 5.1

6. 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 kokkärl 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.

Kontakta montören eller en kvalificerad reparatör.

Felkod Er, följt av ett nummer, visas

Ett internt tekniskt fel har uppstått i enheten som inte kan åtgärdas av användaren.

Kontakta montören eller en kvalificerad reparatör.

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 kokkärl används samtidigt. Typen av kokkärl 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

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 hälllytan

Koppla omedelbart från spisen från eluttaget och se till att den repareras.

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.

Ja, det orsakas av värme som stiger upp från ugnen. Kan jag undvika det?

Ja, det orsakas av värme som stiger upp från ugnen eller grillen och värmer upp knapparna. **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.

Svenska

Maten tillagas inte jämnt

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.)

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.

Den bör monteras av en fackman.

Ugnsbelysningen fungerar inte

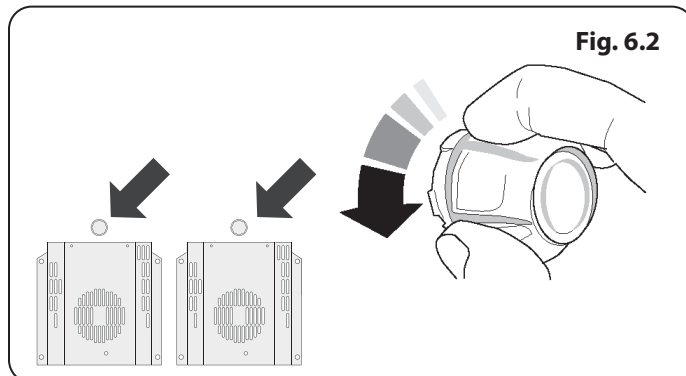
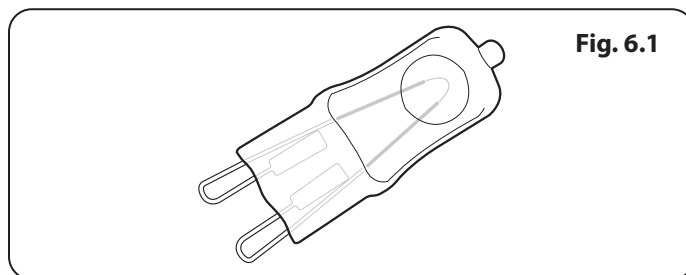
Glödlampan har troligen gått sönder. Du kan köpa en ny glödlampa (som inte täcks av garantin) i de flesta elbutiker. Fråga efter en halogenlampa på 40 W – 230 V (G9) (**Fig. 6.1**).

Innan du tar bort lampan ska du stänga av elförsörjningen och kontrollera att ugnen svalnat. Öppna ugnsluckan och ta bort ugnsgallren.

Avlägsna lampkåpan genom att vrida den motsols i ett kvarts varv. Den kan sitta hårt (**Fig. 6.2**).

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

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



INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

7. 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.
- ⚠ Denna produkt är endast avsedd för matlagning i hushåll. Annan användning kan upphäva garantier eller ansvar.

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.

Kontrollera delarna:

Galler för hel ug	Grillpannebrickstöd
2 grillpannor med ställ	3 energispargaller
Avdelare	Socket

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

- Stabilitetsfäste: ett stabilitetsfäste eller en kedja monteras.
- Multimeter (för elektriska kontroller).

Dessutom behövs följande verktyg:

1. Elektrisk bormaskin
2. Borratts 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. 13 mm skruvnyckel eller hylsnyckel

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Placering av spisen

Fig. 7.1 och **Fig. 7.2** visar de minsta rekommenderade avstånden mellan spisen och närliggande ytor.

Spisen får inte placeras på en sockel.

