



ANVŠNDARHANDBOK & ANVISNINGAR FŠR INSTALLATION

900 Kombinationsspis Deluxe

Innehålle

1. Innan du Börjar...	1	7. Felsökning	21
Personlig Säkerhet	1	8. Installation	23
Elektrisk Koppling	1	Bäste Montör	23
Om det Luktat Gas	3	Säkerhetskrav och Föreskrifter	23
Konstiga Lukter	3	Ventilation	23
Kylfläkt	3	Spisens Placering	23
Ventilation	3	Konvertering	23
Underhåll	3	Placering av Spisen	25
Ugnen Skötsel	5	Flytta Spisen	26
Ugnsgaller (<i>beroende på modell</i>)	5	Avsluta Flytten	26
Grill/Utdragbar Grill™ Skötsel	5	Montering en Stödkonsol eller Kedja	27
Spisens Skötsel	5	Flytta Spisen efter Anslutning	27
Rengöring	6	Konvertering till en Annan Typ av Gas	27
2. Översikt över Spisen	7	Utjämning	27
Hällens Brännare	7	Gasanslutning	28
Wokbrännare	8	Elektrisk Koppling	29
Woking	9	Slutkontroll	29
Använda utdragningsgrill™	9	Kundservice	29
Ugnarna	10	9. Kopplingschema	30
Multifunktionsugn	10	10. Tekniska Data	31
Multifunktionsugnens Funktioner	10		
Höga Ugn	11		
Tillbehör	13		
3. Använda utdragningsgrill™	14		
4. Matlagningstips	15		
Laga Mat Med en Multifunktionsugn	15		
Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen	15		
5. Vägledning för Matlagning i Ugnen	16		
6. Rengöra Spisen	17		
Viktig Information	17		
Dagligt Underhåll	17		
Rengöra Spill	17		
Hällens Brännare	17		
Rostfritt Stål Spishäll	18		
Utdragbar Grill	18		
Kontrollpanel och Ugnsluckor	19		
Ugnar	19		
Den Höga Ugnen	19		
Rengöringstabell	20		

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 ugnskontrollsenhet med en tvåpolig strömställare och en kontaktseparation på minst 3 mm på alla poler.

Fig. 1.1

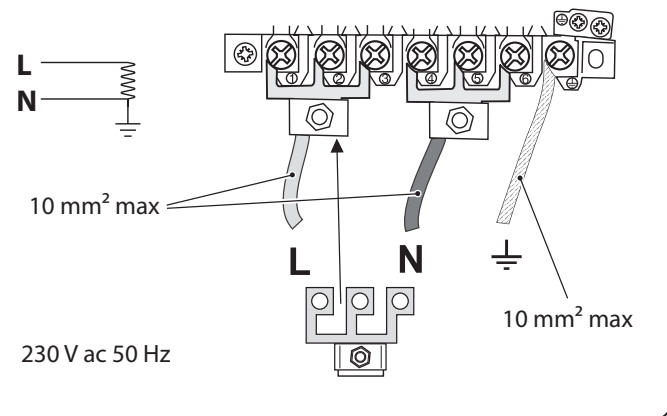
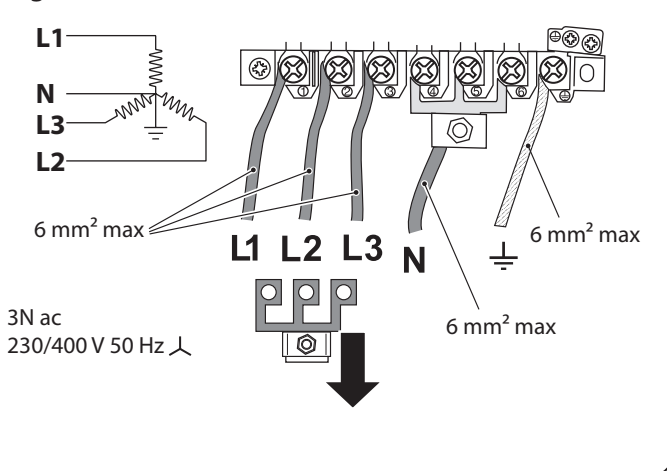


Fig. 1.2



⚠ 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 Luktas Gas

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

Konstiga Lukter

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

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

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

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

Kylfläkt

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

Ventilation

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

Underhåll

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

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

Fig. 1.3

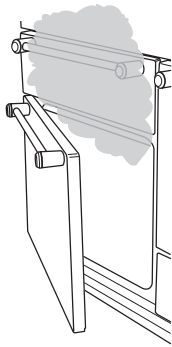
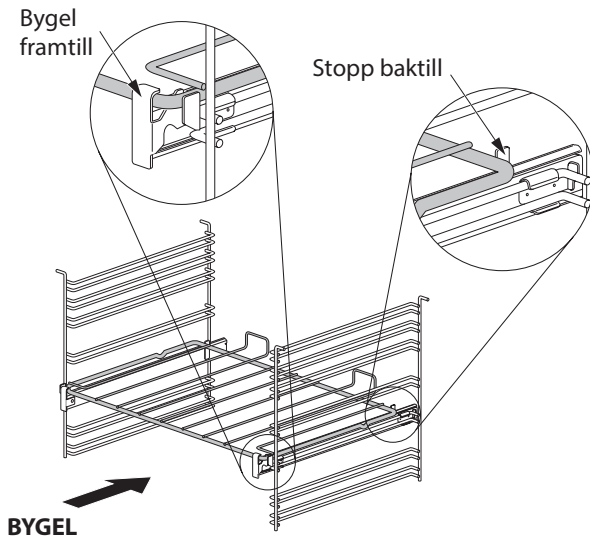


Fig. 1.4



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

Ugnen Skötsel

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

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

Ugnsgaller (beroende på modell)

För att föra in det utdragbara gallret, haka fast gallrets framkant på skenorna (**Fig. 1.4**). Gallrets bakre del ska vila på skenorna, framför stoppen baktill (**Fig. 1.4**).

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

Grill/Utdragbar Grill™ Skötsel

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

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

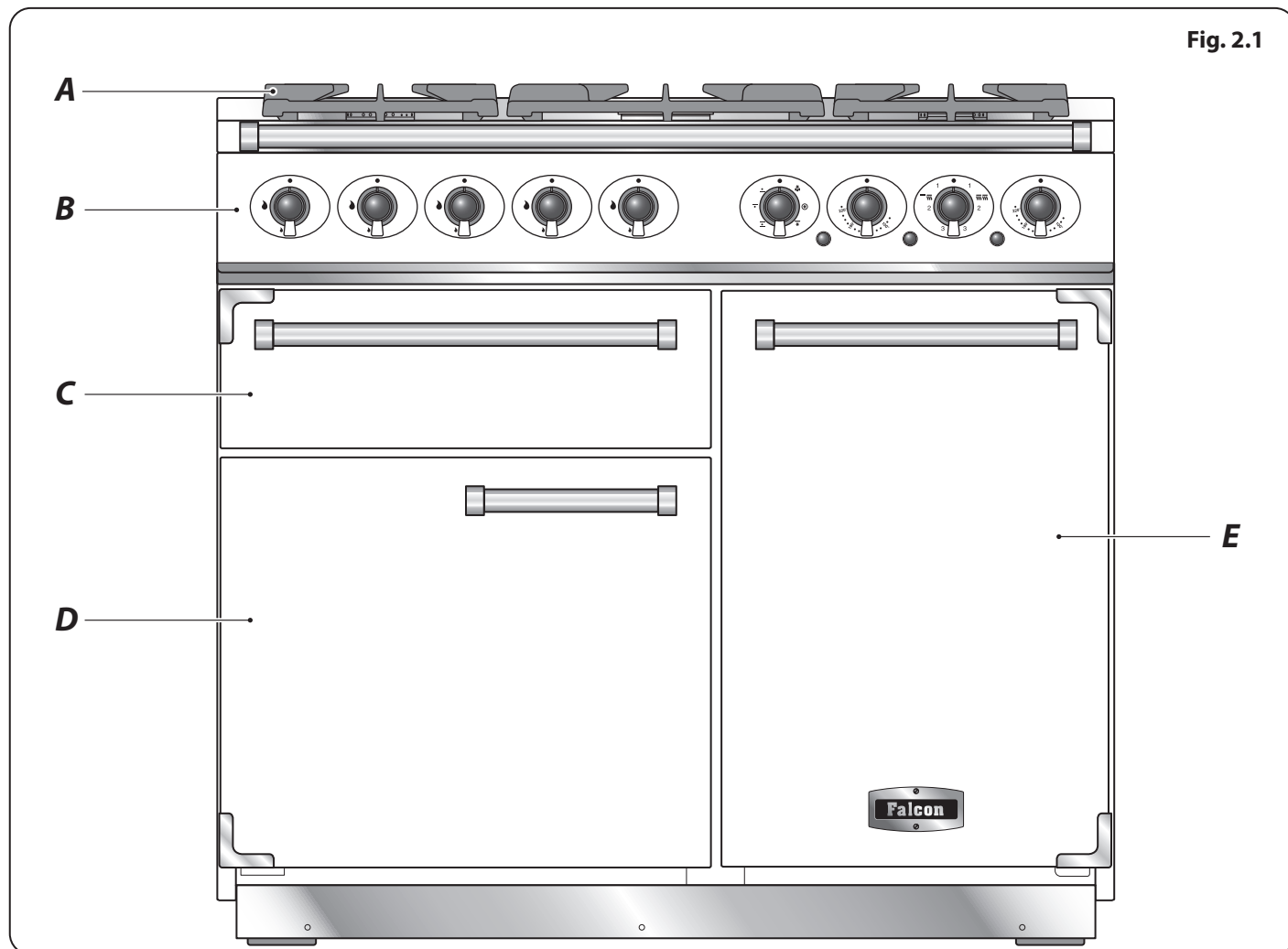
Spisens Skötsel

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

Rengöring

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



1200 dubbelbränslespisen (**Fig. 2.1**) har följande funktioner:

- A. 5 hållbrännare, inklusive 1 wokbrännare
- B. Een kontrollpanel
- C. Een utdragbar grill
- D. En viktig Multifunktionsugnen
- E. Högra varmluftsugnen

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**).

