



Home to great cooking

MASTERCHEF^{XL}



ANVÄNDARHANDBOK & ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

110 Kombinationsspis

Contents

1. Innan du Börjar...	1	6. Felsökning	20
Viktigt!	1	7. Installation	22
Installation och Underhåll	1	Bäste Montör	22
Konstiga Lukter	1	Säkerhetskrav och Föreskrifter	22
Om det Luktat Gas	1	Ventilation	22
Ventilation	1	Spisens Placering	22
Personlig Säkerhet	1	Konvertering	22
Spisens Skötsel	2	Placering av Spisen	24
Rengöring	2	Flytta Spisen	24
2. Översikt över Spisen	3	Montering en Stödkonsol eller Kedja	25
Hällens Brännare	3	Flytta spisen efter Anslutning	25
Wokbrännare	4	Konvertering till en Annan Typ av Gas	26
Wokring	5	Montera Handtagen	26
Grillplatta	5	Utjämning	26
Utdragbar Grill	6	Gasanslutning	27
Ugnarna	7	Elektrisk Koppling	28
Tillbehör	10	Slutkontroll	29
Ugnslampa	10	Slutlig Montering	29
Klocka	11	Kundservice	29
3. Matlagningstips	14	8. Kopplingsschema	30
Tips för Matlagning med Timer	14	9. Tekniska Data	31
Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen	14	Effektivitetsdata för spislatta	32
4. Vägledning för Matlagning i Ugnen	15	Ugnsdata	33
5. Rengöra Spisen	16		
Viktig Information	16		
Hällens Brännare	16		
Grillplatta	17		
Utdragbar Grill	17		
Kontrollpanel och Luckor	18		
Ugnar	18		
Rengöringstabel	19		

1. Innan du Börjar...

Tack för att du köpt en spis. Om den 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, i synnerhet om du inte har använt en kombinationsspis tidigare.

Viktigt!

⚠ Denna produkt är endast avsedd för matlagning i hushåll. Annan användning kan upphäva garantier eller ansvar. Ugnen får absolut INTE användas för att värma upp köket – förutom att garantin upphävs slösar detta energi och kontrollknapparna kan överhettas.

Installation och Underhåll

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.

Se till att gasen är på och att spisen är inkopplad och påslagen (spisen behöver ström).

Ställ in klockan så att alla ugnar fungerar- se lämpligt avsnitt i den här handboken.

Den här utrustningen bör genomgå service en gång om året.

Spisen bör endast underhållas av en kvalificerad servicetekniker och endast godkända reservdelar bör användas.

Låt alltid spisen svalna och stäng av huvudströmbrytaren före rengöring eller underhåll, såvida inte annat anges i denna bruksanvisning.

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.

Om det Luktar Gas

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

Ventilation

⚠ WARNING: 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 du har flera brännare på eller använder spisen under lång tid bör du öppna ett fönster eller slå på en utsugsfläkt.

Personlig Säkerhet

⚠ MODIFIERA INTE utrustningen.

⚠ 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. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt – en vuxen måste alltid finnas med.

⚠ 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.

⚠ 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.

Kontrollera alltid att knapparna är avstängda när ugnen inte används och innan du rengör spisen.

Svenska

- ⚠ **När ugnen är på bör du INTE ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, det kan göra att knapparna blir mycket varma.**
- ⚠ **Var noga med att grillplåten är på plats, och helt inskjuten, när grillen används, eftersom reglagen kan bli mycket varma.**
- ⚠ **Observera att denna apparat har en kylfläkt. När en ugn eller grillen är i drift körs fläkten för att kyla takfoten och kontrollrattarna.**
- ⚠ **Använd INTE slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor när ugnens glasruta rengörs eftersom de kan repa ytan vilket kan leda till att glaset splittras.**

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.**

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.

- ⚠ **Rör aldrig spisen om du har våta händer.**
- ⚠ **Använd inte aluminiumfolie för att täcka över galler, paneler eller ugnstak.**
- ⚠ **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.**
- ⚠ **ANVÄND INTE kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.**

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.

- ⚠ **WARNING! Om tillagningen lämnas på hällen utan översikt kan fett eller oljan 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. Om du häller i för mycket olja kan den spillas över när du lägger i maten. Om du använder olika typer av olja eller matfett bör du blanda ihop dem före uppvärmning eller under tiden fett smälter.**

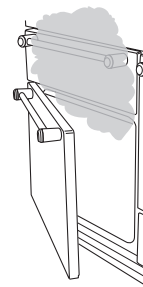
Matvaror som ska stekas bör vara så torra som möjligt. Frost på frusen mat eller fuktighet på färsk mat kan leda till att hett matfett bubblar upp över sidorna på pannan. Håll noga uppsikt efter spill eller överhettning av mat när du steker mat på hög eller medelhög temperatur. Flytta aldrig en panna med varmt matfett, speciellt inte en fritös. Vänta tills fett har svalnat.

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.**

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.

Se till att det inte kommer in vatten i spisen.



- ⚠ **Apparaten är tung, så var försiktig när du flyttar den.**
- ⚠ **Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.**

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

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.

2. Översikt över Spisen



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

- A.** 6 hällbrännare, inklusive 2 wokbrännare
- B.** Een kontrollpanel
- C.** Een utdragbar grill
- D.** En viktig Multifunktionsugnen
- E.** Een långkoksugnen
- F.** Varmluftsugn

Hällens Brännare

Markeringen vid varje reglage anger vilken brännare som knappen reglerar.

Varje brännare har en flamsäkerhetsanordning (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**).

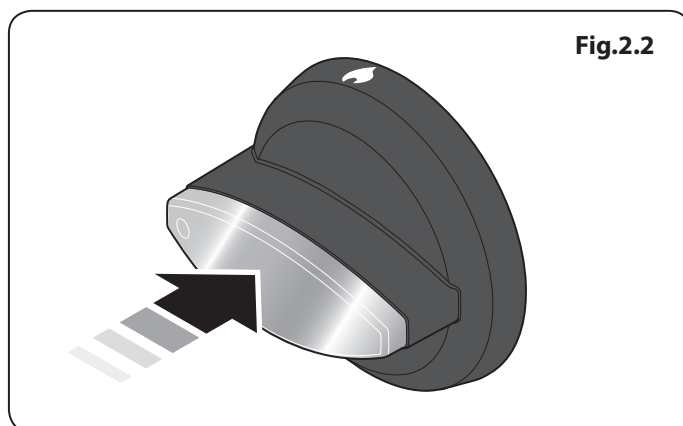
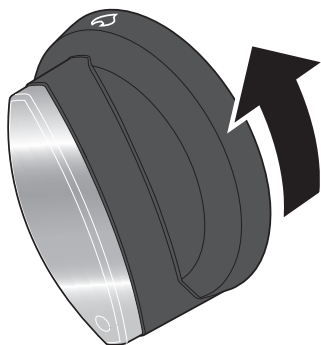


Fig.2.3



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.

Du kan justera lågans höjd genom att vrida knappen motsols (**Fig.2.3**). För denna spis är den lägsta positionen utanför den högsta positionen, den ligger alltså inte mellan högsta och AV.

Fig.2.4

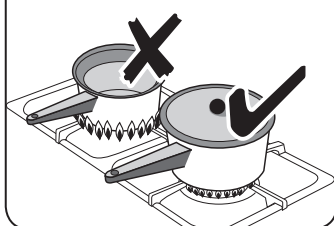
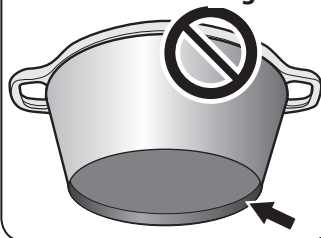


Fig.2.5



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

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

Stora kastruller ska placeras på avstånd från varandra.

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

Fig.2.6

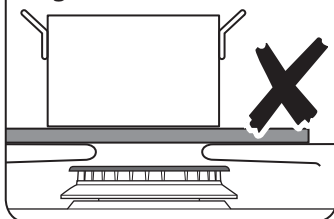
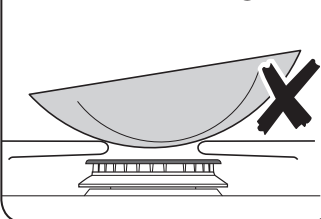


Fig.2.7



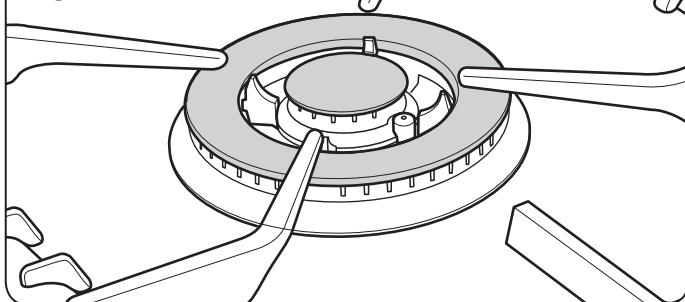
Tillbehör för sjudning, till exempel asbest- eller masknät rekommenderas INTE (**Fig.2.6**). De gör att brännarna fungerar sämre och kan skada kastrullstöden.

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

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

ANVÄND INTE kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.

Fig.2.8



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 tålighet och kan avlägsnas med ett lämpligt putsmedel för metall.

Wokring

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

Ringens bör endast användas på wokbrännaren med tre ringar. När du sätter i ringen bör du kontrollera att woken är ordentligt placerad på fram- och bakfästena och stöds ordentligt på ett kastrullstöd (**Fig.2.10**).

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

Grillplatta

Grillplattan kan monteras på ett kastrullstöd, bak och fram (**Fig.2.11**). Maten lagas direkt på plattan. Placera inte kastruller av något slag på den. Grillplattans yta är non-stick och köksredskap av metall (t.ex. stekspadar) kan skada ytan. Använd värmetåliga köksredskap av plast eller trä.

⚠ Sätt inte plattan på tvären – den passar inte ordentligt och blir ostadig.

Placera grillplattan över brännarna ovanpå kastrullstöden. Se till att den är stadig. (**Fig.2.12**). Se till att den är stadig.

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

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

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

⚠ Placera aldrig två grillplattor bredvid varandra.

Låt grillplattan svalna efter tillagning innan du rengör den.

