




ANVÄNDARHANDBOK OCH ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

Professional+ FX 90 Induktion
Classic FX 90 Induktion

U110132-11

Innehåll

1. Innan du Börjar...	1	8. Installation	27
Personal safety	1	Bäste Montör	27
Elektrisk Koppling	1	Säkerhetskrav och föreskrifter	27
Konstiga Lukter	2	Ventilation	27
Ventilation	2	Spisens Placering	27
Underhåll	2	Placering av Spisen	28
Underhåll av induktion	3	Flytta Spisen	29
Gryttest	5	Ta Bort Ugnsluckan	29
Ugnen Skötsel	5	Sänka de två Bakre Valsarna	29
Hällens Skötsel	6	Avsluta Flytten	29
Kylfläkten	6	Utjämning	29
Spisens Skötsel	6	Montering en Stödkonsol eller Kedja	30
Rengöring	6	Flytta Spisen efter Anslutning	30
2. Översikt över Spisen	8	Slutkontroll	30
Hällen	9	Elektrisk koppling	31
Kastrullavkännare, <i>U</i>	10	9. Slutkontroll	32
Indikator för återstående värme, <i>H</i>	10	Att sätta förvaringslådan på plats	33
Automatisk Uppvärmning, <i>R</i>	10	Att ta bort förvaringslådan	33
Barnspärr, 	11	10. Kopplingschema	34
Låg Temperaturinställning, <i>L1/L2</i>	11	11. Tekniska Data	36
Extra Effektinställning, <i>P</i>	11		
Överhettningssfunktion	12		
Vänster Multifunktionsugn	12		
Använda Ugnarna	14		
Energisparande Funktion	15		
Tillbehör	16		
3. Roterande klocka	17		
4. Klocka med 3 knappar	19		
5. Matlagningstips	21		
6. Rengöra Spisen	22		
7. Felsökning	25		

1. Innan du Börjar...

Om du har installerat apparaten korrekt och använder den korrekt har du många års problemfri matlagning. Det är viktigt att du läser det här avsnittet innan du börjar.

Personal safety

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

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med rörelsehinder eller annan nedsatt fysisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenheter/kunskaper, förutsatt att personerna ifråga har fått handledning eller anvisningar om säker användning av enheten, och förutsatt att personerna förstår alla risker med användningen.
- Barn **under** 8 års ålder bör hållas på behörigt avstånd eller hållas under oavbruten uppsikt. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt – en vuxen måste alltid finnas med.
- Den här apparaten är endast avsedd för matlagning i hemmet. Om du använder den här apparaten för något annat syfte kan det ogiltigförklara garantin.
- Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn under åtta års ålder måste hållas på behörigt avstånd eller hållas under oavbruten uppsikt.
- En långkokning måste passas då och då. En snabbare kokning måste passas hela tiden.
- **BRANDFARA:** Förvara EJ föremål på spisplattorna.
- För att undvika överhettning, installera ej spisen bakom en dekorationsdörr.
- Åtkomliga delar blir varma vid användning och förblir varma en stund efter användning. Håll barn borta från spisen och bär inte löst sittande eller hängande kläder när du använder enheten.
- **ANVÄND INTE** ånga när enheten rengörs.
- Håll brännbart material (t.ex. gardiner) och brännbara vätskor på säkert avstånd från spisen.
- **ANVÄND INTE** sprayflaskor i närheten av spisen när den är på.

Elektrisk Koppling

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

Läs instruktionerna innan du installerar eller använder denna apparat.

- Den här apparaten är tung så var försiktig när du flyttar den.
- Spisen kan installeras i ett kök/matrum, men **INTE** i ett rum som innehåller ett badkar eller en dusch.
- Apparaten måste jordas.
- Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.
- Displayen för hällens vred blinkar normalt i ungefär 2 sekunder vid första inställning.
- Ställ in klockan för att kontrollera att ugnen fungerar – se relevant avsnitt i den här anvisningen.
- Apparaten ska installeras enligt gällande regelverk och endast på en välventilerad

plats.

- Om apparaten installeras felaktigt kan garantier och ansvar upphävas och det kan även leda till åtal.
- Installera INTE apparaten på en plattform.
- Hantera INTE spishällen när den är ansluten till strömförsörjningen.
- Kontrollera apparatens elsäkerhet innan du återansluter den.

Konstiga Lukter

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

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

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

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

Efter att apparaten har svalnat torka av emalj- och glasytor med en ren, luddfri, fuktig trasa.

Ventilation

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

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

Underhåll

- Endast en kvalificerad serviceingenjör får utföra service på apparaten och endast godkända reservdelar får användas. Den här utrustningen bör genomgå service en gång om året.
- **ANVÄND INTE** kokkärl på kokplattan som överlappar kanterna.
- Låt alltid spisen svalna och stäng av huvudströmbrytaren före rengöring eller underhåll, såvida inte annat anges i denna bruksanvisning.
- Håll inte i knapparna när du flyttar spisen.
- Rör aldrig spisen om du har våta händer.
- Använd INTE en handduk eller annat tjockt tyg istället för grytvantar – det kan fatta eld om det kommer i kontakt med en varm yta.
- **ANVÄND INTE** spisplattskydd, folie och täck inte över spisplattorna med något alls. Det kan göra användningen av spisplattorna osäker och eventuellt vara hälsofarligt.
- Värm inte upp mat i öppnade förpackningar. Tryck kan byggas upp som kan göra att förpackningen går sönder och orsakar skada.
- Använd inte ostadiga kastruller. Placera alltid handtagen bortvända från hällkanten.
- Håll alltid hällen under uppsikt vid högre temperaturer. Om kastruller kokar över kan det orsaka rök och fettspill som kan fatta eld. Använd om möjligt en termometer för olja för att undvika överhettning.
- Om tillagningen lämnas på hällen utan översikt kan fett eller 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.

- Flytta aldrig en panna med varmt matfett, speciellt inte en fritös. Vänta tills fettets har svalnat. Fritöser bör endast fyllas till en tredjedel med olja. Om du håller 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 fettets smälter.
- Matvaror som ska stekas bör vara så torra som möjligt. Frost på frusen mat eller fuktighet på färsk mat kan leda till att hett matfett bubblar upp över sidorna på pannan. Håll noga uppsikt efter spill eller överhettning av mat när du steker mat på hög eller medelhög temperatur.
- Använd inte översidan av ventilgallret (springan längs spisens baksida) för att värma upp tallrikar eller formar, torka kökshanddukar eller mjuka upp smör.
- Använd inte vatten för att släcka fettbränder och plocka aldrig upp en stekpanna som har fattat eld. Stäng av knapparna och kväv sedan elden i en stekpanna genom att täcka pannan helt med ett tätslutande lock eller en bakplåt. Använd en kemisk torr- eller skumsläckare om sådan finns tillgänglig.
- **MODIFIERA INTE** utrustningen. Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Om brännbart material förvaras i lådan, ugnen eller grillen kan det explodera och resultera i brand eller fastighetsskador.

Underhåll av induktion

- **VIKTIG INFORMATION FÖR PERSONER MED PACEMAKER ELLER INSULINPUMP:** Hällens funktioner uppfyller tillämpliga europeiska standarder angående elektromagnetiska störningar. Kontakta din läkare för rådgivning om du har en pacemaker eller insulinpump och är osäker.
- Håll sådana magnetiska saker som kredit- och betalkort, disketter, räknare m.m. borta när hällen används.
- För att få ut full effekt och långvarig användning av din induktionshäll rekommenderar vi att du använder induktionskockkärl som är godkända av AGA Rangemaster. Om du vill köpa en annan uppsättning av kockkärl för induktionshällen, rekommenderar vi starkt att du undviker kockkärl av aluminiumkomposit med stålinsatser, som i exempelbild **Fig. 1.1**, Den sortens kockkärl kan dra ner avsevärt mycket på hållbarheten och prestandan på din induktionshäll.
- Var försiktig när du vidrör de markerade matlagingsområdena på hällen.
- Använd kastruller av rätt storlek med flata bottenar som är tillräckligt stora att täcka en värmezona. Om du använder för små kastruller är en del av värmeytan inte täckt, vilket t.ex. kan leda till att kläder fattar eld.
- Bara vissa sorters glas, glaskeramisk, lergods eller andra glaserade kärl är lämpliga att användas på uppvärmningszonen. Andra kärl kan gå sönder på grund av den plötsliga temperaturförändringen.
- Endast vissa typer av stekpannor i rostfritt stål, emaljerat stål, eller gjutjärnspannor med emaljerad bas är lämpliga att användas till matlagning med induktionshäll.

Fig. 1.1

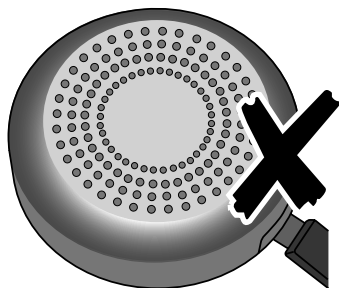


Fig. 1.2



Fig. 1.3

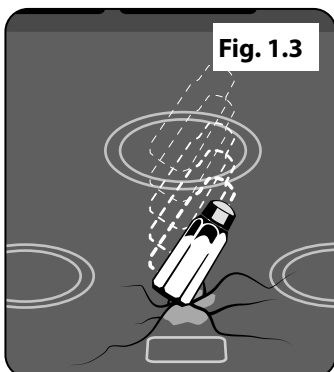


Fig. 1.4

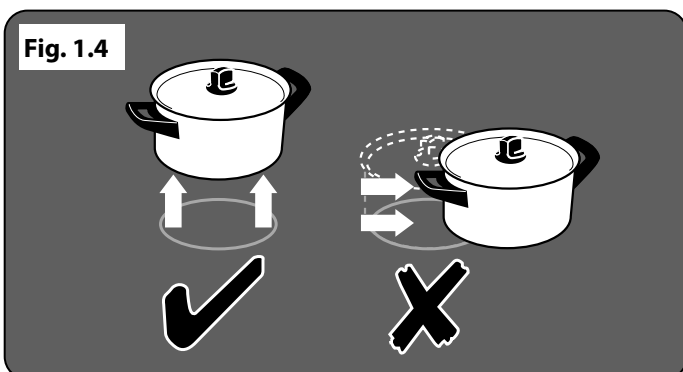


Fig. 1.5

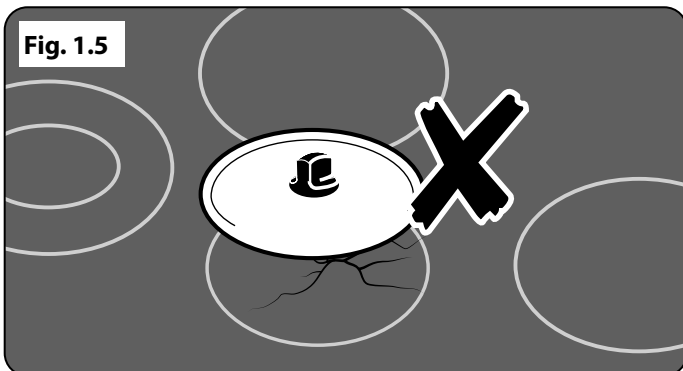
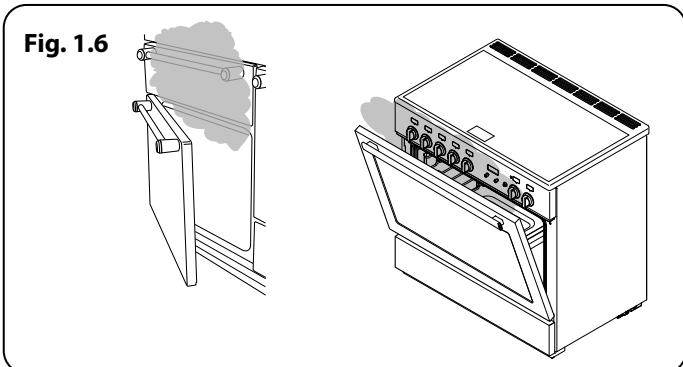


Fig. 1.6



- Akta så att du **INTE** repar ytan när du ställer köksredskap på glasskivan.
- Endast vissa typer av glas, glaskeramik, lerkärl eller andra glaserade formar är lämpliga för tillagning på spishäll. Andra formar kan gå sönder vid plötsliga temperaturändringar (**Fig. 1.2**).
- Ha **INTE** värmezonen på när de inte används för matlagning.
- Keramikytan är mycket tålig, men en kraftig stöt eller ett vasst fallande föremål (t.ex. ett saltkar) kan orsaka sprickor (**Fig. 1.3**).
- Om en spricka uppkommer ska du omedelbart koppla från spisen och se till att den blir reparerad.
- Lyft alltid av kastruller från hällen. Om du drar kastruller över hällen kan det orsaka märken och repor (**Fig. 1.4**).
- Lägg **INGA VARMA LOCK** på glashällen. Lock som har legat över en varm kastrull kan "fastna" eller skapa en vakuumeffekt på glashällen (**Fig. 1.5**). Om detta händer ska du **INTE** försöka lyfta locket från glashällen, detta kan skada glaset. Putt istället locket till glashällens kant och ta bort det. Se upp så du inte repar glashällen. Alternativt kan du vänta tills locket har svalnat till rumstemperatur och vakuumet är borta och därefter ta bort locket genom att lyfta det från glashällen.
- Placera **INTE** något mellan kastrullens botten och hällytan (t.ex. grytunderlägg, aluminiumfolie, wokstativ).
- Var försiktig och placera **INTE** metallföremål som t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock på spishällen eftersom de kan hettas upp.
- Vi rekommenderar att du inte torkar av hällytan förrän den har svalnat och indikatorlampan har släckts. Detta gäller dock inte om du spiller socker (se "Rengöra

spisen"). När du har rengjort hällen, använd en torr trasa eller pappershandduk för att avlägsna rester av rengöringskrämen.

- Keramikytan måste rengöras efter användning för att undvika repor och smuts. Du bör dock vara försiktig när du rengör hällen eftersom vissa rengöringsmedel kan avge skadliga gaser om de används på en het yta.
- Lämna **INTE** spishällen utan tillsyn. Var noggrann med att aldrig låta dina köksredskap koka torrt. Det skadar dina köksredskap och glashällen.
- Stäng av hällen med kontrollen efter användning. Lite **INTE** på detektorn.