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

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

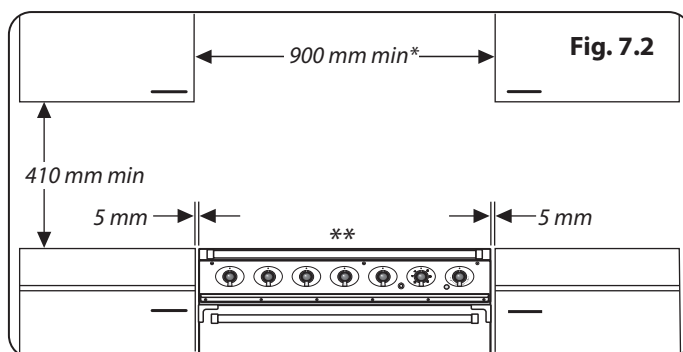
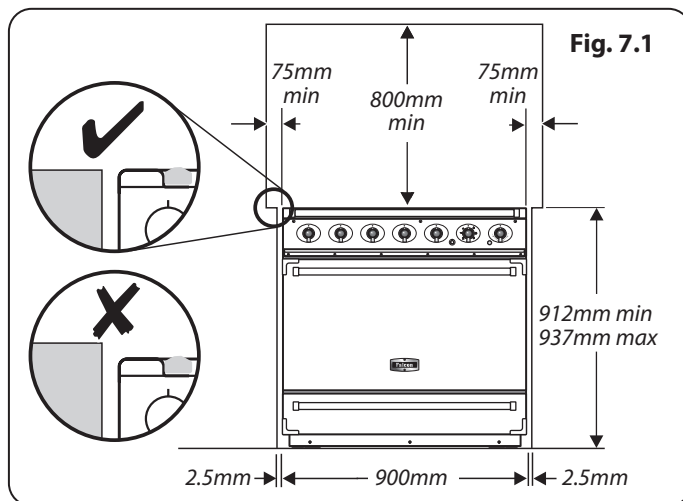
Ett avstånd på minst 650 mm krävs mellan hällens översida och en horisontell brännbar yta.

* Eventuell spishuv installeras i enlighet med huvtillverkarens anvisningar.

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

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

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



INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

8. Flytta spisen

Fig. 8.1

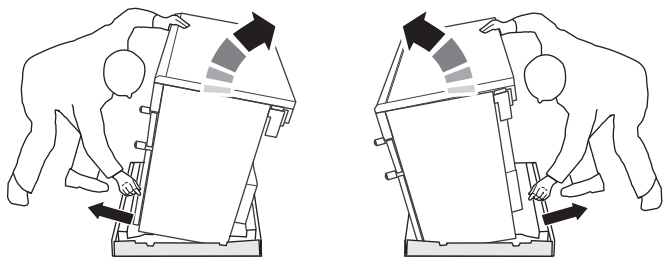


Fig. 8.2

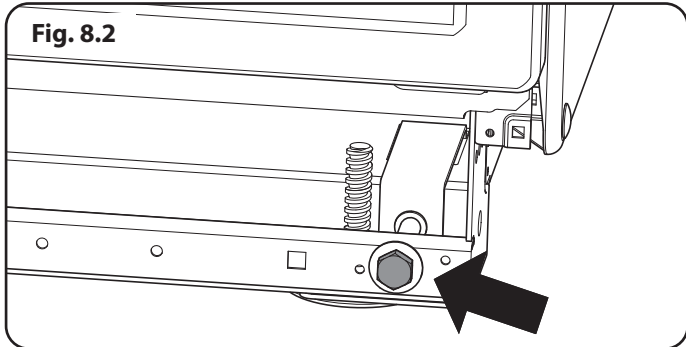


Fig. 8.3

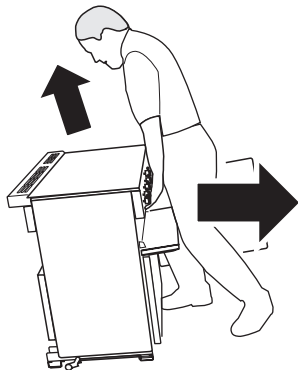
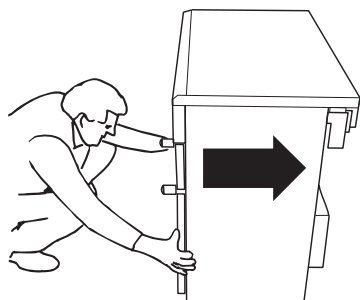


Fig. 8.4



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

Sänka de två bakre valsarna

För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern (Fig. 8.2).

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. 8.3).

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. 8.4).

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

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. 8.3), kontrollera även att nätsladden inte har fastnat bakom spisen. Kontrollera alltid att sladden inte späns när spisen förflyttas.

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

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Utgjämning

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.