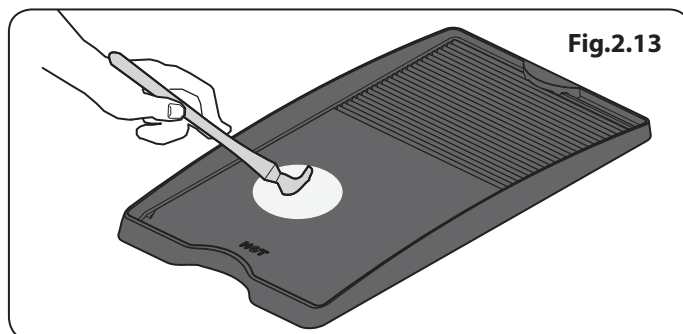
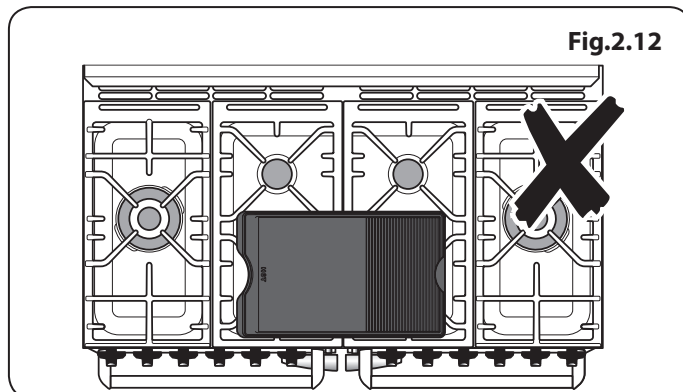
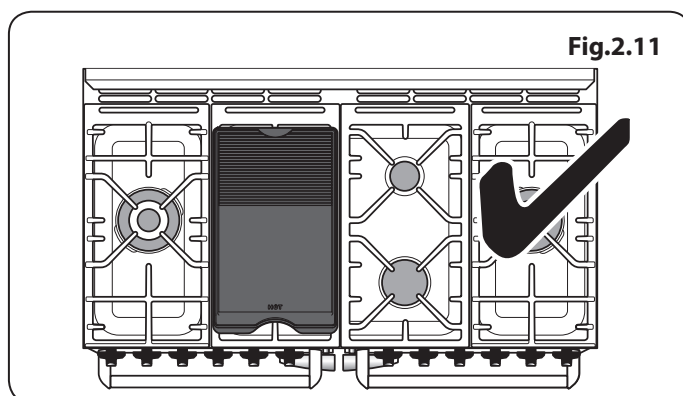
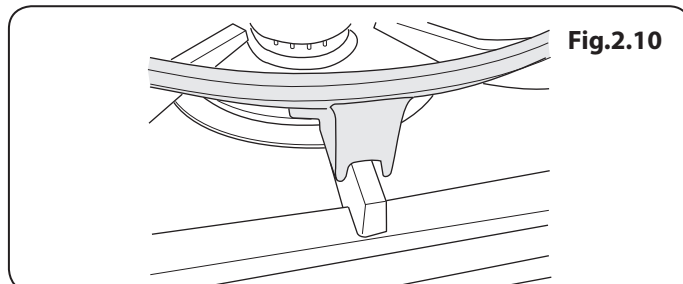
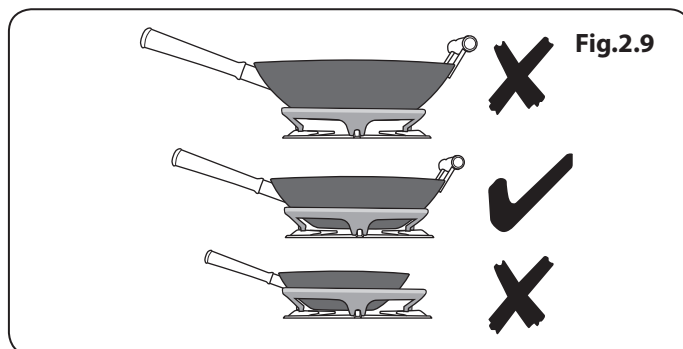


Fig.2.14

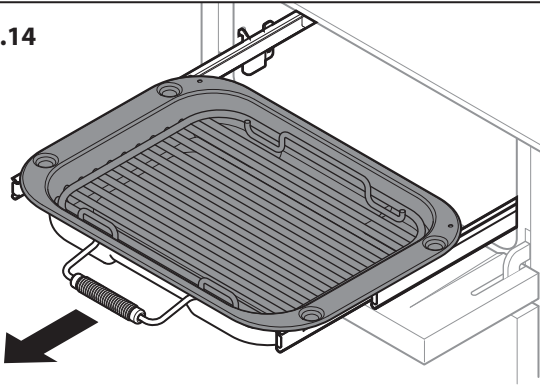


Fig.2.15

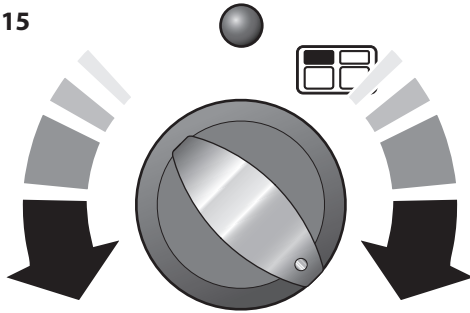
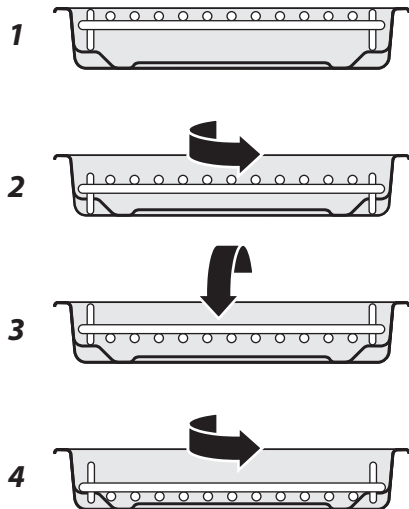


Fig.2.16



Utdragbar Grill

- ⚠ VARNING:** Den här apparaten är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas i andra syften (t.ex. rumsuppvärmning).
- ⚠ VARNING:** De åtkomliga delarna kan bli heta när grillen används. Små barn måste hållas på behörigt avstånd.

Öppna grillluckan och dra ut ställningen med handtaget (Fig.2.14).

Grillen har två element som gör att hela grillpannans yta kan värmas upp eller enbart den högra halvan.

Vrid knappen medurs om du vill värma upp hela grillen (Fig.2.15).

Vrid den moturs om du vill värma upp den högra halvan. Indikatorlampan vid grillreglaget tänds.

För bästa resultat, skjut tillbaka redet in i grillkammaren och förvärm grillens lämplig(a) del(ar) i två minuter. Du kan ta ut gallret och maten när du väntar på att grillen ska värmas upp.

- ⚠ LÄMNA INTE grillen på under mer än en kort stund utan grillplåten eftersom rattarna annars blir mycket varma.**

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 skjuts in helt.

- ⚠ VARNING! Åtkomliga delar kan bli varma när ugnen används. Håll barn borta från spisen.**

Grillpannans gallre kan ställas in till fyra olika grillningshöjder genom en kombination av att vrida den tillbaka till framsidan och vrida den upp och ned (Fig.2.16).

- ⚠ Stäng inte grillluckan när grillen är på.**

Ugnarna

Klockan måste ställas in innan du kan använda huvudugnen (vänster sida, ugn med timer). Se avsnittet "Klocka" nedan för anvisningar om hur du ställer in tiden.

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

Den vänstra ugnen är en multifunktionsugn, medan den ugnen till höger är en fläktugn. Överst till höger sitter långkoksugnen.

Vänster 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 matlagningsbehov.

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

Multifunktionsugnens Funktioner

Snabb reaktion



Inställningen för snabb reaktion ger dig möjlighet att förvärma ugnen snabbare än normalt. Den använder varmluftugnsfunktionen med ytterligare värme från ett av elementen uppe i ugnen. Varmluftsgnar värms snabbt upp, men Snabbreaktions- funktionen gör denna process ännu snabbare och gör det möjligt för dig att starta tillagningen tidigare.

Vrid bara kontrollknappen till R och ställ in den önskade temperaturen för att använda Snabbreaktions- funktionen. Ljuset på kontrollpanelen bredvid **R**- symbolen tänds. Då temperaturen uppnåtts slocknar ljuset samtidigt med elementet upptill i ugnen.

När önskad temperatur uppnåtts slås det övre elementet av och lampan slocknar.

Därefter upprätthålls ugnstemperaturen av fläktugnsselementet och fläkten.

Om du väljer att lägga mat i den kalla ugnen före tillagning medan du använder Snabbreaktions- funktionen skall du se till att kakor osv. inte är placerade för nära ugnstaket.

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

Tabell 2.1

Svenska

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.

Kombinationsugn



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

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

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

Konventionell Ugn (över- och undervärme)



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

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

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

Gratineringsselement



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

Undervärme



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

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

Upptining



Vid denna inställning cirkulerar fläkten endast kall luft. 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

Varmluftsgn på höger sida, är en ugn med fläktar som konstant cirkulerar varmluft, vilket innebär snabbare, jämnare tillagning.

De rekommenderade tillagningstemperaturerna för en varmluftsgn 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.

Långkoksugnen

Långkoksugnen är ämnad för långsam matlagning såsom grytor, köttbitar etc.

Din långkoksugn är kapabel att laga en komplett måltid, till exempel gryta, risgrynsgröt och bakad potatis, eller helt enkelt bara värma faten (använd endast värmetåliga fat).

Punkter att minnas vid matlagning med långkoksugnen:

- Förvärm ugnen i 20-30 minuter innan matlagning

påbörjas.

- Tillåt inte faten att nudda värmeelementen på vardera sida av ugnen.
- Koka upp grytor, soppor etc. på spishällen före du placerar dem i en passande gryta för tillagning i långkoksugnen.
- Försäkra dig om att grytor har tillräckligt med vätska, speciellt vid tillagning under längre tid.
- Använd lock till grytorna eller folie att täcka maten med medan den tillagas så att fuktigheten bevaras.
- Se till att alla fat passar i ugnen före du förbereder maten.
- Slå in avsköljda och naggade bakpotatisar i folie före tillagning.
- Se till att kött och fågel når en säker temperatur på åtminstone 90°C före de äts.
- Tina alltid fryst mat helt och hållet före tillagning.

Din långkoksugn kan även användas till att värma tallrikar och serveringsfat (använd endast värmetåliga fat).

Du kan tillaga en fruktkaka i långkoksugnen på maximal värmeställning (om dina andra ugnar skulle vara i användning). Om du använder varmluftsugnen under långkoksugnen samtidigt, tillåt lite längre tillagningstid.

Du kan även producera frasiga, vita maränger, tillagade i långkoksugnen.

Tillagningstiden i långkoksugnen beror på temperaturen, kvantiteten och typen av mat du tillagar. Som vägledning för grytor rekommenderas 3 timmars tillagning.

Håll ett öga på maten tills du är välbekant med ugnen.

Använda Ugnarna

Varmluftsugnen

Vrid temperaturknappen till önskad temperatur (**Fig.2.17**).

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den växlar sedan av och på under tillagningen.

Multifunktionsugnen

Multifunktionsugnen har två reglage, en funktionsväljare och en temperaturknapp (**Fig.2.18**).

Vrid funktionsväljaren till en matlagningsfunktion. Vrid temperaturknappen till önskad temperatur (**Fig.2.19**).

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den växlar sedan av och på under tillagningen.

Långkoksugn

Den graderade temperaturskalan på listen (**Fig.2.20**) tillåter dig att antingen tillaga maten långsamt i flera timmar (B) eller hela dagen medan du är ute (A).