Gryttest

Förfarande:

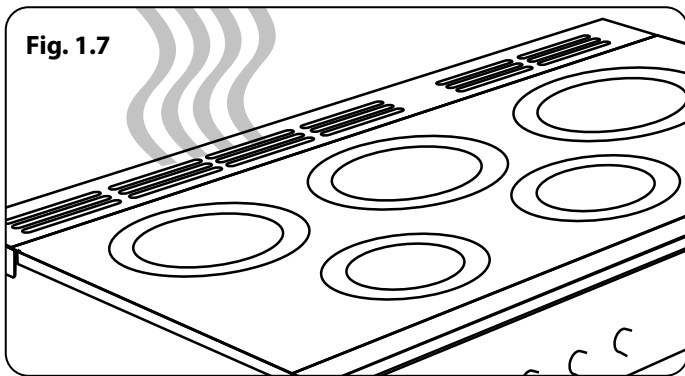
Använd en 1,85 Kw zon (mittzonen i Rangemaster-modellerna. Se bruksanvisningen för olika zonvärden).

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

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

Ugnen Skötsel

- När ugnen inte används och innan du rengör apparaten, se alltid till att kontrollvreden är inställda på läget **AV**.
- Använd ugnsvantar för att skydda dina händer från potentiella brännskador.
- Vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten kan ånga strömma ut när ugnsluckan öppnas (**Fig. 1.6**). Se till att du inte står för nära när du öppnar ugnen och vänta tills eventuell ånga har strömmat ut.
- Luckans insida är gjord av härdat säkerhetsglas. Akta så att du **INTE** repar ytan när du ställer köksredskap på glasskivan.
- Oavsiktliga skador kan göra att glasskivan går sönder.
- Håll ugnens ventilationsgångar fria.
- Använd **INTE** slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor när ugnens glasruta rengörs eftersom de kan repa ytan vilket kan leda till att glaset splittras.
- Se till att hyllorna har skjutits in längst bak i ugnen. **STÄNG INTE** luckan mot ugnshyllorna.
- Använd **INTE** aluminiumfolie för att täcka över galler, paneler eller ugnstak.
- Var noga med att grillplåten är på plats, och helt inskjuten, när grillen används, eftersom reglagen kan bli mycket varma.
- Använd **INTE** timerfunktionen om den andra ugnen redan är varm.
- Använd **INTE** timerfunktionen för mat som redan är varm.
- Använd **INTE** timerfunktionen om ugnen redan är varm.
- Använd torra ugnsvantar – användning av fuktiga ugnsvantar på varma ytor kan ge brännskador av ånga.



Hällens Skötsel

- 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.
- Lyft alltid av kastruller från hällen. Om du drar kastruller över hällen kan det orsaka märken och repor
- Värm inte upp tomma kastruller. Detta kan skada både hällen och kastrullen.

Kylfläkten

Den här apparaten kan ha en kylfläkt. När grillen eller ugnen används går fläkten igång för att kyla ner överstycket och vreden.

Spisens Skötsel

Eftersom ånga kan kondensera och bilda vattendroppar på ugnens svala ytterlist, kanske du ibland måste torka bort fukt med en mjuk trasa när spisen används. Det undviker även att ugnens utsida smutsas ned och missfärgas av matlagningsångor (**Fig. 1.7**).

Rengöring

- Isolera strömkällan innan du påbörjar större rengöringsarbeten. Låt sedan spisen svalna.
- Av säkerhetsskäl och hygieniska skäl bör spisen alltid hållas ren, eftersom ansamling av fett och andra matrester kan leda till eldsvåda.
- Rengör endast de delar som listas i denna bruksanvisning.
- Rengör spisen försiktigt. Om du använder en fuktig tvättsvamp eller trasa för att torka bort spill från en varm yta bör du

vara försiktig så att du inte bränner dig på ånga. Vissa rengöringsmedel kan avge hälsofarliga ångor om de används på varma ytor.

- **ANVÄND** aldrig lösningsmedel, tvättsoda, frätande rengöringsmedel, biologiska tvättpulver, klorbaserade blekmedel, hårda slipmedel eller salt.
- **BLANDA INTE** olika typer av rengöringsmedel – de kan reagera med varandra och orsaka skada.
- Alla delar av spisen kan rengöras med varmt såpvatten.
- Men se till att det inte läcker in vatten i spisen.
- Innan du tar av delar av grillen för rengöring, kontrollera att de är kalla eller använd ugnsvantar.
- **ANVÄND INTE** slipmedel på grillen eller grillens delar.
- Stoppa **INTE** sidofästena i diskmaskin.
- Diska **INTE** brännarhuvudena i diskmaskin
- **ANVÄND** aldrig frätande eller slipande rengöringsmedel eftersom dessa skadar ytan.
- **ANVÄND INTE** stålull, ugnrensningssvampar eller något annat material som kan repa ytan.
- Förvara aldrig antändliga material i lådan. Detta inkluderar föremål av papper, plast och tyg som exempelvis kokböcker, plastburkar och kökshanddukar samt antändliga vätskor.
- Förvara inga föremål som kan explodera, som exempelvis sprayburkar, på eller nära spisen.
- Använd **INTE** stålull, ugnrensningssvampar eller något annat material som kan repa ytan.

- Ta **INTE** isär eller rengör runt en brännare om en annan brännare är tänd. Det kan leda till elektriska stötar.

2. Översikt över Spisen

Fig. 2.1



Fig. 2.2



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

- A. 5 induktionszoner för matlagning
- B. Een kontrollpanel
- C. Een Multifunktionsugnen
- D. Een förvaringslåda

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. 2.3**). 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. 2.4**). 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 matlagingsytan.



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.

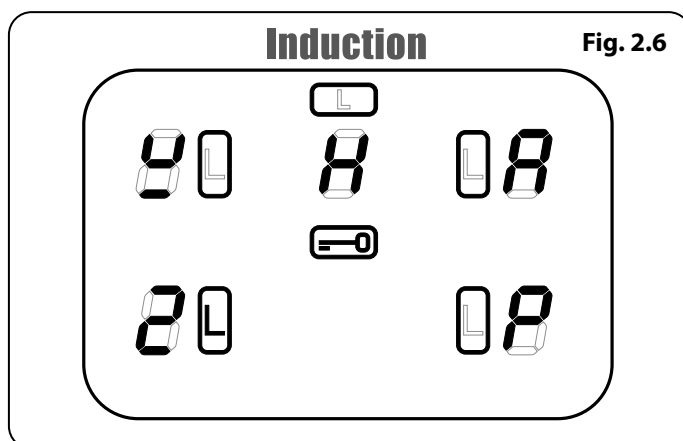
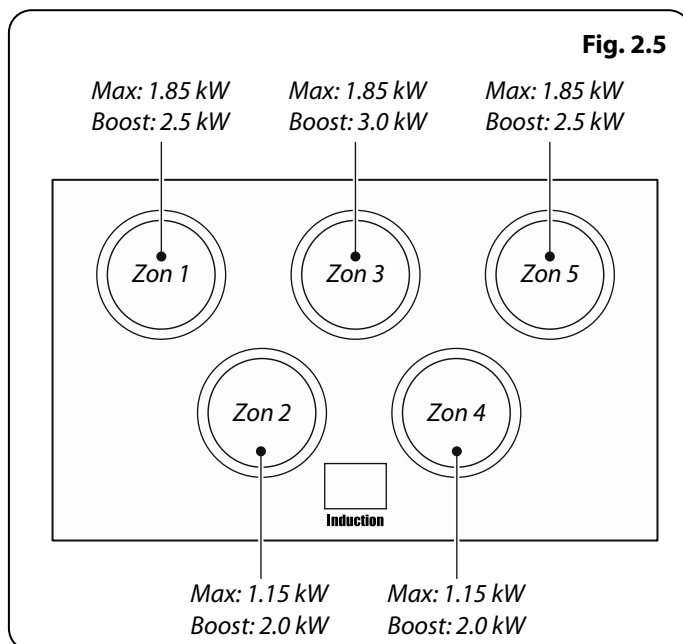
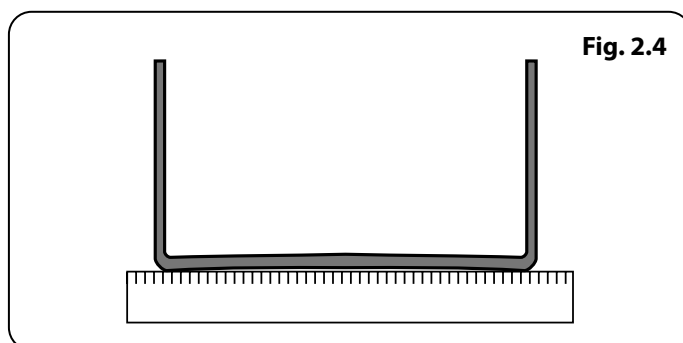
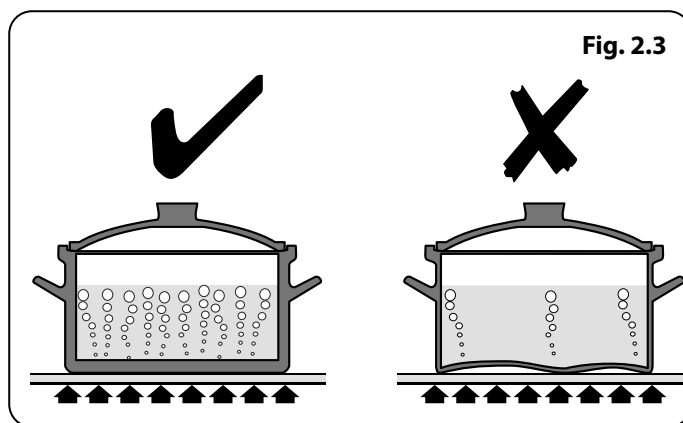
Använd alltid kastruller som är lika stora (eller något större) som de markerade områdena på hällen. Om du använder ett lock kokar innehållet snabbare.

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

Induktionshällen har fem matlagningszoner med inductionselement med olika effekt och diameter (**Fig. 2.5**). Varje zon har en kastrullavkännare, indikator för återstående värme och ett teckenfönster.

I hällens teckenfönster (**Fig. 2.6**) visas information om följande funktioner på induktionshällen:

-  Kastrullavkännare
- *H* Indikator för återstående värme
- *R* Automatisk uppvärmning
-  Barnspärr
- *L1/L2* Inställning låg temperatur
- *P* Inställning effektförstärkning

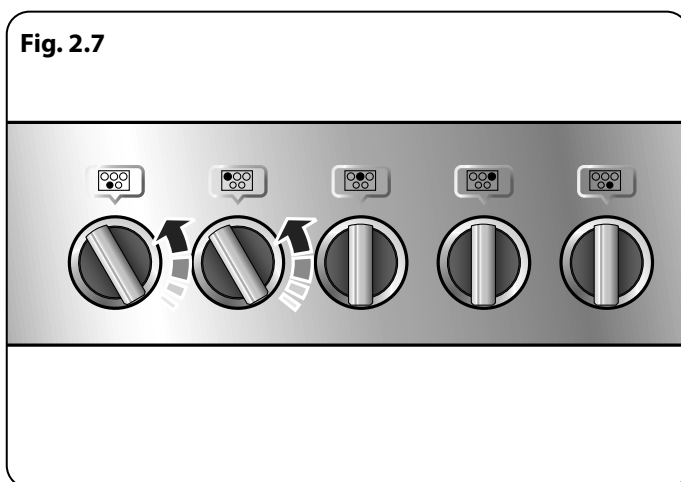


Matlagningszon	Minsta Rekommenderade Storleken (mm)
Vänster Främre	120
Höger Främre	140
Mitten	180
Vänster Bakre	140
Höger Bakre	140

Tabell 2.1

Matlagningszon	Minsta rekommenderade storleken (mm)
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



Kastrullavkännare, \cup

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

Ingen värme genereras om ett matlagningsområde aktiveras när det inte finns ett kärl på matlagningsområdet eller om kärlet är för litet för matlagningsområdet. Symbolen \cup visas i teckenfönstret, symbolen kallas för "kastrull saknas". Symbolen \cup 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 bottendiameter än den som rekommenderas.

Indikator för återstående värme, H

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

Automatisk Uppvärmning, A

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

Du kan välja funktionen genom att tillfälligt vrida kontrollknappen moturs tills symbolen A visas i teckenfönstret. Vrid kontrollknappen till önskad effektnivå (1 till 9) när A visas.

Kokkärlet värms upp på full effekt under en viss tid innan effekten sänks till den valda nivån.

När funktionen för automatisk uppvärmning är aktiverad, visas A och den valda effektnivån omväxlande i teckenfönstret.

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


Funktionen för automatisk uppvärmning kan avbrytas genom att du vrider kontrollknappen till effektnivån "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,


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

⚠ VIKTIGT: Funktionen kan bara aktiveras när alla matlagingszoner är avstängda.

För att låsa hällen ska du samtidigt vrida båda de vänstra reglagen moturs (**Fig. 2.7**) och hålla kvar tills symbolen visas i mitten av hällens kontrollskärm (**Fig. 2.8**) .

Obs! [P] 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 .

Låg Temperaturinställning, L1/L2

Varje matlagingszon har 2 låg temperaturinställning.

- L1 upprätthåller en temperatur på 40 °C
- L2 upprätthåller en temperatur på 90 °C

Dessa inställningar kommer att upprätthålla en viss temperatur: L1 är användbar för att smälta smör eller choklad utan att det bränns vid, och L2 kommer att hålla vatten som kokats upp mycket försiktigt sjudandes.

Inställningen kan användas i högst 2 timmar. Vrid reglaget till önskad nivå när du vill öka värmen.

Extra Effektinställning, P

Alla matlagingszoner 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 matlagingszonerna. 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.