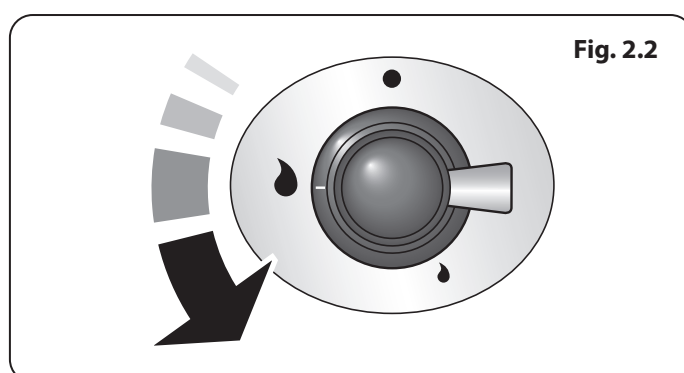
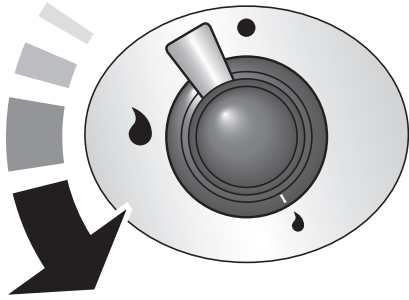


Fig. 2.3



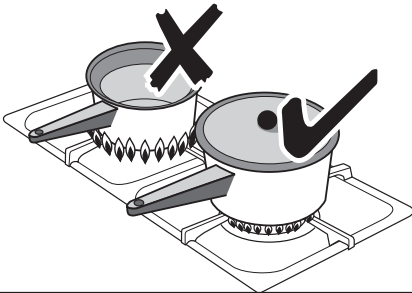
Tändningen slår en gnista och tänder gasen. Håll inne knappen några sekunder så att gasen kan strömma in i brännaren.

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

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 tänder den igen.

Fig. 2.4



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 botten 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 160 mm. Största användbara diameter för kokkärl är 260 mm.

ANVÄND INTE kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.

Fig. 2.5

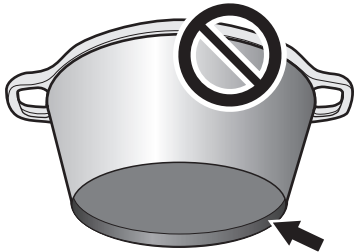
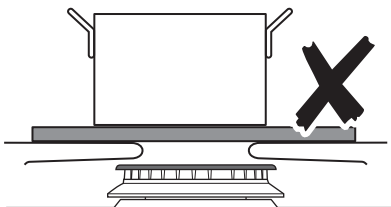


Fig. 2.6



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 hällbrännarna så fort som möjligt efter spill. Försök att torka bort spill medan emaljen fortfarande är varm.

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

Fig. 2.7

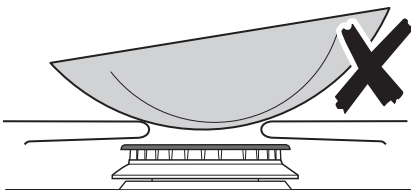
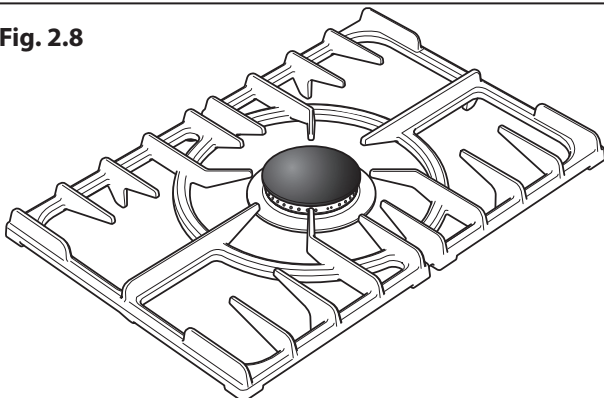


Fig. 2.8



Wokring

Wokringen bör användas endast på wokbrännaren.

Det finns wokar 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**).

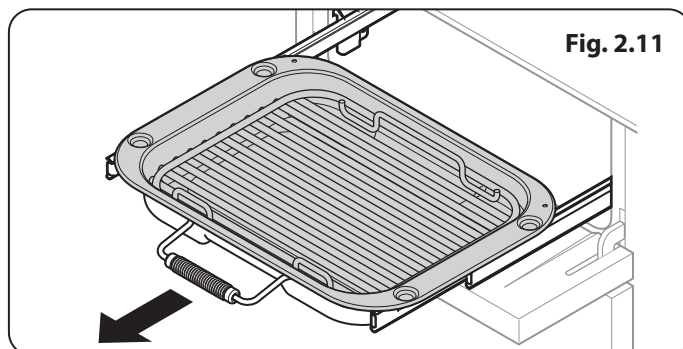
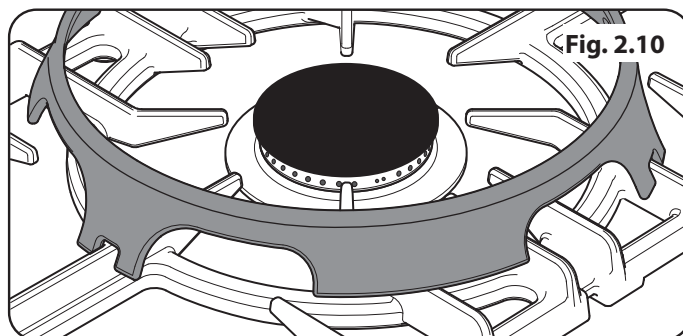
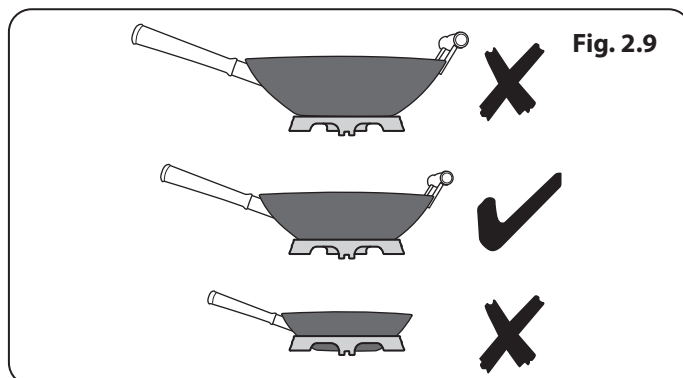
När du sätter på wokringen, se till att woken sitter stadigt på ett kastrullstöd och woken sitter vågrätt i wokring (**Fig. 2.10**).

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

Använda utdragningsgrill™ (Fig. 2.11)

- ⚠ **ARNING:** När grillgallret har tagits bort från grillplåten, vänligen se till att grillplåten och hållaren sätts tillbaka helt och hållet i grillkammaren. Luckan till grillkammaren **MÅSTE** förbli öppen.
 - ⚠ **Åtkomliga delar kan bli varma när ugnen används. Håll barn borta från spisen.**
 - ⚠ **Stäng inte grillluckan när grillen är på.**
1. För bästa resultat, för tillbaka ugnnsformen in i ugnsutrymmet. Du kan ta ut grillformen under tiden du väntar på att grillen ska bli tillräckligt varm
 2. **LÄMNA INTE** grillen på under mer än en kort stund utan grillplåten eftersom rattarna annars blir mycket varma.
 3. Dra ut ställningen igen när grillen har värmts upp. Placera gallret med maten i ställningen och skjut in den i grillen igen. Kontrollera att den skjutits in helt.

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



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
Gratinerings-element	För gratinering av maträtter med ost överst
Undervärme	För att göra quiche, pizza och pajskal knapriga

Tabell 2.1

Ugnarna

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

Multifunktionsugn

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 matlagingsbehov.

Gratinerings-elementet 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.

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.

Vvarmluftsugn



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 varmluftsugn 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.

Vvarmluftsgrill



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

Ugnsluckan bör vara stängd under grillning för att spara energi.

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

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

Kombinationsugn



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

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

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

Konventionell Ugn (över- och Undervärme)



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

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

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 pajska 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.

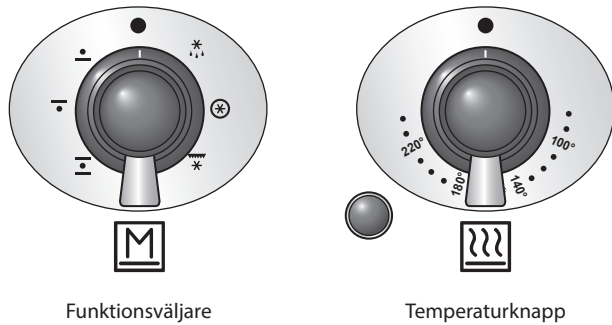
Höga Ugn

Den höga ugn är en Vvarmluftsugn. Vvarmluftsugnen, är en ugn med fläktar (**Fig. 2.12**) som konstant cirkulerar varmluft, vilket innebär snabbare, jämnare tillagning.

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

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

Fig. 2.12



Använda Ugnarna

Multifunktionsugnen

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

Vrid funktionsväljaren till en matlagningsfunktion (**Fig. 2.13**).
Vrid temperaturknappen till önskad temperatur (**Fig. 2.14**).

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur (**Fig. 2.15**). Den växlar sedan av och på under tillagningen.

Varmluftsgnen

Vrid temperaturknappen till önskad temperatur (**Fig. 2.14**).

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den växlar sedan av och på under tillagningen (**Fig. 2.15**).