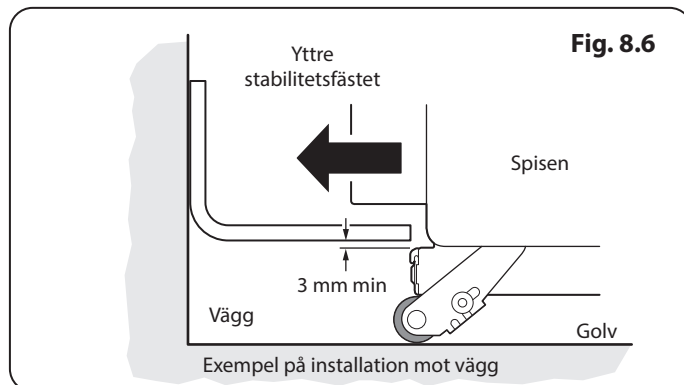
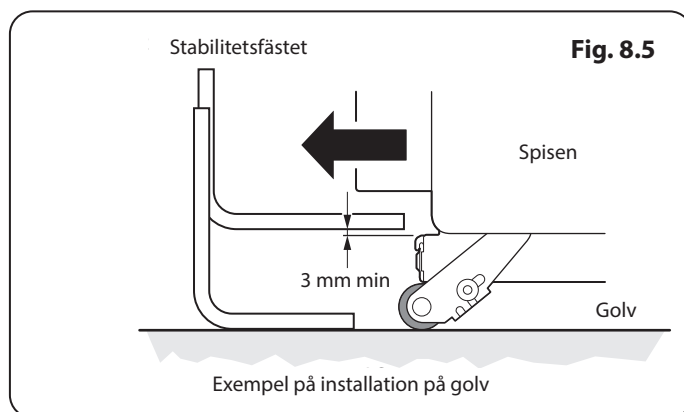
Framfötterna och valsarna kan justeras för att jämna ut spisen. Om du vill justera höjden på spisens bakände använder du det medföljande utjämningsverktyget för att vrida på ställmuttrarna vid spisens främre nedre hörn. Vrid på fötternas bas om du vill höja eller sänka spisen.

Montering en stödkonsol

Lämpliga säkerhetsanordningar för stabil installation visas i **Fig. 8.5** och **Fig. 8.6**.

Om man har en stödkonsol (**Fig. 8.5** och **Fig. 8.6**) ska den anslutas så att mellanrummet mellan konsolen och anslutningen bakom spisen vara så litet som möjligt.

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



INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

9. Elektrisk koppling

Strömdrivna Jordslutningsbrytare

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

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER.

Fig. 9.1

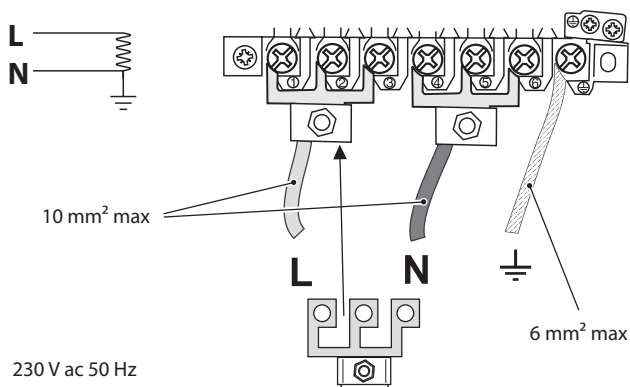
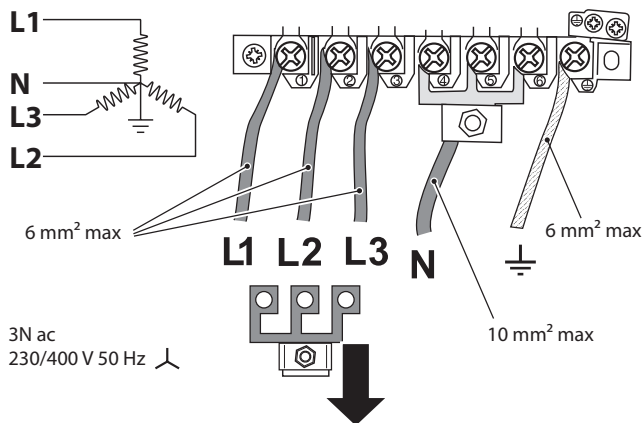


Fig. 9.2



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 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.

Den totala elektriska lasten hos apparaten är ca 14,2 kW. Kabelstorleken som används bör vara lämplig för denna last och bör rätta sig efter alla lokala krav.

Du kan komma åt huvuduttaget genom att ta bort terminalskyddet på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt anslutningar för din typ av eltillförsel så som anges ovan (**Fig. 9.1** och **Fig. 9.2**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna. Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

INSTALLATION

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

10. Slutkontroll

Kontroll av håll

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

Kontrollera ugnarna

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

OBS: Glödlampan i ugnen täcks inte av garantin.

Slutlig montering

Ta bort ugnsluckan

Öppna ugnsluckan helt. Vrid U-låsklämmorna framåt till spärrat läge (**Fig. 10.1**). Ta tag i luckans sidor. Lyft uppåt och skjut sedan luckan framåt (**Fig. 10.2**).

