



# **BRUKSANVISNINGAR FÖR INSTALLATION, UNDERHÅLL OCH ANVÄNDNING AV FRISTÅENDE SPISANORDNINGAR**

**MAS  
HER  
PRO**

**OBS! LÄS INSTRUKTIONSMANUALEN INNAN INSTALLATION OCH EVENTUELLT BRUK AV ANORDNINGEN**

Om skador mot produkt eller person sker till följd av inkorrekt installation eller felaktigt bruk av anordningen, är tillverkaren ej skyldig till ansvar.

Tillverkaren ansvarar ej för eventuella felaktigheter i instruktionsmanualen som kan ha skett p.g.a. utskrivnings- eller transkriptionsfel. Det bör tilläggas att samtliga tabellsiffror som presenteras i denna manual endast bör betraktas som anvisande.

Tillverkaren avser sig rätten att göra ändringar i produkten, om det bedöms vara nödvändigt, under villkoret att det inte påverkar produktens grundläggande säkerhets- och utilitetsfunktioner.

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING:

TEKNISK GUIDE FÖR INSTALLERAREN.....	S. 2
UNDERHÅLL AV ANORDNINGEN.....	S. 4
INSTALLATION AV SPISENHET.....	S. 5
JUSTERING AV INSTÄLLNINGAR FÖR UGNSBRÄNNARE (ENDAST MODELL 60X60).....	S. 9
GASHÅLL.....	S. 12
DET ROSTFRIA STEKBORDET.....	S. 13
INDUKTIONSSPISEN.....	S. 16
GRILL-UGN (ENBART MODELLER MED 3 UGNAR).....	S. 19
UGNAR.....	S. 20
ANVÄNDNING AV DEN AUTOMATISKA PROGRAMMERAREN.....	S. 27
GUIDE FÖR UGNSTEMPERATUR.....	S. 32
BRUK AV TERMOMETER.....	S. 33
RENGÖRING AV SPIS.....	S. 35
EXTRA UTRUSTNING.....	S. 38
FELSÖKNING.....	S. 39

## TEKNISK GUIDE FÖR INSTALLERAREN



Denna anordning är markerad enligt Europaparlament och -rådets direktiv 2012/19/EU, om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE).

Denna riktlinje är en Europa-omfattande ram för giltighet i retur och återvinning av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE).

Symbolen på produkten indikerar att produkten inte får behandlas som övrigt hushållsavfall. Vid avskaffning av anordningens bör den avlämnas till lämplig

återvinningsstation för elektriska eller elektroniska produkter.

Bortskaffande bör ske i enlighet med lokala miljöregler för avfallsbehandling. För att få detaljerad information kring dessa regler kan ens kommunsäte kontaktas.

**WARNING:** Om det uppstår en spricka på spisytan bör du stänga av den för att undvika möjligheten att drabbas av elstöt.

Anordningen samt alla dess åtkomliga enheter blir mycket heta under bruk. Försiktighetsåtgärder bör tas för att undvika brännskador. Barn under 16 år bör antingen hållas borta från anordningen eller vara under ständig övervakning av sina vårdnadshavare.

Denna anordning må användas av personer med nedsatta sensoriska, fysiska och psykiska förmågor under villkoren att de övervakas av en person som har förstått bruksanvisningarna samt begripit vilka risker som finns vid bruk av anordningen.

Använd inte ångrengörare för rengörning av anordningen.

**OBS!** Vid byte av ugnslampa, se till att anordningen är helt avstängd, i syfte att undvika elstötar.

Använd endast den termiska sond som har rekommenderats för anordningen.

För spisaenhet med elektriska ugnar:

**OBS!** De åtkomliga enheterna blir mycket upphettade under användning. Håll barn borta för att bäst undvika eventuella brännskador.

För rengöring av glasluckor:

Använd inte slip- eller metallföremål vid rengöring av ugnens glaslucka. Det kan orsaka sprickor, vilket eventuellt kan leda till att glaset går sönder helt.

Om anordningens strömkabel är trasig, är det viktigt att den antingen byts ut av tillverkaren, en av dess underleverantörer eller av en person med lämpliga kvalifikationer i sådana ärenden.

## Installerarinformation:

Samtliga installations-, justerings-, förändrings- och underhållningsprocesser som listas denna manual bör endast utföras av kvalificerade yrkesmän. Inkorrekt installation av anordningen kan orsaka skada mot personer, djur eller egendom, i vilka fall tillverkaren inte är skyldig att ta på sig något ansvar. Produktens säkerhets- och justeringsanordningar får endast bytas ut av tillverkaren eller en av dess leverantörer, under produktens garantitid.