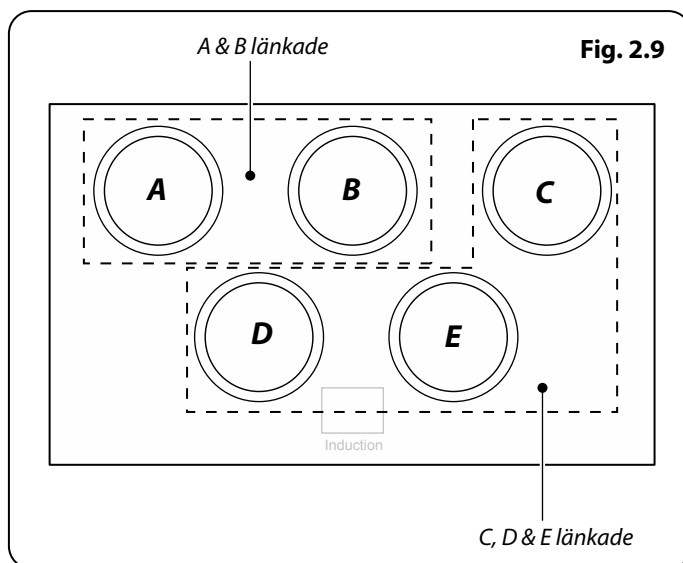
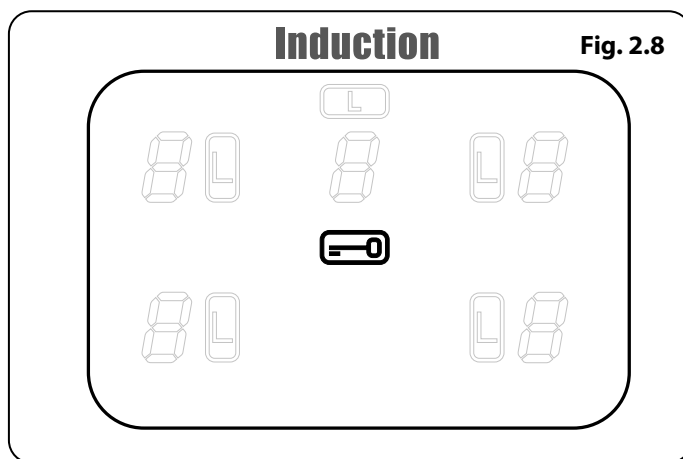
Matlagingszonerna paras ihop när den extra effektfunktionen används.

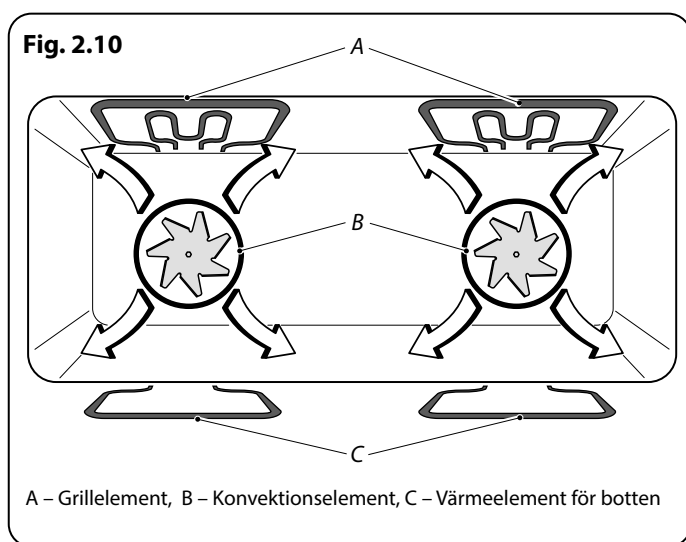
Fig. 2.9 visar områdena som paras ihop. Zonerna A och B paras ihop och zonerna C, D och E.

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 botten som blir skeva (**Fig. 2.3**) 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.

Vänster Multifunktionsugn

Den har en ugnsläkt och ett fläktelement, och har dessutom två extra värmelement, ett i ugnstaket och ett under ugnsbotten (**Fig. 2.10**). Var försiktig så att du inte vidrör takelementet och elementdeflektorn när du sätter in eller tar bort föremål från ugnen.

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

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. Kom ihåg att hällen inte får lämnas utan översyn. Var uppmärksam så att inte kärl kokar torrt.

Funktion	Användning
Upptining	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

Multifunktionsugns Funktioner

Ser **Fig. 2.11** Professional FX, **Fig. 2.12** Classic FX.

Upptining (A)



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. Upptining bör inte ske i en varm ugn eller när en angränsande ugn används eller fortfarande är varm. Stora matvaror som till exempel hela kycklingar och köttstekar bör inte tinas på detta sätt. Vi rekommenderar att dessa matvaror tinas i kylskåp.

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

Varmluftsgugn (B)



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 varmluftsgugn 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.

Varmluftsg Grill (C)

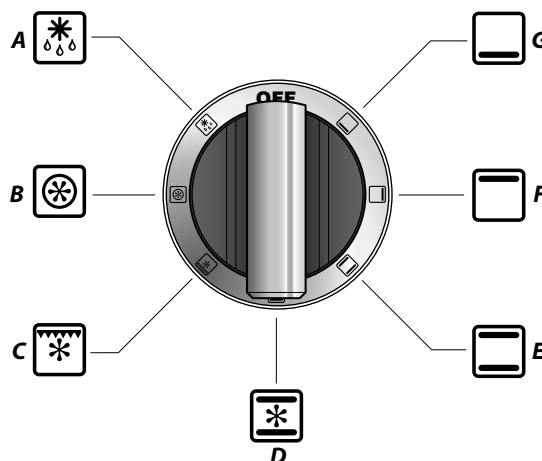


Denna funktion styr fläkten medan det övre elementet är på. Den producerar en jämnare, mildare värme än en traditionell grill. Placera maten i panna som medföljer för bästa resultat. Tjocka bitar av kött eller fisk, är perfekta för att grillas på detta sätt, eftersom den cirkulerade luften minskar intensiteten på 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.

OBS: När du grillar på hela bredden rekommenderar vi att du placerar grillpannans brickstöd på andra nivån uppifrån så att det finns tillräckligt med utrymme för att ta hand om maten.

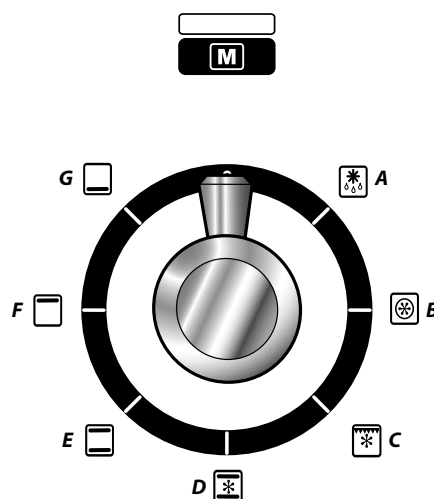
För bästa resultat rekommenderar vi att du inte placerar grillpannan på den översta hyllan.

Fig. 2.11

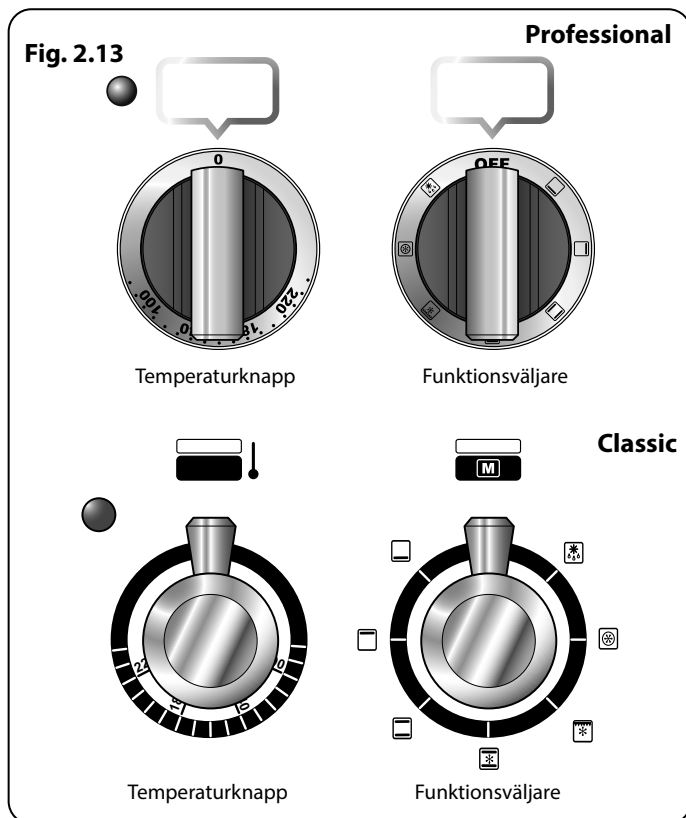


A – Upptining, B – Varmluftsgugn, C – Varmluftsg Grill D – Kombinationsugn, E – Konventionell ugn, F – Gratineringselement, G – Undervärme

Fig. 2.12



A – Upptining, B – Varmluftsgugn, C – Varmluftsg Grill D – Kombinationsugn, E – Konventionell ugn, F – Gratineringselement, G – Undervärme



Kombinationsugn (D)



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 (E) (över- och undervärme)



Vid denna inställning kombineras värme från tak- och bottenelementet.

OBS: Var försiktig så att du inte vidrör takelementet och elementdeflektorn när du sätter in eller tar bort föremål från ugnen.

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. För att uppnå jämn tillagning måste du byta plats på matvaror av samma typ under tillagning.

Gratineringslement (F)



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

Undervärme (G)



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

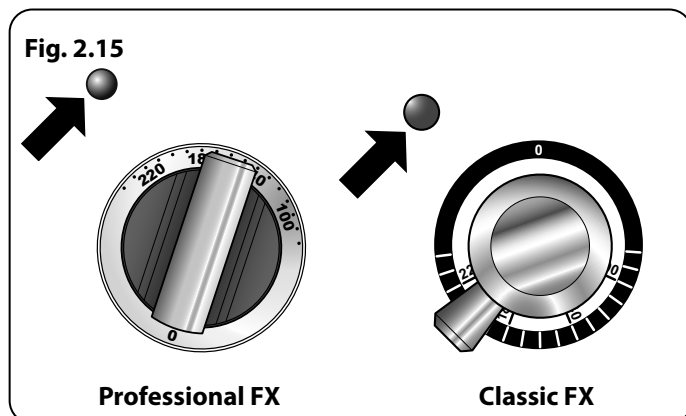
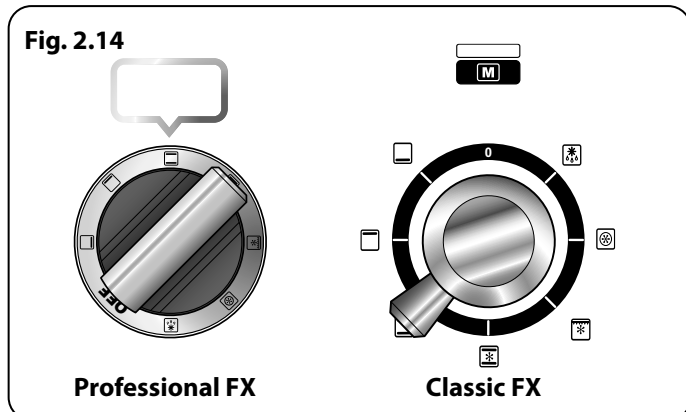
Funktionerna för gratinering och undervärme är praktiska funktioner som gör att du kan avsluta rätter på ett perfekt sätt. Allt eftersom du använder dessa funktioner kommer du att upptäcka hur de kan kombineras och utöka dina matlagingsfärdigheter.

Använda Ugnarna

Multifunktionsugnen har två reglage, en funktionsväljare och en temperaturknapp (**Fig. 2.13**).

Vrid funktionsväljaren till en matlagingsfunktion. **Fig. 2.14** visar reglaget i läget för konventionell ugnstillämpning.

Vrid temperaturknappen till önskad temperatur. 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**).



Ugnslampa

Tryck på knappen för att sätta på ugnen glödlampor.

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" (Fig. 2.19).

Energisparande Funktion

Ugnen har en delningsfunktion (Fig. 2.16). När delaren är på plats kommer endast halva ugnen att värmas upp och endast elementen på högra sidan används. Detta sparar energi och passar för tillagning av de flesta maträtter. När delaren används, kan kondensering bildas i ugnen till vänster – detta är normalt. För väldigt stora mängder eller stora fat vid speciella tillfällen kan delaren avlägsnas. Detta göra att elementen på vänstra sidan så väl som på högra sidan tas i användning när en funktion väljs.

Alla ugnsfunktioner är tillgängliga både i fullständigt och delat läge, och galler tillhandahålls för användning i båda lägena.

⚠ VARNING!
Se till att du **INTE** gör repor på innersidan av ugnsluckan när du tar bort delaren. Repor i glaset kan orsaka påfrestningar vilket kan leda till att fel uppstår i luckan.

Avlägsning av Delaren

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

Öppna luckan helt och avlägsna ugnens plåtar. När du avlägsnar delaren ska du luta den lätt uppåt och ta tag i undersidan för att förhindra att metall botten kommer i kontakt med glaset i luckan (Fig. 2.17 och Fig. 2.18). Vi rekommenderar att du placerar en diskhandduk eller dylikt på glaset i ugnsluckan innan du tar ut delaren. Detta bör förhindra att repor uppstår på insidan av luckan.

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

Fig. 2.19



⚠ VARNING! ⚠

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

Fig. 2.16

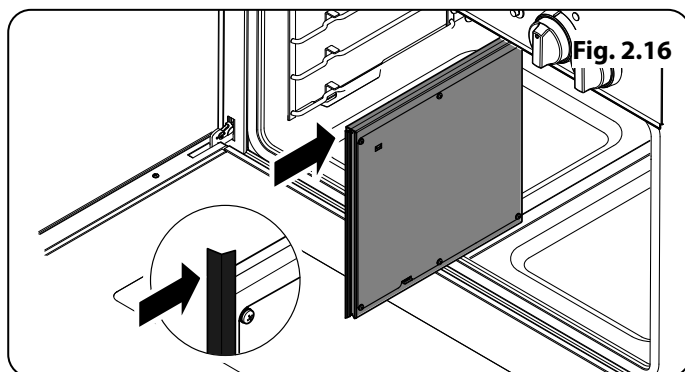


Fig. 2.17

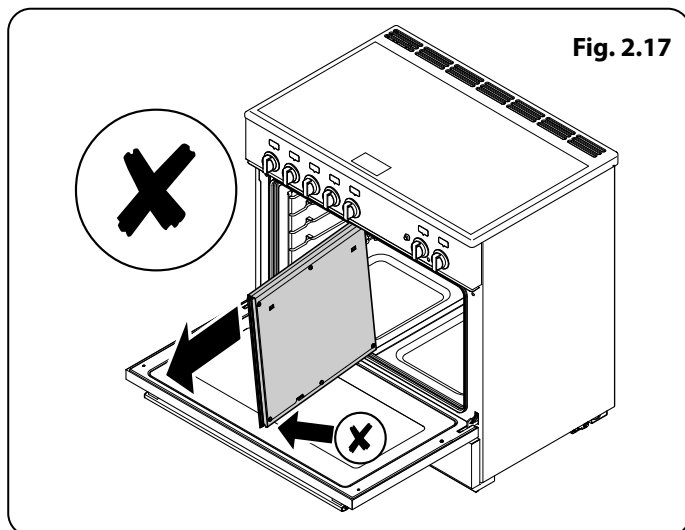


Fig. 2.18

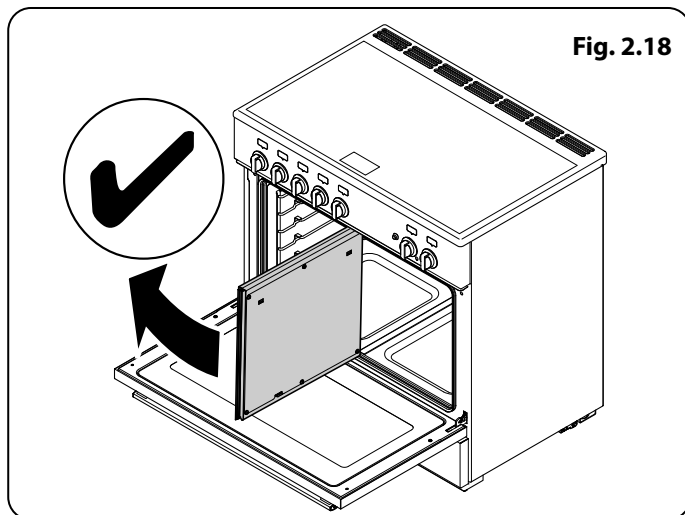


Fig. 2.20

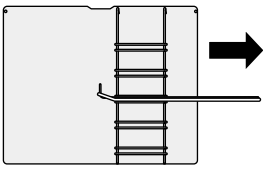
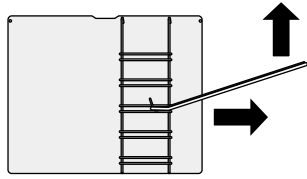


Fig. 2.21



Tillbehör "Kontrollera delarna:" auf Seite 28

Ugnsgaller

Ugnen levereras med:

Gallren kan monteras var som helst. Ugnshyllorna hålls fast när de dras framåt men kan lätt tas bort och monteras om.

