



Home to great cooking

MASTERCHEF^{XL} 90



ANVÄNDARHANDBOK &
ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

90 Induktion

Innehålle

1. Innan du Börjar...	1	6. Felsökning	21
Installation och Underhåll	1	7. Installation	23
Konstiga Lukter	1	Bäste Montör	23
Ventilation	1	Säkerhetskrav och Föreskrifter	23
Personlig Säkerhet	1	Ventilation	23
Hällens Skötsel	3	Spisens Placering	23
Spisens Skötsel	3	Placering av Spisen	24
2. Cooker Overview	4	Flytta Spisen	24
Hällen	4	Flytta Spisen Efter Anslutning	25
Utdragbar Grill	8	Montera Handtagen	26
Ugnarna	9	Utgjämning	26
Accessories	12	Elektrisk Koppling	27
Ugnsampa	12	Slutkontroll	27
Klocka	13	Slutlig Montering	28
3. Matlagningstips	16	Kundservice	28
Använda din Induktionsspis	16	8. Kopplingsschema	29
Tips för Matlagning med Timer	16	Kopplingsschema: Hällen	29
Allmänna Tips för Matlagning i Ugnen	16	Kopplingsschema: Ugnar	30
4. Vägledning för Matlagning i Ugnen	17	9. Tekniska Data	31
5. Rengöra Spisen	18	Effektivitetsdata för spislatta	32
Häll	18	Ugnsdata	33
Utdragbar Grill	18		
Kontrollpanel och Luckor	19		
Ugnar	19		
Rengöringstabell	20		

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 induktionsspis tidigare.

⚠ FÖRSIKTIGT: Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några som helst andra ändamål som t.ex. rumsuppvärmning. Om apparaten används för något som helst annat ändamål kan detta göra eventuella garanti- eller skadeståndsanspråk ogiltiga. Utöver att göra sådana anspråk ogiltiga, är det slöseri med energi och kontrollvreden kan komma att 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 elleverantörer.

Se till att spisen är ansluten och påslagen.

Kontrollknappskärmen blinkar i ungefär två sekunder när strömmen slås på – detta är normalt.

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

När du använder spisen för första gången kan det hända att den luktar lite konstigt. Denna lukt försvinner när spisen har använts ett litet tag.

Innan du använder ugnen för första gången bör du se till att allt förpackningsmaterial har avlägsnats och sedan värma upp ugnen till 200 °C i 1 timme för att bli av med tillverkningslukter.

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

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

Ventilation

⚠ Viktigt! 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 hållbrännare på eller använder spisen under lång tid bör du öppna ett fönster eller slå på en utsugsfläkt.

Personlig Säkerhet

Viktig information för personer med pacemaker eller insulinpump: Hällens funktioner uppfyller tillämpliga europeiska standarder angående elektromagnetiska störningar. Kontakta din läkare för rådgivning om du har en pacemaker eller insulinpump och är osäker.

⚠ 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.

⚠ Håll sådana magnetiska saker som kredit- och betalkort, disketter, räknare m.m. borta när hällen används.

⚠ 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.

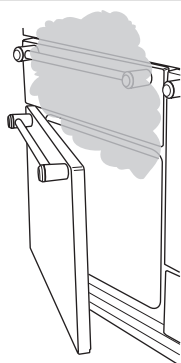
⚠ Åtkomliga delar blir varma vid användning och förblir varma en stund efter användning. Håll barn borta från spisen och bär inte löst sittande eller hängande kläder när du använder enheten.

⚠ Använd INTE ånga när enheten rengörs.

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

⚠ Var försiktig när du vidrör de markerade matlagningsområdena på hällen.

Fig.1.1



⚠ 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.

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.

Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten kan ånga strömma ut när ugnsluckan öppnas ("Fig.1.1"). Se till att du inte står för nära när du öppnar ugnen och vänta tills eventuell ånga har strömmat ut.

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.

⚠ 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 olja utgöra en brandfara.

⚠ Håll alltid fritöser under tillsyn. Värm alltid upp olja långsamt och håll pannan under uppsikt under uppvärmning. Fritöser bör endast fyllas till en tredjedel med olja. 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. 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 tätslutande lock eller en bakplåt. Använd en kemisk torr- eller skumsläckare om sådan finns tillgänglig.**

Se till att det inte kommer in vatten i spisen.

- ⚠ **Apparaten är tung, så var försiktig när du flyttar den.**

Hällens Skötsel

- ⚠ **Laga aldrig mat direkt på hällytan ("Fig.1.2").**
- ⚠ **Låt aldrig någon klättra eller stå på hällen.**
- ⚠ **Använd inte ytan som skärbräda.**

Förvara inte köksredskap, mat eller brännbara föremål på hällen när den inte används (t.ex. handdukar, stekpannor med olja).

- ⚠ **Placera inte plast- eller aluminiumfolie, eller plastbehållare på hällen.**
- ⚠ **Ha inte värmezonen på när de inte används för matlagning.**

Keramikytan är mycket tålig, men en kraftig stöt eller ett vasst fallande föremål (t.ex. ett saltkar) kan orsaka sprickor ("Fig.1.3").

- ⚠ **Om en spricka uppkommer ska du omedelbart koppla från spisen och se till att den blir reparerad.**
- ⚠ **Var försiktig och placera INTE metallföremål som t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock på spishällen eftersom de kan hettas upp.**
- ⚠ **Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.**

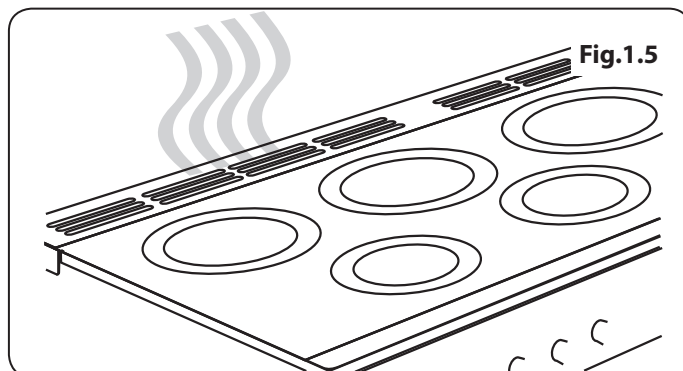
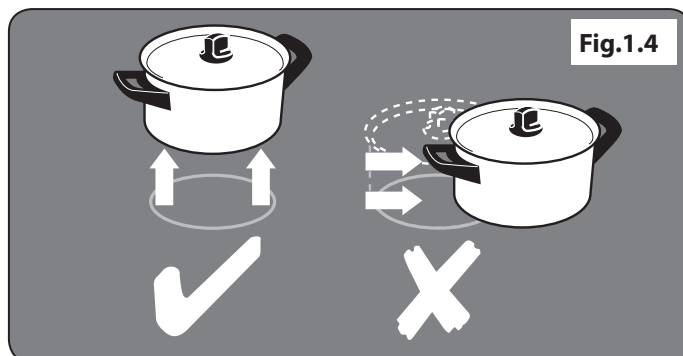
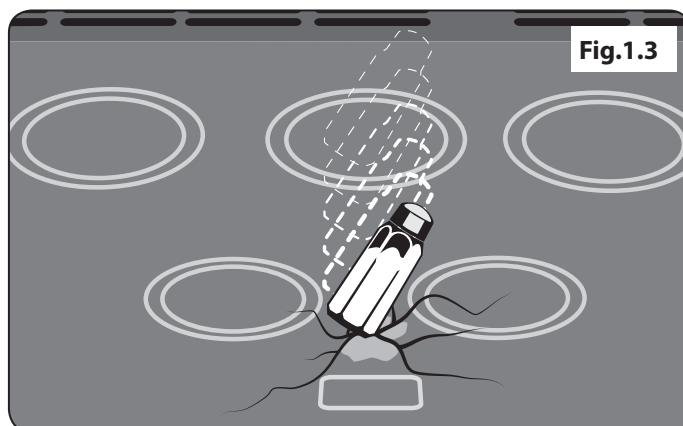
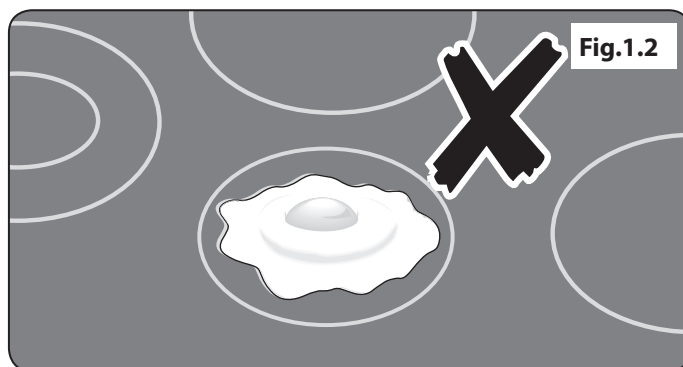
Lyft alltid av kastruller från hällen. Om du drar kastruller över hällen kan det orsaka märken och repor ("Fig.1.4"). Stäng alltid av värmen med kontrollknappen innan du avlägsnar en kastrull.

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

Placera inte något mellan kastrullens botten och hällytan (t.ex. grytunderlägg, aluminiumfolie, wokstativ).

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 matlagningångor ("Fig.1.5").