## Installation av kokspisen:

Se till att självaste kokspisen samt medföljande lösa enheter inte är skadade efter avpaketering. Vid tvivel bör kvalificerad personal kontaktas. Produktbruk bör i sådana fall undvikas tills vidare. Håll allt farligt förpackningsmaterial (cellplastemballage, plastpåsar, pappbrädor, stämpelskott) långt borta från barns räckhåll. Anordningen kan installeras som en fristående enhet, intill en vägg och med ett avstånd på mindre än 20 mm (se Fig. 1B, Klass 1-installation), eller så kan den infogas mellan två väggytor (se Fig. 1A, Klass 2-installation, Subklass 1). Det är även möjligt med en enskild vägg som överstiger anordningen på dess höjd, i vilket fall den minimala distansen mellan spiken och väggkanten bör vara 70 mm (se Fig. 1B, Klass 1-installation). Alla intilliggande möbler/väggar samt bakomliggande väggar bör, och, måste vara tillverkade för att kunna motstå en minimal temperatur på 65 K.

**VARNING:** Uppkopplingen till anordningens gasnät får endast ske via flexibla metallrör som möter de krav som ställs av nationella säkerhetskriterier.

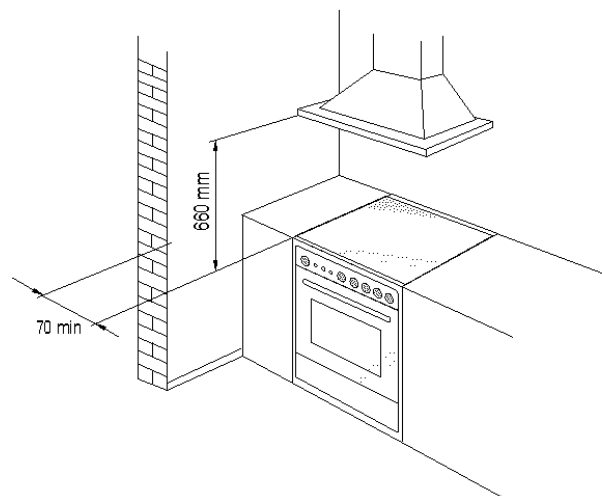


Fig.1a

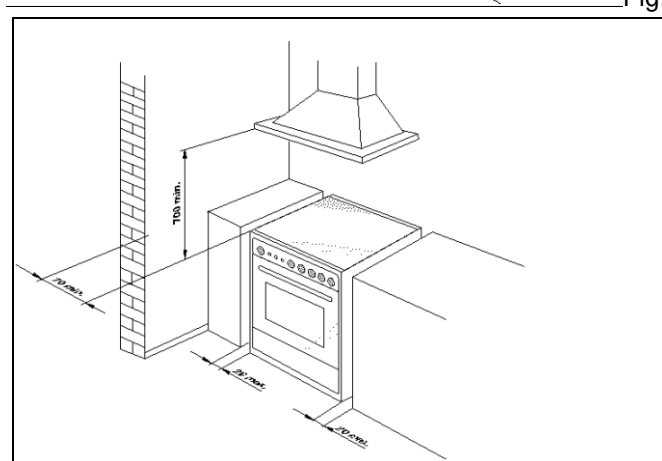


Fig.1b

## UNDERHÅLL AV ANORDNINGEN

**OBS! DET ÄR AV MYCKET STOR VIKT ATT TA FÖLJANDE VARNINGAR I AKT**

**Angående kokspisar som vilar på en stödbas:**

**OBS! Om kokspisen vilar på en stödbas bör det tas nödvändiga åtgärder för att hindra den från att glida på/av stödbasen.**

**Angående kokspisar med elektrisk ugn:**

**Enheten blir upphettad under bruk. Rör aldrig ugnens värmeaggregat!**

**Angående kokspisar med elektrisk ugn:**

**OBS! Enheten blir upphettad under bruk. Håll barn borta från anordningen!**

**Angående förvaringslådan:**

**OBS! Förvaringslådans insida kan upphettas under bruk. Angående glasluckor: Använd inte slip- eller metallföremål vid rengöring av ugnens glaslucka. Det kan orsaka sprickor vilket eventuellt kan leda till att glaset helt går sönder.**

**Använd aldrig slip- eller metallföremål till att rengöra anordningen.**

Vid ersättning av enhetsdelar:

Se till att alltid stänga av anordningen innan underhållsåtgärder utförs. Frikoppla anordningen från alla gas- och elnät. Vid ersättning av enhetsdelar, så som justeringsknoppar och gashållar, räcker det med att enhetsdelarna skruvas bort från sina monteringslägen utan att resten av anordningen behöver monteras ner. För att ersätta ugnslampan måste ampullens skyddslock först avskruvas.