Ta Bort och Återmontera Stegens Räckstöd

Lyft bort stegens stödkrokar från de två lokaliseringshål i ugnens sida (eller delare) innan du kan lyfta stöden fria från den nedre stegtyglaren.

Återmontera genom att sätta in den nedre delen av stegen i tyglaren innan du monterar krokarna in genom lokaliseringshål.

Ta Bort och Återmontera Räckena

Dra fram plåten tills bakänden stoppas av plåtstödet

(**Fig. 2.20**). Lyft upp plåtens främre del så att den bakre delen kan passera igenom stöden och dra sedan plåten framåt (**Fig. 2.21**).

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

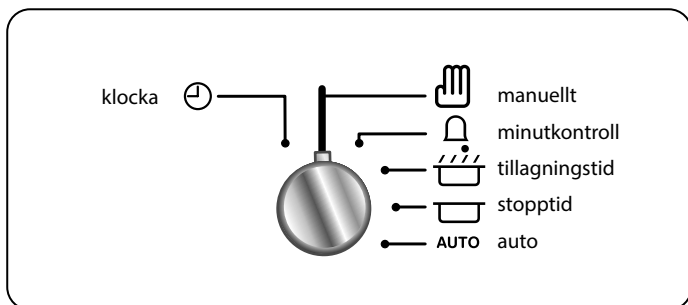
Förvaring

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

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

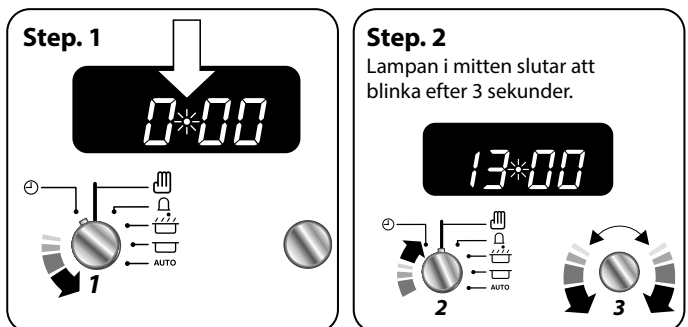
3. Roterande klocka

Symbolförklaringar

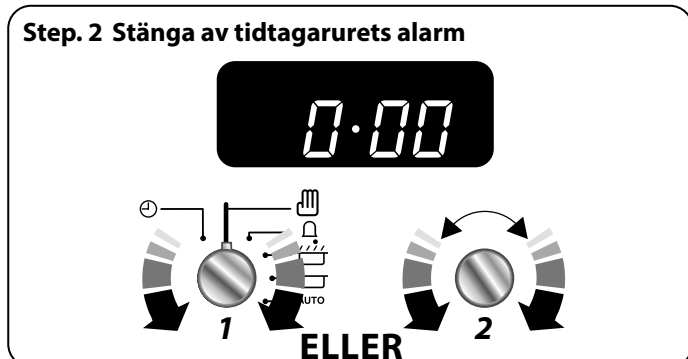
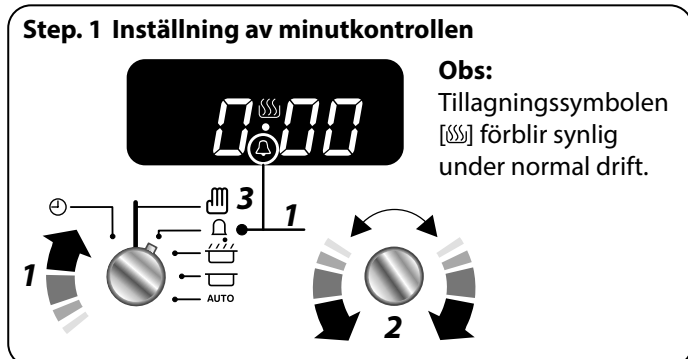


Tidsinställning

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



Minutkontroll



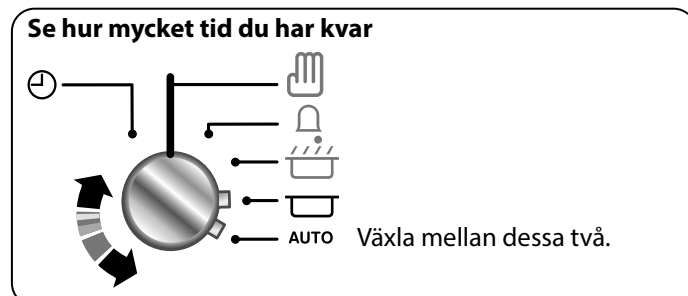
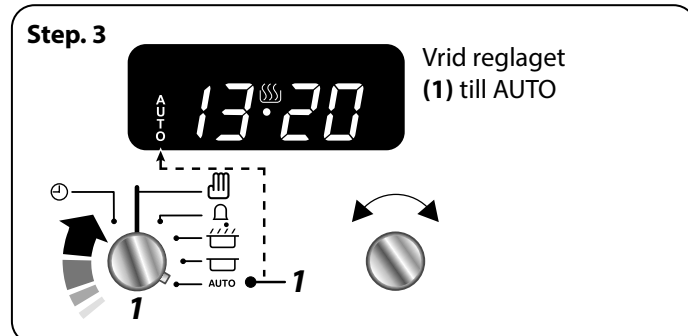
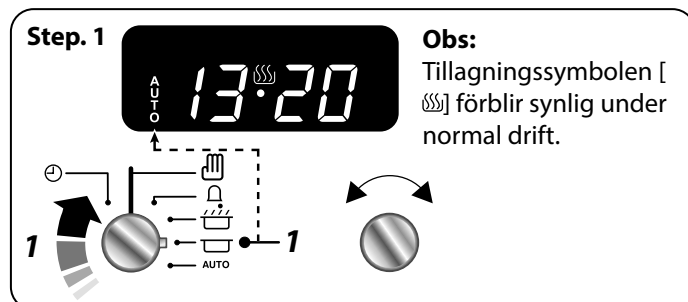
OBS

Om larmsignalen inte stängs av manuellt kommer den att stängas av automatiskt efter cirka två minuter.

När minutkontrollen är aktiverad kommer klockan inte dimmas mellan kl. 22:00 och 06:00

För att stoppa ugnen vid en viss tidpunkt (endast huvudugn)

Du har ställt in önskad temperatur och funktionsläge och vill att ugnen ska stängas av automatiskt.

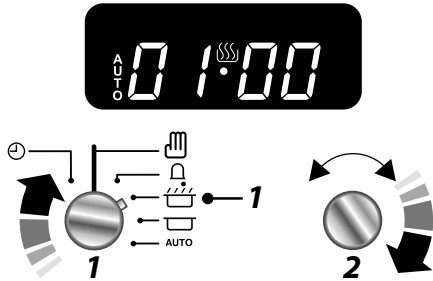


Svenska

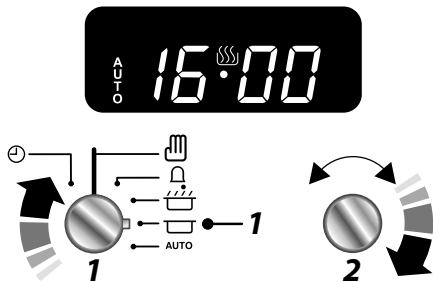
Starta och stoppa ugnen automatiskt (endast huvudugn)

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

Step. 3 Inställning av tillagningstid

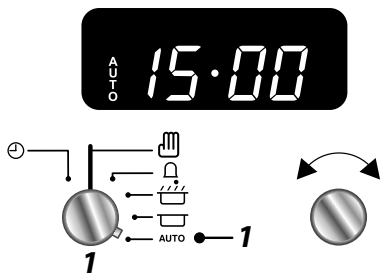


Step. 4



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

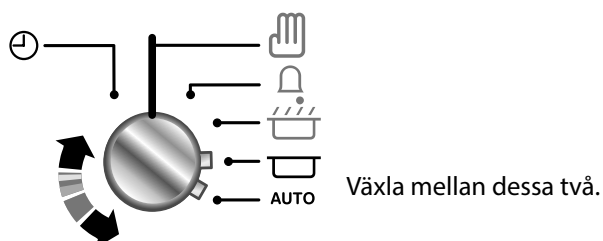
Step. 5 Aktuell tid visas tillsammans med ordet AUTO. Ställ in önskad tillagningstemperatur och funktion.



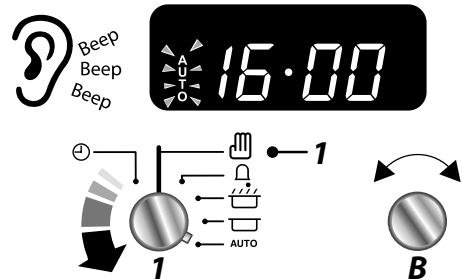
I exemplet kommer ugnen sättas på automatiskt kl. 16:00 och stängas av 17:00.

Obs: Tillagningssymbolen [🔥] förblir synlig under drift.

Se hur mycket tid du har kvar

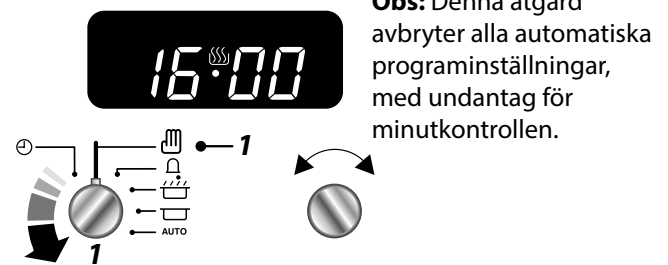


Step. 6. Alarmsignalen hörs när tillagningstiden är slut. Stäng av larmet så här



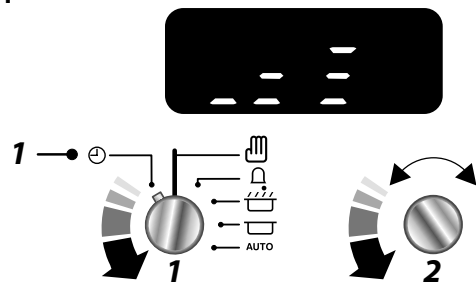
▲ KOM IHÅG ATT: vrida ugnsknappen (-arna) till läget 0.

Avbryta alla autoinställningar

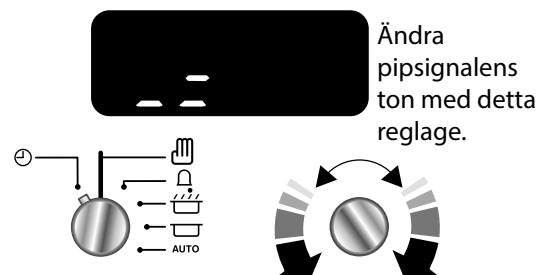


Ändra pipsignalens ton

Step. 1



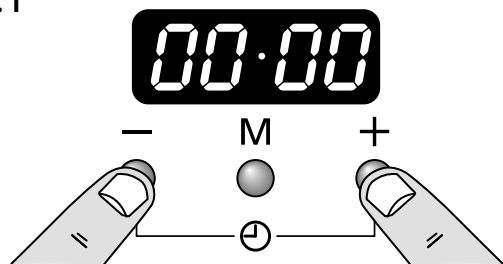
Step. 2



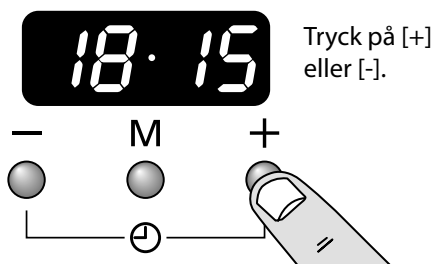
4. Klocka med 3 knappar

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

Step. 1



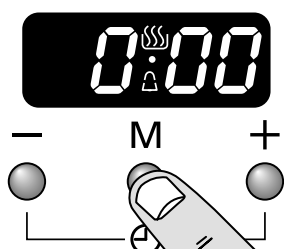
Step. 2



Tryck på [+] eller [-].

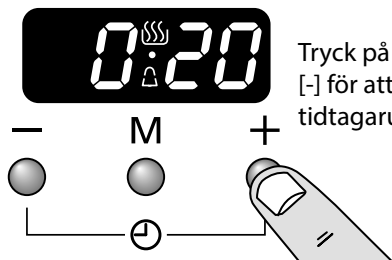
Minutkontroll

Step. 1 Inställning av minutkontrollen



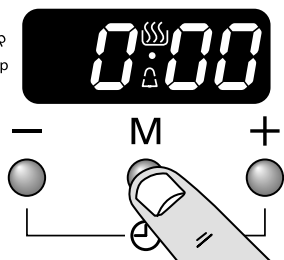
Obs: Tillagningssymbolen [🔥] förblir synlig under normal drift.

Step. 2



Tryck på [+] eller [-] för att ställa in tidtagaruret.