2. Cooker Overview

Fig.2.1

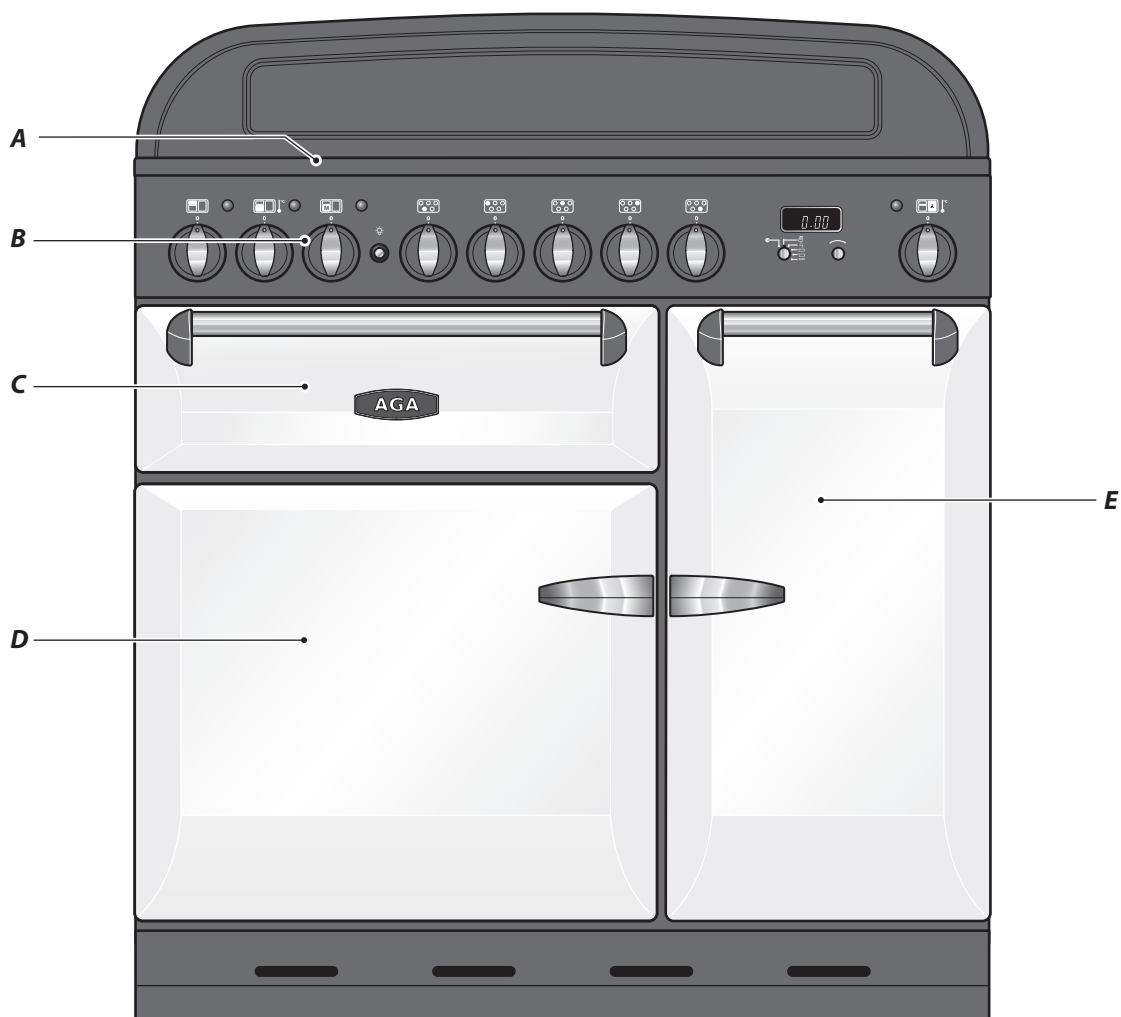
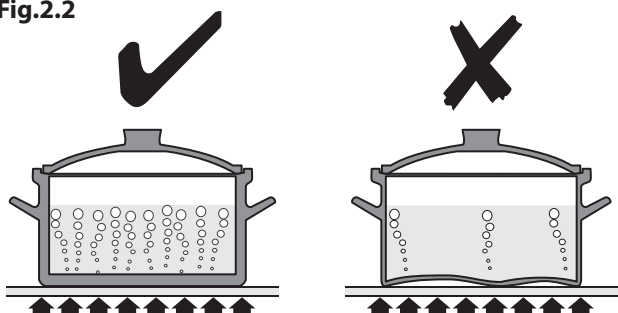


Fig.2.2



Induktionsspisen (**Fig.2.1**) har följande funktioner:

- A.** 5 induktionszoner för matlagning
- B.** Een kontrollpanel
- C.** Een utdragbar grill
- D.** Een multifunktionsugnen
- E.** Varmluftsgn

Hällen

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

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

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

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

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

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

Använd alltid kastruller som är lika stora (eller något större) som de markerade områdena på hällen (Fig.2-4). Om du använder ett lock kokar innehållet snabbare.

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

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

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

-  Kastrullavkännare
-  Indikator för återstående värme
-  Automatisk uppvärmning
-  Barnspärr
-  Inställning låg temperatur
-  Inställning effektförstärkning

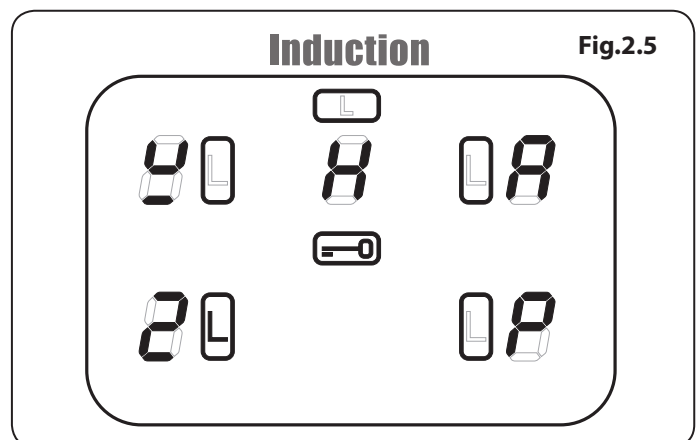
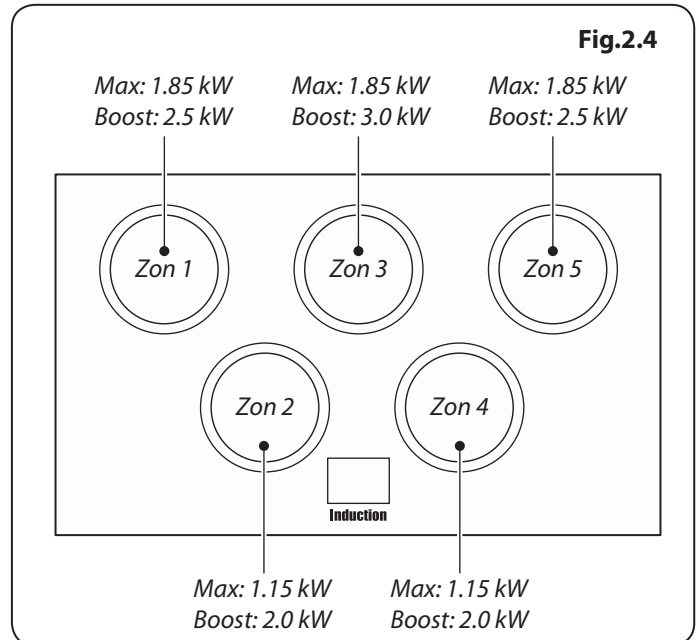
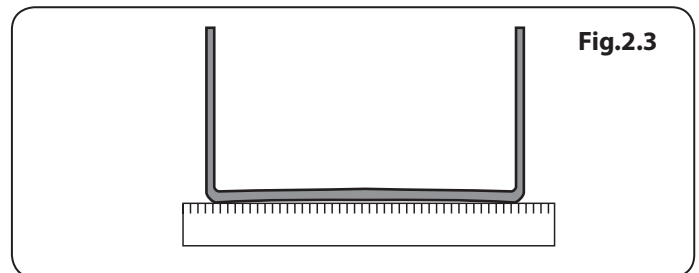
Kastrullavkännare,

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

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

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

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

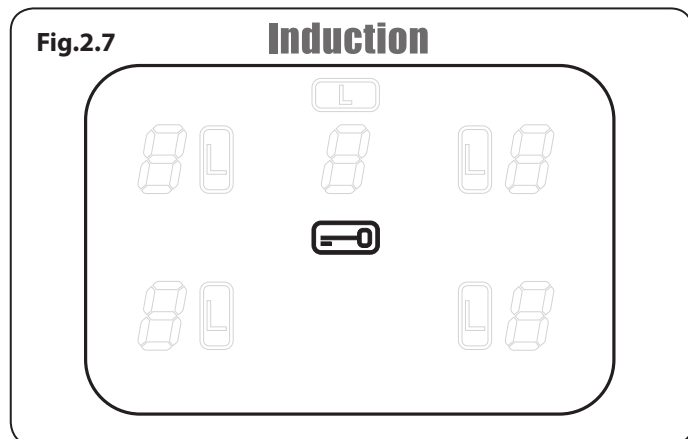
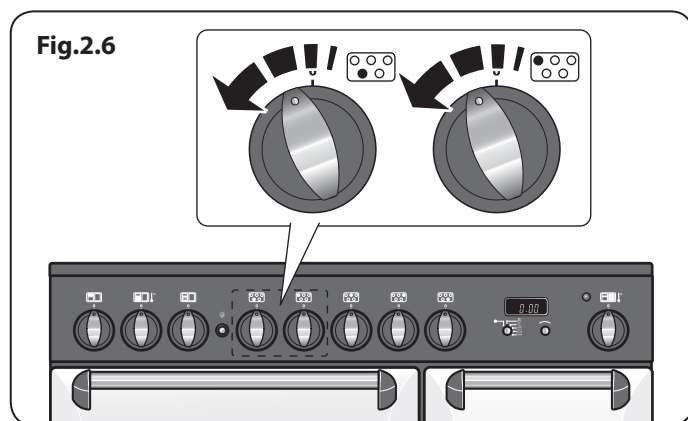


Matlagningszon	Minsta Rekommenderade Storleken (mm)
Vänster Främre	140
Vänster Bakre	180
Mitten	180
Höger Bakre	180
Höger Främre	140

Tabell 2.1

Effektnivå	Automatisk Uppvärmningstid (min: sek) på 100 %
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

Tabell 2.2



Indikator för Återstående Värme, *H*

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

Automatisk Uppvärmning, *R*

Funktionen kan användas för alla matlagningsområden. Den gör att elementet för den valda matlagningszonen snabbt värms upp till temperatur.

Du kan välja funktionen genom att tillfälligt vrida kontrollknappen moturs tills symbolen [*R*] visas i teckenfönstret.

Vrid kontrollknappen till önskad effektnivå (1 till 9) när [*R*] visas. Kockärlet värms upp på full effekt under en viss tid innan effekten sänks till den valda nivån.

När funktionen för automatisk uppvärmning är aktiverad, visas [*R*] och den valda effektnivån omväxlande i teckenfönstret.

Teckenfönstret slutar blinka och endast den valda effektnivån visas när den automatiska uppvärmningstiden har gått.

Funktionen för automatisk uppvärmning kan avbrytas genom att du vider kontrollknappen till effektinställningen "0" eller "9".

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

Barnspärr,

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

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

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

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

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

För att låsa upp hällen ska du samtidigt vrida båda de vänstra reglagen moturs och hålla kvar tills symbolen i mitten av hällens kontrollskärm försvinner.

Inställning för Lågtemperaturstekning/ Sjudning, L1/L2

! Denna funktion ska endast användas vid uppvärmning från helt avstängt läge.

Varje kokzon är utrustad med två inställningar för låg temperatur:

- L1 håller en temperatur på ungefär 40 °C – perfekt för att sakta smälta smör eller choklad.
- L2 håller en temperatur på ungefär 90 °C – perfekt för sjudning (låt en kastrull eller panna koka upp och välj sedan L2 för att låta soppor, såser, grytor, etc. sjuda på en lagom nivå).