För långskalig tillagning, välj den kallare änden av skalan och för kortare tillagningstid, välj den varmare änden av den.

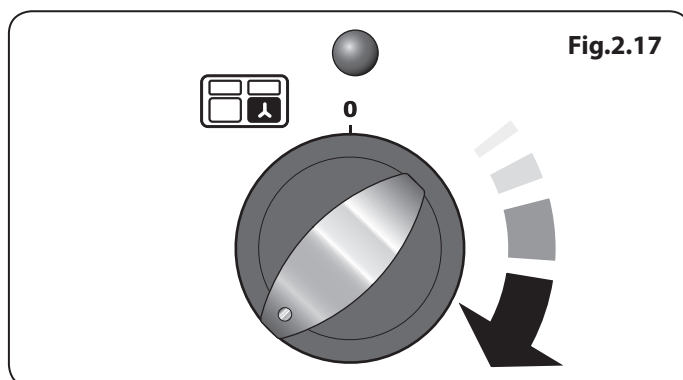


Fig.2.17

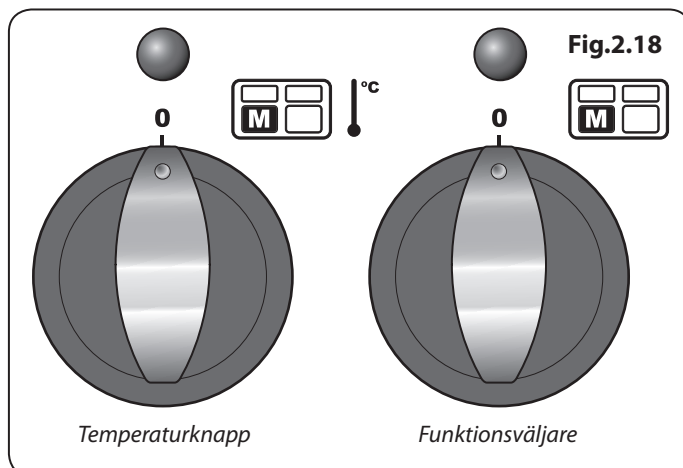


Fig.2.18

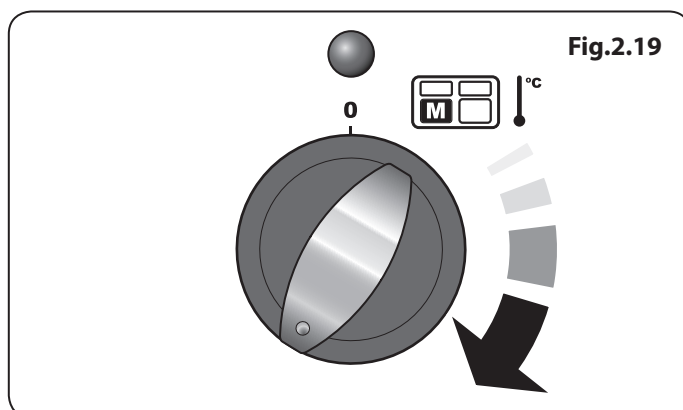


Fig.2.19

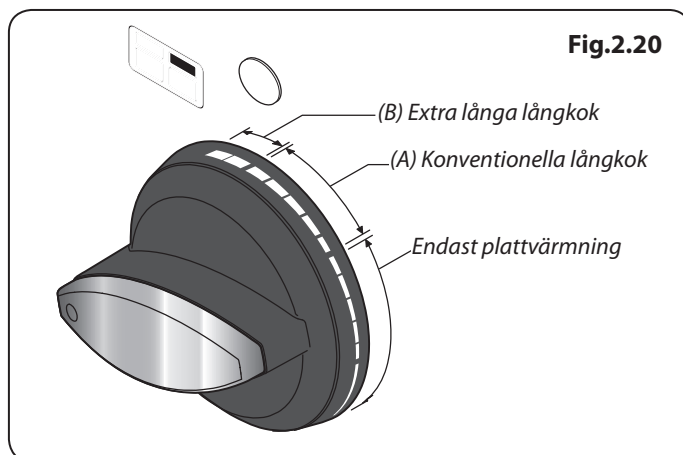
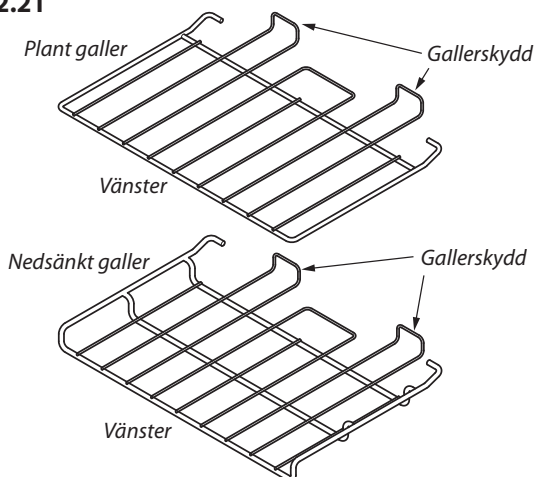


Fig.2.20

Fig.2.21



Tillbehör

Ugnsgaller

Förutom det platta gallret (**Fig.2.21**) har vissa modeller ett nedsänkbart galler som ökar möjligheterna för placering.

Ugnshyllorna kan lätt tas bort och monteras om.

Dra fram gallret tills bakänden stoppas av upphöjningarna på ugnens sidor (**Fig.2.22**).

Lyft upp gallrets framände så att bakänden kan dras ut under upphöjningarna och dra sedan gallret framåt (**Fig.2.23**).

När du sätter tillbaka gallret placerar du det jäms med ett spår i ugnssidan och skjuter sedan in det tills bakänden når upphöjningarna. Lyft upp framänden så att plåten kan skjutas in under upphöjningarna. Sänk sedan ner framänden så att plåten är jämn och skjut in den så långt det går (**Fig.2.24**).

Fig.2.22

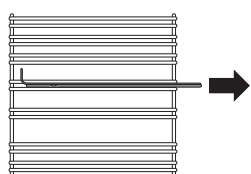


Fig.2.23

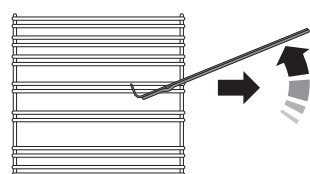


Fig.2.24

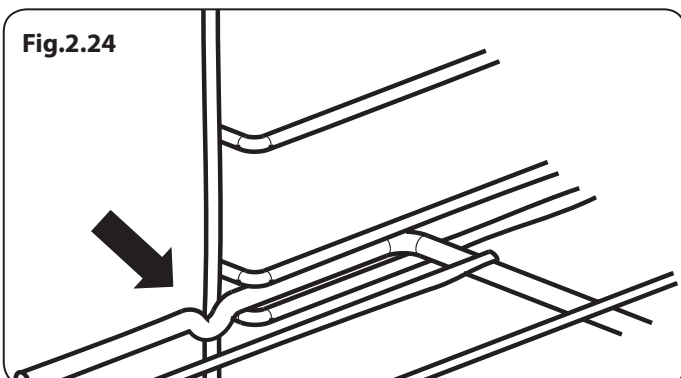
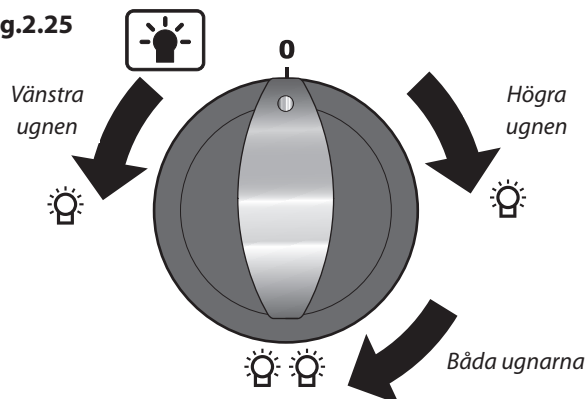


Fig.2.25



Ugnslampa

Vrid ugnslampans reglage till önskat läge enligt figuren (**Fig.2.25**).

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

Klocka

Klockan måste ställas in på rätt tid för att den ugnarna ska kunna användas.

Ställa in klockan

1. När spisen har kopplats in och startats börjar displayen att blinka.
2. Du ställer in tiden genom att först vrida timervredet (A) till klockinställningen (C) och därefter det tillbaka till det manuella läget (D). Pricken i mitten blinkar och indikerar att du kan ställa in tiden. Vrid inställningsvredet (B) antingen medsols eller motsols (**Fig.2.1**) för att ställa in tiden.
3. När du väl har ställt in tiden slutar pricken i mitten att blinka. Nu är klockslaget inställt.

Ställa in minutkontrollen

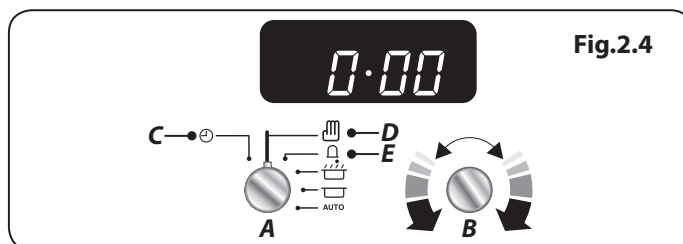
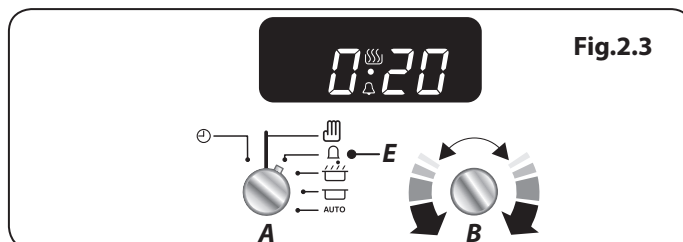
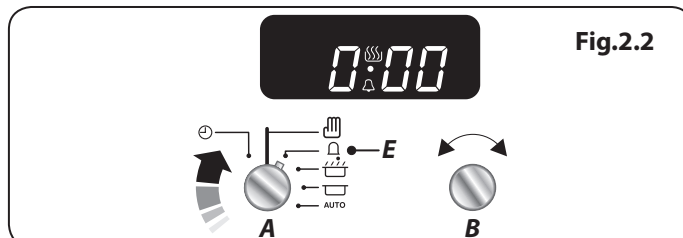
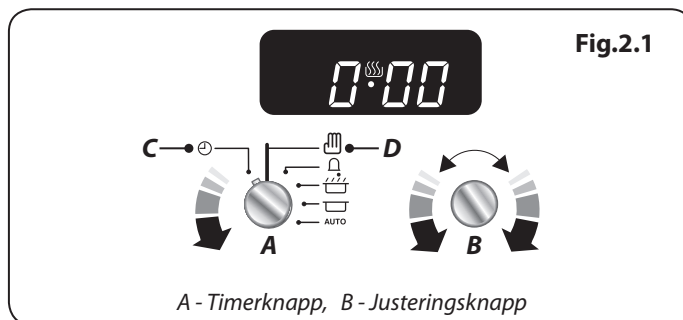
En minutkontroll (E) är en funktion som kan ställas in på ett antal minuter och som utlöser ett ljudlarm när den inställda tiden har förflutit.