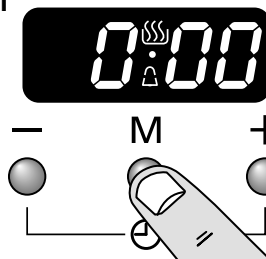
Step. 3



När den inställda tiden har förflutit hörs en alarmsignal. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.

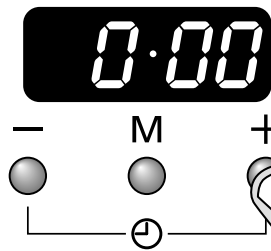
Ställa in minutkontrollen

Step. 1



Obs: Tillagningssymbolen [🔥] förblir synlig under normal drift.

Step. 2

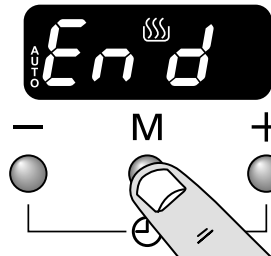


Tryck på [+] och [-] samtidigt.

För att stoppa ugnen vid en viss tidpunkt

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

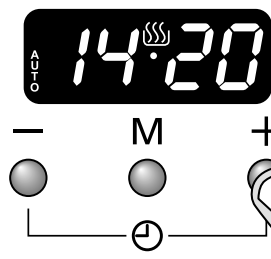
Step. 1



Obs: Tillagningssymbolen [🔥] förblir synlig under normal drift.

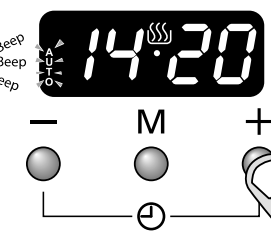
Tryck 3 gånger

Step. 2



Ställ in den tidpunkt när du vill att ugnen ska stängas av, t.ex. lägg till en timme.

Step. 3



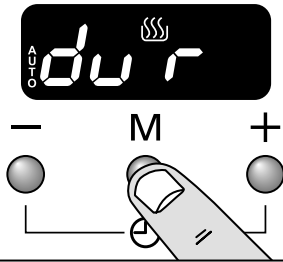
Alarmsignalen hörs när tillagningen är slut. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.

Svenska

Starta och stoppa ugnen automatiskt

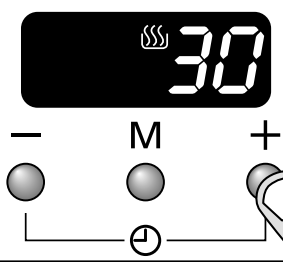
(endast huvudugn)

Step. 1



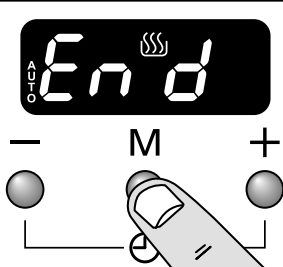
Tryck på [M] igen till aktuell tid visas.

Step. 2



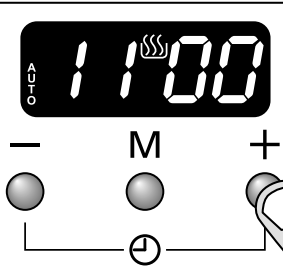
Ställ in ugnens tillagningstid.
Tryck på [+] eller [-]

Step. 3



Ställ in ugnens tillagningstid.
Tryck på [M] igen till aktuell tid visas.

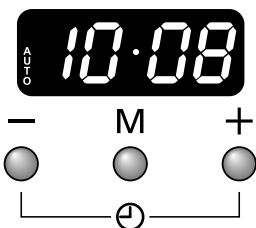
Step. 4



Tryck på [+] eller [-] för att ställa in stopptiden.

Step. 5

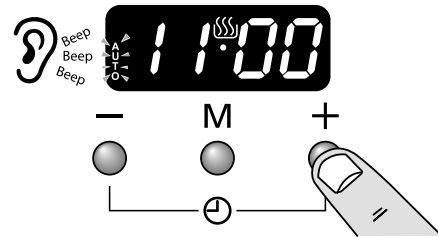
Aktuell tid visas tillsammans med ordet AUTO. Ställ in önskad tillagningstemperatur och funktion.



I exemplet kommer ugnen sättas på automatiskt kl. 10:30 och stängas av 11:00.

Step. 6

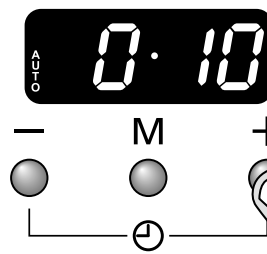
Alarmsignalen hörs när tillagningen är slut. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av alarmet.



▲ KOM IHÅG ATT: vrida ugnsgreppet (n) till läget 0.

Om larmsignalen inte stängs av manuellt stängs det av automatiskt efter (7) minuter.

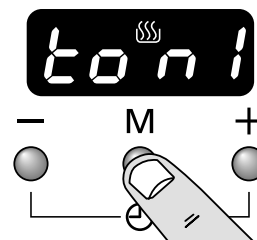
AUTO visas men du vill ändra till manuell tillagning (endast huvudugn)



Tryck på [+] eller [-]

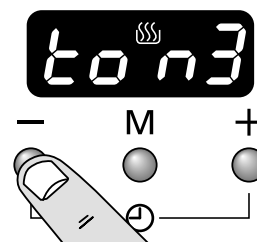
Ändra alarmfrekvensen

Step. 1



Tryck på [M] igen till aktuell tid visas.

Step. 2



Tryck på [+] eller [-]

5. Matlagningstips

Laga Mat med en Multifunktionsugn

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

Tips för Matlagning med Timer

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

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.

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.

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

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

6. Rengöra Spisen

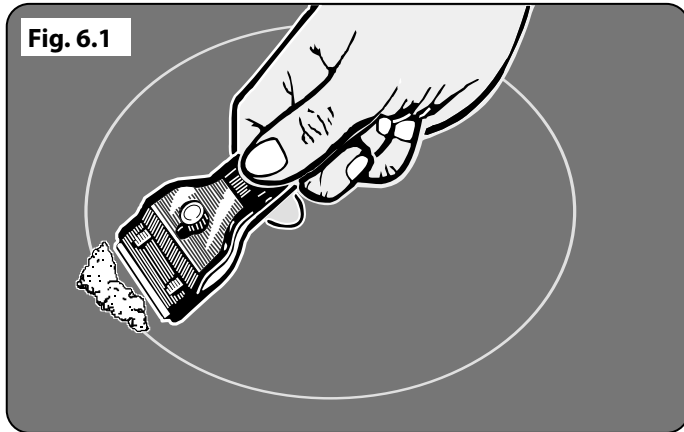


Fig. 6.1

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 avsvälvad. 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 avsvälvad och sedan följa anvisningarna nedan ("Avlägsna Fastbränt Spill").

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

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

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

Avlägsna Fastbrända Spill

Se till att indikatorlamporna är släckta och hällen är avsvälvad. 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. 6.1).

Ugn och Avdelare

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

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

Kontrollpanel och Ugnsluckor

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

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

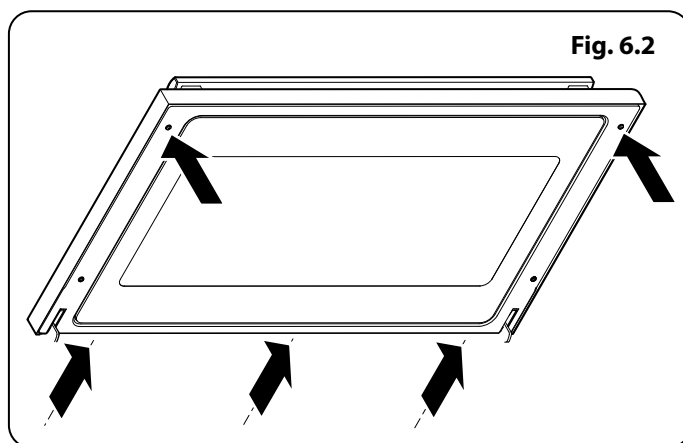
Ugnsluckorna bör endast rengöras med en mjuk trasa urvriden i rent, varmt såpvatten.

Ta Bort Ugnsluckans Ytterpanel

Luckans ytterpanel kan tas bort så att glasets insida kan rengöras. Öppna dörren och ta ut de två skruvarna på insidan (**Fig. 6.2**). Ta, med dörren stängd, ut de tre skruvarna på dörrens undersida.

Lyft försiktigt bort dörren genom att använda handtaget.

Återmontera i omvänd ordning.



Rengöringstabell

Rengöringsmedlen (**Tabell 6.1**) som anges finns att köpa i snabbköp eller elbutiker. Vi rekommenderar regelbunden rengöring. Underlätta rengöringen genom att torka upp spill omedelbart.

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

Hällen		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Hällens överdel	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med en nylonskurdyna.
Keramisk häll/induktionshäll	Härdat glas	Hett såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Grillplatta (endast vissa modeller)	Teflonyta	Låt svalna. Tvätta med varmt tvålsvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel/skurmedel. Diskmaskin.
Uppvärmningszon (endast vissa modeller)	Härdat glas	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. Avlägsna svåra fläckar försiktigt med ett flytande rengöringsmedel.
	Rostfritt stål	Mikrofiber och en allroundtrasa (snabbköpet).
Sidor och sockel	Målad yta	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa.
Stänkskydd/bakre grill	Emalj eller rostfritt stål	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa. Rengöringsmedel i krämform vid behov.
Kontrollpanelen	Färg, emalj eller rostfritt stål	Varmt såpvatten. Använd inte slipande rengöringsmedel på texterna.
Reglervreden/handtagen och listerna	Plast/krom eller koppar	Varmt tvålsvatten och en mjuk trasa.
	Mässing	Mässingspolish.
Ugnsluckans glas/glaspanel (endast vissa modeller)	Härdat glas	Varmt såpvatten, rengöringskräm/skurmedel om det behövs.
Ugnen och Grillen		
Del av Spisen	Yta	Rekommenderad Rengöringsmetod
Ugnens sidor, botten, avdelare och tak INTE "COOK & CLEAN"-UGNSPANELER (se nedan)	Emalj	Ugnsrengöringsmedel som lämpar sig för emalj. FÖRSIKTIGHET: KORRODERANDE/FRÄTANDE UGNSRENGÖRINGSMEDEL: FÖLJ TILLVERKARENS ANVISNINGAR. Låt inte medlet komma i kontakt med 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 (se "Ugnarna" i "Rengöra Ugnen").
Ugns-galler, Handyrack, grillställning, Handygrill-galler (endast vissa modeller)	Krom	Ett ugnsrengöringsmedel som är lämpligt för krom. Tvålfyllt svamp. Diskmaskin.
Grillpanna/stekform (endast vissa modeller)	Emalj	Varmt tvålsvatten. Tvålfyllt svamp. Diskmaskin.

Tabell 6.1

7. 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.

Felkod U400 visas

Hällen/spisen är ansluten på fel sätt. Reglaget stängs av efter ca. 1 sekund och felkoden visas konstant.

Kontakta montören eller en kvalificerad reparatör.

Felkod Er, följt av ett nummer, visas

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

Kontakta montören eller en kvalificerad reparatör.

Säkringen smälter eller jordfelsbrytaren aktiveras ofta

Kontakta montören eller en kvalificerad reparatör.

Hällen slås inte på

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

Är hällen ansluten till nätströmmen på rätt sätt?

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

Använder du lämpliga kokkärl? Läs avsnittet om kokkärl i den här bruksanvisningen.

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 kokkärlens botten är jämna och rena.

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

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.

Ugnsläkten låter mycket

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

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

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

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

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

Maten tillagas för sakta, för snabbt eller bränner vid

Tillagningstiderna kan skifta från din förra ugn. Kontrollera att du använder rekommenderade temperaturer och gallerplaceringar, se vägledningen för matlagning i ugn. Ugnens regleringsinställningar och koktid är endast avsedda som riktlinjer. Det kan hända att du måste sänka eller höja temperaturen för att uppnå önskat resultat. Försök att använda en högre temperatur.

Maten tillagas inte jämnt

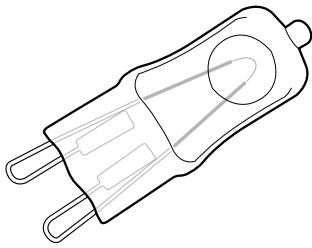
Om du tillagar en stor matbit bör du vända på den under tillagning.

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

Se till att lucktätningen inte är skadad.

Om du placerar en skål med vatten på ugnsgallret ska vattnets yta vara helt jämn. (Om vattnet t.ex. är djupare i skålens bakände bör ugnens bakände lyftas upp eller framänden sänkas.) Om spisen inte är jämn, be din leverantör att jämna ut den.

Fig. 7.1



Ugnen slås inte på

Är strömmen på?

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

Har du ställt in tillagningsfunktion?

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?

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

Glödlampan har troligen gått sönder. Du kan köpa en ny glödlampa (som inte täcks av garantin) i de flesta elbutiker. Fråga efter en halogenlampa på 40 W – 230 V (G9) (**Fig. 7.1**).

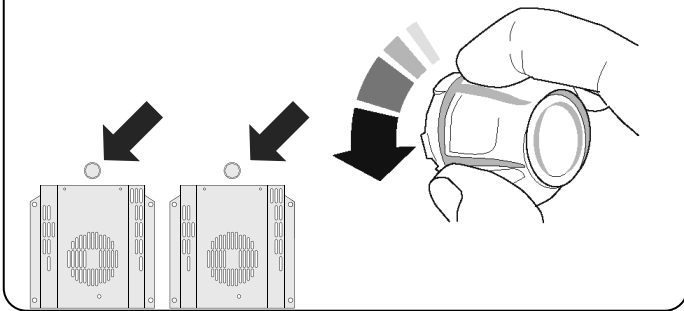
Innan du avlägsnar den befintliga lampan ska du bryta strömmen och kontrollera att ugnen och lampan har svalnat.

Avlägsna lampkåpan genom att vrida den motsols i ett kvarts varv. Den kan sitta hårt (**Fig. 7.2**).

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

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

Fig. 7.2



INSTALLATION

kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

8. Installation

Bäste Montör

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

Montörens Namn
Montörens Adress
Montörens Telefonnummer
Enhetens Serienummer

Säkerhetskrav och föreskrifter

⚠ Du måste vara medveten om följande 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.

⚠ 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.

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.

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

- Stabilitetsfäste: ett stabilitetsfäste eller en kedja monteras.
- Dessa medföljer inte ugnen men kan köpas på de flesta byggvaruhus.
- Multimeter (för elektriska kontroller).
- Utjämningsverktyg för spisen (ingår i förpackningen).