Extra Effektinställning, P

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

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

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

Matlagningszonerna paras ihop när den extra effektfunktionen används.

Fig.2.8 visar hällens layout. Zonerna A och B är sammanlänkade, precis som zonerna C, D och E.

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

! Det finns en inbyggd säkerhetsanordning.

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

Överhettningssfunktion

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

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

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

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

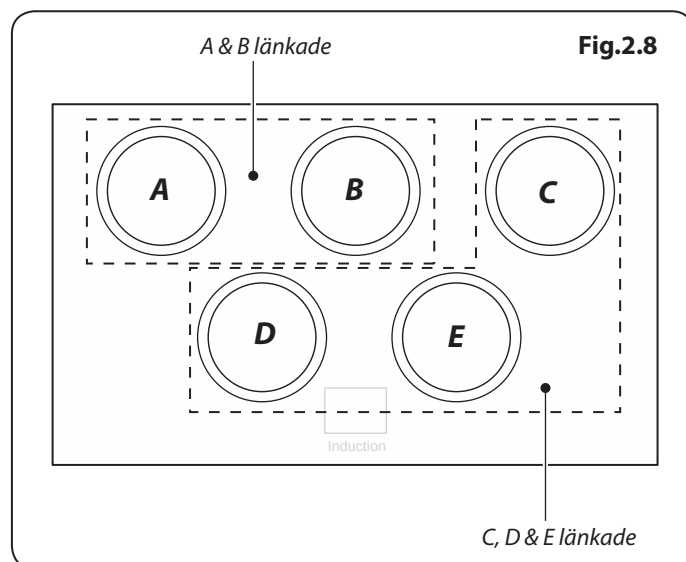


Fig.2.9

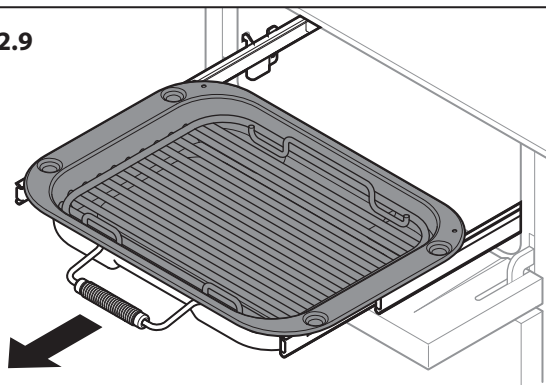


Fig.2.10

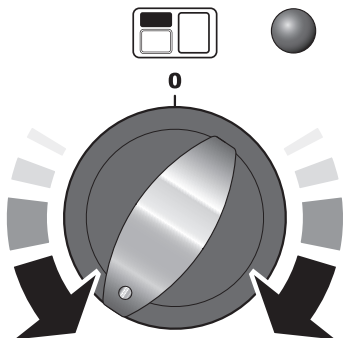
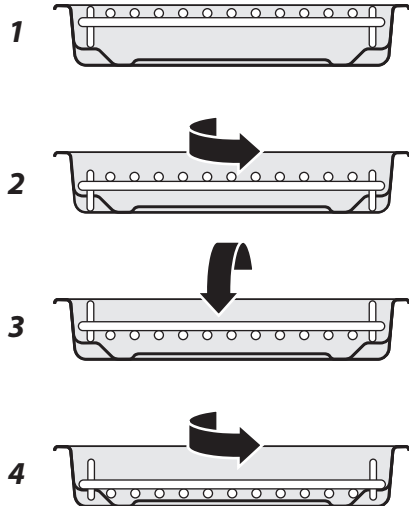


Fig.2.11



Utdragbar Grill

⚠ VARNING: Den här apparaten är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas i andra syften (t.ex. rumsuppvärmning).

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

Öppna grillluckan och dra ut ställningen med handtaget (Fig.2.9).

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

Du kan justera värmen genom att vrida på knappen. Vrid knappen medurs om du vill värma upp hela grillen (Fig.2.10).

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.

Grillgallret kan vändas så att du får två olika grilllägen (Fig.2.11).

Låt inte grillen stå på under en längre tid utan att grillpannan är placerad under den.

⚠ Stäng inte grillluckan när grillen är på.

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 2.3

Ugnarna

Klockan måste ställas in innan du kan använda ugnarna. Se avsnittet "Klocka" nedan för anvisningar om hur du ställer in tiden.

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

Den vänstra ugnen är en multifunktionsugn, den ugnen till höger är en fläktugn.

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 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 2.3 sammanfattar multifunktionslägena.

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

Multifunktionsugnens Funktioner

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.

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.

Varmluftsgn



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

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

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

Varmluftsgrill



Vid denna inställning är fläkten på samtidigt som takelementet. Det gör att värmen är jämnare och mildare än i en vanlig grill. För bästa resultat ska du placera maten som ska grillas på ett galler över en stekform som är mindre än en vanlig grillpanna. Det gör att luften cirkulerar bättre.

Tjocka kött - eller fiskbitar passar perfekt att grilla på detta sätt eftersom den cirkulerande luften mildrar värmen från grillen.

Ugnsluckan bör vara stängd under grillning för att spara energi.

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

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

Kombinationsugn



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

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

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

Konventionell Ugn (Över- och Undervärme)



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

Svenska

Gratineringsselement



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

Undervärme



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

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.

Varmluftsupptining på Högersida

Varmluftsupptining, är en ugn med fläktar som konstant cirkulerar varmluft, vilket innebär snabbare, jämnare tillagning.

De rekommenderade tillagningstemperaturerna för en varmluftsupptining 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.

Använda Ugnarna**Varmluftsgn**

Vrid temperaturknappen till önskad temperatur (**Fig.2.12**).

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.2.13**).

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

Ugnens indikatorlampa är tänd tills ugnen har nått rätt temperatur. Den kommer sedan att sättas på och av under tillagningen då ugnen håller den valda temperaturen.

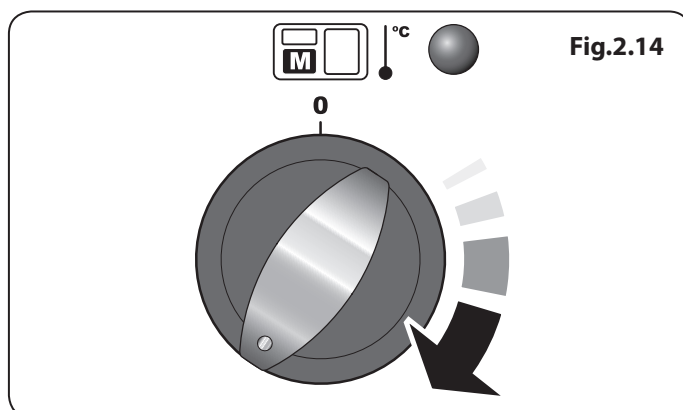
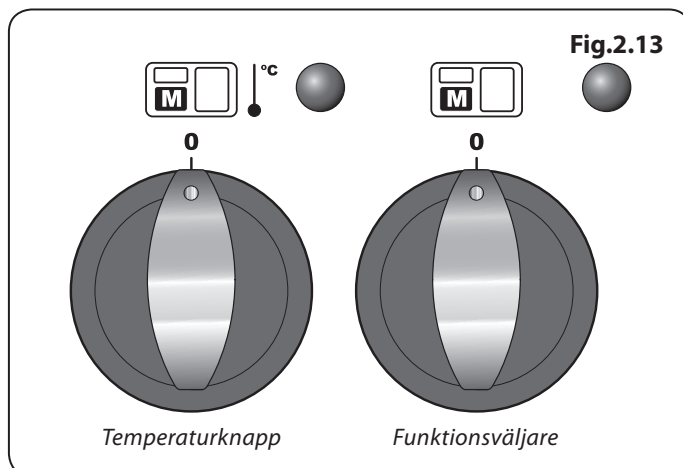
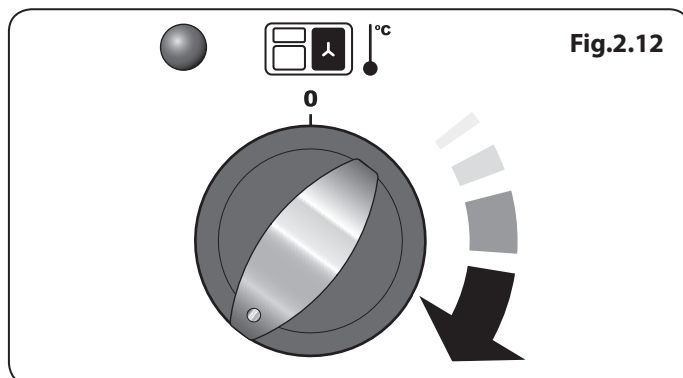
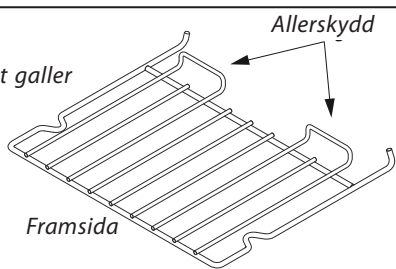
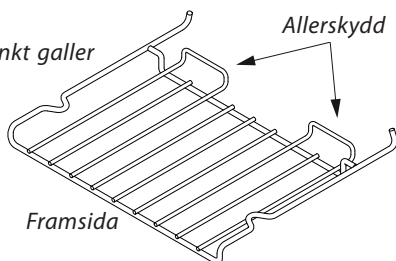


Fig.2.15

Plant galler



Nedsänkt galler



Accessories

Ugns-galler

Din spis är, förutom de platta gallerna, även försedd med ett djupt galler (Fig.2.15) som ökar möjligheterna för placering.

Ta bort och återmontera hyllor

Räcket har en liten hake på endera sidan (Fig.2.16). För att ta bort räcket – ställ dessa i linje med spärrarna i räckets stöd (Fig.2.17). Lyft räcket uppåt så att den kommer att kunna passera över räckspärren (Fig.2.18) och dra sedan den framåt (Fig.2.19).

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.2.20) och ett galler för att värma upp tallrikar (Fig.2.21).