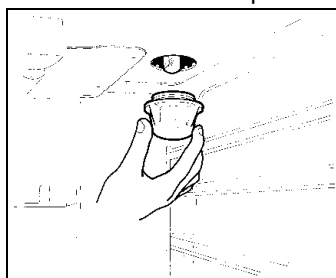


Fig.2

**WARNING!** Innan ampullen byts är det mycket viktigt att anordningen frångöms all elektronisk strömtillförsel.

**WARNING!** Strömkabeln som medföljer anordningen är ansluten till genom en Typ-X-uppkoppling (i enlighet med följande förordningar: EN 60335-1 och EN 60335-2-6, samt dess efterföljande ändringstillägg), för vilken den kan installeras utan användning av speciella verktyg, och genom samma typ av kabel som är befintlig i produktens emballage.

Om strömkabeln blir utsliten, eller skadas på annat sätt, bör den bytas ut i enlighet med den information som tillhandahålls i textstycket gällande strömkabeltyper.

**OBS!** Om strömkabeln ska ersättas måste installeren säkerställa att markkabeln är längre än de enskilda faslinorna. Vidare bör installeren ta hänsyn till ovan nämnda försiktighetsåtgärder gällande elanslutningen.

För att ersätta strömkabeln, lyft locket på kopplingsplinten och byt ut den befintliga kabeln. För att få tillgång till kopplingsplinten på kablar á 3x2,5 mm<sup>2</sup> bör den bakre skärmen på anordningens baksida först monteras av. Strömkabeln bör endast ersättas av kvalificerade befattningshavare.

Innan paketeringsemballage slängs bort, se först till att samtliga av anordningens enheter har avpaketerats.

Stödstocken för spislocket är paketerad separat och är fasttejpad på baksidan av kokspisen. Andra komponenter återfinnes i ugnskupéerna. All paketeringsemballage samt paketeringsfilm för anordningens olika enheter måste avlägsnas innan installation av anordningen kan påbörjas.

Samtliga kokspisar bör installeras av en behörig elektriker i enlighet med befintliga IEE-reglement samt lokala regleringar gällande eltilförsel. Byggregler måste tas i hänsyn vid installation. Felaktig installation av anordningen leder automatiskt till att produkgarantin ogiltigförklaras.

Spisar är mycket tunga varor. Hantering och flytt bör alltid ske med minst två personer. Lyft eller drag aldrig spisen via ugnslöckets handtag. Detta kan orsaka anordningen skada.

OBS! Bilder och grafiska designobjekt i denna manual betecknar olika modeller och må variera i mindre detalj från din specifika kokspis.

## INSTALLATION AV SPISENHET

### Märkplåten:

En märkplåt finns i spisens förvaringslåda. En extra kopia på märkplåten återfinnes även på sidan 2 av denna bruksanvisning. Innan spisen ansluts till en strömkälla bör du först se till att de kriterier som anges på märkplåten stämmer överrens med de tjänster som tillhandahålls av ditt hems gas- och elleverantör. Försäkra dig om att det elektroniska systemet och dess fränskiljare har tillräckligt med kapacitet till att leda den maximala mängd ström som anges på märkplåten. Tabellen nedan är en guide för vilken typ av strömförsörjning som behövs för din specifika spismodell.