1. Vrid timervredet (A) till minutkontrollinställningen (E) – det ska höras ett klick (**Fig.2.2**).
2. Vrid inställningsvredet (B) för att ställa in önskad tid. Min. tid är en minut (**Fig.2.3**).
3. Vrid tillbaka timervredet (A) till den manuella inställningen (D) om du vill visa aktuell tid samt klocksymbolen på displayen.

Annullera timerlarm

När den inställda tiden har förflutit hörs en larmsignal. Det finns två sätt att avbryta larmet:

1. Vrid inställningsvredet (B) moturs eller medurs (**Fig.2.4**).
2. Vrid antingen Timer-vredet (A) till klockläget (C) eller till inställningen för minutkontroll (E). Återgå till manuellt läge (D) för normalt tillagningsläge (**Fig.2.4**).



OBS

Om larmsignalen inte stängs av manuellt kommer den att stoppa efter cirka två (2) minuter.

När minutkontrollen är aktiv dimmas inte klockan mellan 22.00 och 06.00.

Fig.2.5



Fig.2.6

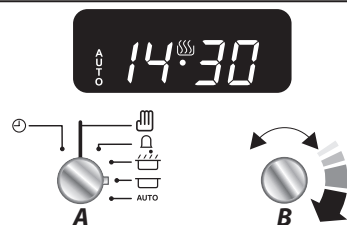


Fig.2.7

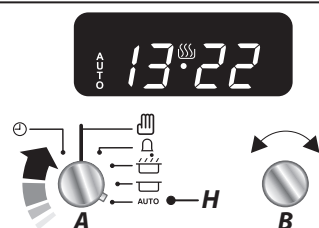
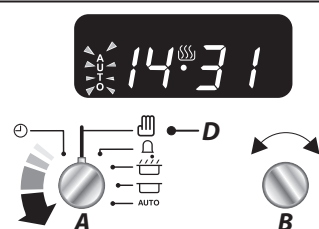


Fig.2.8



Så här stänger du av multifunktionsugnen vid en viss tidpunkt

Du har ställt in önskad temperatur och funktionsläge för multifunktionsugnen och du vill att multifunktionsugnen ska stängas av automatiskt.

TIPS!

Notera aktuell tid så att du inte glömmer.

1. Vrid Timer-vredet (A) till inställningen för stopptid (G). **[AUTO]** visas i displayen. (**Fig.2.5**).
2. Vrid inställningsvredet (B) för att ställa in önskad tillagningstid. Displayen visar nu innevarande tid plus den ytterligare tillagningstiden (**Fig.2.6**).
3. Vrid Timer-vredet (A) till Auto-läget (H). Displayen visar nu innevarande tid, tillagningssymbolen samt ordet **AUTO** (**Fig.2.7**).
4. När den inställda tiden har förflutit hörs en larmsignal och multifunktionsugnen stängs av. Tillagningssymbolen på displayen släcks och ordet **AUTO** blinkar (**Fig.2.8**).
5. Vrid sedan Timer-vredet (A) till det manuella läget (D) för att återgå till manuell tillagning, och återställ sedan multifunktionsugnens lägen när tillagningen är slutförd (**Fig.2.8**).

TIPS

Du kan kontrollera hur mycket tid som återstår till den inprogrammerade stopptiden genom att vrida timervredet (A) från Auto (H) till stopptid (G) och tillbaka till Auto (H)

För att starta och stänga av den ugnen automatiskt

Multifunktionsugnen låter dig automatiskt starta och stoppa genom en kombination av längden på tillagningstiden och stopptiden. Detta ger dig flexibiliteten att tillaga grytor osv. även om du inte är hemma hela tiden. Du kan inte ställa in den faktiska starttiden.

1. Vrid Timer-vredet (A) till inställningen för tillagningstid (F). Vrid inställningsvredet (B) för att ställa in önskad tillagningstid (**Fig.2.9**).
2. Vrid Timer-vredet (A) till inställningen för stopptid (G) (**Fig.2.10**). Displayen visar nu innevarande klockslag plus det "tillagningstid" som du just ställde in.
3. Vrid inställningsvredet (B) för att ställa in det klockslag då du vill att ugnen ska stoppa tillagningen (**Fig.2.11**).
4. Ställ in ugnen på önskad tillagningstemperatur och funktionsläge.
5. Vrid timervredet (A) till inställningen Auto (H) (**Fig.2.12**). Om displayen visar innevarande klockslag och ordet "AUTO", är ugnen inställd på att sättas på och stängas av.
6. När programmet startar ugnen, visas tillagningssymbolen på displayen. När den inställda tiden har förflutit hörs en larmsignal och multifunktionsugnen stängs av. Tillagningssymbolen på displayen släcks och ordet "AUTO" blinkar (**Fig.2.13**).
7. När den inställda tiden har förflutit hörs en larmsignal. Det finns två sätt att annullera alarmet, se Annullera timerlarm på sida 15.

- 'Tillagningsperioden' är den tid ugnen ska vara påslagen.
- 'Stopptiden' är den tidpunkt då du vill att ugnen ska slås av.

Återställa till manuell tillagning

Du avbryter alla automatiska inställningar genom att vrida Timer-vredet (A) till manuella (D) och släppa (**Fig.2.14**).

Obs: Denna åtgärd annullerar alla automatiska programinställningar förutom minutkontrollen.

Justering av ljudsignal

Signalen kan justeras till tre olika nivåer.

Vrid timervredet (A) till klockinställningen (C). Vrid inställningsvredet (B) motsols tills signalstaplarna visas (**Fig.2.15**).

Du justerar larmsignalen genom att frigöra inställningsvredet (B) och därefter vrida det motsols igen (**Fig.2.16**).

Larmsignalen ändras. Upprepa dessa steg tills du ställt in önskad larmsignal.

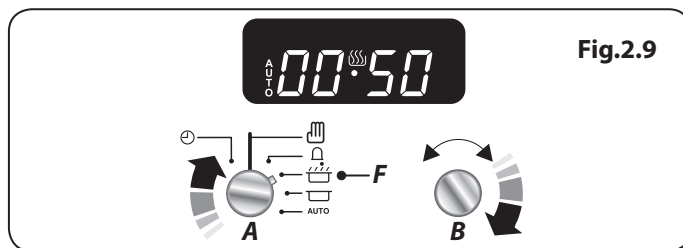


Fig.2.9

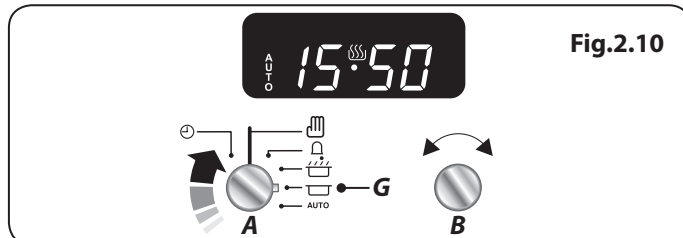


Fig.2.10

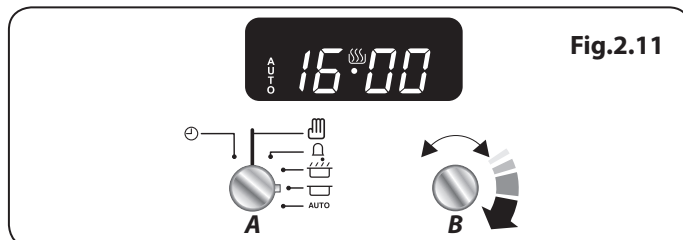


Fig.2.11

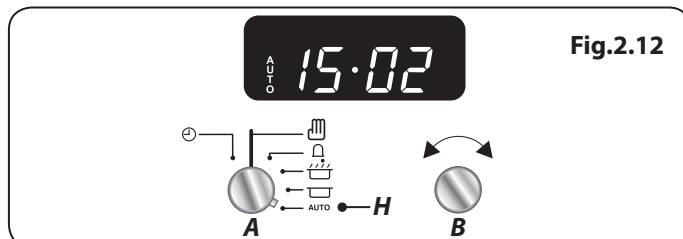


Fig.2.12

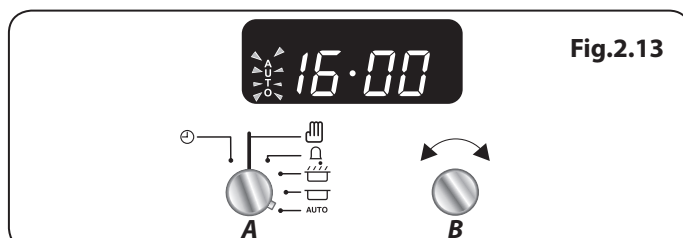


Fig.2.13

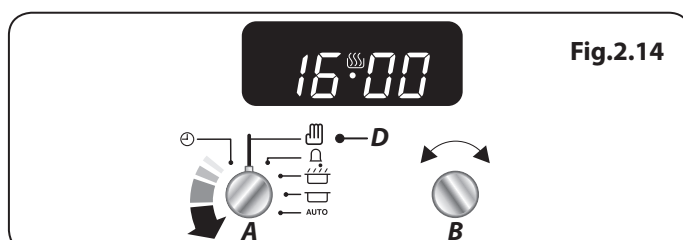


Fig.2.14

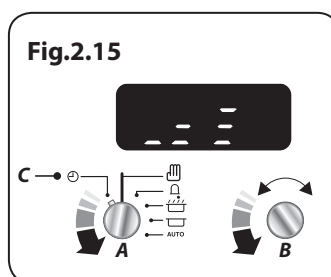


Fig.2.15

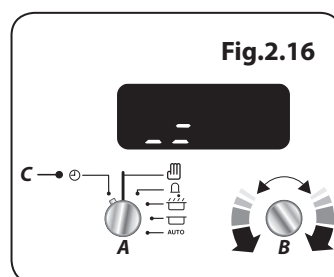


Fig.2.16

3. Matlagningstips

Tips för Matlagning med Timer

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

Undvik sådan mycket lättförstörbar mat som fläsk och fisk om den ska förvaras under längre tid, särskilt när det är varmt ute.

 **Använd inte timerfunktionen för mat som redan är varm.**

 **Använd inte timerfunktionen om ugnen redan är varm.**

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

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

Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen

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.

För jämn tillagning är den största rekommenderade storleken på en stekform 340 mm x 340 mm.

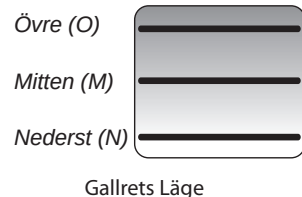
När ugnen är på bör du inte ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, annars kan knapparna bli mycket varma.

- 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.
- Cook & Clean ugnspanelerna (se "*Rengöra Spisen*") fungerar bättre om du undviker fettfläckar. Täck över kött vid tillagning.
- 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.