Fig.2.16

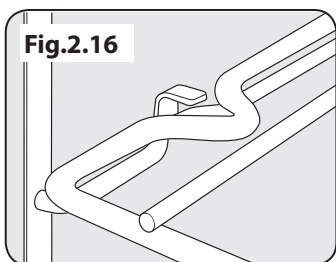


Fig.2.17

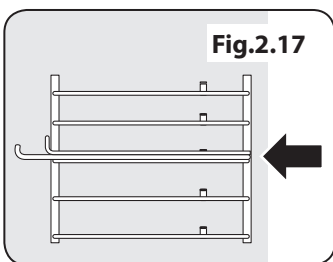


Fig.2.18

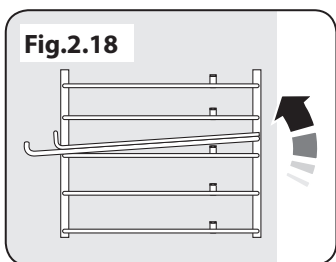


Fig.2.19

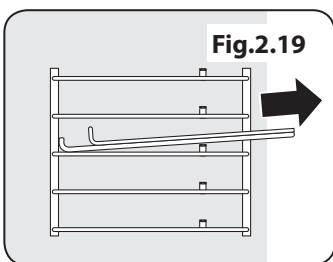


Fig.2.20

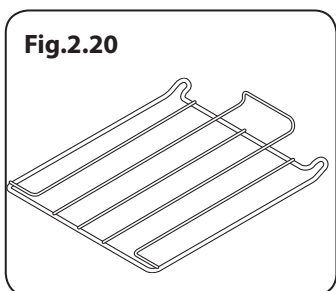


Fig.2.21

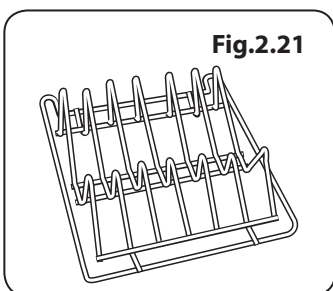


Fig.2.22



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.

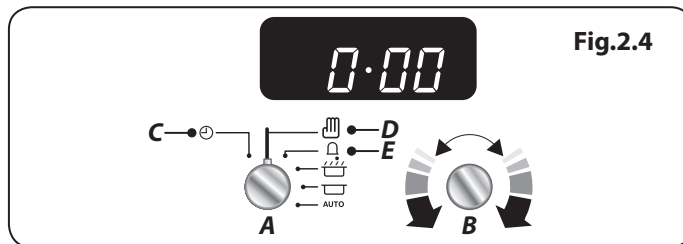
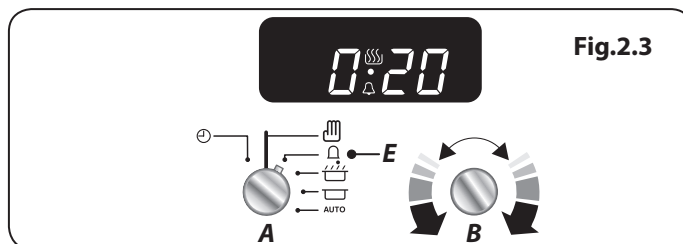
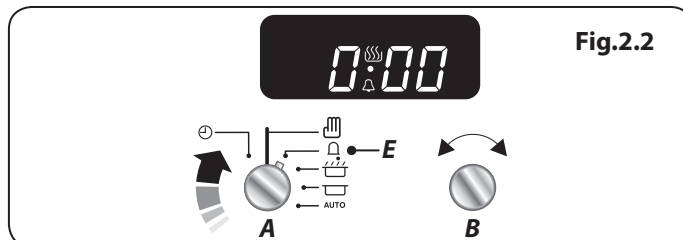
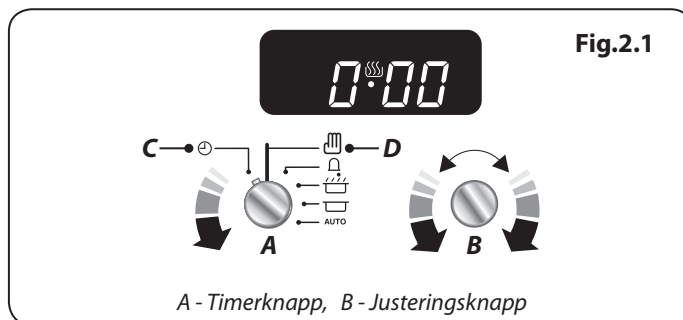


Fig.2.5



Fig.2.6

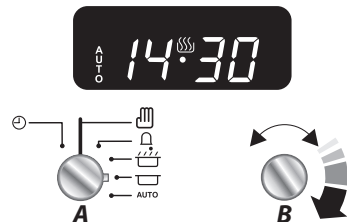
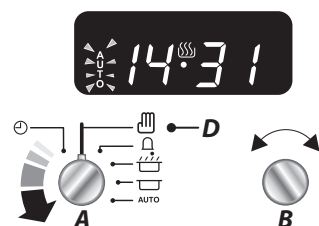


Fig.2.7



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 glömmet.

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.

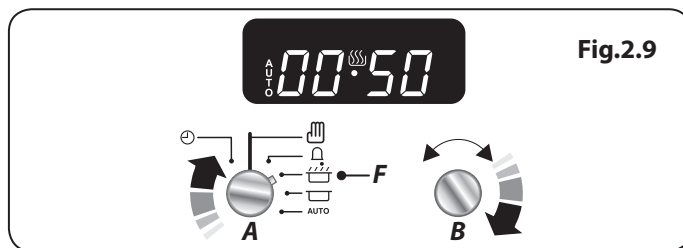


Fig.2.9

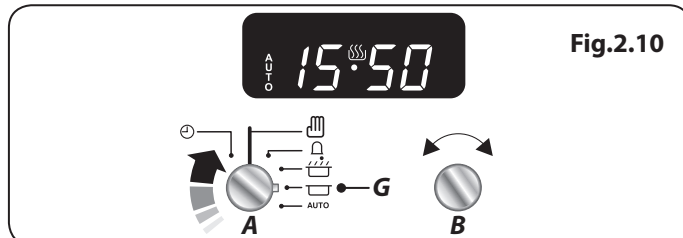


Fig.2.10

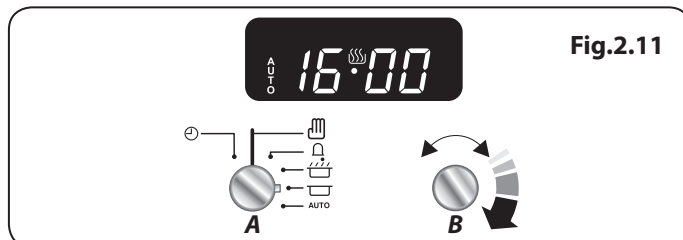


Fig.2.11

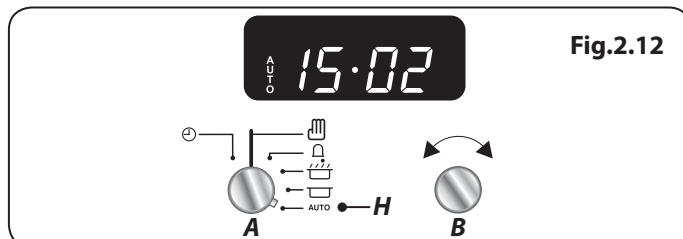


Fig.2.12

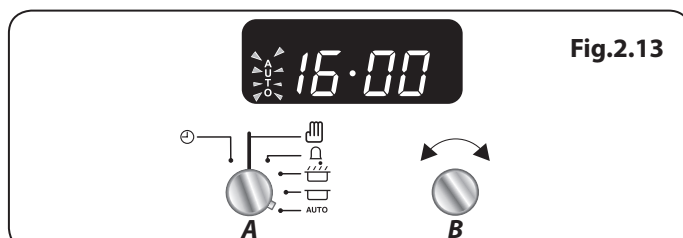


Fig.2.13

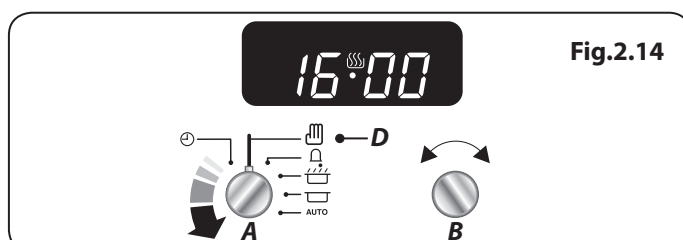


Fig.2.14

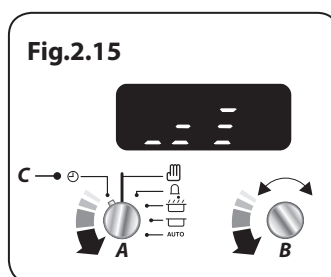


Fig.2.15

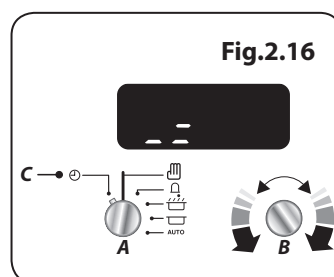


Fig.2.16

3. Matlagningstips

Använda din Induktionsspis

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

- Kontrollera att de kastruller/stekpannor du har eller köper lämpar sig för användning på induktionshällen. Rostfritt stål, emaljerat stål och gjutjärn lämpar sig mycket bra. Dubbelkolla kastruller/stekpannor innan du köper dem – de måste ha undersidor som kan dra till sig en magnet.
- Ta dig tid att lära dig induktionsmatlagning. Det är en tillredningsmetod som är såväl snabb och kraftfull som skonsam. När du sjuder kan du se att vätskor ibland tycks sluta bubbla och sedan börja igen nästan omedelbart. Detta är helt normalt.
- Du kan också höra ett svagt vibrationsljud från kokkärlen när du använder induktionshällen. Också detta är helt normalt och beror på vilken typ av kokkärl du använder.
- Induktionsvärmeelementen slår på och av under tillagningen. En aktiv matlagningszon kan tyckas slå på och av, men en konstant värme tillförs hela tiden kokkärls botten – detta är helt normalt.

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.

 **Avvänd 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 för den vänstra ugnen (huvudugnen) och 232 mm x 321 mm för den högra ugnen (hög).

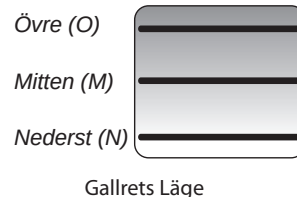
När ugnen är på bör du inte ha ugnsluckan öppen längre än nödvändigt, annars kan knapparna bli mycket varma.