Table N°1

Cooker model	Type	MCB size for dedicated cooker circuit	The cable of alimention
60 cm fristående	Gashäll	13 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
*60 cm fristående	Induktionshäll	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
60 cm fristående gasugn	Gashäll	13 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
90 cm fristående hybridugn	Gashäll	16 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
90 cm fristående gasugn	Gashäll	13 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
90 cm fristående ugn	Gashäll	16 AMP MCB	H05RR-F or H05VV-F 3X1,5 mm <sup>2</sup>
*90 cm fristående ugn	Induktionshäll	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
90 cm dubbelugn	Gashäll	20 AMP MCB	H05BB-F or H05SS-F 3X2,5 mm <sup>2</sup>
*90 cm dubbelugn	Induktionshäll	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
100 cm dubbelugn	Gashäll	20 AMP MCB	H05BB-F or H05SS-F 3X2,5 mm <sup>2</sup>
*100 cm dubbelugn	Induktionshäll	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
100/110 cm XG(3 ugnskompartement)	Gashäll	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>
*100/110 cm XG(3 ugnskompartement)	Induktionshäll	40 AMP MCB	H07RN-F 3X6 mm <sup>2</sup>
120cm dubbelugn	Gashäll + hållgaller	32 AMP MCB	H07RN-F 3X4 mm <sup>2</sup>

\* With diversity factor applied

### Positionering:

Spisenheten får endast installeras i antingen ett kök eller i ett kombinerat kök-och-matsalsutrymme, men inte i ett utrymme som hyser bad eller dusch. Spisen bör positioneras i ett utrymme fritt från vinddrag och med bra ljus.

Hyllor och annat brännbart material måste placeras minst 660 mm över spisplattan. Utöver detta måste ett utrymme å 75 mm garanteras längs varje sida samt längs baksidan av spisen, där allt brännbart material är bortom ett räckhåll på minst 400 mm höjd. Var noggran med att aldrig ha något hängandes över hållarna.

Kökslådor och -hyllor kan monteras jämte spisenhetens sidor men endast för förvaring av service-set. Det rekommenderas att det lämnas ett utrymme å 2,5 mm längs varje sida av spisen så att den blir lätt att flytta om omständigheterna eventuellt skulle kräva det.

Kökets arbetsbänk samt köksluckor och -lådor får inte skjuta ut över spisplattans höjd.

### Ventilation:

Anordningen är ej ansluten till avskiljare för brännbara produkter. Rummet i vilken anordningen är installerad måste ha lufttillförsel under kriterier som möter nationell säkerhetsnormer. Rummet måste även ha ett fönster som går att öppna. Vissa säkerhetskriterier kräver att sonliga rum, utöver ett öppningsbart fönster, även bör kompletteras med köksventil.

Generella riktlinjer: Spisen får inte installeras i ett sov- eller vardagsrum som är mindre än 20m<sup>3</sup>. Om spisen installeras i ett utrymme med en volym på mindre än 5m<sup>3</sup> så bör en köksventil med en arbetsvolym på 100cm<sup>3</sup> installeras. Om spisen installeras i ett utrymme med en volym mellan 5m<sup>3</sup> och 10m<sup>3</sup> så krävs en köksventil med en arbetsvolym på 50cm<sup>3</sup>. Om det finns andra bränsle drivna anordningar i rummet bör nationella riktlinjer konsulteras.

### Gasanslutning:

Innan anordningen ansluts till ett gasnät, se till att all information på märkplåten korresponderar med de säkerhets- och funktionskrav som hemmets gasnät tillhandahåller. Ett märke, fastklippt på baksidan av denna manual och inuti spisens förvaringslåda, anger följande justeringsvillkor: gastypp och arbetstryck.

**OBS!** Anordningen får endast installeras enligt nationella säkerhetskriterier och får endast brukas i välventilerade utrymmen.

**WARNING!** Det bör noteras att anordningen använder sig av en 1/2" gascylinder (hanmontering) i enlighet med UNI-ISO 228-1.

För att ansluta anordningen till gasnätverket, med en böjlig gummislang, behövs först en kompletterande nippel monteras på slangen (Fig. 3). Nippeln följer med i produktemballaget.

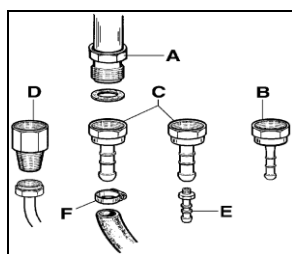


Fig.3

### Elanslutning

Elanslutning måste överrensstämma med aktuella rättsliga krav och reglemente. Innan anordningen ansluts till ett elnätverk, kontrollera först att:

- elnätverkets märkdata samt att eluttagen i ditt hem kan hantera spisens utgående effekt (anges på skylt, på spisens bakre del).

- uttagen måste vara utrustade med en markanslutning som överrensstämmer med aktuella rättsliga krav och reglemente. Produkttillverkan avser sig rätten att fransäga sig ansvar i samband med underlåtenhet att följa dessa bestämmelser.