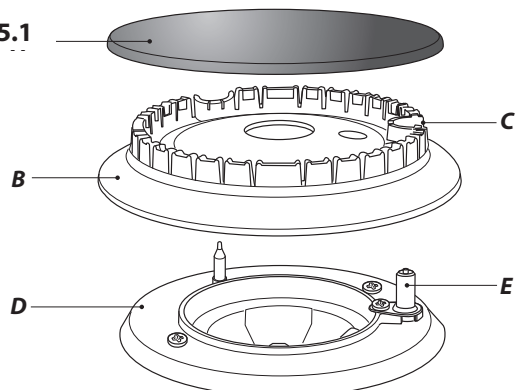
Mat tillagas på lägre temperatur i varmluftsugnar än i vanliga ugnar. Om du följer recept bör du minska den angivna temperaturen med 10 °C och tillagningstiden med 5-10 minuter. Temperaturen i varmluftsugnar varierar inte beroende på placering i ugnen, så du kan använda vilket ugnsgaller som helst.



Mat	Ugnen Fläktfunktion	Gallrets Läge	Konventionella Funktion	Ungefärlig Tillagningstid	
Ugnsstekt Kött					
Oxkött utan ben	150	M	160	30-35 minuter per 500g +30-35 minuter.	Fyllid och rullad - Lägg till ca. 10 min. per 500 g till tillagnings-tiderna 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.	Fyllid 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.
Mördegformar	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.	

5. Rengöra Spisen

Fig.5.1



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

Viktig Information

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

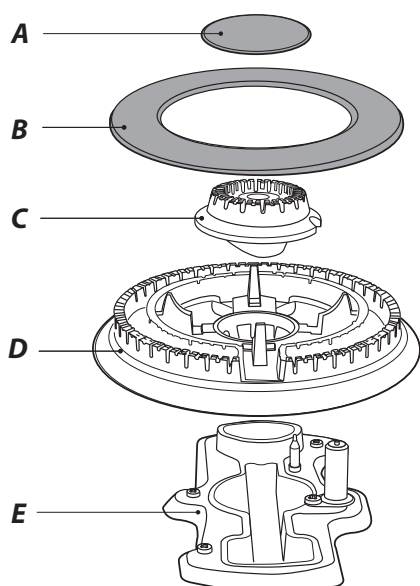
⚠ Använd aldrig lösningsmedel, tvättsoda, frätande rengöringsmedel, biologiska tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt.

⚠ 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.

Fig.5.2



A – Inre brännarlock, B – Yttre brännarlock, C – Inre brännarkrona, D – Yttre brännarkrona, E – Wokbrännarens bas

Hällens Brännare

Du kan ta av och rengöra brännarkronor och brännarlock.

⚠ Diska inte brännarhuvudena i diskmaskin.

De måste vara helt torra innan du sätter tillbaka dem.

Brännare med en Ring

När du sätter tillbaka brännarkronan måste du se till att skåran är i linje med elektroden eller hålet i brännarkroppen. Kontrollera att brännarkronan är jämn och att locket sitter mitt på brännarkronan (Fig.5.1).

Wokbrännare

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

När du sätter ihop wokbrännaren (Fig.5.2), vänder du på den stora stommen och letar upp det D-formade området (Fig.5.3). Vrid på kronan tills 'D' matchar 'D' på brännarkroppen.

För att montera den lilla inre brännaren letar du upp den större elektrodsåran i brännarkanten. Placera denna i linje med den vita tändningselektroden och placera den inre brännaren på den stora ringen (Fig.5.4).

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

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

Wokringen

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

Fig.5.3

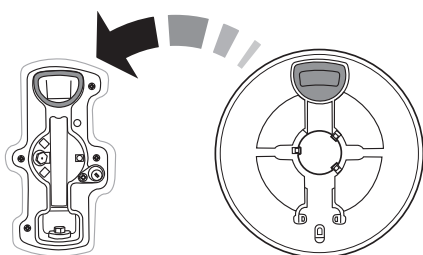
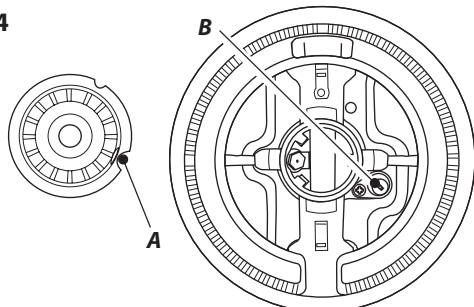


Fig.5.4



A – Elektrodsåra, B – Tändningselektrod

Grillplatta

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

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

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.

Grillpannan kan lätt tas bort för rengöring på följande sätt.

Ta bort grillpannans stödram genom att dra grillpannan framåt (**Fig.5.5**).

Lyft bort grillpannan från stödramen. Stödramen hålls fast på sidoskenorna av två klämmor på varje sida (**Fig.5.6**).

Stötta sidoskenan med en hand och lyft ramen upp och bort från sidoklämmorna med den andra och upprepa sedan på den andra sidan (**Fig.5.7**).

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.5.8**).

Diska INTE sidoskenorna i en diskmaskin.

Haka fast sidoskenorna i grillens sidor när du är klar. 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.

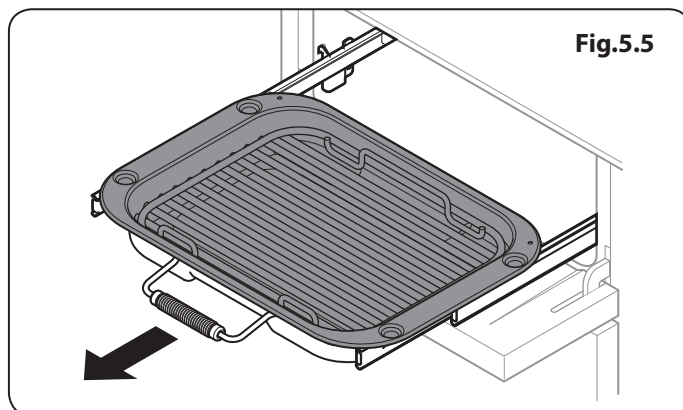


Fig.5.5

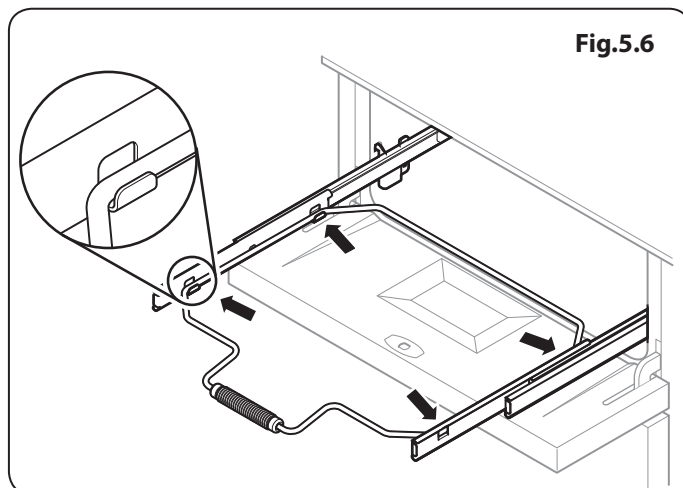


Fig.5.6

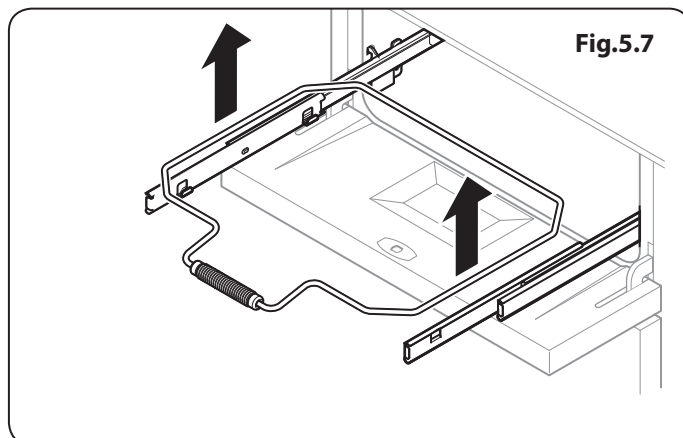


Fig.5.7

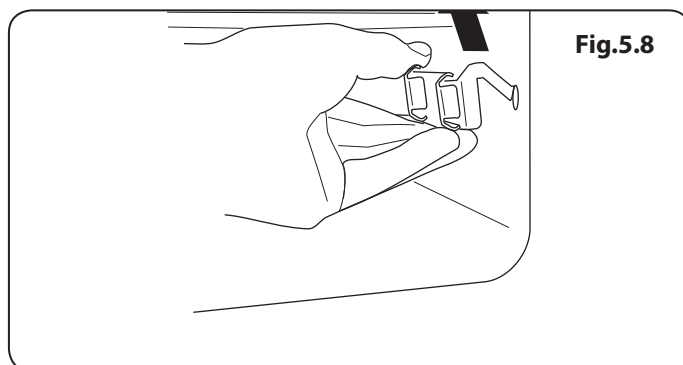
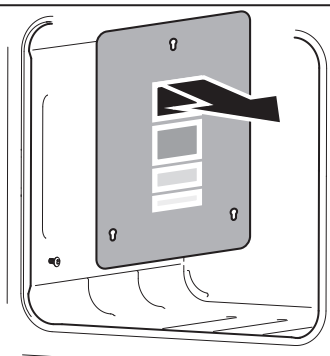


Fig.5.8

Fig.5.9



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.

Ugnsluckorna bör endast rengöras med en mjuk trasa urvriden i rent, varmt såpvatten – men se till att det inte läcker in vatten i spisen.

Polera med en torr trasa efter rengöringen.

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 bäst 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, ugnsrengöringssvampar eller andra material som kan repa ytan.

Ta bort paneler för att rengöra insidan av emalj

Om du vill rengöra ugnens insida av emalj måste du ta bort hyllorna innan du tar bort listerna. Du behöver inte ta bort stödfästena för att kunna ta bort listerna. Lyft upp varje list och låt den glida framåt och av stödfästena (**Fig.5.9**). När panelerna är borttagna kan du rengöra ugnens insida av emalj.

Sätt tillbaka delarna i omvänd ordningsföljd.

Rengöringstabel

Rengöringsmedlen som anges finns att köpa i snabbköp eller elbutiker (**Tabell 5-1**).

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

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

Hällen		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Hällens överdel (Inklusive brännarhuvuden och brännarhåttor)	Emalj, rostfritt stål, aluminium	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med en nylonskurdyna.
Keramisk håll/induktionshåll	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	Varmt 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.
	Rostfritt stål	Avlägsna svåra fläckar försiktigt med ett flytande rengöringsmedel.
Sidor och sockel	Målad yta	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa.
Stängskydd/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	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 ugnsselementen.
"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 5-1

6. Felsökning

Hällens tändning eller brännare fungerar inte

Är strömmen på? Är klockan uppläst?

Om inte kan det vara fel på strömförsörjningen.

Är tändningselektroden eller brännarhålen blockerade av smuts?