Ta bort ugnsluckan

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

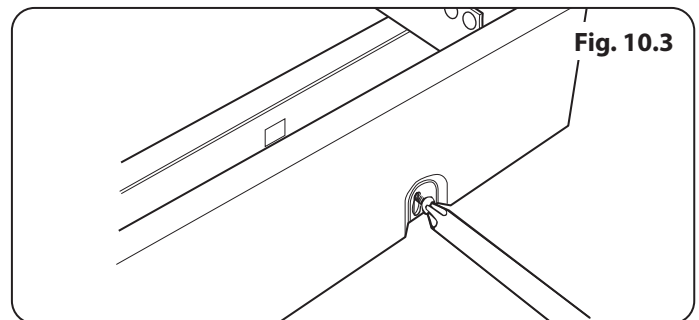
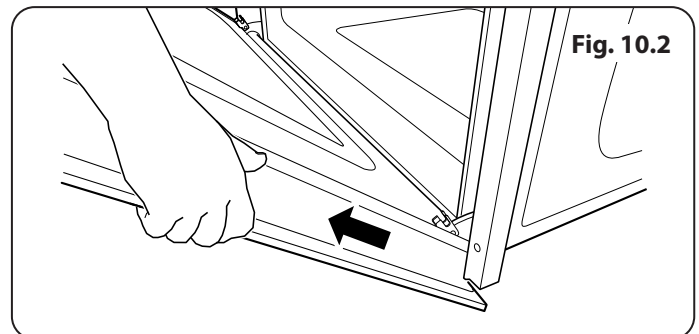
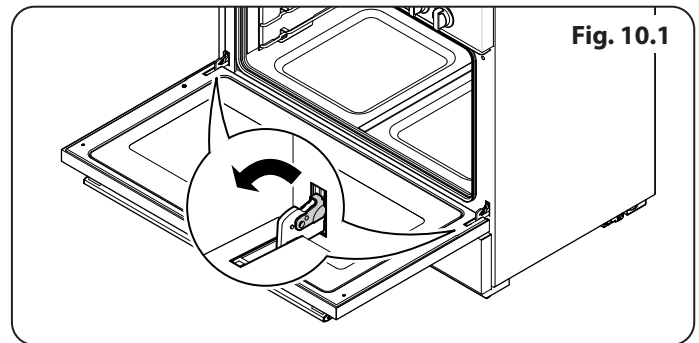
Montera sockeln

Avlägsna de 3 skruvarna för montering av sockeln längs spisens främre nedre kant (**Fig. 10.3**). Sätt sedan fast sockeln med hjälp av dessa skruvar

Kundtjänst

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

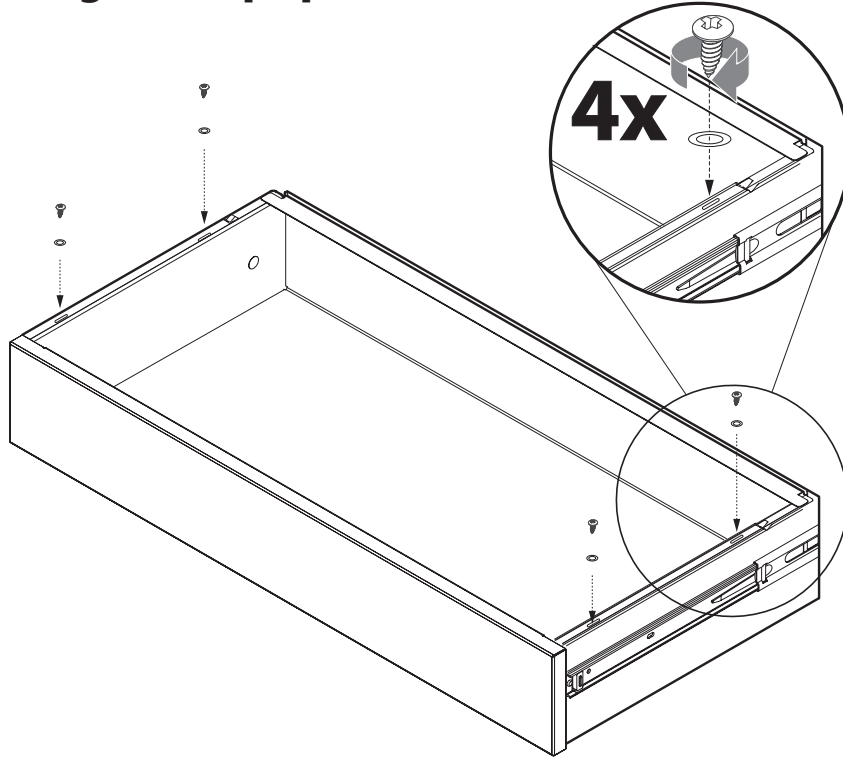
Tack!