Fig. 2.13

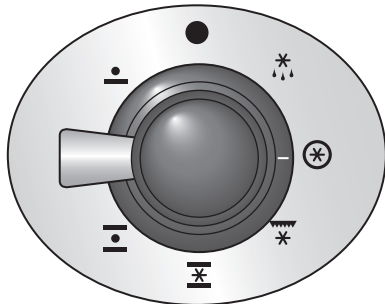


Fig. 2.14

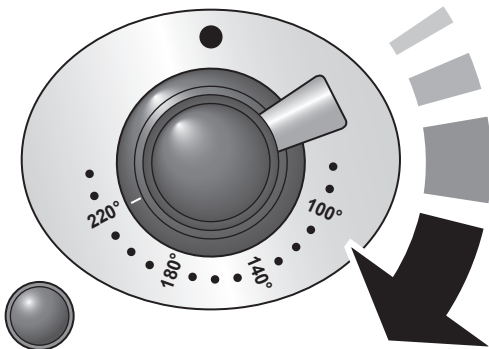
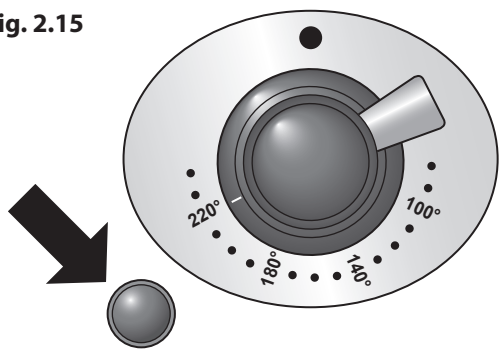


Fig. 2.15



Tillbehör

Ugns-galler – Vänster Ugn (Huvudugn)

Din spis är, förutom de platta gallerna, även försedd med ett djupt galler (Fig. 2.16) som ökar möjligheterna för placering.

Med undantag av det övre läget, vilket endast kommer att acceptera nedsänkt galler kan varje galler passa i någon av positionerna (Fig. 2.17). Ugns-hyllorna hålls fast när de dras framåt men kan lätt tas bort och monteras om.

Ta Bort och Återmontera Galler

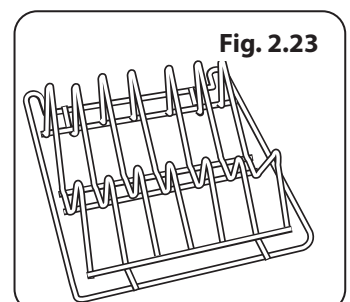
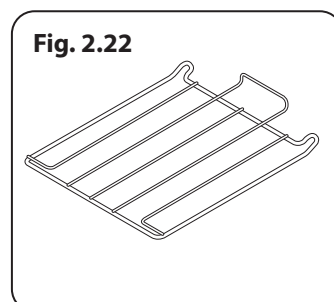
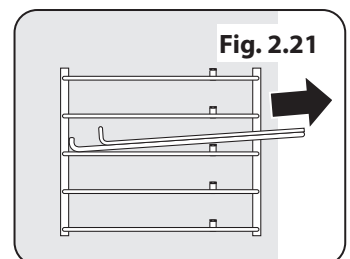
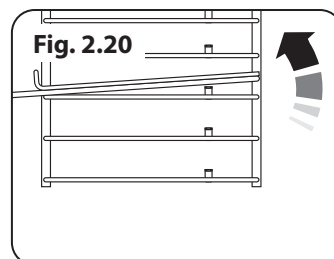
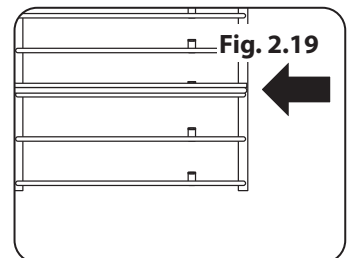
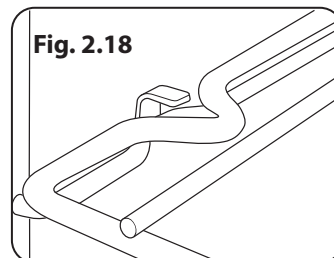
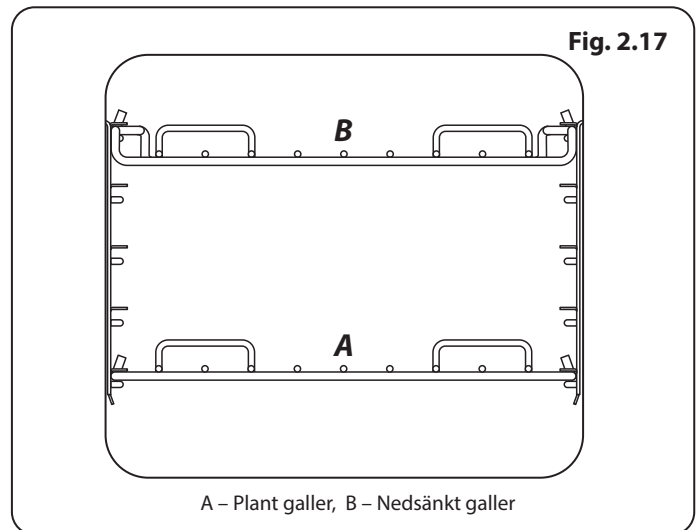
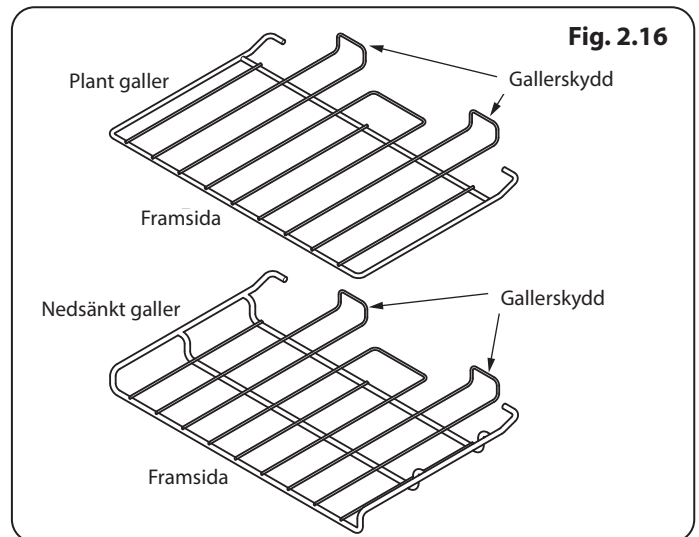
Räcket har en liten hake på endera sidan (Fig. 2.18). För att ta bort räcket – ställ dessa i linje med spärrarna i räckets stöd (Fig. 2.19). Lyft räcket uppåt så att den kommer att kunna passera över räckspärren och (Fig. 2.20) dra sedan den framåt (Fig. 2.21).

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

Ugns-galler – Höger Ugn (Hög)

Den höga ugnen har fyra galler för matlagning (Fig. 2.22) och ett galler för att värma upp tallrikar (Fig. 2.23).

I den höga ugnen kan du använda alla fyra galler samtidigt, men se till att det finns tillräckligt med utrymme mellan dem så att den varma luften kan cirkulera.



3. Använda utdragningsgrill™

Fig. 3.1

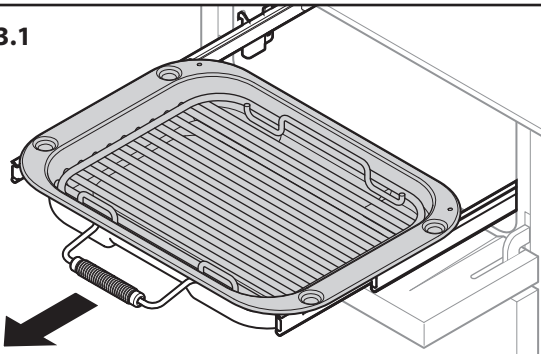
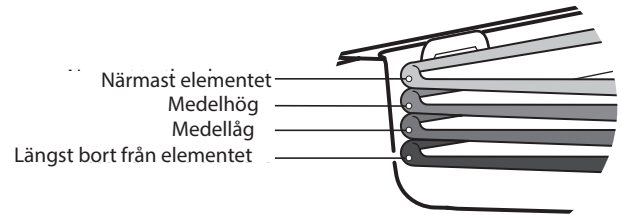
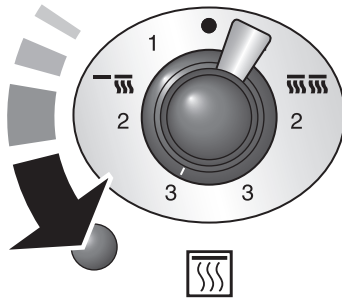


Fig. 3.2



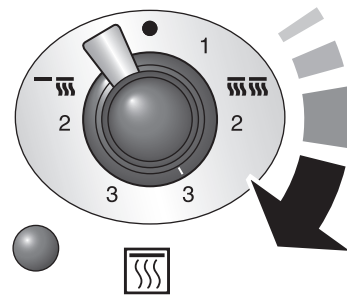
Fyra grillhöjdspositioner avseende Fig. 3.5