- 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 matlagningssolja.
- 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

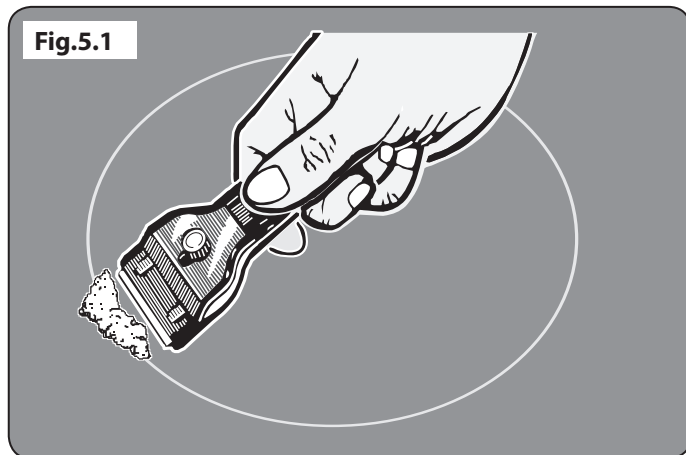
Kontrollinställningarna och tillagningstiderna i motstående tabell är endast AVSEDDA SOM RIKTLINJER. Beroende på personlig smak kan temperaturen behöva ändras för att uppnå önskat resultat.

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.
	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.	Placera bakplåten med framkanten längs ugnsgallrets främre del.
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.	Om du använder två galler ska du byta plats på dem ungefär halvvägs under tillagningen.
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.	Upp till tre galler kan användas samtidigt i en varmluftsugn, men lämna minst ett hyllutrymme mellan varje galler.
Maräng	100	M/N	110	2-3 tim.	

5. Rengöra Spisen



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

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

Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten – **men se till att det inte läcker in vatten i spisen.** Kom ihåg att slå på strömmen och ställa in klockan innan du använder ugnen igen.

Häll

Dagligt Underhåll

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

Rengöra Spill

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

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

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

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

Avlägsna Fastbrända Spill

Se till att indikatorlamporna är släckta och hällen är avsvalnad. Ta bort fastbrända matrester med en skrapa med en vass kant. Håll skrapan i ungefär 30 graders vinkel mot ytan och skrapa loss de fastbrända resterna (**Fig.5.1**). När du har avlägsnat så mycket som möjligt med skrapan rengör du spisen enligt anvisningarna för daglig skötsel ovan.

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 stödrum genom att dra grillpannan framåt (**Fig.5.2**). Lyft bort grillpannan från stödramen. Stödramen hålls fast på sidoskenorna av två klämmor på varje sida (**Fig.5.3**). Stötta sidoskenan med en hand och lyft ramen upp och bort från sidoklämmorna med den andra och upprepa sedan på den andra sidan (**Fig.5.4**). Av säkerhetsskäl bör du skjuta tillbaka sidoskenorna in i grillen.

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.5.5**).

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.

Ersätt grillpannan.

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.

Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten-men se till att det inte läcker in vatten i spisen. Polera med en torr trasa efter rengöringen.

Polera med en torr trasa efter rengöringen.

Ugnar

“Cook & Clean”-paneler

Huvudugnen 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, ugnsgöringssvampar eller andra material som kan repa ytan.

Ta bort paneler för att rengöra insidan av emalj

Om man vill rengöra den emaljerade insidan av ugnen måste först ugnsgallren och därefter de självrengörande panelerna avlägsnas (**Fig.5.6**).

Sätt tillbaka delarna i omvänd ordningsföljd.

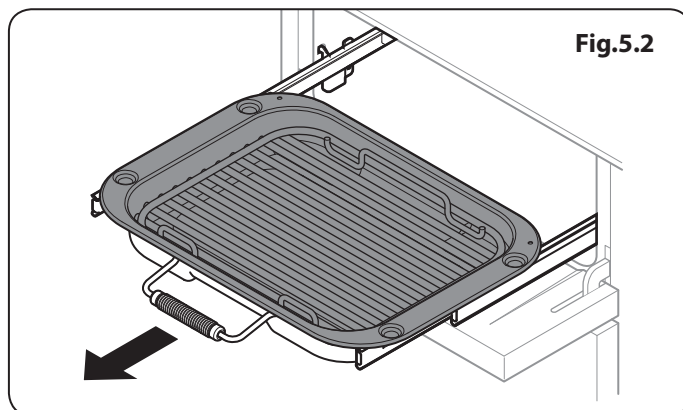


Fig.5.2

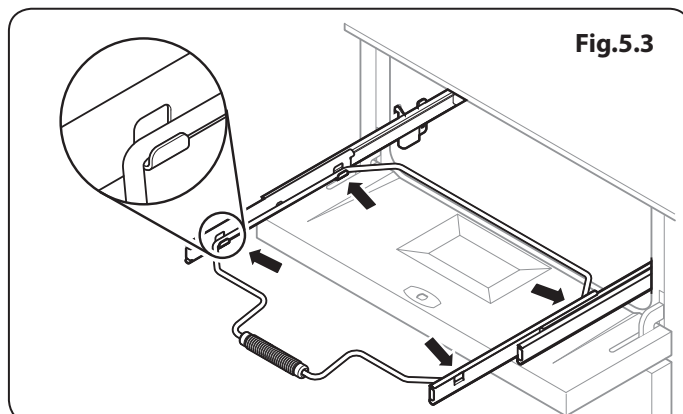


Fig.5.3

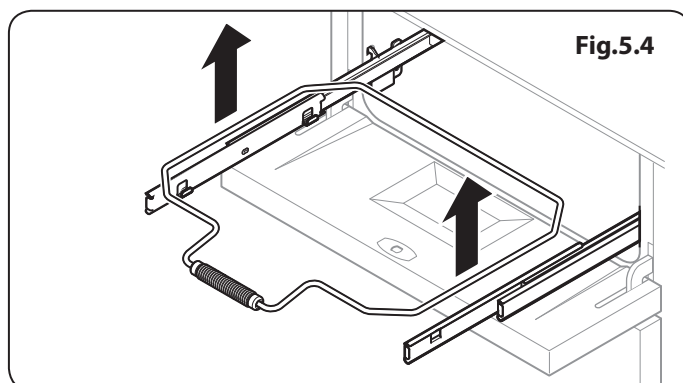


Fig.5.4

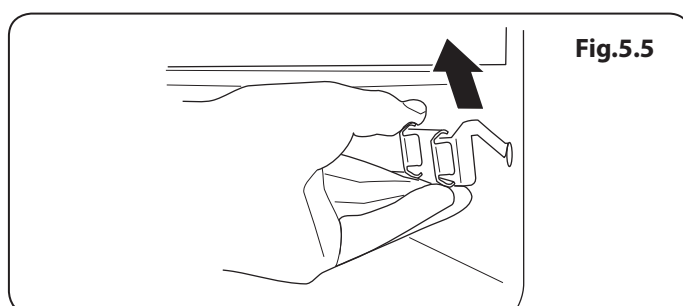


Fig.5.5

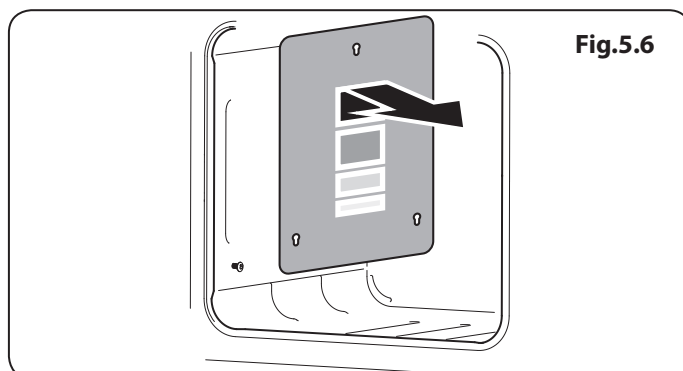


Fig.5.6

Rengöringstabell

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 emaljytor.

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

Täck över kött med folie eller använd en stekpåse, det hjälper till att hålla ugnen ren. Pensla grönsaker med fett innan du lägger dem runt köttet.

Hällen		
Delar	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Hällens överdel	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med en nylonskurdyna.
Elektriskt tätad platta	Gjutjärn	Avlägsna rost och matrester med en väl intvålad stålullsdyna längs med ådringen. Skölj och låt torka. Applicera ett särskilt tätande hållåterställningsmedel (elbutiker) för att återställa färgen och skydda plattorna.
Keramisk häll/induktionshäll	Härdat glas	Hett såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Grillplatta (endast vissa modeller)	Teflonyta	Låt svalna. Tvätta med varmt tvålatten. Använd inte slipande rengöringsmedel/skurmedel. Diskmaskin.
Uppvärmningszon (endast vissa modeller)	Härdat glas	Varmt såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Spisens Utsida		
Delar	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Lucka, karm och förvaringslådans utsida	Emalj eller färg	Varmt tvålatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med ett flytande rengöringsmedel.
	Rostfritt stål	Mikrofiber och en allroundtrasa (snabbköpet).
Sidor och sockel	Målade yta	Varmt tvålatten och en mjuk trasa.
Stänkskydd/bakre grill	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålatten och en mjuk trasa. Rengöringsmedel i krämform vid behov.
Kontrollpanelen	Färg, emalj eller rostfritt stål	Varmt såpvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel på texterna.
Reglervreden/handtagen och listerna	Plast/krom eller koppar	Varmt tvålatten och en mjuk trasa.
	Mässing	Mässingspolish.
Ugnsluckans glas/glaspanel	Härdat glas	Varmt såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Ugnen och Grillen		
Delar	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 ugnselementen.
'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 tvålatten. Tvålfyllt svamp. Diskmaskin.

Tabell 5.1

6. Felsökning

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

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

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

Felkod E2 visas

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

Teckenfönstret fungerar inte

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

Felkod U400 visas

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

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

Säkring smälter eller jordfelsbrytaren aktiveras ofta

Kontakta montören eller en kvalificerad reparatör.

Hällen slås inte på

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

Är hällen ansluten till nätströmmen på rätt sätt?

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

Induktionshällen låter mycket

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

Kylfläkten

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

En spricka har uppstått på hällytan

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

Hällen är repad

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

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

Ugnsfläkten låter mycket

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

Grillen fungerar inte som den ska

Använder du pannan och gallret som medföljer spisen?

Används pannan på skenorna, inte grillens botten?

Har grillpannan skjutits in helt?

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.

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

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

Strömavbrott

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

Maten tillagas för sakta, för snabbt eller bränner vid

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

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.

Svenska

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

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

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

Ugnsbelysningen fungerar inte

Glödlampen 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 230V, 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 ugnsgallren.

Leta reda på lampskyddet och vrid det moturs (det kan kännas trögt) (**Fig.6-2**). Skruva loss lampan moturs, skydda fingrarna med en handske i händelse av att lampan splittras.