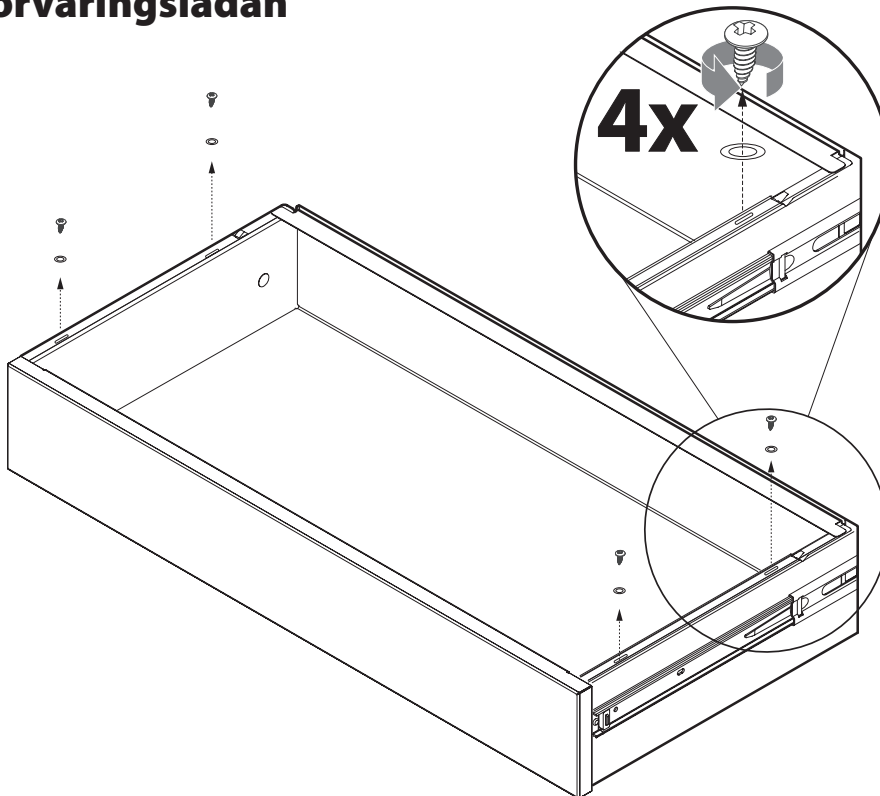
INSTALLATION

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

Att sätta förvaringslådan på plats

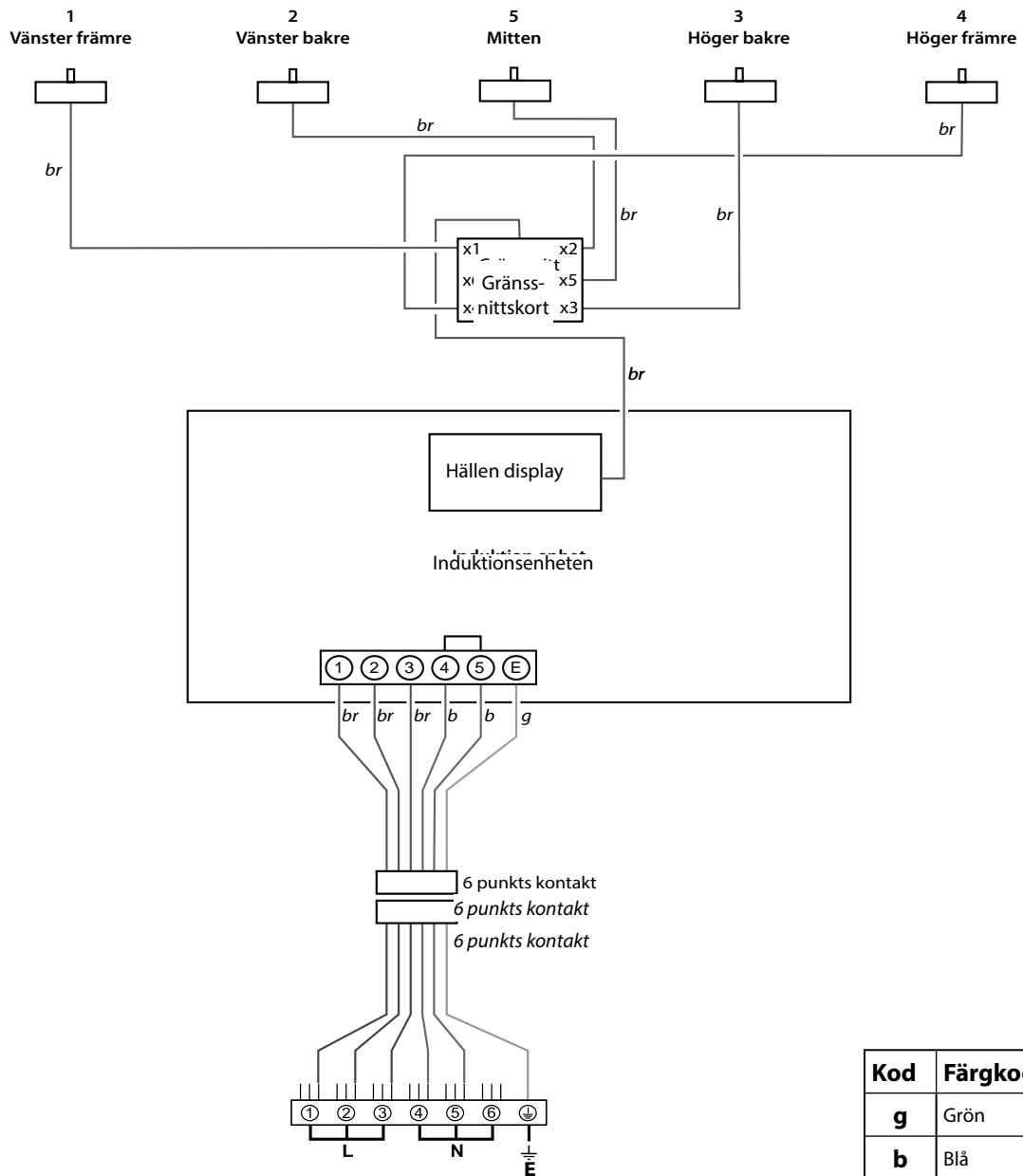


Att ta bort förvaringslådan



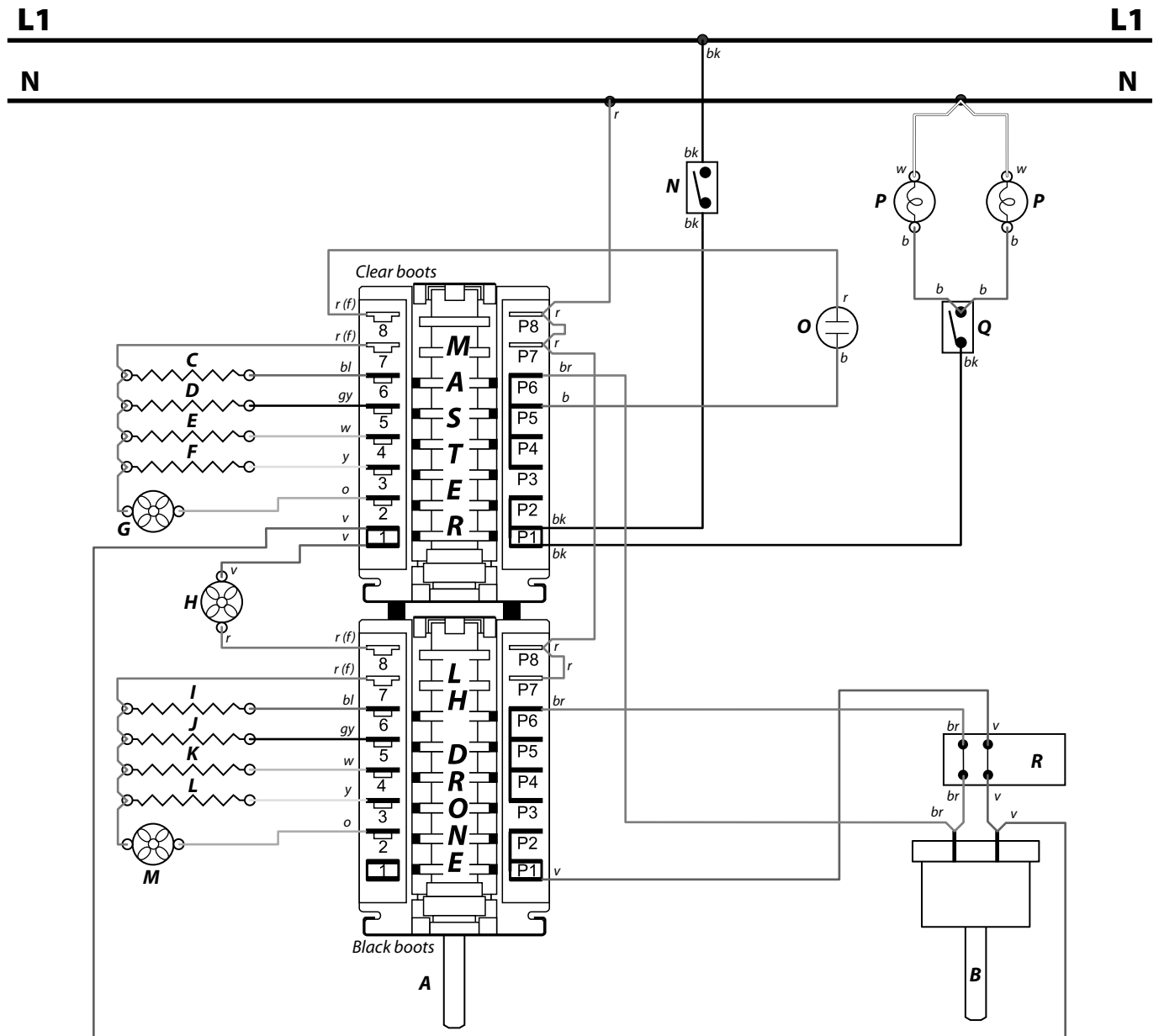
11. Kopplingsschema

Hällen



Kod	Färgkod
g	Grön
b	Blå
br	Brun

Ugnar



Kod	Beskrivning
A	Funktionsreglage
B	Temperaturreglage
C	Undre höger element
D	Övre höger ytterelement
E	Övre höger innerelement