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

Brännarna tänds inte

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

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

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

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

Ånga strömmar ut från ugnen

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

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

Vilka rengöringsmaterial rekommenderas för spisen?

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

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

Ugnsfläkten låter mycket

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

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

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

Kontrollera att grillpannan skjuts in helt till det bakre stoppet när du använder grillen.

Grilla alltid med grillluckan öppen.

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. Ifall 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.

Strömavbrott

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

Maten tillagas för sakta, för snabbt eller bränner vid

Tillagningstiderna kan skifta från din förra ugn.

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

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 ugns-gallret ska vattnets yta vara helt jämn. (Om vattnet t.ex. är djupare i skålens bakände bör ugnens bakände lyftas upp eller framänden sänkas.)

Ugnen slås inte på

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

Är spisens strömförsörjning påslagen vid huvudströmbrytaren?

Har aktuell tid ställts in?

Visas nyckelsymbolen [] på displayen som anger att ugnen är låst? Se avsnittet "Klocka" för mer information om låsfunktionen.

Ugnen med timer värms inte upp när jag använder automatisk tillagning

Är ugnsknappen i avstängt läge?

Är ugnen låst (se "ovan")?

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.

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 Edison glödlampa 15 W 230 V, FÖR UGNAR. Det måste vara en speciell typ av glödlampa som tål värme upp till 300°C (**Fig.6-1**).

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

Leta reda på lampskyddet och vrid det moturs (det kan kännas trögt) (**Fig.6-2**).

Skydda fingrarna med en handske i händelse av att lampan splittras.

Skruva in den nya lampan medurs och sätt tillbaka skyddskåpan. Slå på strömmen och kontrollera att glödlampan fungerar.

Justera vinkeln på en ugnslucka

Det nedre gångjärnet på ugnarna kan justeras så att luckans vinkel ändras (**Fig.6-3**). Skruva loss fästskruvarna på det nedre gångjärnet och flytta gångjärnet till önskad plats med hjälp av skåran och en platt skruvmejsel (**Fig.6-4**).

Skruva fast gångjärnsskruvarna igen.

Fig.6.1

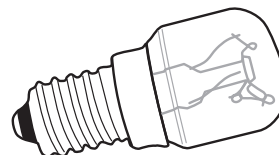


Fig.6.2

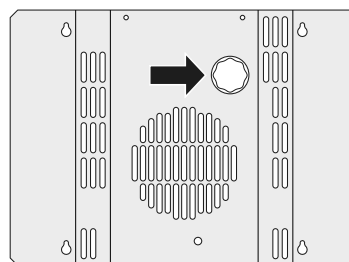
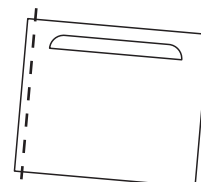
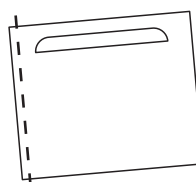
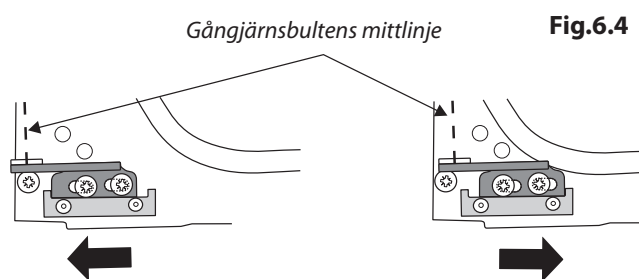


Fig.6.3



Effekt av gångjärnsjustering – överdriven för extra tydlighet

Fig.6.4



För extra tydlighet visas inte ugnsluckan

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 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

Den levereras för:

- Cat II_{2H3+}
- Cat II_{2H3B/P}
- Cat II_{2E+3+}
- Cat II_{2E3B/P}
- Cat II_{2ELL3B/P}
- Cat II_{2L3B/P}

En konverteringssats för andra gaser medföljer spisen.

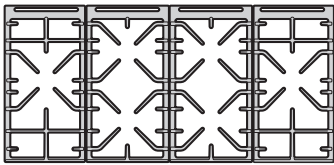
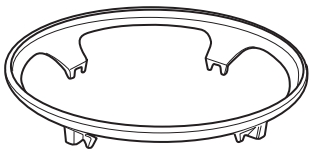
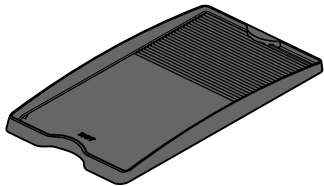
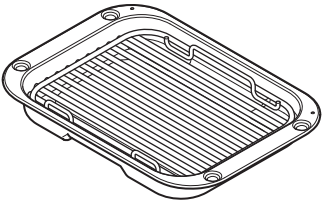
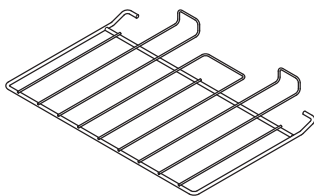
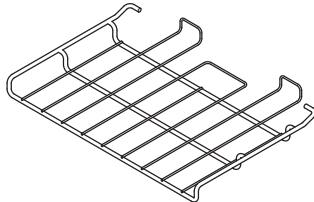
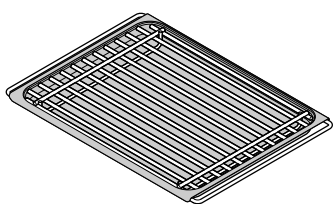
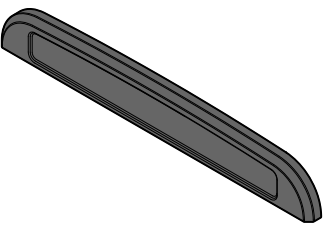
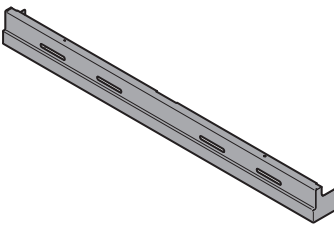
Om du vill använda en annan gas till spisen rekommenderar vi att konverteringen utförs före installation. Se anvisningarna som medföljer konverteringssatsen.

När enheten har konverterats ska du sätta fast dekalen för gaskonvertering på lämplig plats på datadekalen. Det anger vilken typ som enheten är inställd för.

INSTALLATION

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

Kontrollera delarna:

4 kastrullstöden	Wokringen
	
Grillplatta	Grillpanna och ställning
	
3 platta ugnsgaller	1 nedsänkt galler
	
Deluxe fack	Stänkskyddet
	
I två stycke sockel	
	

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

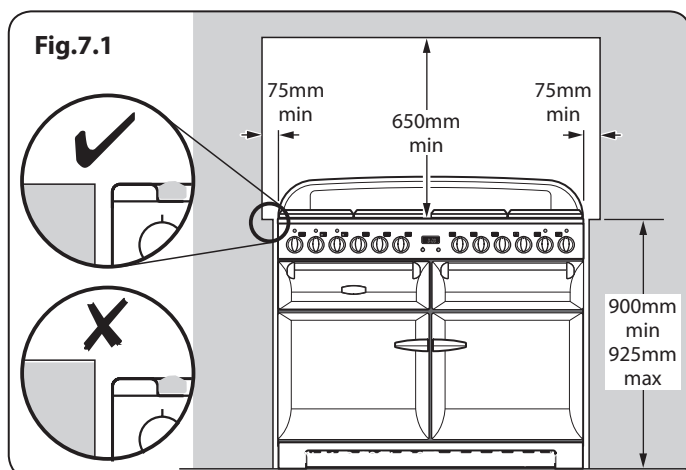
- Stabilitetsfäste: Om spisen ska gasförsörjas med en slang måste ett stabilitetsfäste eller en kedja monteras. **Dessa medföljer inte ugnen** men kan köpas på de flesta byggvaruhus.
- Gastryckstestare/manometer.
- Flexibel gasslang: Måste uppfylla kraven i gällande standarder.
- Multimeter: För elektriska 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. 13 mm skruvnyckel eller hylsnyckel

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.7.1**).

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** 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.

Fig.7.2 visar rekommenderade fria utrymmen ovanför spisen.

**Eventuell spishuv installeras i enlighet med huvtillverkarens anvisningar.*

*** Eventuellt stängskydd måste monteras enligt tillverkarens instruktioner. Man måste lämna extra plats i höjdlängd 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 1100 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.7.3**). Det krävs ett något mindre avstånd för att kunna öppna luckorna, men det extra utrymmet skyddar din hand när du öppnar luckan.

Flytta Spisen

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

⚠ Var försiktig, spisen är tung.

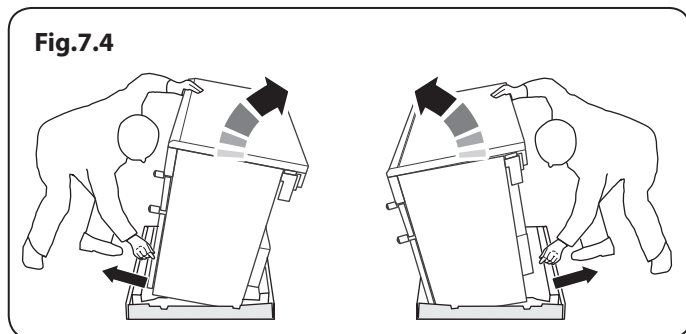
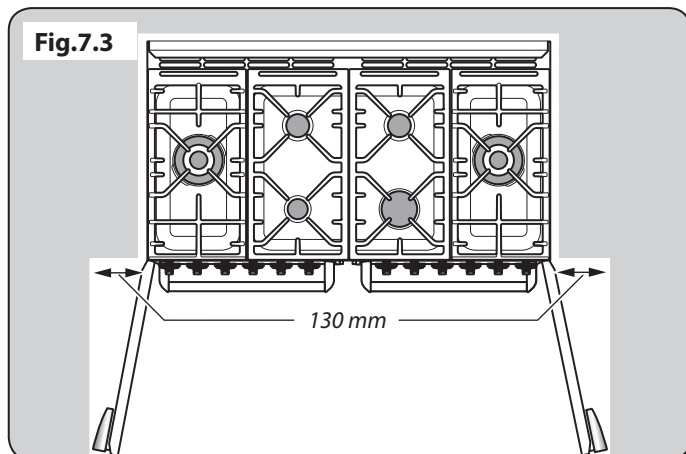
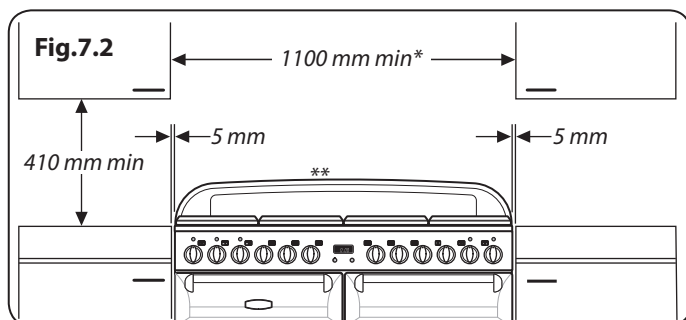
Vi rekommenderar att två personer flyttar spisen.