(KABLAR)

**Bokstav L (fas) = brun kabel**

**Bokstav N (neutral)= blå kabel**

**Jordkabel = gul-grön kabel**

- Strömkabeln måste ordnas i sin positionering på så sätt att den aldrig utsätts för temperaturer över 75 K.
- Använd aldrig strömreducerare, adapters, eller splitters då dessa kan orsaka labila strömkontakter som eventuellt kan leda till farlig överhettning. När anordningen ansluts direkt till elnätet:
- Använd ett verktyg som säkerställer fränkoppling från nätet. Detta säkerställer en fullständig nedkoppling i enlighet med Överspänningsskydd, Typ-3.
- Kom ihåg att markkabeln inte får störas av effektbrytaren.
- Alternativt kan elanslutningen skyddas av högkänsliga jordfelsbrytare.
- Det rekommenderas starkt att den gul-gröna kabeln ansluts till ett effektivt markbaserat system.

**WARNING!** Om strömkabeln ersätts måste den gul-gröna kabeln, ansluten till terminalen, vara längre än de övriga sladdarna med ett mått på 2cm.

**WARNING!** Strömkabeln bör endast ersättas av kvalificerade befattningshavare.

#### Typer av strömkablar:

Anordningen är utrustad med en anslutningsterminal som är placerad på spisens baksida. Den har en yttre förpackning som först måste avlägsnas. Strömkabeln är lämpad för att jobba med spänningar mellan 220-240 V

Säkerställ att strömtillförseln är avstängd innan det anslutning bildas. Anordningen måste jordas. Anslutning till elnätet måste ske via en flexkabel som finnes på baksidan av spisen. Kabelns svans är instoppad i spisens förvaringsutrymme. Elanslutning måste ske via fast förläggning. Anslutning får inte ske via eluttag för hemmabruk. Omkopplare med bipolär transistor bör användas, med kontaktseparation på minst 3mm.

Aktivera samtliga hållar för att säkerställa att aggregaten fungerar som de ska. Avlägsna all paketering och annat brandfarligt material från ugnen. Aktivera ugnen samt testa termostatknoppen för att se att ugnen fungerar i samtliga av sina arbetslägen.

#### Anpassning till olika gastyper:

**Innan påbörjat underhållsarbete, fränkoppla först anordningen från dess gastillförsel och från elnätet.**

**Vid ersättning av gasbrännarnas munstycken för arbete med annan gastyp: För ersättning av gasbrännarnas munstycken, följ instruktionerna nedan:**

- Isolera anordningen från all eltilförsel för att undvika all typ av elektrisk kontakt.
- Avlägsna hållgallret från arbetsytan.
- Avlägsna brännarna.
- Skruva loss munstyckena med hjälp av en 7mm-typ skiftnyckel. Ersätt munstyckena (Fig.4) med munstycken anpassade för den föredragna gastypen.

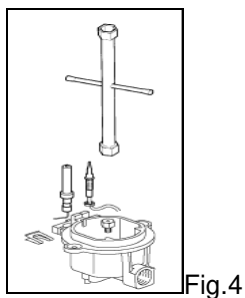


Fig.4

**Följ instruktionerna nedan för att ersätta munstycket till ugnsprännaren (modell 90x60, fristående ugn):**

- Avlägsna ugnsfalsen (Fig.5).
- Lossa V-skraven och dra ut brännaren från dess stöd. Var försiktig med att inte skada tändelektroden eller termoelementet (Fig.6).
- Skruva loss R-munstycket med en 10mm skiftnyckel och ersätt den med ett munstycke för den föredragna gastypen.

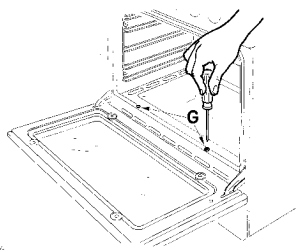


Fig.5

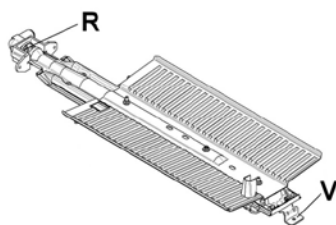


Fig 6

**Följ instruktionerna nedan för att ersätta munstycket till ugnsprännaren (modell 60x60, fristående ugn).**

- Avlägsna ugnsfalsen (Fig.7).
- Lossa V-skraven och dra ut brännaren från dess stöd. Var försiktig med att inte skada tändelektroden eller termoelementet (Fig.7).
- Skruva loss R-munstycket (Fig.8) med en 10mm skiftnyckel och ersätt den med ett munstycke för den föredragna gastypen.