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

Justera vinkeln på en ugnslucka

Den nedre gångjärnet på den vänstra ugnsluckan kan justeras för att ändra vinkeln på dörren (**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

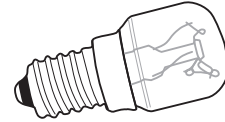


Fig.6.2

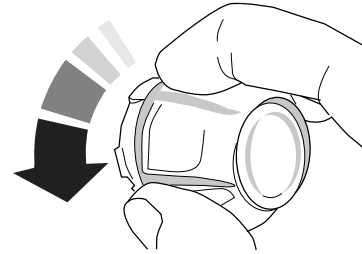
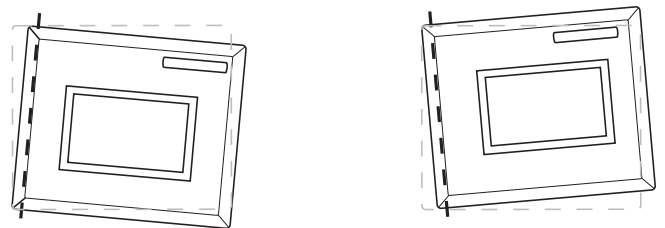
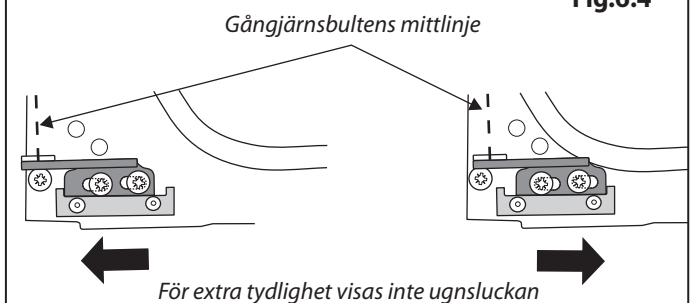


Fig.6.3



Effekt av gångjärnsjustering – överdriven för extra tydlighet

Fig.6.4



För extra tydlighet visas inte ugnsluckan

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

7. Installation

Bäste Montör

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

Montörens Namn
Montörens Adress
Montörens Telefonnummer
Enhetens Serienummer

Säkerhetskrav och Föreskrifter

- ⚠ Denna spis måste installeras i enlighet med anvisningarna i denna handbok, i enlighet med tillämpliga nationella och lokala föreskrifter och i enlighet med krav från lokala elleverantörer.
- ⚠ Denna apparat måste installeras i enlighet med gällande föreskrifter och endast i ett väl ventilerat utrymme.
- ⚠ Läs igenom anvisningarna innan du installerar eller använder apparaten.
- ⚠ Denna produkt är endast avsedd för matlagning i hushåll. Annan användning kan upphäva garantier eller ansvar.

Ventilation

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

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

Spisens Placering

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

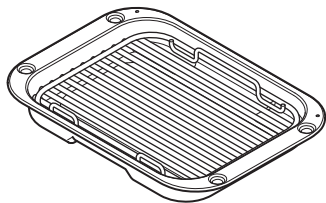
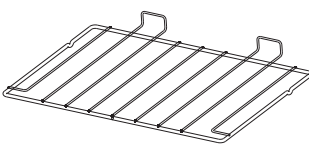
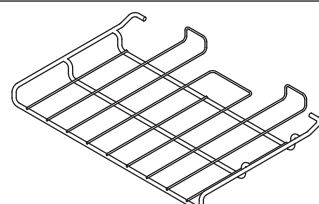
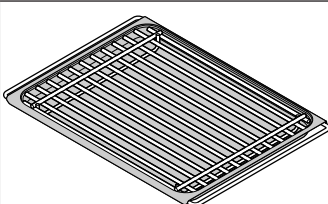
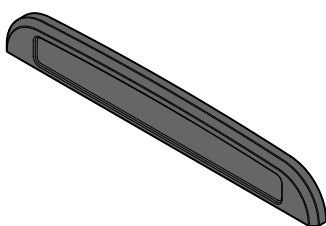
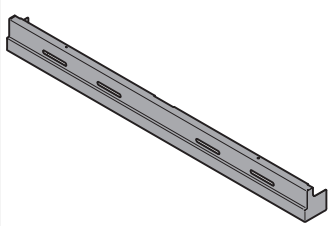
Du behöver följande utrustning för att installera spisen på rätt sätt:

- Multimeter: För elektriska kontroller.

Dessutom behövs följande verktyg:

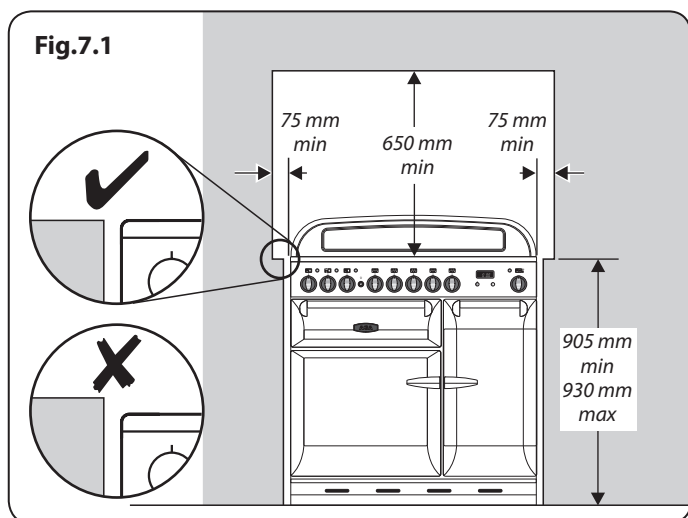
1. Måttband av stål
2. Kryssmejsel
3. Skruvmejsel med platt huvud
4. Vattenpass
5. Penna
6. Skiftnyckel
7. 13 mm skruvnyckel eller hylsnyckel

Kontrollera delarna:

<i>Grillpanna och ställning</i>	<i>3 platta ugnsgaller</i>
	
<i>1 nedsänkt galler</i>	<i>Deluxe tray</i>
	
<i>Stängskyddet</i>	<i>Två stycke Sockel</i>
	
<i>Galler och stöd för hög ugn</i>	
	

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.



Placering av Spisen

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

Spisen får inte placeras på en sockel.

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

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

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

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 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.7.3**). Det krävs ett något mindre avstånd för att kunna öppna luckorna, men det extra utrymmet skyddar din hand när du öppnar luckan.

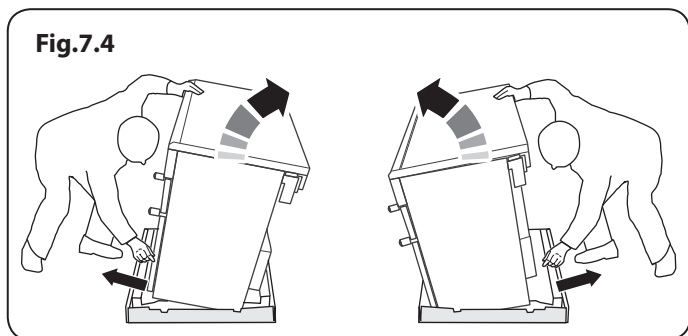
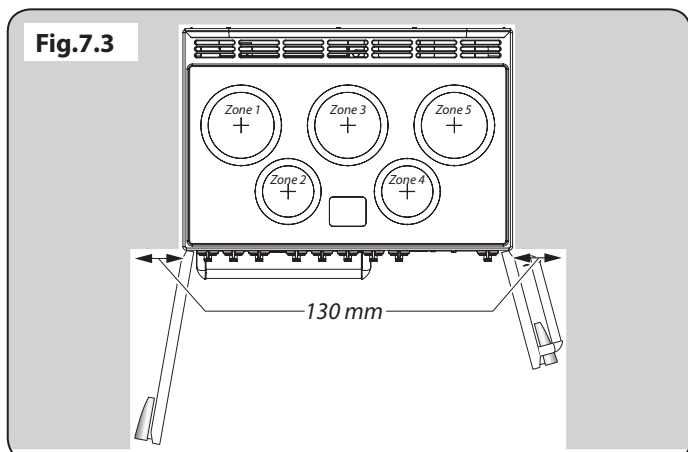
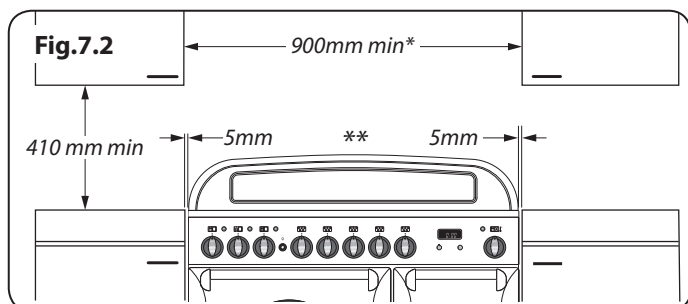
Flytta Spisen

⚠ 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.

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

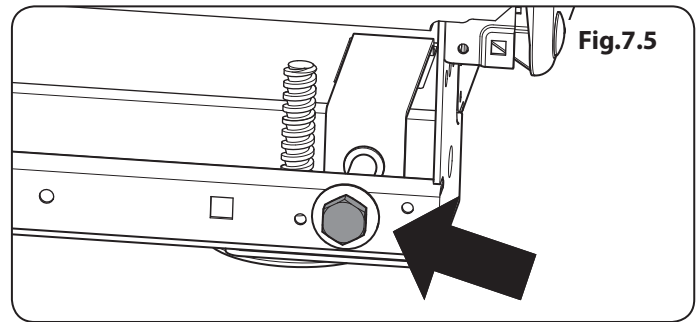
Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Sänka de Två Bakre Valsarna

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



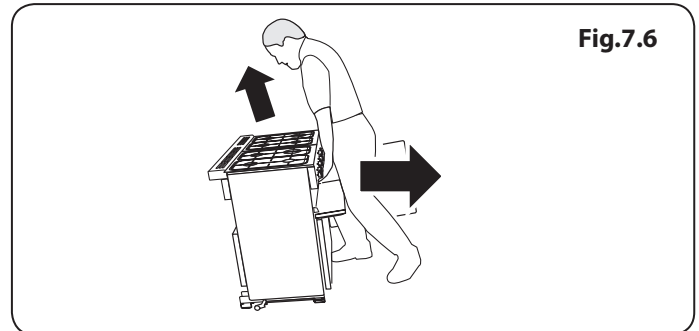
Avsluta Flytten

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



Flytta Spisen Efter Anslutning

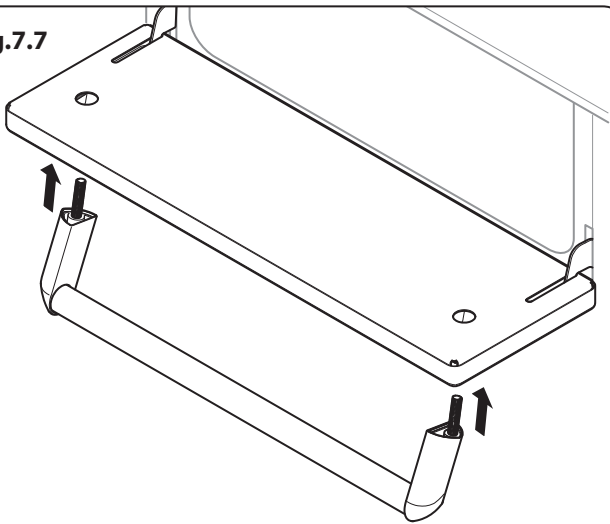
Om du behöver flytta spisen när den har anslutits ska du först koppla bort den från strömförsörjningen. Fatta sedan tag i kontrollpanelens nedre del och lyft upp spisens framsida en aning (**Fig.7.6**), kontrollera även att nätsladden inte har fastnat bakom spisen. Kontrollera alltid att sladden inte spänns när spisen förflyttas.