Fig. 3.3



För att slå på halvelementet Höger

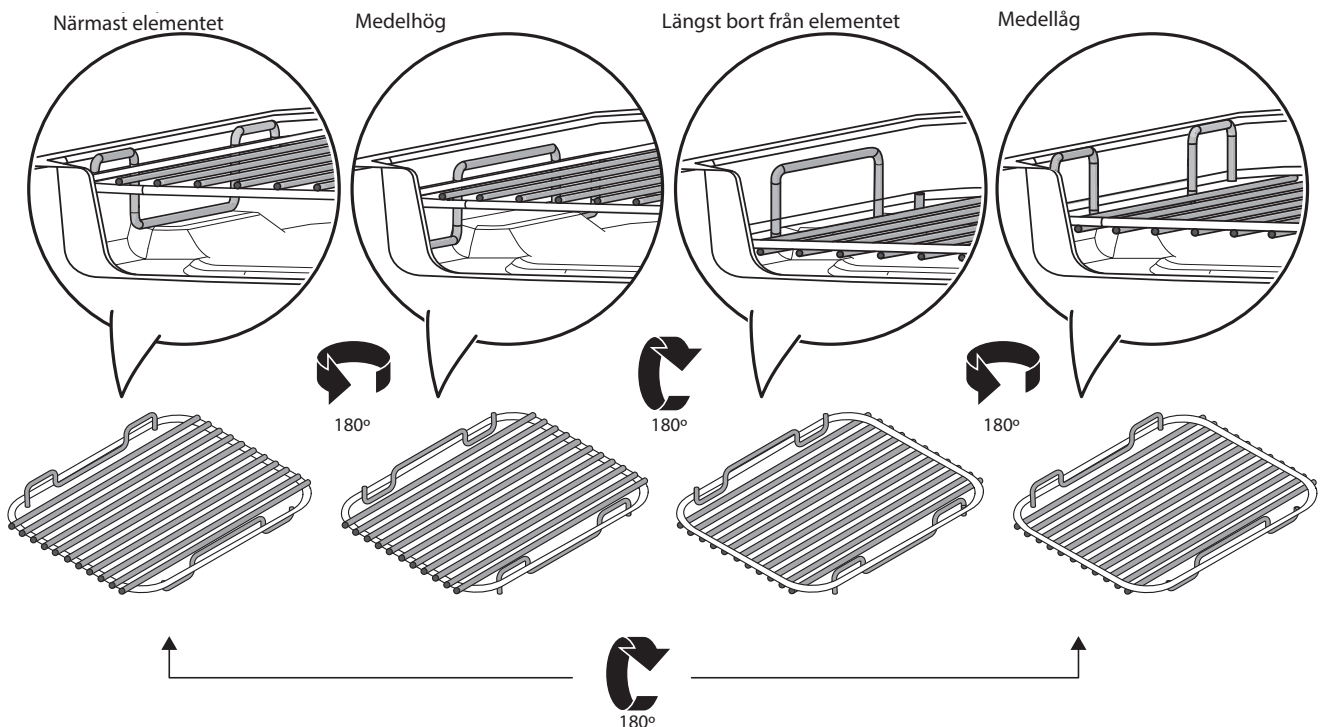
Fig. 3.4



För att slå på båda elementen

Fyra grillhöjdspositioner

Fig. 3.5



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

OBS: En kort matlagingsprocess måste hela tiden övervakas.

4. Matlagningstips

Laga Mat Med en Multifunktionsugn

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

Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen

Ungsgallren ska alltid skjutas in i ugnen helt.

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

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

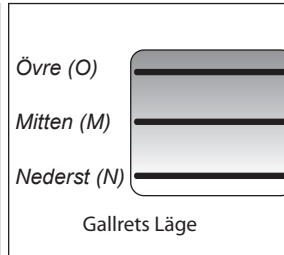
När ugnen är på bör du inte ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, annars kan knapparna bli mycket varma.

- 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.	Fyllt 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.	Fyllt 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

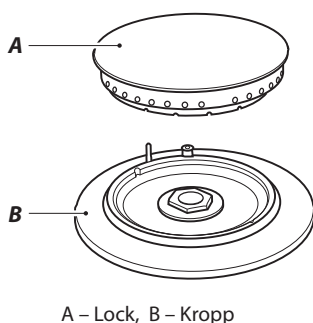


Fig. 6.2

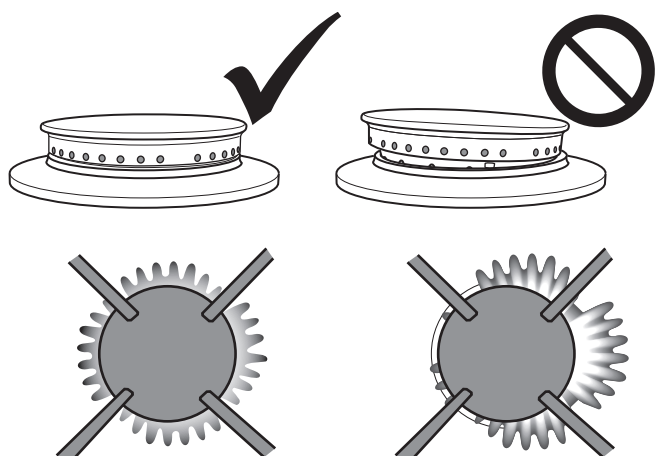
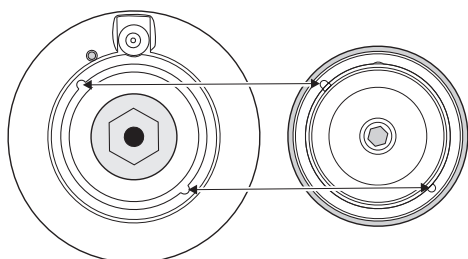


Fig. 6.3



Viktig Information

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.

Dagligt Underhåll

Rengöring av spisen är inte en välkommen syssla, men det måste göras för att bibehålla effektiviteten och utseendet. Kom ihåg att det är bättre att torka upp eventuellt spill när det inträffar, eftersom det förhindrar att det bränns och blir svårare att ta bort senare.

- ⚠ Se till att flödet från förbränningen och ventilationsluften inte blockeras – av t.ex. ackumulering av fett eller olja.**

Rengöra Spill

Om spill och överkokning uppstår under matlagningen ska brännaren stängas av så snart som möjligt och låtas svalna. Rengör inte förrän området har svalnat helt. Torka upp spill så fort som möjligt.

Låt inte överflödigt vatten tränga in i spisen.

Hällens Brännare

Du kan ta av och rengöra brännarkronor och brännarlock. De måste vara helt torra innan du sätter tillbaka dem (**Fig. 6.1**).

Vid byte av ett brännarehuvud, se till att det placeras ordentligt i basen (**Fig. 6.2**). På brännarkronans undersida finns det två "piggars". Dessa passar in i de två skårorna i brännarsockeln (**Fig. 6.3**).

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

Svenska

Rostfritt Stål Spishäll

Lyft bort grytor eller pannor från spishällen. Ta bort kärlstöden från spillområdet och placera försiktigt i en diskho med varmt tvålatten.

Torka bort löst skräp från spishällen.

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

Skölj med kallt vatten och torka torrt med en ren, mjuk trasa. Se till att alla delar är torra innan tillbakaflyttning sker.

Utdragbar Grill

⚠ Se till att alla delar i grillen har svalnat eller använd ugnsvantar när du tar bort och rengör dem.

Grillpannan och grillställning bör tvättas i varmt såpvatten. Alternativt kan grillpannan diskas i en diskmaskin.

När du har grillat kött eller annan mat som lämnar spår bör du lägga dem i blöt i några minuter direkt efter användning. Envisa fläckar kan avlägsnas från gallret med en nylonborste.

Ta Bort Utdragsgrillen

För att ta bort grillpannan dra fackmonteringen framåt (**Fig. 6.4**) och lyft sedan grillpannan fri från grillfacksmonteringen.

Stödramen hålls fast på sidoskenorna av två klämmor på varje sida (**Fig. 6.5**). Stötta sidoskenan med en hand och lyft ramen upp och bort från sidoklämmorna med den andra och upprepa sedan på den andra sidan (**Fig. 6.6**).

Av säkerhetsskäl, tryck tillbaka grillfacket in i grillkammaren.

Om du vill ta bort sidoskenorna för att underlätta rengöring av grillens insida, ska du haka loss dem från sidorna och torka grillens sidor rena med en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel (**Fig. 6.7**).

⚠ Diska INTE sidoskenorna i en diskmaskin.

Sätt tillbaka ramen genom att dra fram sidoskenorna, fatta tag i en sidoskena och tryck ned ramen på sidoskenan. Upprepa sedan på nästa sidoskena. Sätt tillbaka grillpannan.

Ersätt grillpannan.