Dessutom behövs följande verktyg:

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

Kontrollera delarna:

INSTALLATION

kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Kontrollera delarna:

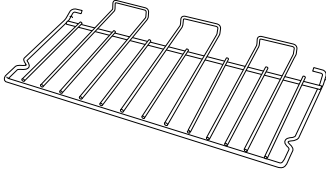
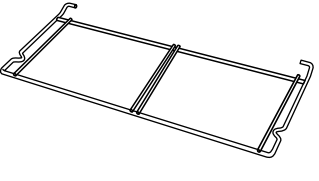
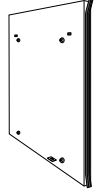
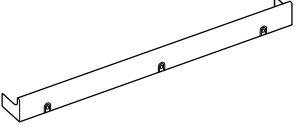
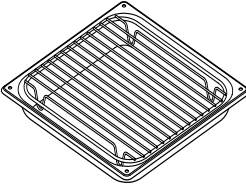
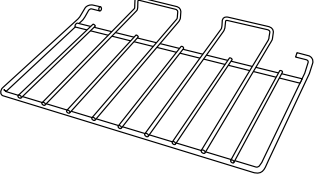
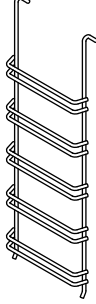
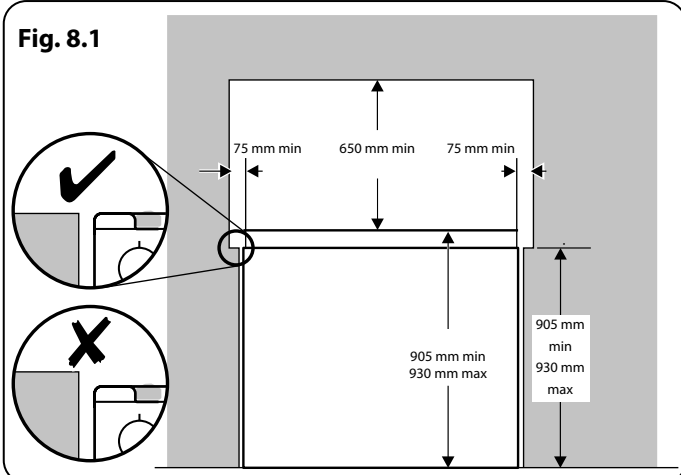
2x Galler för hel ug	1x Grillpannebrickstöd	1x avdelare	1x Sockeln
			
2x Grillpannor med ställ	3x Energispargaller	4x Stegplåttöd	
			

Fig. 8.1



Placering av Spisen

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

Spisen får inte placeras på en sockel.

Hällkanten bör vara i jämnhöjd med, eller ovanför, angränsande ytor. Ett utrymme på 75 mm ska finnas mellan spisens sidor **OVANFÖR** 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. 8.2 visar rekommenderade fria utrymnen ovanför spisen.

* Eventuell spishuv installeras i enlighet med huvtillverkarens anvisningar.

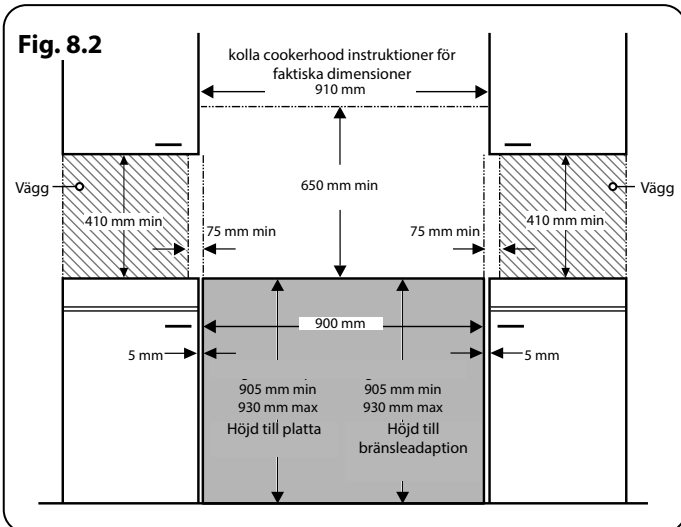
** Eventuellt stänkskydd måste monteras enligt tillverkarens instruktioner. Man måste lämna extra plats i höjdlid för ventilationslisten som sitter på spishällen.

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

Vi rekommenderar ett utrymme på 905 mm mellan spisen och andra enheter för att underlätta flyttning av spisen. Om tät inpassning krävs, bör du först placera spisen precis jämte enheten på ena sidan och sedan installera enheten på andra sidan av spisen.

Stäng inte in spisen, den måste kunna flyttas för rengöring och underhåll.

Fig. 8.2



INSTALLATION

kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Om spisen inte installeras mellan enheter finns det som tillbehör en sidopanelstillsats som kan monteras i utrymmet mellan väggen och spisens baksida.

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 Ugnsluckan

Öppna ugnsluckan helt. Vrid U-låsklämmorna framåt till spärrat läge (**Fig. 8.3**) Ta tag i luckans sidor. Lyft uppåt och skjut sedan luckan framåt (**Fig. 8.4**).

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.7-6). 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

Fäll ner den bakre kanten av (papp) bottenförpackningen. Fatta tag i kontrollpanelen och lyft upp spisens framsida en aning (**Fig. 8.6**).

Skjut försiktigt spisen bakåt och bort från basen. Ta bort basen. Positionera spisen på avsedd plats och lämna precis tillräckligt med utrymme så att du kan komma in bakom den.

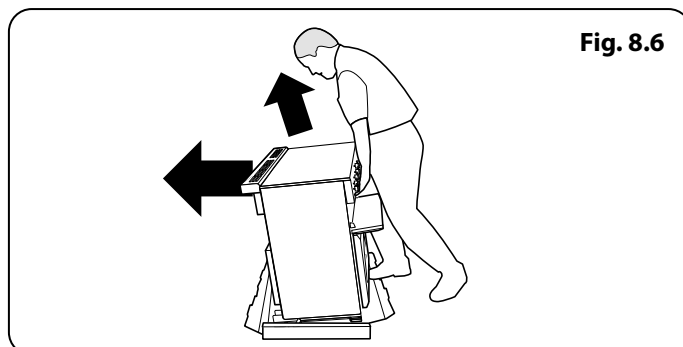
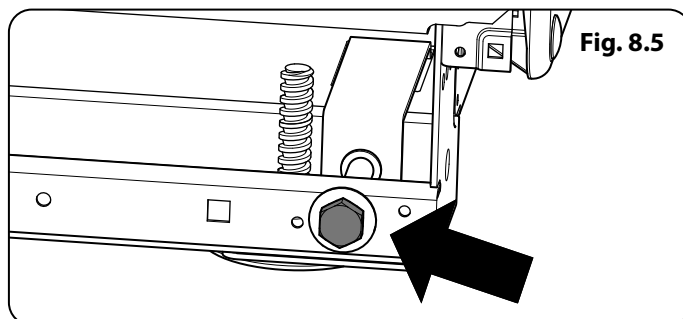
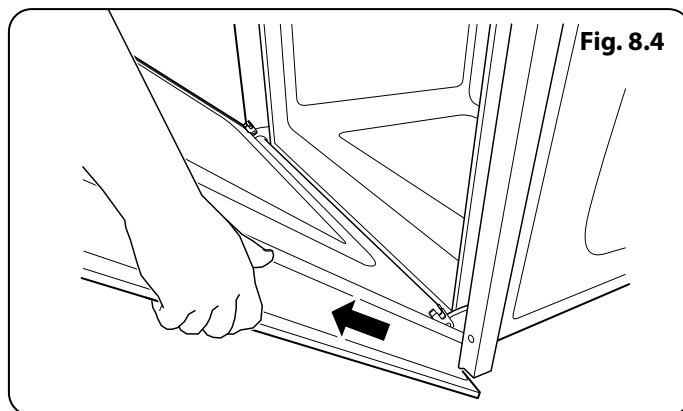
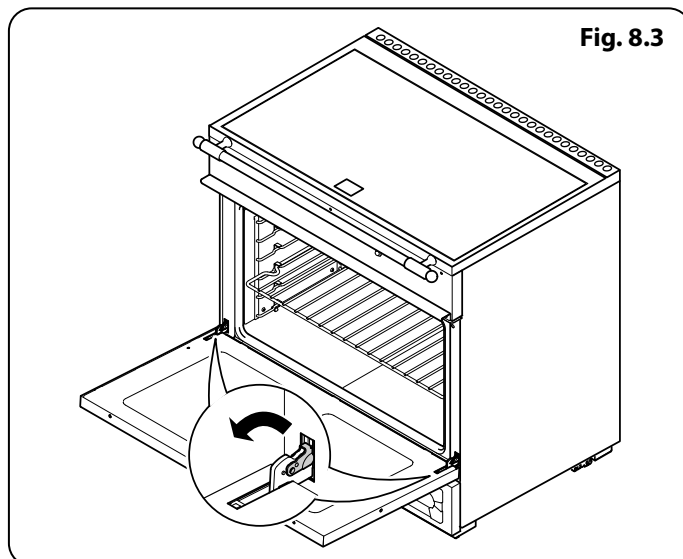
⚠ Håll inte i ugnsluckornas handtag eller knapparna när du flyttar spisen.

Utjämning

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

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

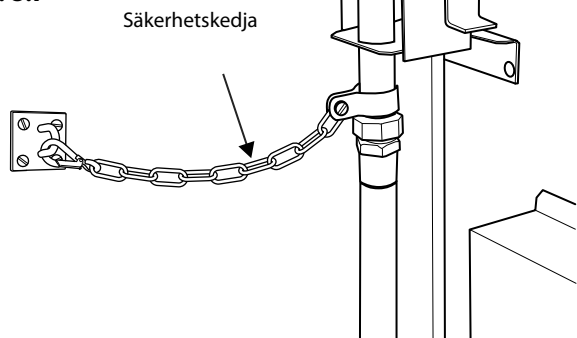
Framfötterna och valsarna kan justeras för att jämna ut spisen. Om du vill justera höjden på spisens bakände använder du det medföljande utjämningsverktyget för att vrida på ställmuttrarna vid spisens främre nedre hörn. Vrid på fötternas bas om du vill höja eller sänka spisen.



INSTALLATION

kontrollera att enheten är elektriskt skyddad när du är klar.

Fig. 8.7



Montering en Stödkonsol eller Kedja

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

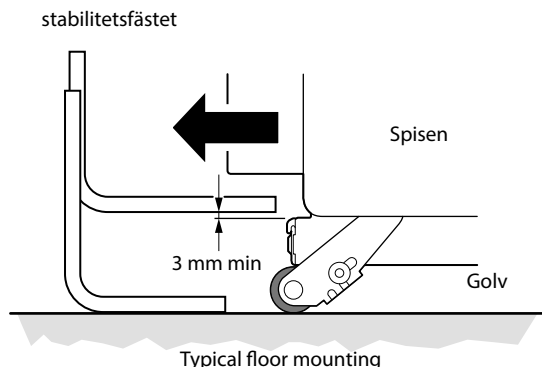
Lämpliga säkerhetsanordningar för stabil installation visas i **Fig. 8.7**, **Fig. 8.8** och **Fig. 8.9**.

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

Om man har en stödkonsol (**Fig. 8.8** och **Fig. 8.9**) ska den anslutas så att mellanrummet mellan konsolen och anslutningen bakom spisen vara så litet som möjligt.

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

Fig. 8.8

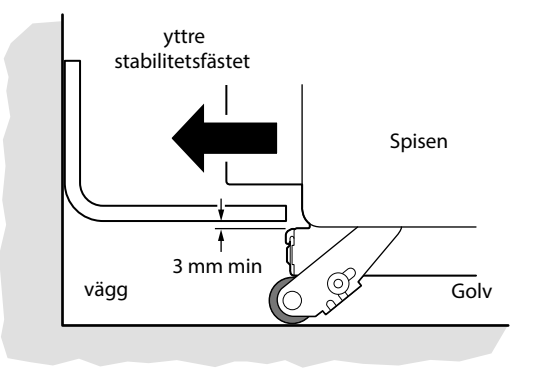


Flytta Spisen efter Anslutning

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

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

Fig. 8.9



Slutkontroll

Kontroll av håll

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

Kontrollera ugnarna

OBS: Se till att du har ställt klockan (se 'Avsnitt 2').

Sätt på ugnarna. Kontrollera att ugnsläktarna börjar rotera och att ugnarna börjar värmas upp. Kontrollera att ugnsbelysningen fungerar.

Stäng av ugnarna.

OBS: Glödlampan i ugnen täcks inte av garantin.

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.

⚠ VARNING: DENNA PRODUKT MÅSTE JORDAS.

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

⚠ Spisen får inte anslutas till ett vanligt eluttag.

Den totala elektriska lasten hos apparaten är ca 3,6 kW. Kabelstorleken som används bör vara lämplig för denna last och bör rätta sig efter alla lokala krav.

Du kan komma åt huvuduttaget genom att ta bort terminalskyddet på bakpanelen. Anslut nätkabeln till rätt anslutningar för din typ av eltilförsel så som anges ovan (**Fig. 8.10** och **Fig. 8.11**). Kontrollera att länkarna är korrekt monterade och att anslutningarnas skruvar är ordentligt åtdragna. Sätt fast nätkabeln med hjälp av kabelklammern.

Strömdrivna Jordslutningsbrytare

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

KONTAKTA EN BEHÖRIG ELEKTRIKER OM DU ÄR OSÄKER.