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

INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Fig.7.7



Montera Handtagen

Handtagen för grillen och höga ugnen kommer att kräva montering enligt följande:

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

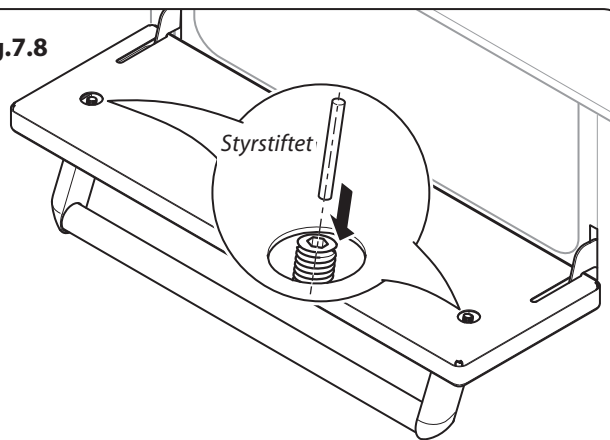
Montera handtaget över tapparna på luckans framsida (**Fig.7.7**). När handtaget sitter på plats passar du in muttertapparna på handtagets gängade skruvar (**Fig.7.8**).

Skjut fästmuttrarna över tapparna (**Fig.7.9**) och använd den medföljande skruvnyckeln för att dra åt säkert.

Ta bort muttertapparna och montera medföljande skyddshylsorna (**Fig.7.10**).

Upprepa rutinen för den andra luckan.

Fig.7.8



Utjämning

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

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

Framfötterna och valsarna kan justeras för att jämna ut spisen.

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

För att ställa in fronten, vrid fötterna baserna för att höja eller sänka.

Fig.7.9

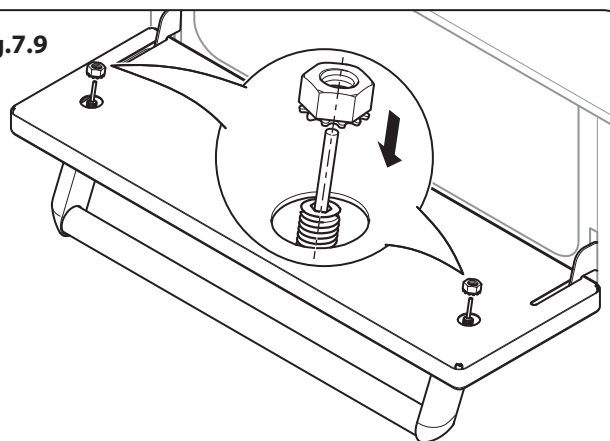
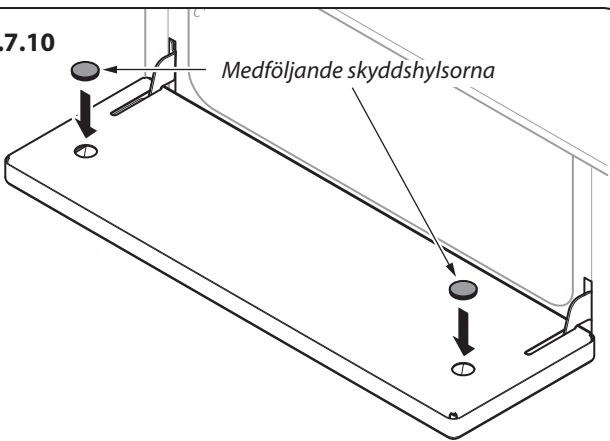


Fig.7.10



INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

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 (jordfelsbrytare) 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 eltillförsel enligt anvisningarna på ugnens spänningsetikett, genom en lämplig ungskontrollsenhet med en tvåpolig strömställare och en kontaktseparation på minst 3 mm på alla poler.

⚠ Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.

Du kan komma åt huvuduttaget genom att ta bort terminalskyddet på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt anslutningar för din typ av eltillförsel så som anges ovan (**Fig.7.11** och **Fig.7.12**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna.

Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

Slutkontroll

Kontroll av Häll

Kontrollera varje matlagingszon 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.

Fig.7.11

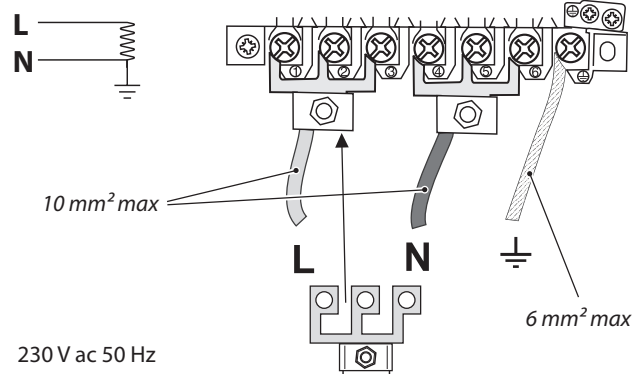
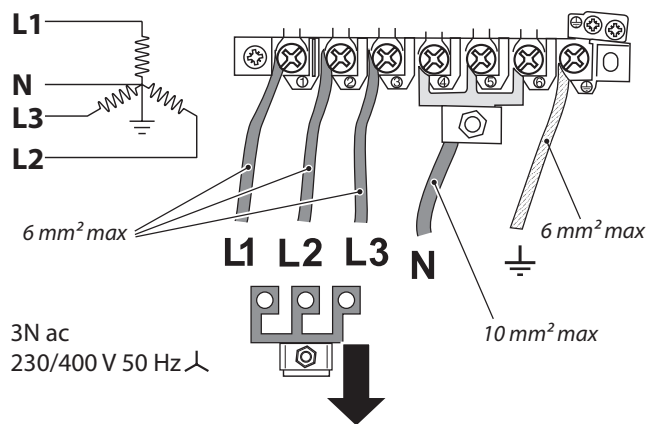
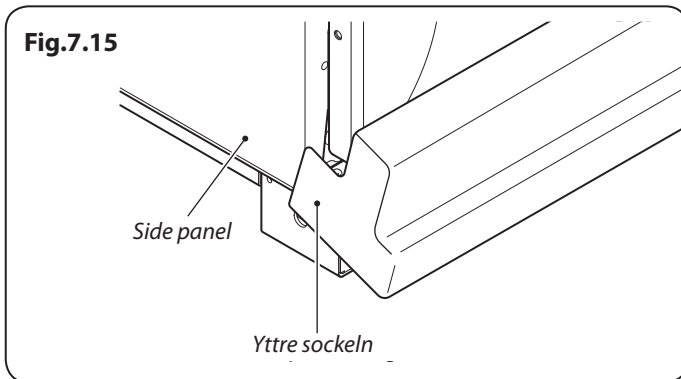
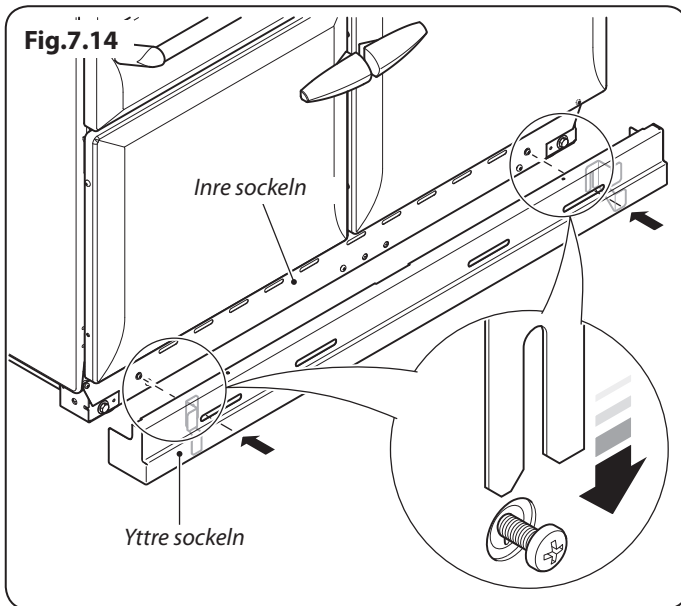
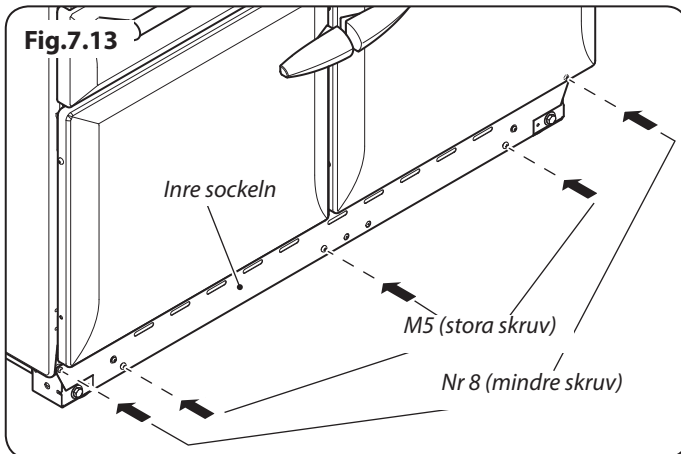


Fig.7.12



INSTALLATION

Kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.



Slutlig Montering

Installation av Plint i två Stycke

Montera den inre sockeln till spisens främre bottenkant med de 5 medföljande skruvarna (3 x M5-skruvar i den nedre kanten samt 2 x skruvar nr 8 i vardera änden (**Fig. 7-13**).

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. 7-14**).