F	Höger fläktelement
G	Höger fläkt
H	Kylfläkt
I	Undre vänster element

Kod	Beskrivning
J	Övre vänster ytterelement
K	Övre vänster innerelement
L	Vänster fläktelement
M	Vänster fläkt
N	Termostatskydd
O	Indikator
P	Ugnsbelysning
Q	Ugnens belysningsknapp
R	Ugnsdelare kontakt (in)

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

12. Tekniska data

INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren.

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

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

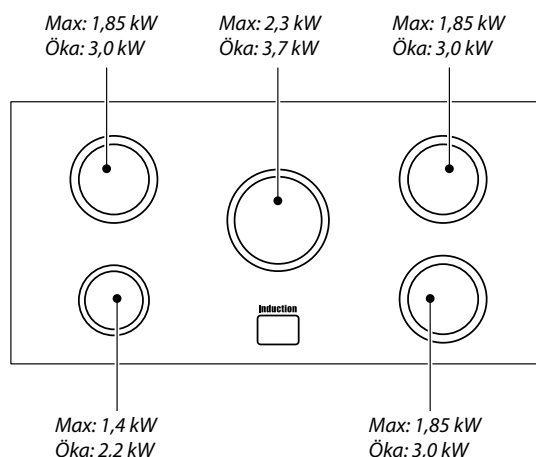
Anslutningar

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

Mått

Model	Falcon S 900 Kombinationsspis	
Total höjd	minimum 912 mm	maximal 937 mm
Total bredd	900 mm	
Totalt djup	600 mm till framsidan på takfot, 660 mm över handtagen	
Minsta utrymme för håll	800 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.

Förbrukningen bygger på G30.