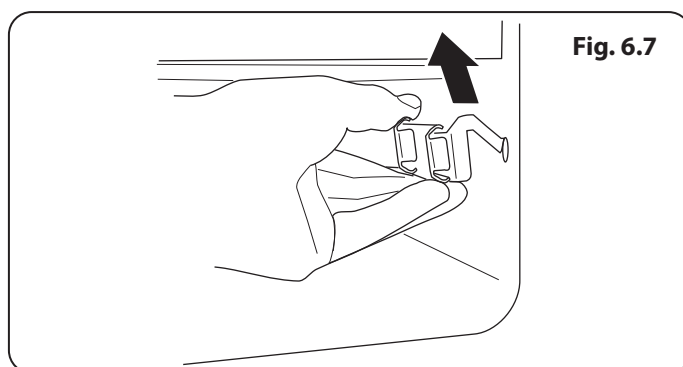
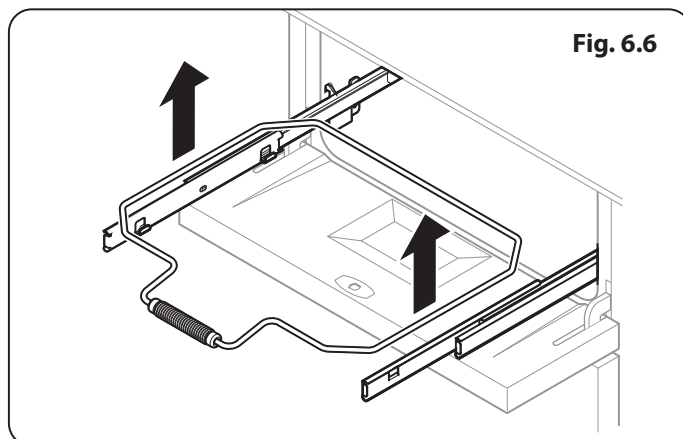
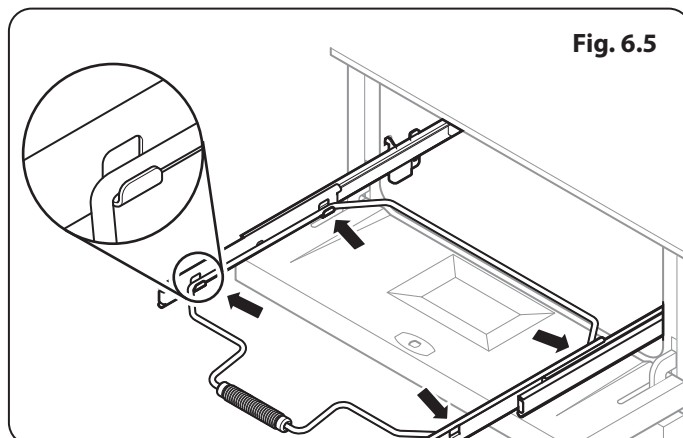
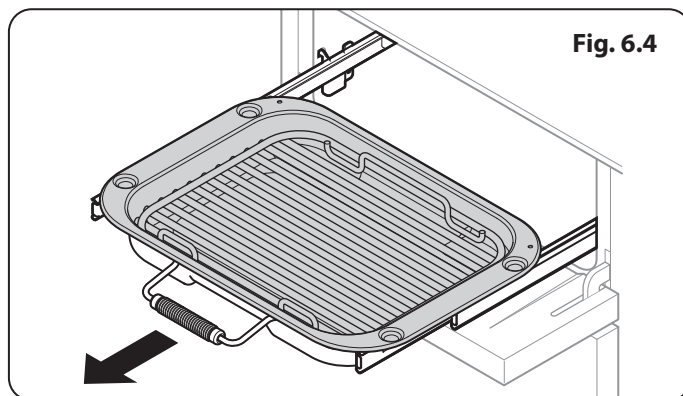
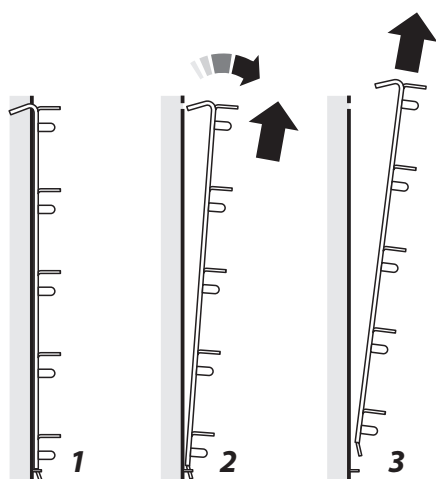


Fig. 6.8



Kontrollpanel och Ugnsluckor

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

Kontrollpanelen och kontrollrattarna bör endast rengöras med en mjuk trasa urvriden i rent, varmt och såpigt vatten - men se upp att inget överskottsvatten tränger in i apparaten. Torka med en ren trasa, polera sedan med en torr trasa.

Ugnsluckorna bör endast rengöras med en mjuk trasa urvriden i rent, varmt och såpigt vatten.

Ugnar

“Cook & Clean”- Paneler

Ugnarna har “Cook & Clean”-paneler täckta med en speciell emalj som är delvis självrengörande. Detta förhindrar inte alla fläckar på panelerna, men minskar behovet av manuell rengöring.

Panelerna fungerar bättre över 200 °C. Om du oftast lagar mat under denna temperatur bör du då och då ta av panelerna och torka dem med en luddfri trasa och varmt såpvatten. Panelerna bör sedan torkas och sättas tillbaka och ugnen sättas på 200 °C i ungefär en timme. Detta garanterar att panelerna fungerar effektivt.

⚠ Använd inte stålull, ugnrensningssvampar eller andra material som kan repa ytan.

⚠ Använd inte skurdukar för ugn.

Ugnens Hyllstöd

Hyllstöden på ugnens sidor kan tas av för rengöring.

Ta Bort Ugnens Hyllstöd

Ta bort ugnshyllorna. Dra toppen på hyllstödet uppåt och bort från ugnssidan, och lyft sedan bort stödet från sökkonsolen längst ner på ugnssidan (**Fig. 6.8**).

Återmontera Ugnens Hyllstöd

För att återmontera sidostöden – etiketten, som finns längst ned på stödet, ska placeras i sökkonsolens spår på ugnssidan (**Fig. 6.9**). Placera sedan topparna på sidoarmarna i hålen på toppen och tryck försiktigt nedåt.

Den Höga Ugnen

Dra ut gallren, haka loss stöden från ugnens sidor och lyft bort dem när du ska rengöra ugnen (**Fig. 6.10**).

Fig. 6.9

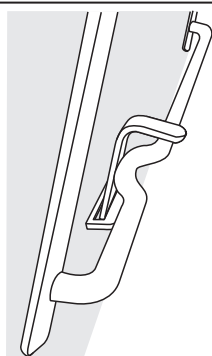
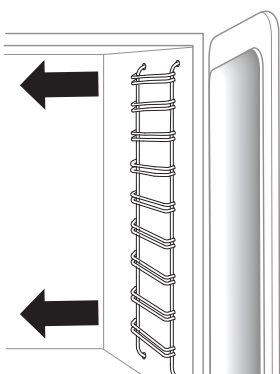


Fig. 6.10



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	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med en nylonskurdyna.
Keramisk häll/induktionshäll	Härdat glas	Hett såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Grillplatta (endast vissa modeller)	Teflonyta	Låt svalna. Tvätta med varmt tvålsvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel/skurmedel. Diskmaskin.
Uppvärmningszon (endast vissa modeller)	Härdat glas	Hett såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Spisens Utsida		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Lucka, karm och förvaringslådans utsida	Emalj eller färg	Varmt tvålsvatten 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 tvålsvatten och en mjuk trasa.
Stänkskydd/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/glaspanel	Härdat glas	Hett 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)	Speciallack 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.
Ugns-galler, Handyrack, grillställning, Handygrill-galler	Krom	Ett ugnsrengöringsmedel som är lämpligt för krom. Tvålfyllt svamp. Diskmaskin.
Grillpanna/stekform (endast vissa modeller)	Emalj	Varmt tvålsvatten. Tvålfyllt svamp. Diskmaskin.

Tabell 6.1

7. Felsökning

Hällens tändning eller brännare fungerar inte

Är strömmen på?

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

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

Kom ihåg att varje brännare har en säkerhetsanordning som stoppar gasflödet om lågan slocknar. Säkerhetsanordningen måste kopplas bort genom att kontrollknappen hålls intryckt så att gasen kan flöda när en brännare tänds. Det gör att avkännaren värms upp och säkerhetsanordningen aktiveras. Håll inne knappen några sekunder så att gasen kan strömma in i brännaren. Tändningen slår en gnista och tänder gasen.

Om brännaren slocknar när du släpper upp knappen har säkerhetsanordningen inte avaktiverats. Vrid tillbaka knappen, vänta en minut och försök sedan igen. Håll inne knappen lite längre den här gången.

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 kontrollknappen? Om inte, kontrollera att strömmen är på.

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.

Ugnsfläkten låter mycket

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

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.**

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

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

Takfoten blir varm när jag använder ugnen eller grillen

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

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. Ugnens regleringsinställningar och koktid är endast avsedda som riktlinjer. Det kan hända att du måste sänka eller höja temperaturen för att uppnå önskat resultat.

Maten tillagas inte jämnt

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.

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).

Om spisen inte är jämn, be din leverantör att jämna ut den.

Ugnen med timer värms inte upp när jag slår på den manuellt

Är strömmen på?

Om inte kan det vara fel på strömförsörjningen. Är spisens strömförsörjning påslagen vid huvudströmbrytaren?

Har du ställt in tillagningsfunktion?

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.

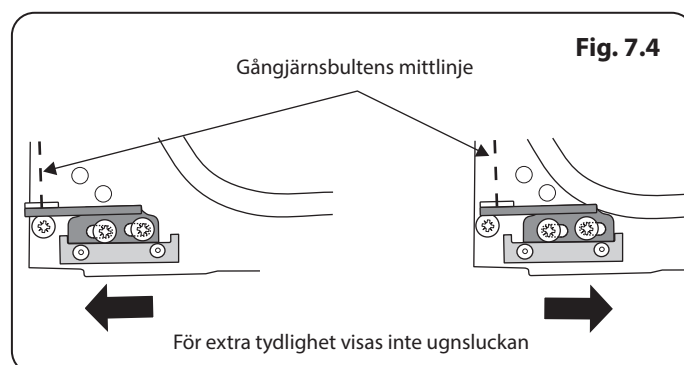
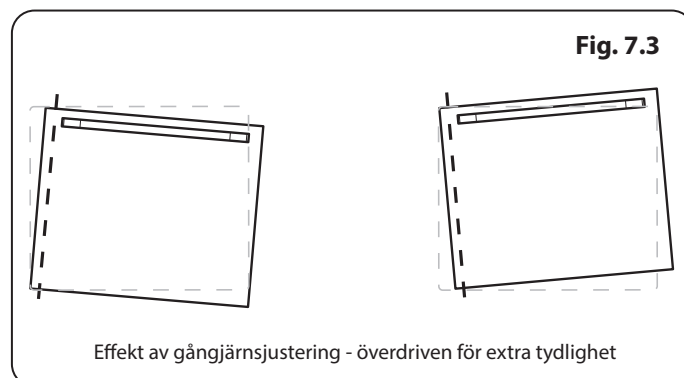
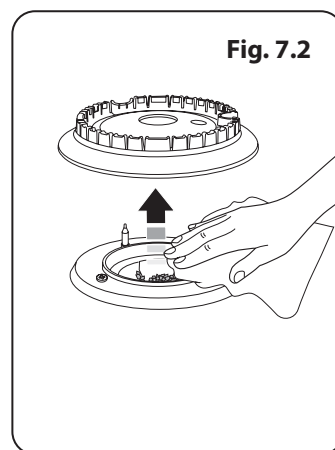
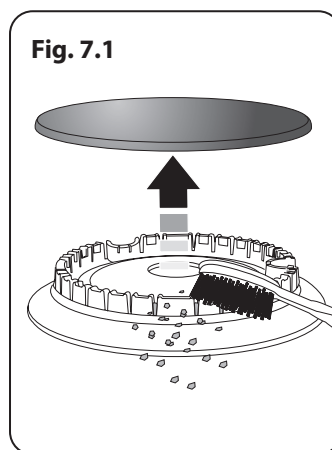
Svenska

Justera vinkeln på en vänster ugnslucka

Det nedre gångjärnet på vänster ugnarna kan justeras så att luckans vinkel ändras (**Fig. 7.3**).