Golvbeläggningen måste sitta fast ordentligt. Ta annars bort den så att den inte kommer i vägen när spisen flyttas.

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.7.4**).

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



INSTALLATION

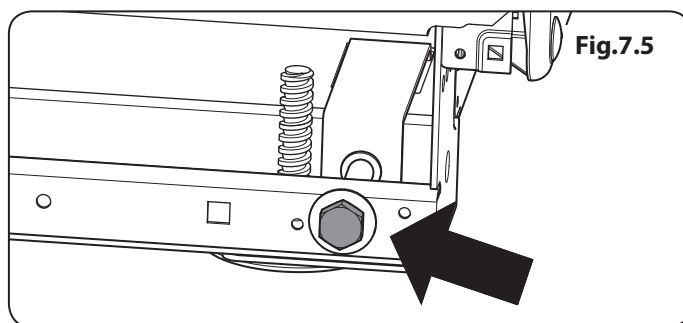
Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad och gastät när du är klar.

Sänka de Bakre Valsarna

För att justera höjden på baksidan av spisen, montera först en 13 mm skiftnyckel eller hylsnyckel på den sexkantiga justermuttern (Fig.7.5). Vrid muttern, medurs för att höja, moturs för att sänka.

Vrid 10 hela varv (360°) medurs.

Se till att du sänker ner BÅDA BAKVALSARNA.



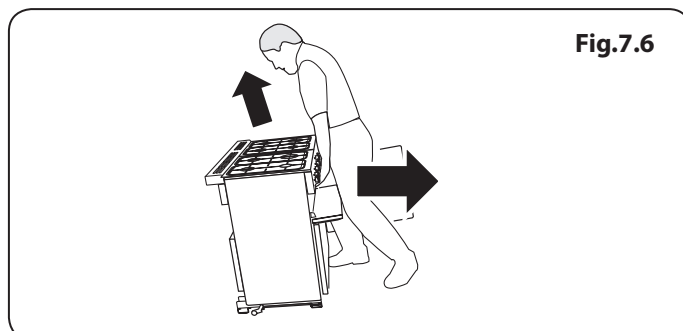
Avsluta Flytten

Vik ut den bakre kanten på bottenbrickan. Öppna ugnsluckorna så att du kan få ett bra grepp om botten av listpanelen när du flyttar spisen (Fig.7.6).

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.



Montering en Stödkonsol eller Kedja

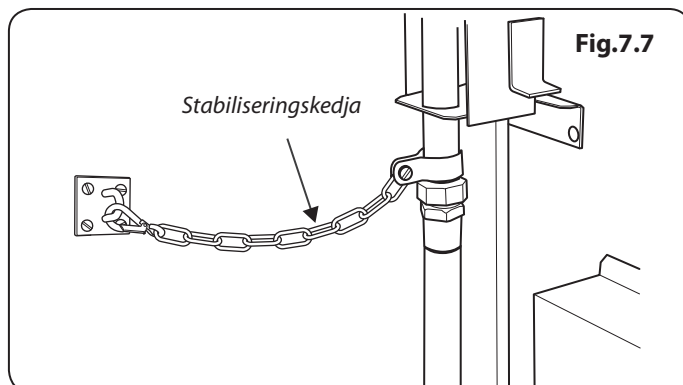
Om ingenting annat anges måste en spis med flexibel gasanslutning vara försedd med hjälp av lämplig stabilitetssäkrande anordning.

Lämpliga säkerhetsanordningar för stabil installation visas i Fig.7.7, Fig.7.8 och Fig.7.9.

Om man använder en säkerhetskedja (Fig.7.7) ska kedjan vara så kort som möjligt och fast ansluten till spisens baksida.

Om man har en stödkonsol (Fig.7.8 och Fig.7.9) 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.



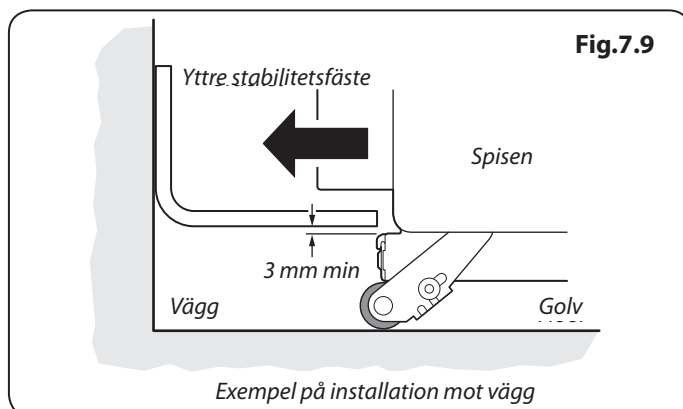
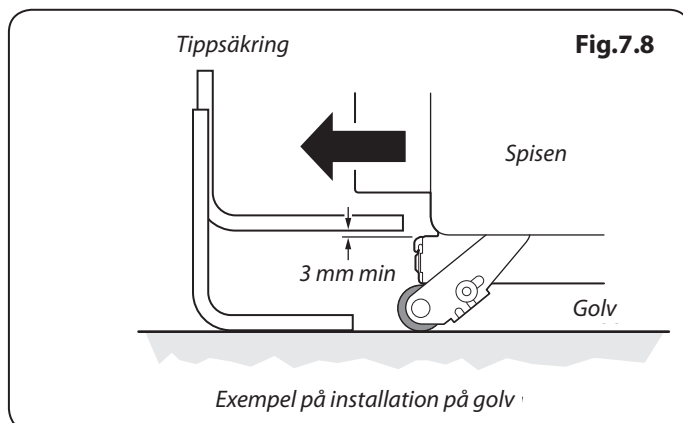
Flytta spisen efter Anslutning

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.7.6), 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.

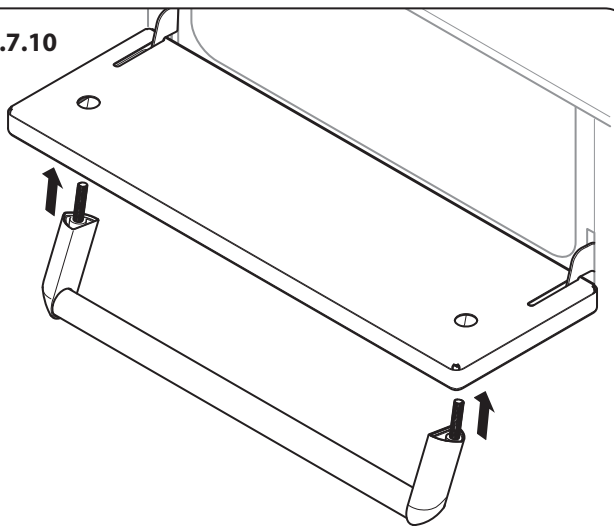
När du flyttar tillbaka spisen ska du återigen kontrollera att elkabeln och gasslangen inte har fastnat eller kläms.



INSTALLATION

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

Fig.7.10



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.

Montera Handtagen

Handtagen för grillen och långkoksugnen måste monteras på följande sätt:

Öppna luckan. Håll luckan öppen genom att antingen sätta en lämplig vikt på den eller låt någon hålla den.

Montera handtaget över tapparna på luckans framsida (**Fig.7.10**). När handtaget sitter på plats passar du in muttertapparna på handtagets gängade skruvar (**Fig.7.11**).

Skjut fästmuttrarna över tapparna (**Fig.7.12**) och använd den medföljande skruvnyckeln för att dra åt säkert.

Ta bort muttertapparna och montera skyddshylsorna.

Upprepa rutinen för den andra luckan.

Montera de medföljande gummihylsorna noggrant (**Fig.7.13**).

Fig.7.11

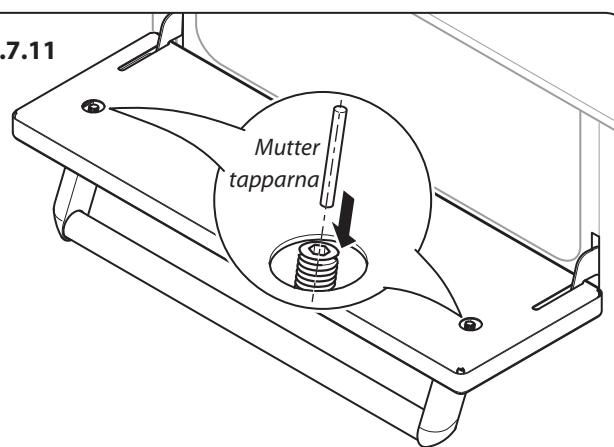


Fig.7.12

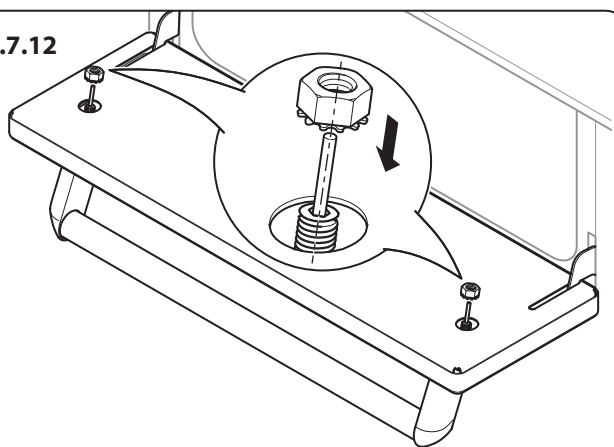
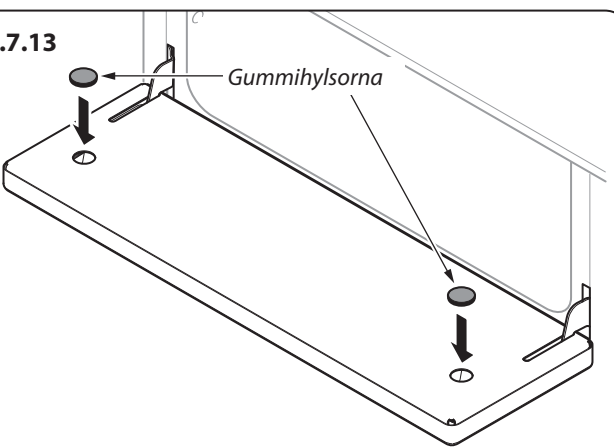


Fig.7.13



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.

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.

Gasledningen måste avslutas med en nedvänd bajonettanslutning.

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 1250 mm slang större flexibilitet för bajonettens placering och gör det enklare att flytta spisen.

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

Ideally the hose supply connection should be within the shaded area 'A' (**Fig.7.14**).

Skruva fast slangens gängade ände i gasinloppet.