Ugn energispartips

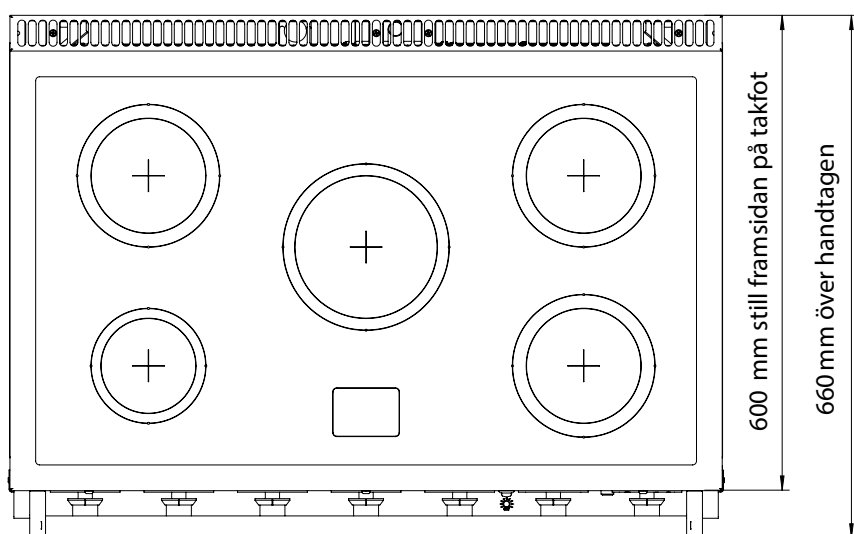
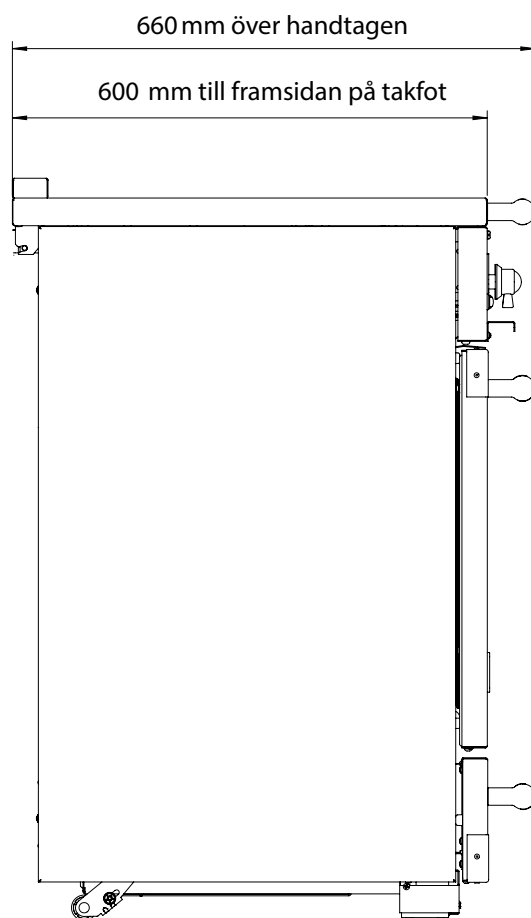
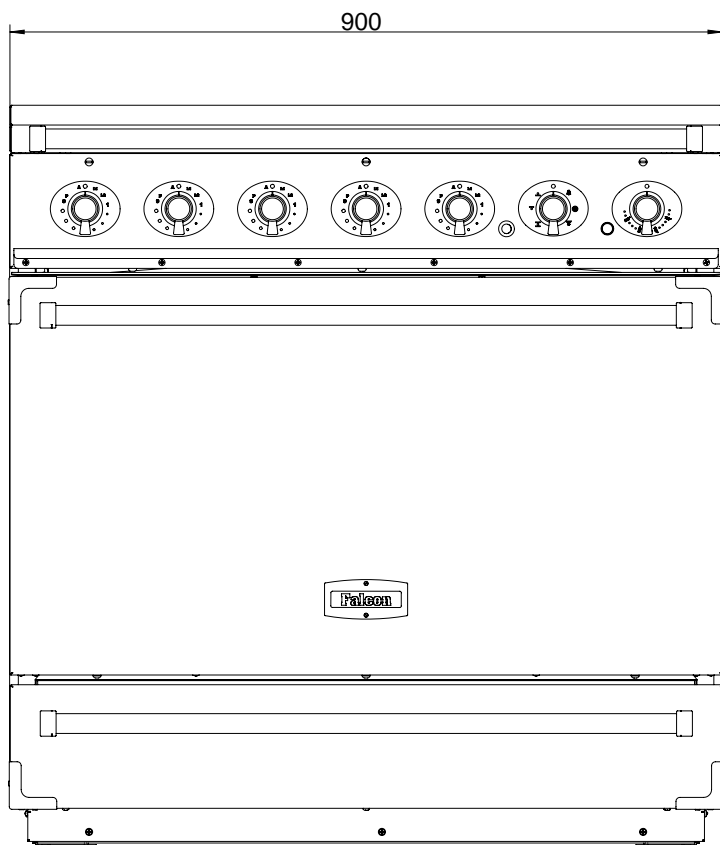
Laga gärna flera måltider samtidigt, om det går.

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	900S
Storlek	90
Typ	Induktion

Typ av häll	Induktion
Antal elektriska zoner	5
Zone 1 - Ø cm	15.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Zone 2 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	172
Zone 3 - Ø cm	21.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	171
Zone 4 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	172
Zone 5 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	172
Zone 6 - Ø cm	-
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	-
Energiförbrukning (EC elektrisk häll) - Wh/kg (*)	173

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

Ugnsdata

Varumärke	Falcon	
Modellidentifiering	900S	
Typ av ugn		Elektricitet
Massa	kg	137
Antal ugnsutrymmen		1
Enrumsspisen		
Bränsletyp		Elektricitet
Typ av ugnsutrymme *Nedfällbar lucka		Multi-funktion*
Effekt - Konvektion		2.75
Effekt - Forcerad luftkonvektion		3.3
Volym	Litres	114
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh / cycle	1.16
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh / cycle	1.03
Energieffektivitetsindex - konventionell		112.8
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		93.9
Energiklass		A

Ytterligare information		
Denna ugn efterlever EN 60350-1		
Max. uteffekt vid 230 V 50 Hz	Full	Avdelad
Fläktelement	3.31 kW	1.65 kW
Övre element	3.49 kW	1.75 kW
Gratineringslement	2.11 kW	1.06 kW
Nedre element	1.38 kW	0.69 kW

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	14.80 kW
---	----------

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