Skruva loss fästskruvarna på det nedre gångjärnet och flytta gångjärnet till önskad plats med hjälp av skåran och en platt skruvmejsel (**Fig. 7.4**).

Skruva fast gångjärnsskruvarna igen.





8. Installation

Bäste Montör

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

Montörens Namn
Montörens Adress
Montörens Telefonnummer
Enhetens Serienummer

Säkerhetskrav och Föreskrifter

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

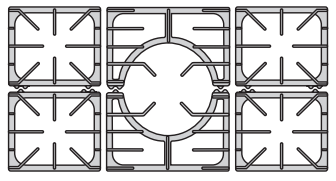
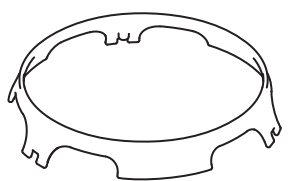
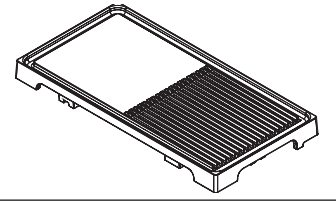
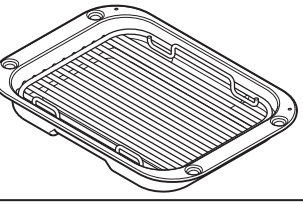
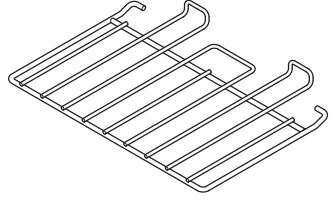
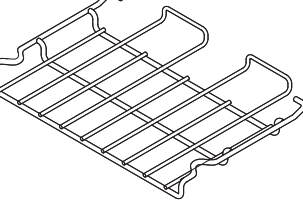

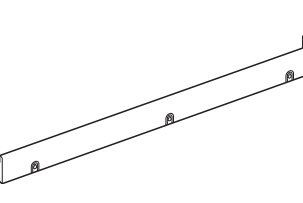
Du behöver följande utrustning för att installera spisen på rätt sätt:

- 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:

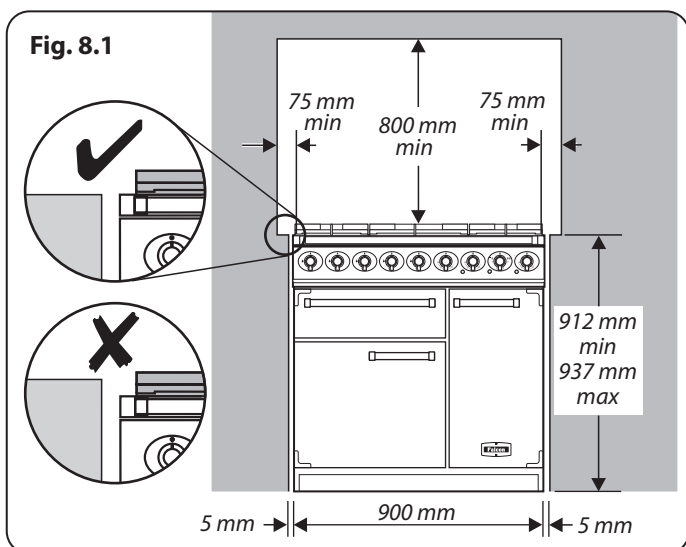
1. Elektrisk bormaskin
2. Borsats för betong (krävs endast om ugnen installeras på ett sten- eller betonggolv)
3. Väggluggar (krävs endast om ugnen installeras på ett sten- eller betonggolv)
4. Måttband av stål
5. Kryssmejsel
6. Skruvmejsel med platt huvud
7. Vattenpass
8. Penna
9. Skiftnyckel
10. Skruvar för montering av stabilitetsfästet
11. 4 mm och 3 mm sexkantsnycklar
12. 13 mm skruvnyckel eller hylsnyckel

Kontrollera delarna:

Kastrullstöden	Wokringen
	
Grillplatta (tillval)	Grillpanna och ställning
	
1 platta ugngaller	1 nedsänkt galler
	
Galler och stöd för hög ugn	I två stycke sockel
	

INSTALLATION

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



Placering av Spisen

Diagrammen visar de minsta rekommenderade avstånden mellan spisen och närliggande ytor (**Fig. 8.1**).

Spisen får inte placeras på en sockel.

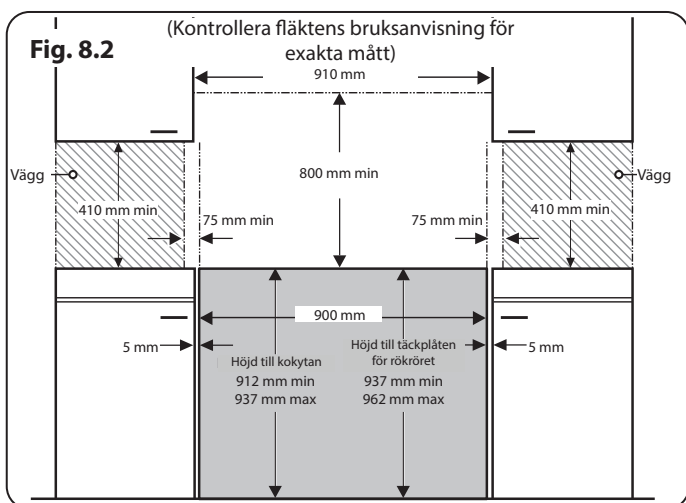
Hällkanten bör vara i jämnhöjd med, eller ovanför, angränsande ytor.

Ett utrymme på 75 mm ska finnas mellan spisens sidor **OVANFÖR** hållnivå och angränsande vertikala ytor.

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

Ett avstånd på minst 800 mm krävs mellan hällens översida och en horisontell brännbar yta.

Fig. 8.2 visar rekommenderade fria utrymmen ovanför spisen.

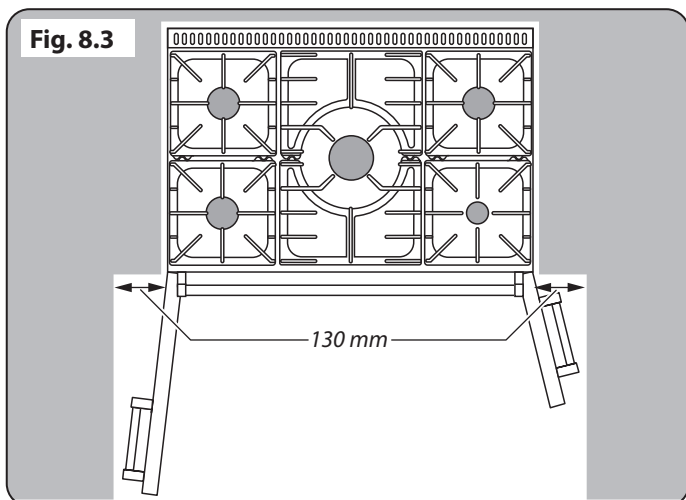


*Eventuell spishuv installeras i enlighet med huvtillverkarens anvisningar.

**Eventuellt stänkskydd måste monteras enligt tillverkarens instruktioner. Man måste lämna extra plats i höjdlid 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.



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

INSTALLATION

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

Flytta Spisen

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

⚠ **Var försiktig, spisen är tung.**

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

Det finns två utjämningsvalsar på baksidan och två skruvbara utjämningsfötter på framsidan.

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

Sänka de Bakre Valsarna

För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern (**Fig. 8.5**). Vrid muttern, medurs för att höja, moturs för att sänka.

Vrid 10 hela varv (360°) medurs.

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

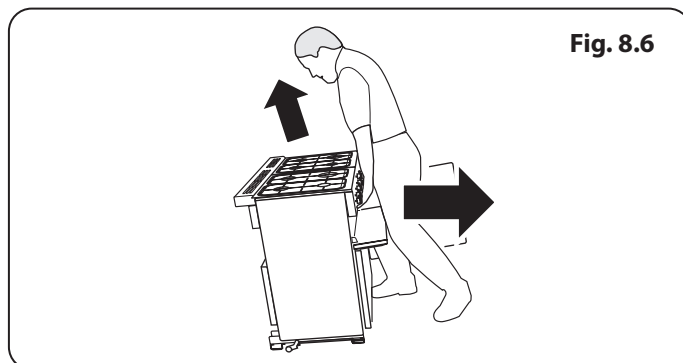
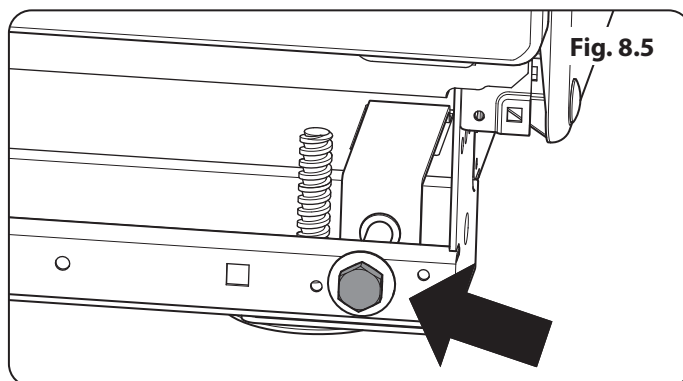
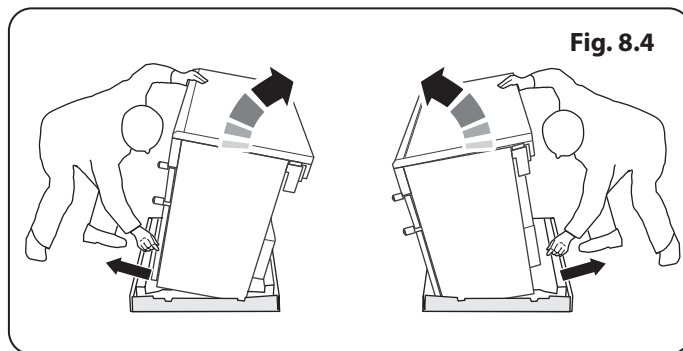
Avsluta Flytten