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

Trycktestning

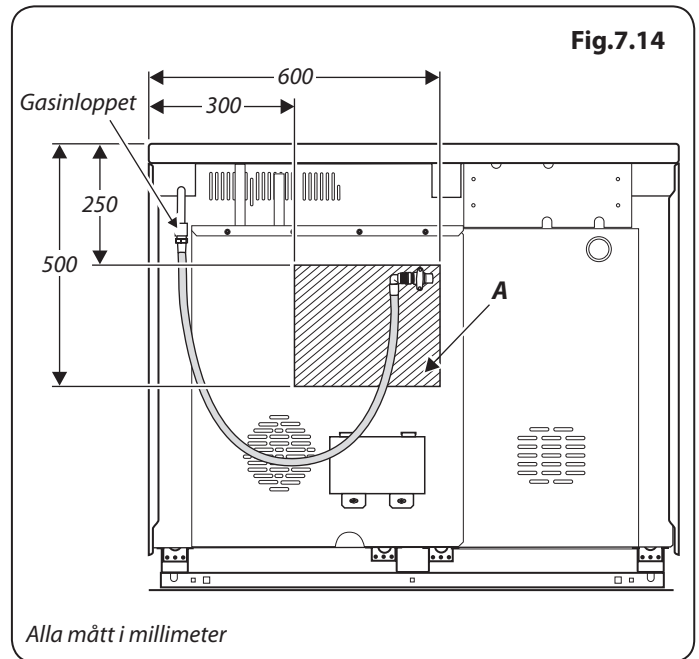
Gastrycket kan mätas på en av de centrala hällarnas brännarinjektorer (inte wokbrännaren).

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

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

Se apparatens dataskylt för trycktestning.

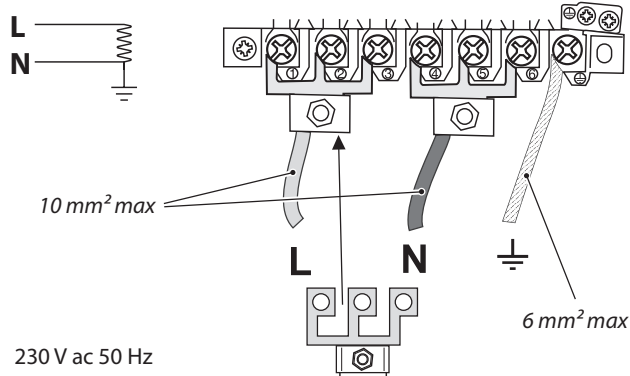
Stäng av brännarna. Kontrollera sedan att du sätter ihop brännarhatten på rätt sätt på brännarkroppen.



INSTALLATION

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

Fig.7.15



Elektrisk Koppling

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

Strömdrivna Jordslutningsbrytare

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

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER.

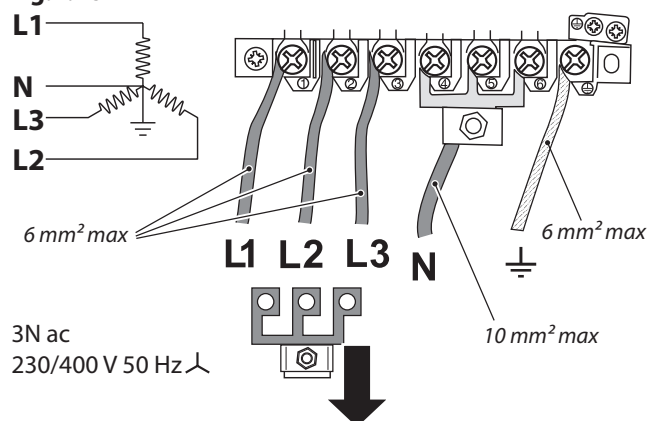
⚠ VARNING: DENNA PRODUKT MÅSTE JORDAS.

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

⚠ Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.

Du kan komma åt huvuduttaget genom att ta bort terminalskyddet på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt anslutningar för din typ av eltilförsel så som anges ovan (**Fig.7.15** och **Fig.7.16**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna.

Fig.7.16



INSTALLATION

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

Slutkontroll

Kontroll av Häll

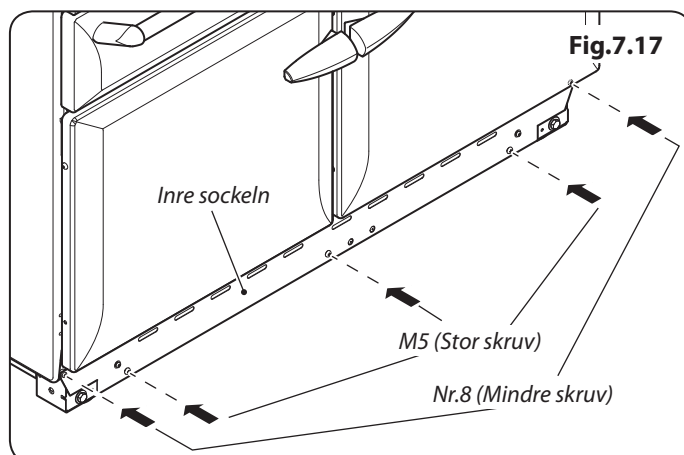
Kontrollera varje matlagningszon i taget. Kom ihåg att använda kokkärl med rätt storlek och av rätt material.

Kontrollera Grillen

Slå på grillreglaget och kontrollera att grillen värms upp.

Kontrollera Ugnarna

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



Slutlig Montering

Montera den Tvådelade Sockellisten

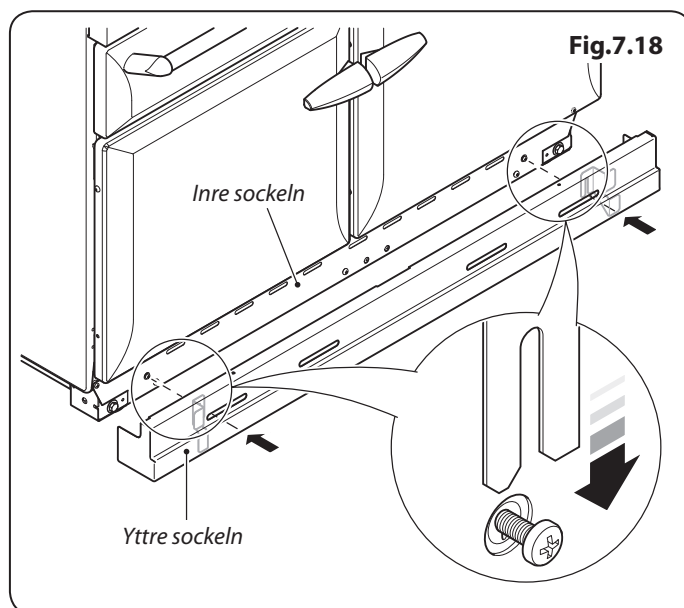
Montera den inre sockellisten nedtill på spisens framsida med de fem (5) medföljande skruvarna (3 x M5-skrivar i den nedre kanten samt 2 x skruvar nr 8 i vardera änden) (Fig. 7.17).

Lossa de två (2) skruvarna framtill på den inre sockellisten.

Passa in de två spårfästena på den yttre sockellistens insida på de två skruvarna (Fig. 7.18). Använd en lämplig skruvmejsel och dra åt de två skruvarna genom spåren i den yttre sockellisten.

Den yttre sockellistens höjd kan justeras om du lossar de två fästskruvarna och skjuter listen uppåt eller nedåt till lämplig höjd. Dra sedan åt skruvarna på nytt.

Obs: För att underlätta monteringen av den yttre sockellisten bör du öppna luckorna när du lokaliserar de två spårfästena.



Installation av Stänkvägg

Placera stänkskyddet baktill på hällen och fäst det med de medföljande skruvarna.

Kundservice

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

Tack så mycket.

9. Tekniska Data

SPISEN ÄR AV KATEGORI: Kat II_{2H3+}, Kat II_{2H3B/P}, Kat II_{2E+3+}, Kat II_{2E3B/P}, Kat II_{2ELL3B/P}, Kat II_{2L3B/P}.

Den levereras för grupp H naturgas. Det finns en konverteringssats för andra gaser.

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, BE, CH, DE, AT, SE, LU, NO, IT.

Anslutningar

Gas (Rp ½ vid bakre högra sidan)		Elektrisk
Naturgas	20 mbar	230 / 400V 50 Hz
Butangas	29 mbar	
Propangas	37 mbar	

Mått

Total höjd	minsta 900 mm	maximal 925 mm
Total bredd	1100 mm	
Total djup	600 mm till framsidan på takfot: 648 mm över handtagen	
Minsta utrymme för häll	650 mm	

Se avsnittet "Placering av Spisen".

Värden

Kokplatta	Bypass-skruvar*	Naturgas 20 mb		Gasol	
			Injektor		Injektor
Wokbrännare	57	3,5 kW	inbyggd 78	3,5 kW (246 g/h)	inbyggd 53
			extern 126		extern 82
Stora brännare	40	3,0 kW	134	3,0 kW (210 g/h)	87
Mellanbrännare	32	1,7 kW	109	1,7 kW (119 g/h)	68
Liten brännare	28	1,0 kW	75	1,0 kW (70 g/h)	51

* Ventilerna i denna spis är utrustade med justerbara bypass-skruvar. Spisen levereras med bypass-skruvarna inställda för naturgas. För LPG-konvertering måste bypass-skruvarna skruvas in helt och hållet.

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	AGA
Modellidentifiering	Masterchef XL
Storlek	110
Typ	Kombinationsspis

Typ av häll	Gas
Antal gasbrännare	6
Extra / Liten brännare (EE-gasbrännare)	-
Halvsnabb / Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	58%
Halvsnabb / Medelstor brännare (EE-gasbrännare)	58%
Snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	56%
Snabb / Stor brännare (EE-gasbrännare)	-
Wok (EE-gasbrännare)	53%
Wok (EE-gasbrännare)	53%
Spisplatta EE-gashäll (*)	55%

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

Ugnsdata

Varumärke	AGA	
Modellidentifiering	110 Masterchef XL	
Typ av ugn		Elektricitet
Massa	kg	132
Antal ugnsutrymmen		2
Extra effektiv ugn till vänster		
Bränsletyp		Elektricitet
Typ av ugnsutrymme		Multi-funktion
Effekt - Konvektion		2.2
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Litres	73
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh / cycle	1.08
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh / cycle	0.91
Energieffektivitetsindex - konventionell		126.1
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		106.2
Energiklass		A
Extra effektiv ugn till rechts		
Bränsletyp		Elektricitet
Typ av ugnsutrymme		Varmluft
Effekt - Konvektion		-
Effekt - Forcerad luftkonvektion		2.5
Volym	Litres	73
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh / cycle	-
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh / cycle	0.88
Energieffektivitetsindex - konventionell		-
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion		102.7
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		1.0 kW
Brödjäsningslåda		-

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	9.6 kW
---	--------



Station Road
Ketley
Telford
Shropshire
TF1 5AQ
England

@: customerrelations@agarangemaster.co.uk

☎: +44 (0) 115 946 6106

agaliving.com



Home to great cooking



Registreringsnummer: 354715 Registreringsverket: Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG

AGA har en policy om kontinuerlig produktförbättring, och företaget förbehåller sig rätten att ändra specifikationer och utföra modifieringar av den beskrivna apparaten när som helst.