Obs: För att underlätta monteringen av yttersockeln rekommenderar vi att du öppnar luckorna och placerar yttersockelns vingar över sidopanelerna i cirka 45° vinkel (**Fig. 7.15**). Detta gör det lättare att placera yttersockeln på fästskruvarna.

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.

Installation av Stänkvägg

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

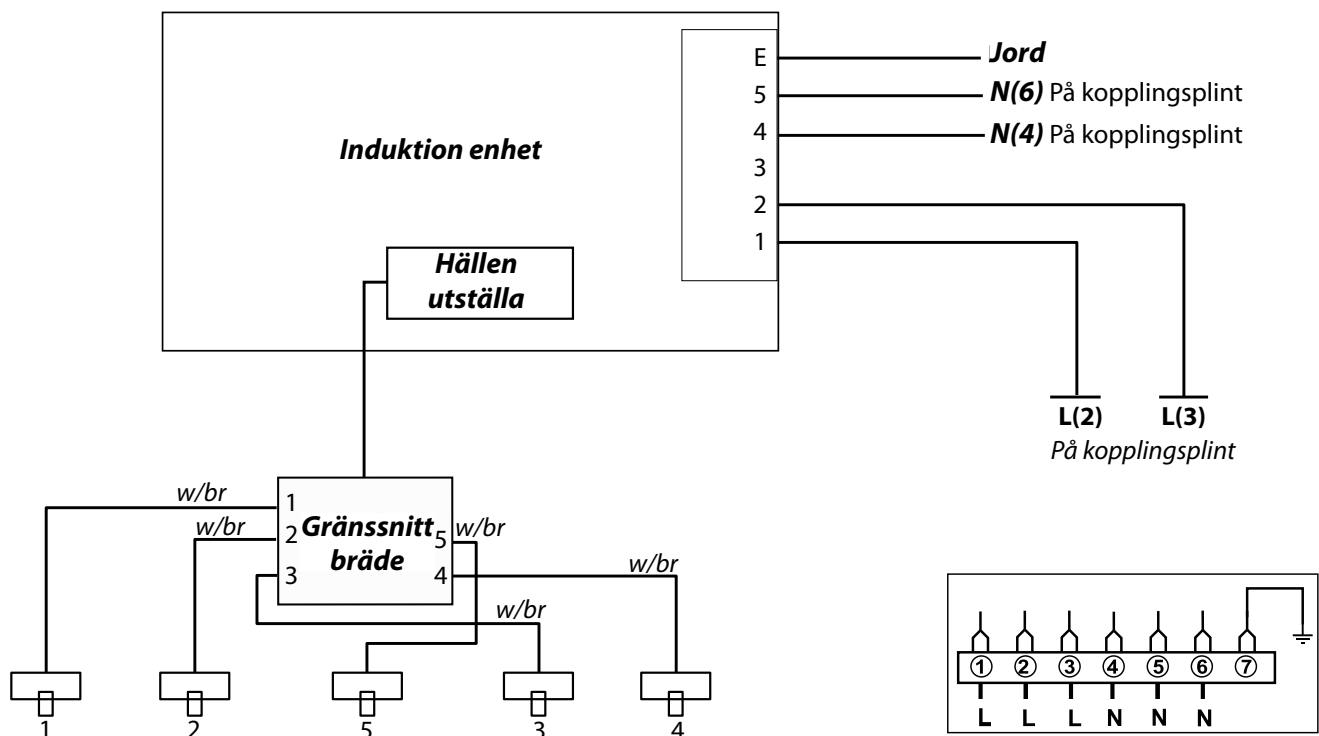
Kundservice

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

Tack så mycket.

8. Kopplingsschema

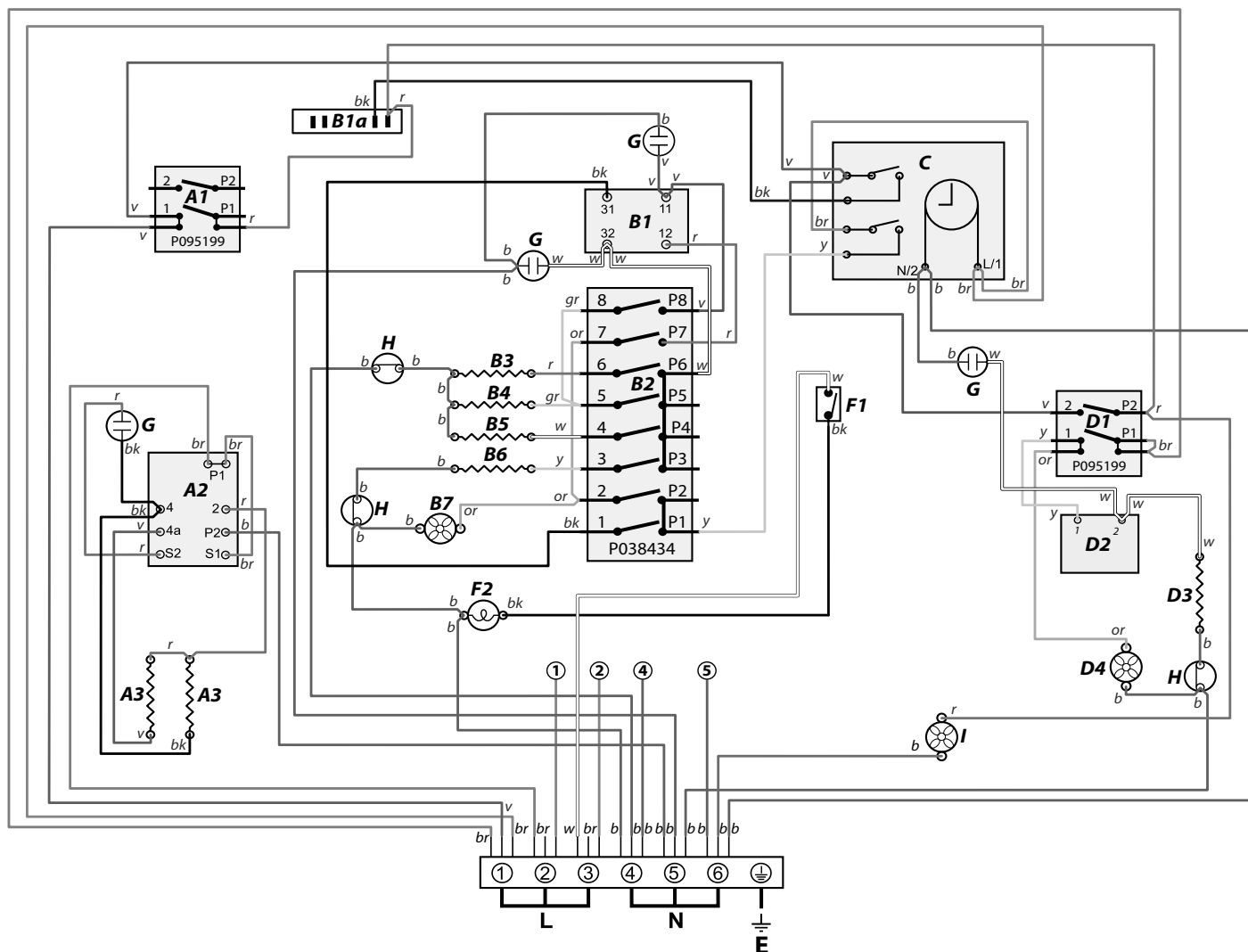
Kopplingsschema: Hällen



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

Kod	Färgkod
w/br	Vit eller brun

Kopplingsschema: Ugnar



Nyckel

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

Code	Description
A1	Främre strömbrytare för grill
A2	Effektreglage för grill
A3	Grillelement
B1a	Främre strömbrytare för multifunktionsugnen
B1	Termostat för multifunktionsugnen
B2	Vänster multi-funktionsomkopplare
B3	Vänster ugn baselement
B4	Vänster ugn top element (yttre)
B5	Vänster ugn top element (inre)
B6	Ugnselement, vänster
B7	Vänster ugnsläkten

Code	Description
C	Klocka
D1	Höger ugn front switch
D2	Höger ugnstermostaten
D3	Höger ugn elementet
D4	Höger ugnsläkten
F1	Ugnens belysningsknapp
F2	Vänster ugn ljus
G	Indikator
H	Termisk säkring
I	kylfläkt

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

9. Tekniska Data

INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren.

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

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

Anslutningar

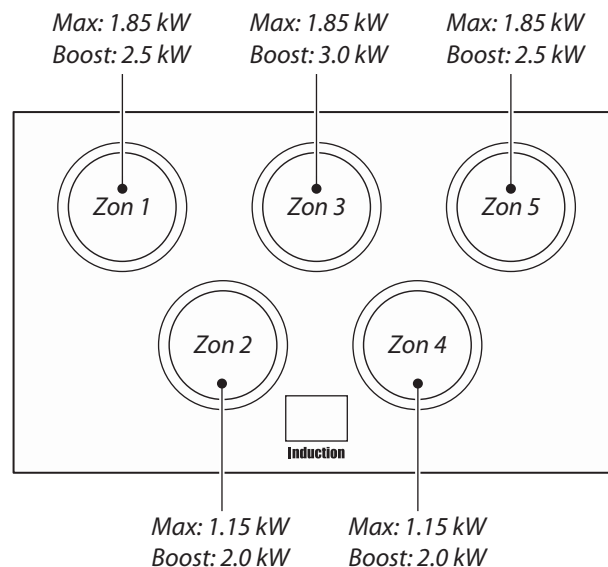
Elektrisk	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
-----------	-----------------------

Mått

Model	AGAmasterchef 90 Induktion	
Total höjd	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Total bredd	900 mm	
Totalt djup	607 mm till framsidan på takfot, 688 mm över handtagen	
Minsta utrymme för håll	650 mm	

Se avsnittet "Placering av Spisen".

Värden



Spisplatta energispartips

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

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	90
Typ	Induktion

Typ av häll	Induktion
Antal elektriska zoner	5
Zone 1 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	172
Zone 2 - Ø cm	15.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Zone 3 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	172
Zone 4 - Ø cm	15.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	180
Zone 5 - Ø cm	18.5
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	172
Zone 6 - Ø cm	-
Uppvärmningsteknik	
Energiförbrukning (EC elektrisk tillagning) - Wh/kg	-
Energiförbrukning (EC elektrisk häll) - Wh/kg (*)	175

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

Ugnsdata

Varumärke	AGA	
Modellidentifiering	Masterchef ^{XL}	
Typ av ugn		Elektricitet
Massa	kg	113
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	Liter	73
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	1.08
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	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	Liter	73
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh/cykel	-
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh/cykel	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		-
Brödjäsningslåda		-

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	16 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.