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

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

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

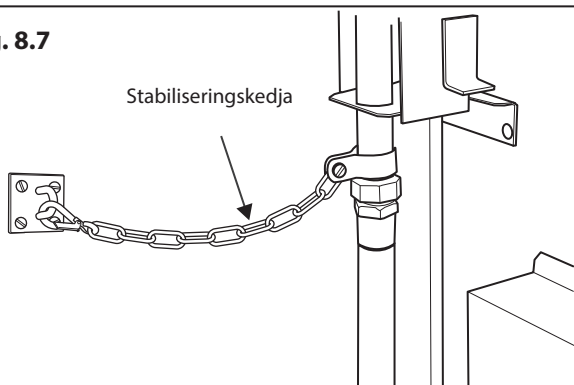
⚠ **Håll inte i ugnsluckornas handtag eller knapparna när du flyttar spisen.**



INSTALLATION

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

Fig. 8.7



Montering en Stödkonsol eller Kedja

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

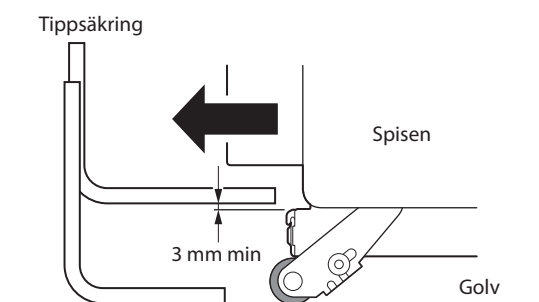
Lämpliga säkerhetsanordningar för stabil installation visas i **Fig. 8.7**, **Fig. 8.8** och **Fig. 8.9**.

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

Om man har en stödkonsol (**Fig. 8.8** och **Fig. 8.9**) 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.

Fig. 8.8



Exempel på installation på golv

Flytta Spisen efter Anslutning

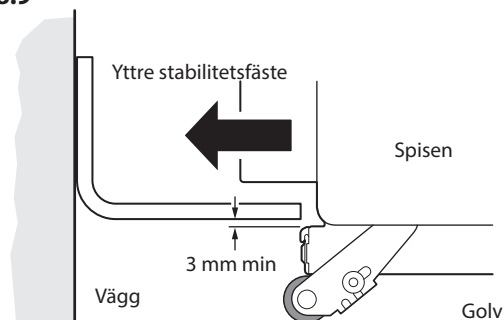
Om du behöver flytta spisen när den har anslutits ska du först koppla bort den från strömförsörjningen. Fatta sedan tag i kontrollpanelens nedre del och lyft upp spisens framsida en aning (**Fig. 8.6**), kontrollera även att gasslangen inte har fastnat bakom spisen.

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.

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

Fig. 8.9



Exempel på installation mot vägg

Konvertering till en Annan Typ av Gas

Om apparaten ska konverteras till en annan gas ska konverteringen ske vid detta tillfälle. Se konverteringssektionen i dessa instruktioner och se instruktionerna i konverteringsuppsättningen.

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 köksenhetserna 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 en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel för att vrida på ställmuttrarna vid spisens främre nedre hörn.

För att justera höjden på framsidan av spisen, vrid på de nedskruvbara fötterna, medurs för att höja, moturs för att sänka

INSTALLATION

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

Gasanslutning

Måste utföras i enlighet med tillämpliga standarder.

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

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

Skyddslådorna på baksidan av spisen begränsar gasledningens placering.

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

Trots att en 900 mm slang kan användas, ger en 1100 mm slang större flexibilitet för bajonettens placering och gör det enklare att flytta spisen.

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

Helst bör slanganslutningen göras inom det skuggade området 'A' (Fig. 8.11).

Skruva fast slangens gängade ände i gasinloppet.

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

Trycktestning

Gastrycket kan kontrolleras vid trycktestningspunkten på gaskopplingsblocket.

Monterar tryckmätaren på trycktestningspunkten. Sätt på gasen och tänd en av hällens brännare.

Se apparatens dataskylt för trycktestning

Stäng av gastillförseln till spisen och koppla från tryckmätaren.

- ⚠ **Kontrollera apparatens gastäthet.**
- ⚠ **Kontrollera att alla brännarna fungerar ordentligt.**

28

INSTALLATION

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

Strömdrivna jordslutningsbrytare

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

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER

Fig. 8.12

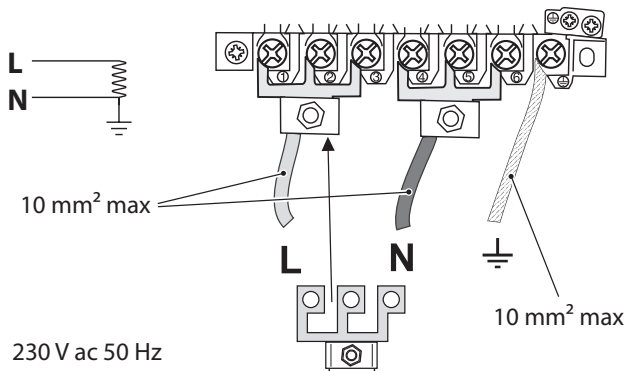
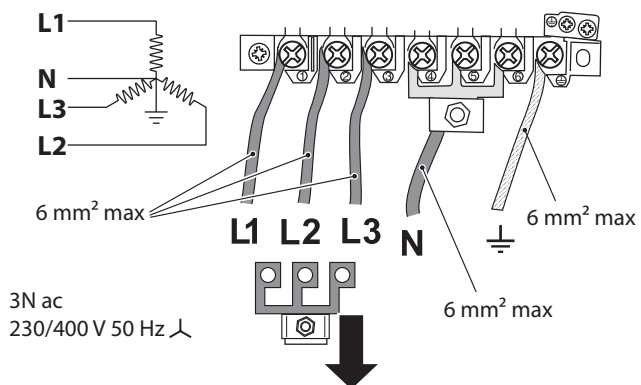


Fig. 8.13



Elektrisk Koppling

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

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

⚠ Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.

Anslut nätkabeln till rätt anslutningar för din typ av eltilförsel så som anges ovan (Fig. 8.12 och Fig. 8.13).

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 Grillen

Slå på grillreglaget och kontrollera att grillen värms upp.

Kontrollera Ugnarna

Sätt på ugnarna. Kontrollera att ugnsflyktarna börjar rotera och att ugnarna börjar värmas upp. Stäng av ugnarna.

Montera Sockeln

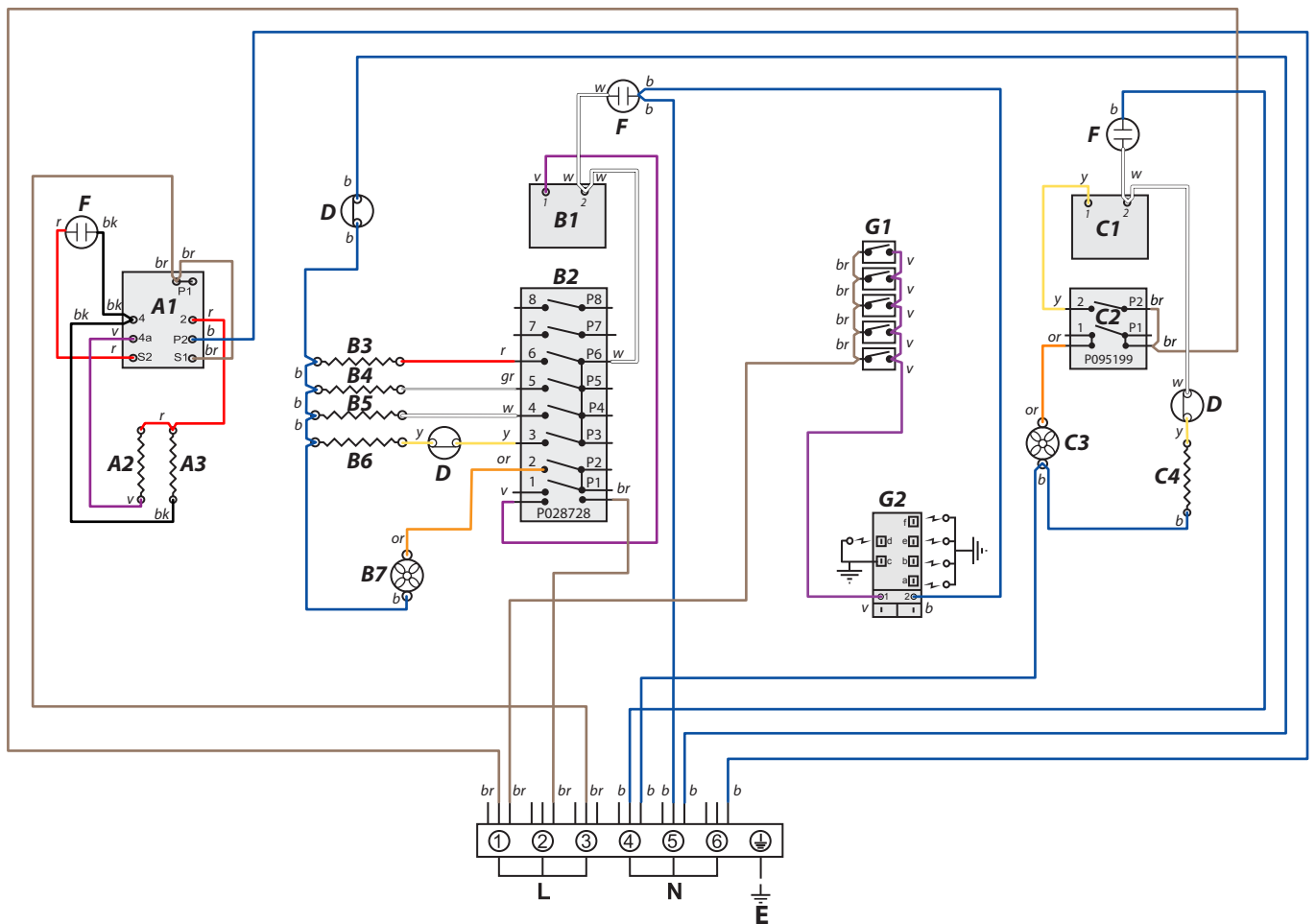
Avlägsna de 3 skruvarna för montering av sockeln längs spisens främre nedre kant. Sätt sedan fast sockeln med hjälp av dessa skruvar.