Fig. 8.10

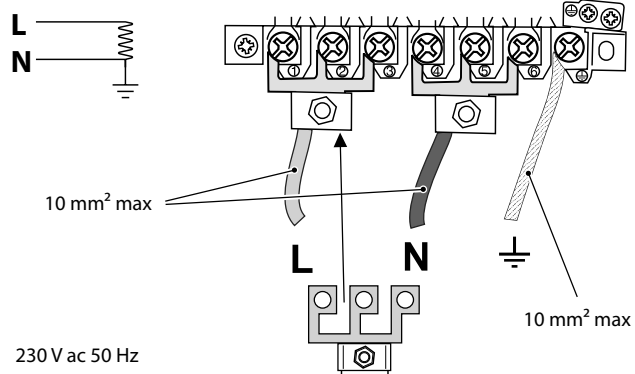
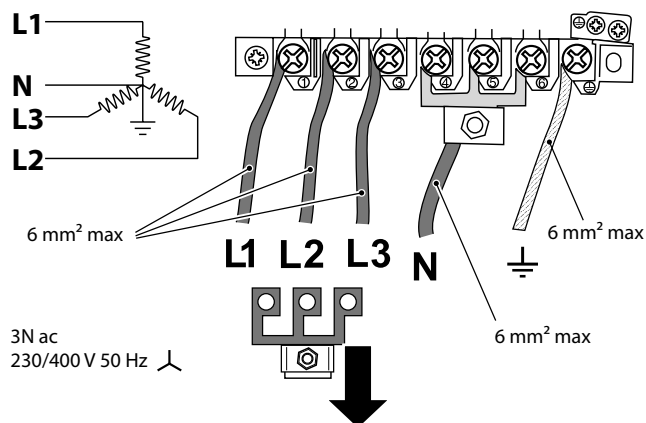


Fig. 8.11



INSTALLATION

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

9. Slutkontroll

Fig. 9.1



Fig. 9.2

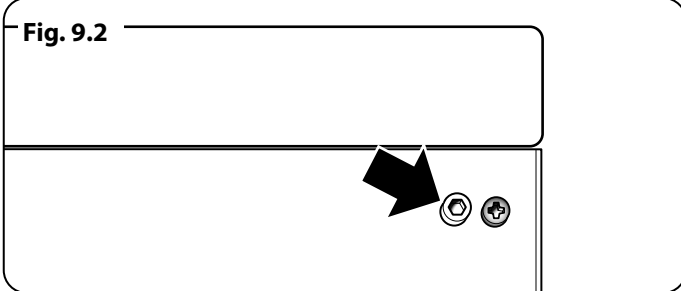


Fig. 9.3

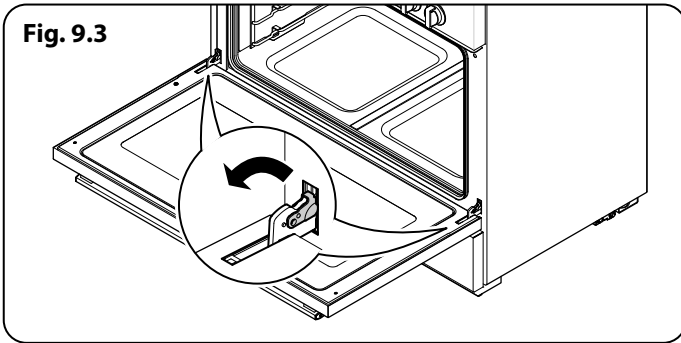


Fig. 9.4

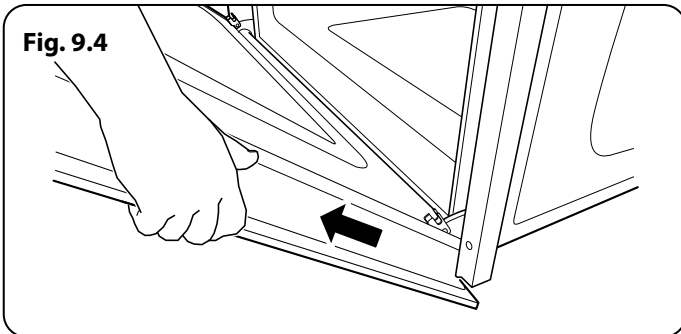
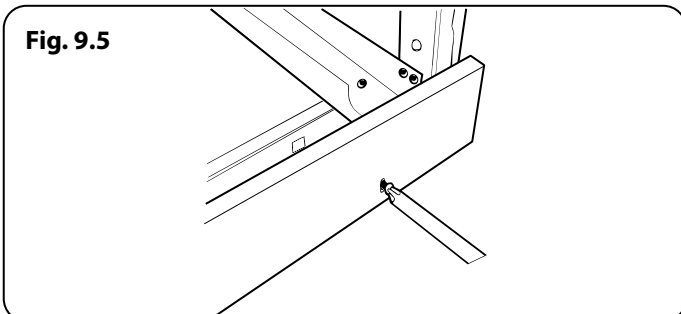


Fig. 9.5



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. Stäng av ugnarna.

Sätta på Handtagen (Classic FX)

Avlägsna de 4 mm insexskruvarna från luckorna med sexkantsnyckeln (Fig. 9.1). Använd skruvarna för att sätta på luckornas handtag

⚠ Handtagen skall sitta ovanför infästningsdetaljerna

Avlägsna de 4 mm insexskruvarna från luckorna med sexkantsnyckeln (Fig. 9.2). Använd skruvarna för att sätta på luckornas handtag.

Installation av Stänkvägg (Classic FX)

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

Kontrollera ugnarna

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

OBS: Glödlampan i ugnen täcks inte av garantin.

Ta bort Ugnsluckan

Öppna ugnsluckan helt. Vrid U-låsklämmorna framåt till spärrat läge (Fig. 9.3). Ta tag i luckans sidor. Lyft uppåt och skjut sedan luckan framåt (Fig. 9.4).

Ta bort Ugnsluckan

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

Montera Sockeln

Avlägsna de 3 skruvarna för montering av sockeln längs spisens främre nedre kant (Fig. 9.5). Sätt sedan fast sockeln med hjälp av dessa skruvar

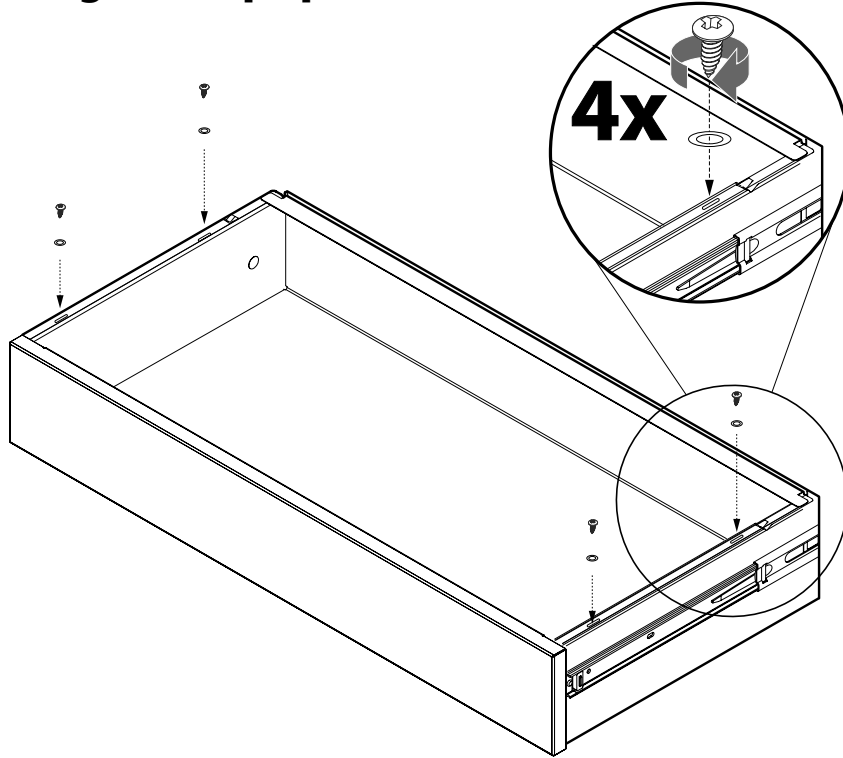
Kundtjänst

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

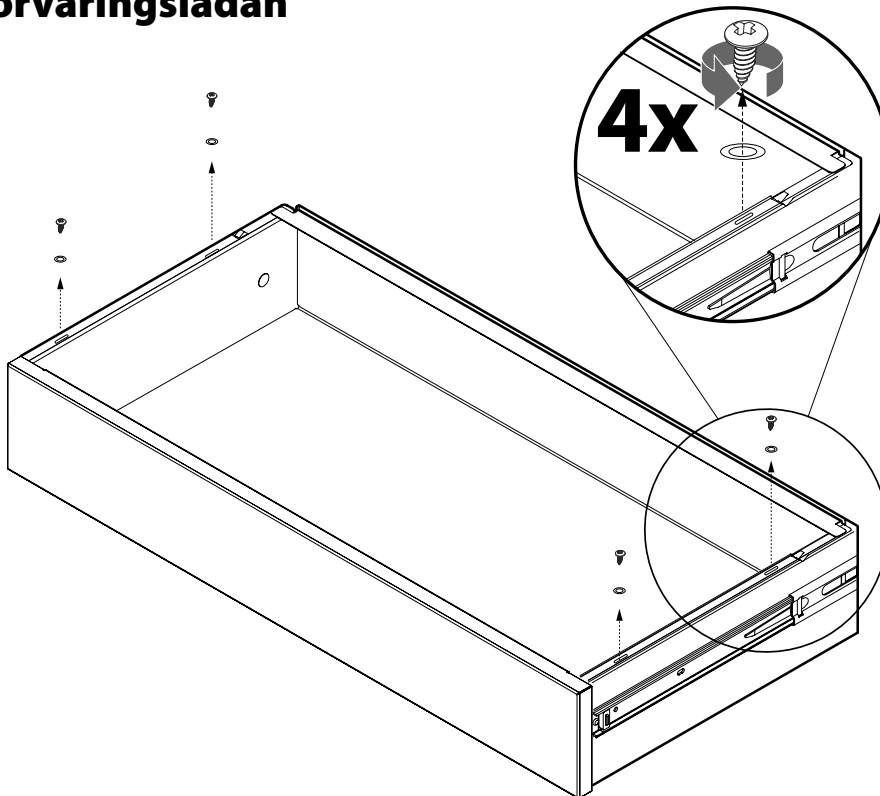
INSTALLATION

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

Att sätta förvaringslådan på plats

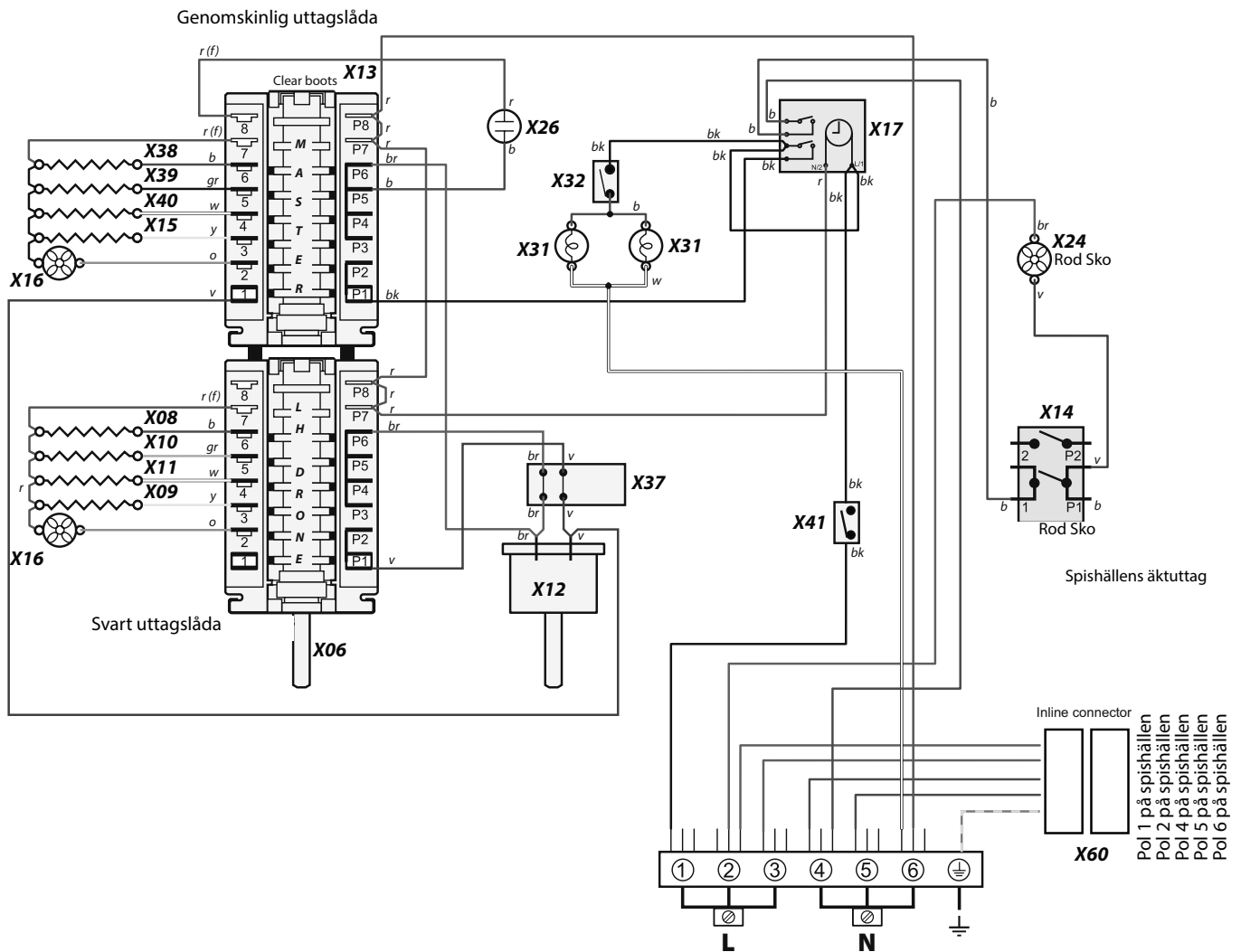


Att ta bort förvaringslådan



10. Kopplingschema

Ugnar



Nyckel

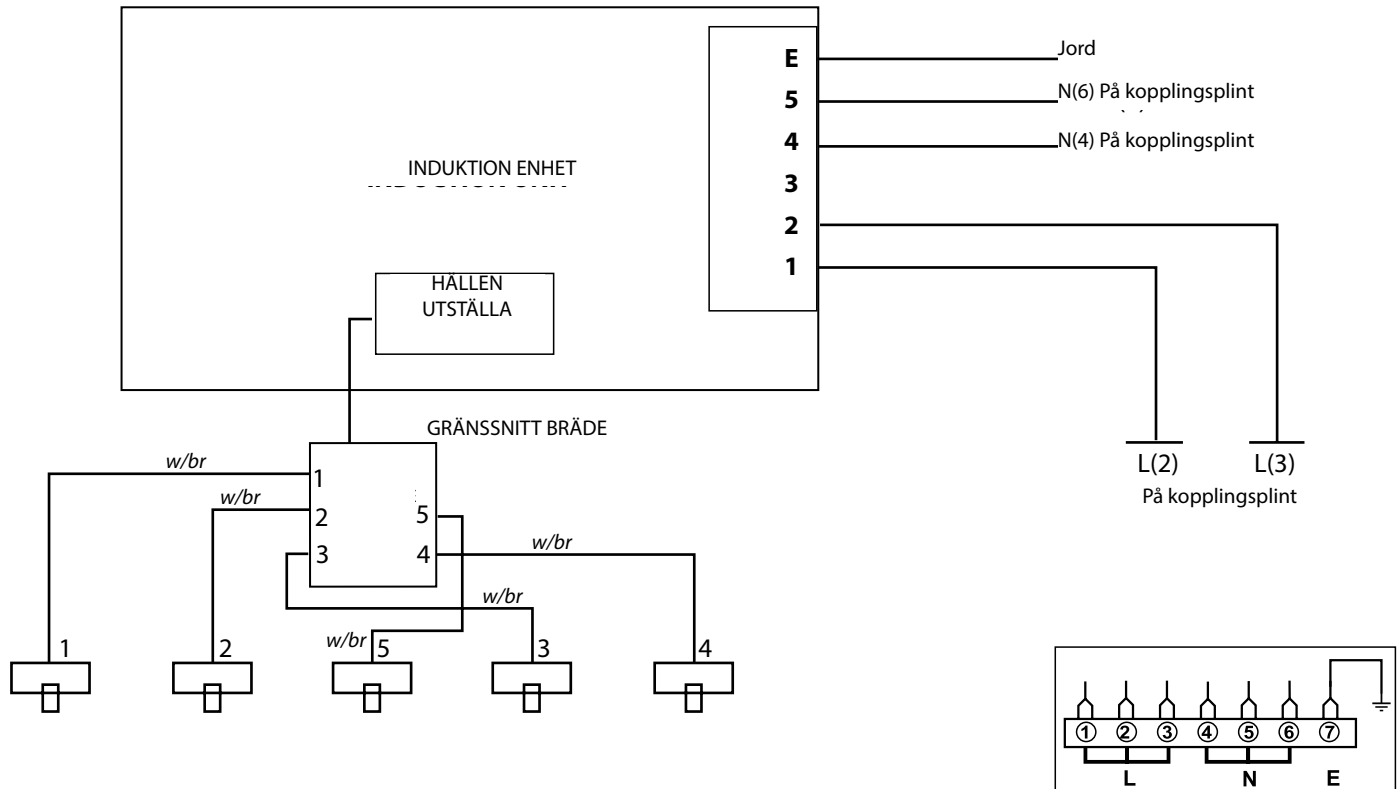
Anslutningarna som syns i strömkretsdiagrammet är för en-fas. Värden gäller vid 230V 50 Hz.

Code	Beskrivning
X06	Linke Multifunktionsschalter
X08	Vänster ugn baselement
X09	Ugnsfläktelement, vänster
X10	Övre ugnsselement (yttre), vänster
X11	Övre ugnsselement (inre), vänster
X12	Ugnstermostat, höger
X13	Höger Multifunktionsschalter
X14	Främre omkopplare, höger
X15	Ugnsselement, höger
X16	Ugnsfläkt
X17	Klocka

Code	Beskrivning
X24	Kylfläkt
X26	Neon
X31	Ugnsbelysning
X32	Ugnsbelysningsknapp
X37	Ugnsdelare kontakt (in)
X38	Höger ugn baselement
X39	Höger övre yttre element
X40	Höger övre inre element
X41	Termostatskydd
X60	Induction Hob Connector

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

Hällen



Kod	Beskrivning
1	Vänster främre element
2	Vänster bak element
3	Höger bak element
4	Höger främre element
5	Centrum element

Kod	Färgkod
w/br	Vit/ Brun

11. Tekniska Data

INSTALLATÖR: Ge dessa instruktioner åt användaren.

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

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

Anslutningar

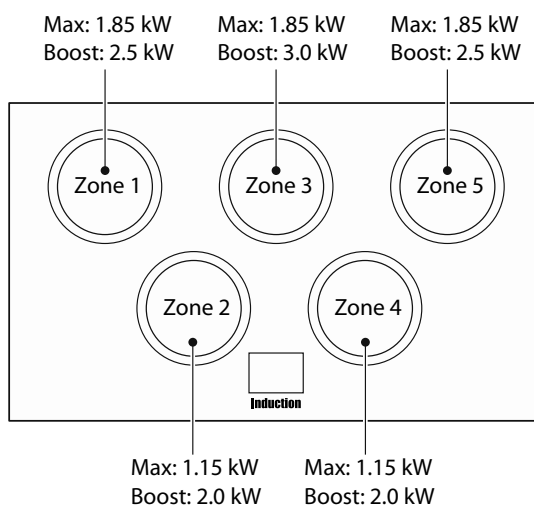
Elektrisk	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
-----------	-----------------------

Mått

Model	Professional+ FX 90 Induktion	
Total höjd	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Total bredd	900 mm	
Totalt djup	608 mm till framsidan på takfot, 642 mm över handtagen	
Minsta utrymme för håll	650 mm	

Model	Classic FX 90 Induktion	
Total höjd	minimum 905 mm	maximal 930 mm
Total bredd	900 mm	
Totalt djup	607 mm till framsidan på takfot, 671 mm över handtagen	
Minsta utrymme för håll	650 mm	

Värden



Spisplatta energispartips

Använd kastruller/stekpannor med plan botten.

Använd kastruller/stekpannor med rätt storlek.

Lägg locket på kastrullen.

Minimera mängden vätska eller fett.

När vätskan börjar koka, sänk inställningen.

Förbrukningen bygger på G30.

Ugn energispartips

Laga gärna flera måltider samtidigt, om det går.

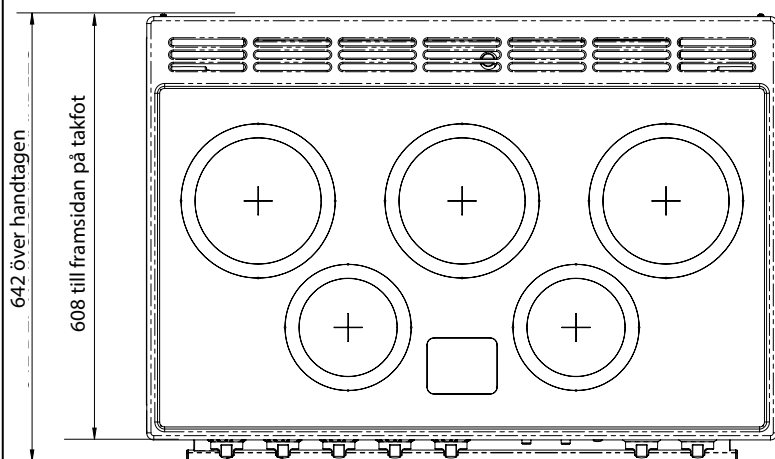
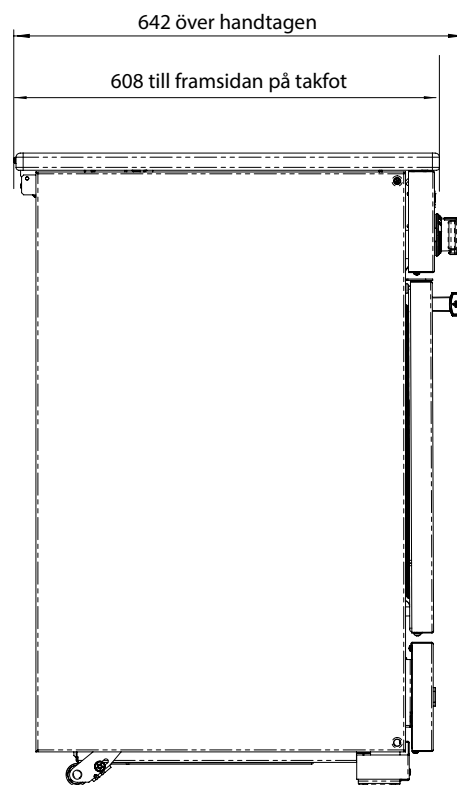
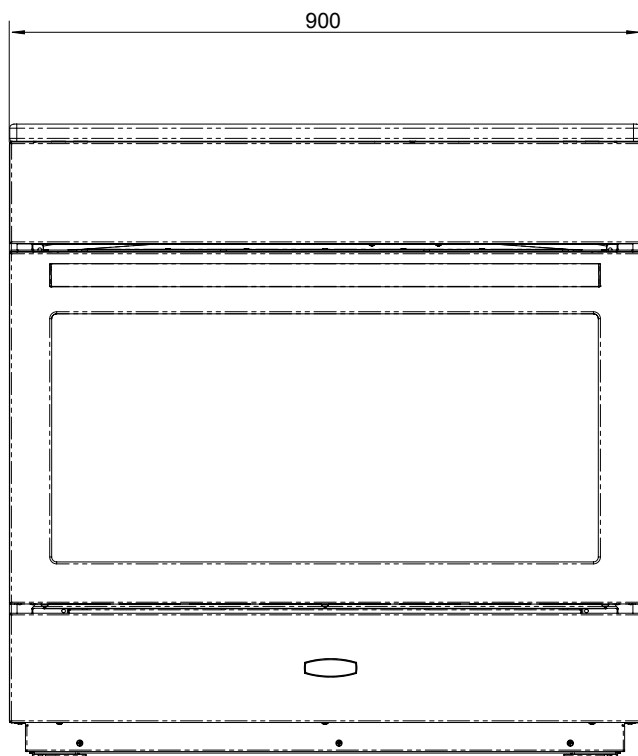
Håll förvärmningstiden kort.

Förläng inte tillagningstiden.

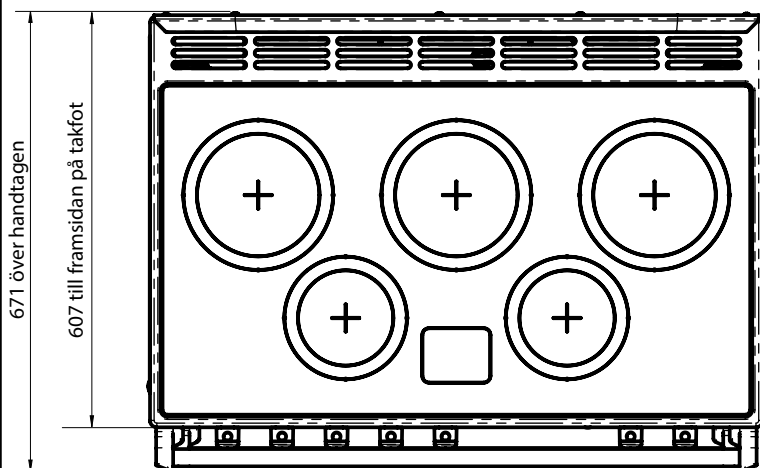
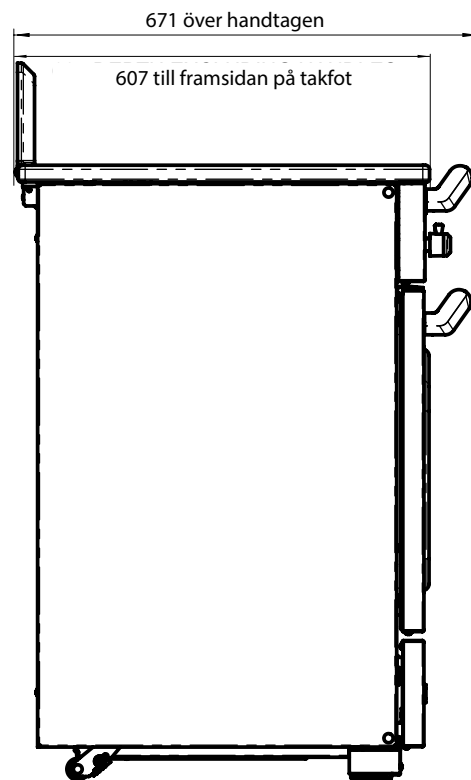
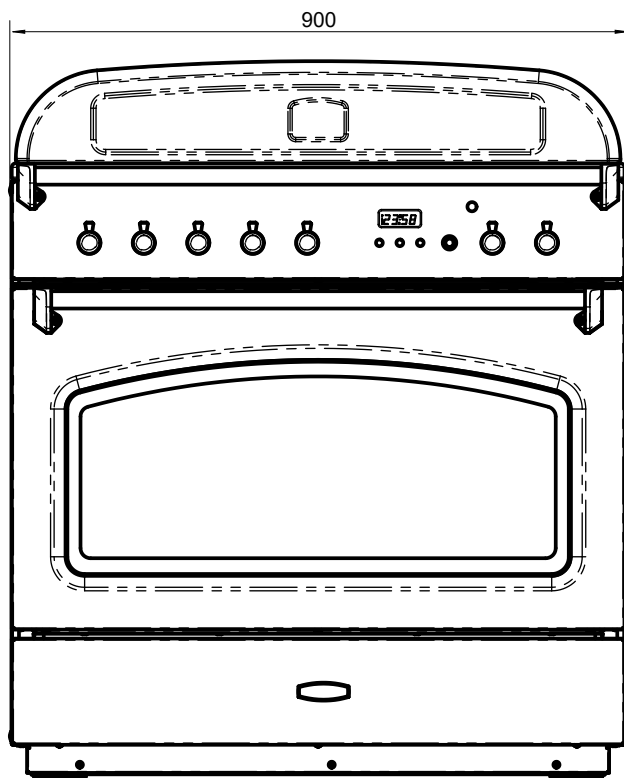
Glöm inte bort att stänga av spisen när du är klar med matlagningen.

Öppna inte ugnsluckan medan maten tillagas.

Professional+ FX 90 Induktion



Classic FX 90 Induktion



Effektivitetsdata för spisplatta

Varumärke	Falcon
Modellidentifiering	Professional+ FX
Modellidentifiering	Classic FX
Storlek	90 Enrumsspisen
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	Falcon	
Modellidentifiering	Professional+ FX	
Modellidentifiering	Classic FX	
Typ av ugn	Elektricitet	
Massa: Professional+ FX	kg	119
Massa: Classic FX	kg	130
Antal ugnsutrymmen	1	
Enrumsspisen		
Bränsletyp	Elektricitet	
Typ av ugnsutrymme *Nedfällbar lucka	Multi-funktion*	
Effekt - Konvektion	2.75	
Effekt - Forcerad luftkonvektion	3.3	
Volym	Litres	114
Energiförbrukning (elektricitet) - konventionell	kWh / cycle	1.16
Energiförbrukning (elektricitet) - forcerad luftkonvektion	kWh / cycle	1.03
Energieffektivitetsindex - konventionell	112.8	
Energieffektivitetsindex - forcerad luftkonvektion	100.1	
Energiklass	A	

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

Max. total elektrisk belastning vid 230 V (ungefärlig totalsumma inklusive ugnslampor, ugnsfläkt osv.)	11.35 kW
---	----------

Noter

Noter

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

CE
UK
FA