Kundservice

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

Tack så mycket.

9. Kopplingschema



Key

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

Kod	Beskrivning
A1	Grillens främre omkopplare
A2	Grillens delar – vänster sida
A3	Grillens delar – höger sida
B1	Vänster ugn termostat
B2	Multifunktionsreglage, vänster
B3	Vänster ugn baselement
B4	Vänster ugn top element (yttre)
B5	Vänster ugn top element (inre)
B6	Vänster ugnsläkten inslag
B7	Multifunktionell ugnsläkt, vänster

Kod	Beskrivning
C1	Ugnstermostat, höger
C2	Främre kontroll (högra sidan)
C3	Fläktelement, höger
C4	Fläktelement, Ugnsläkt
D	Termisk säkring
E	Indikator
G1	Belysningsbrytare
G2	Tändningsgenerator

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

10. Tekniska Data

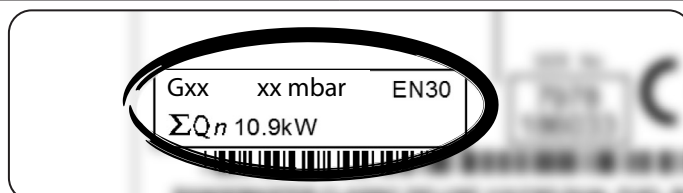
INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren. **DATASKYLTENS LÄGE:** Spisens baksida, serienummer finns även på en andra skylt under ugnsluckans öppning. **LEVERANSLAND:** FR, NL, DE, SE, BE.

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	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	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	57	5.0 kW	165	5.0 kW (364g/h)	107
Snabb / Stor brännare	40	3.0 kW	120	3.0 kW (218g/h)	82
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1.70 kW	95	1.70 kW (124g/h)	64

Kokplatta	Bypass-Skruv*	Naturgas G25 25 mb		Gasol 29 mb	
			Injektor		Injektor
Wokbrännare	57	5.0 kW	163	5.0 kW (364g/h)	107
Snabb / Stor brännare	40	3.0 kW	123	3.0 kW (218g/h)	82
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1.70 kW	96	1.70 kW (124g/h)	64

Kokplatta	Bypass-Skruv*	Naturgas G25 20 mb		Gasol 50 mb	
			Injektor		Injektor
Wokbrännare	57	5.0 kW	173	5.0 kW (364g/h)	92
Snabb / Stor brännare	40	3.0 kW	130	3.0 kW (218g/h)	71
Halvsnabb / Medelstor brännare	32	1.70 kW	102	1.70 kW (124g/h)	53

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

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

Anslutningar

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

Mått

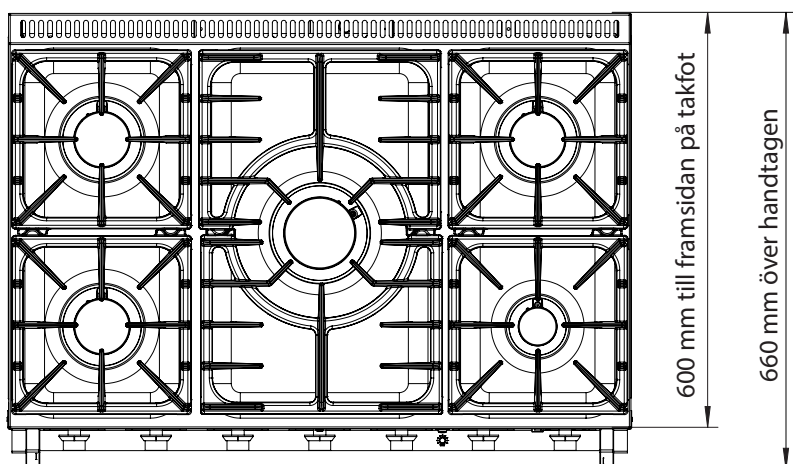
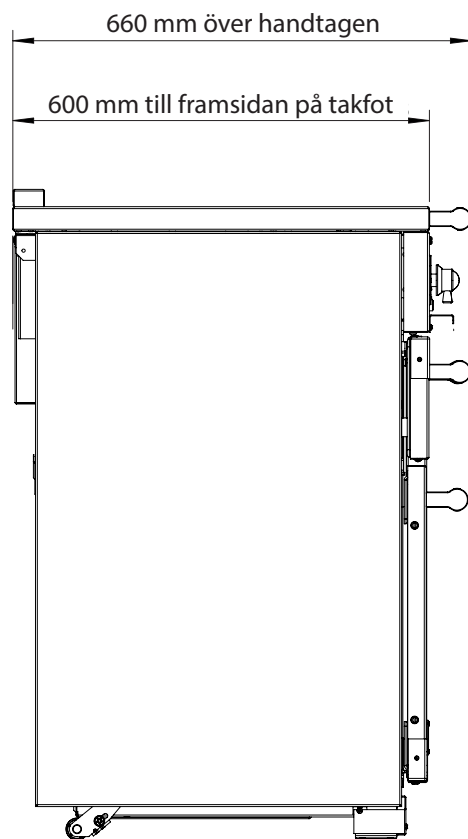
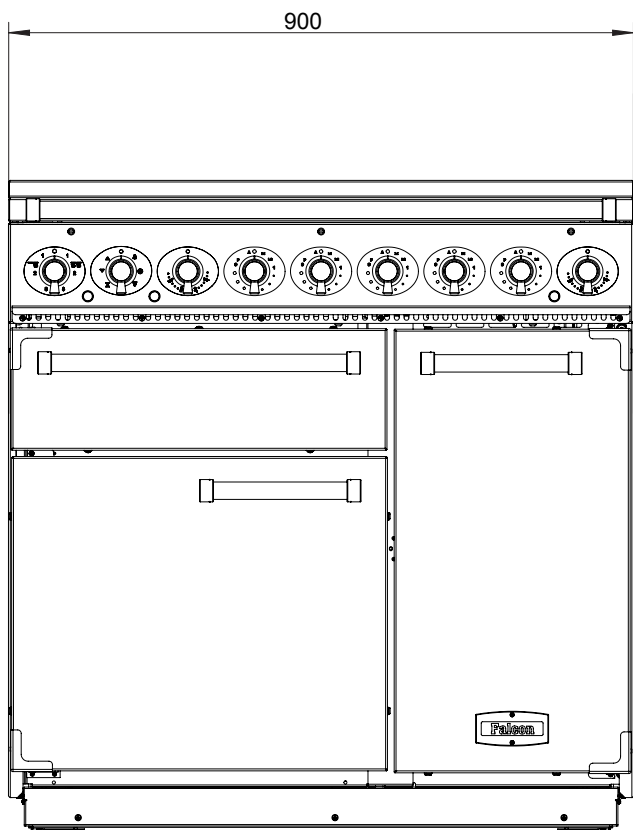
Model	Falcon Deluxe 900 Kombinationsspis	
Total höjd	minsta 912 mm	maximal 937 mm
Total bredd	900 mm	
Totalt djup	600 mm till framsidan på takfot; 660 mm över handtagen	
Minsta utrymme för häll	800 mm	

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	Deluxe
Storlek	90
Typ	Blandad

Typ av häll	GAS
Antal gasbrännare	5
Extra / Liten brännare (EE-gasbrännare)	-
Halvsnabb / Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	60.8%
Halvsnabb / Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	-
Snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	58.5%
Snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	58.5%
Snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	58.5%
Ultra snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	55.4%
Wok (EE-gasbrännare)	-
Wok (EE-gasbrännare)	-
Spisplatta EE-gashäll (*)	58.3%

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

Ugnsdata

Varumärke	Falcon	
Modellidentifiering	900 Deluxe	
Typ av ugn		Elektrisk
Massa	kg	131
Antal ugnsutrymmen		2
Extra effektiv ugn till vänster		
Bränsletyp		Electric
Typ av ugnsutrymme		Multifunction
Effekt - Konvektion		2.2
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Liter	79
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	0.96
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.84
Energieffektivitetsindex - konventionell		109
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		94.9
Energiklass		A
Extra effektiv ugn till rechts		
Bränsletyp		Electric
Typ av ugnsutrymme		Fanned
Effekt - Konvektion		-
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Liter	67
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	-
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	0.79
Energieffektivitetsindex - konventionell		-
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		95.6
Energiklass		A

Ytterligare information		
Denna ugn efterlever EN 60350-1		
Max. uteffekt vid 230 V 50 Hz		
Konvektion		2.2 kW
Multi-funktion		2.5 kW
Multifunktionell ugn (med snabb respons)		3.7 kW
Forcerad luftkonvektion		2.5 kW
Grill		2.3 kW
Långsam ugn		-
Brödjäsningslåda		-

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	7.36 kW
---	---------