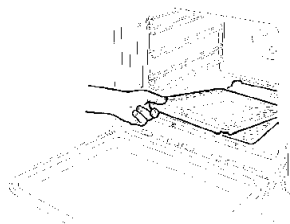


Fig.7

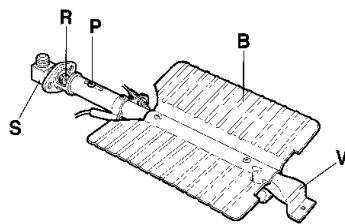


Fig.8



## JUSTERING AV INSTÄLLNINGAR FÖR UGNSBRÄNNARE (ENDAST MODELL 60X60)

Endast modell 60x60 :

1.) Justering av primär luftkälla (ugnsbrännare):

Följ instruktionerna nedan för justering av inställningar gällande ugsbrännarens lufttillförsel:

1) Avlägsna ugsknappen

2) Lossa P-skruv och justera Venturiröret så att den positioneras på samma sätt som X i Fig.9.

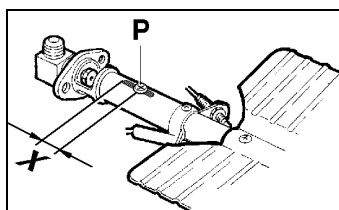


Fig.9

Gastyp		BRÄNNARE	
		Ugn (mm)	M6
Naturgas	G20	Helt öppen	
Butangas	G30	Helt öppen	
Propangas	G31	Helt öppen	

Adaption to various types of gas

APPLIANCE CATEGORY: III I12H3B/P

Brännare	Gastyp	Tryck mbar	Diameter munstycke 1/100 mm	Nominell kapacitet				Reducerad kapacitet		Diameter by-pass 1/100 mm
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
Extra	Naturgas G20	20	77	-	95	1,00	860	0,48	413	34 jus.
	Stads gas G110	8	145	-	227	1,00	860	0,48	413	34 jus.
	Stads gas G120	8	135	-	203	1,00	860	0,48	413	34 jus.
	Butangas G30	28-30	50	73	-	1,00	860	0,48	413	34
	Propangas G31	37	50	71	-	1,00	860	0,48	413	34
Halvsnabb	Naturgas G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,6	516	36 jus.
	Stads gas G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,6	516	36 jus.
	Stads gas G120	8	180	-	355	1,75	1505	0,6	516	36 jus.
	Butangas G30	28-30	66	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propangas G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Snabb	Naturgas G20	20	129	-	286	3,00	2580	1,05	903	52 jus.
	Stads gas G110	8	280	-	681	3,00	2580	1,05	903	52 jus.
	Stads gas G120	8	260	-	608	3,00	2580	1,05	903	52 jus.
	Butangas G30	28-30	87	218	-	3,00	2580	1,05	903	52
	Propangas G31	37	87	214	-	3,00	2580	1,05	903	52
Dual Inre	Naturgas G20	20	70	-	76	0,80	688	0,48	413	34 jus.
	Stads gas G110	8	130	-	181	0,80	688	0,48	413	34 jus.
	Stads gas G120	8	130	-	162	0,80	688	0,48	413	34 jus.
	Butangas G30	28-30	46	58	-	0,80	688	0,48	413	34
	Propangas G31	37	46	57	-	0,80	688	0,48	413	34
Dual Yttre	Naturgas G20	20	2x110	-	419	4,40	3784	1,8	1548	65 jus.
	Stads gas G110	8	2x300	-	419	4,40	3784	1,8	1548	65 jus.
	Stads gas G120	8	2x290	-	419	4,40	3784	1,8	1548	65 jus.
	Butangas G30	28-30	2x69	298	-	4,10	3526	1,8	1548	65
	Propangas G31	37	2x69	293	-	4,10	3526	1,8	1548	65

**WARNING:** Efter att ha genomfört ovannämnda instruktioner för ersättning, justera brännarna enligt instruktionerna som tillhandahålls i följande stycke. Tillslut samtliga justeringsverktyg och ersätt märket på emballaget med en som betecknar de nya gasinställningarna. **Märket finnes i påsen innehållandes reservmunstycken.**

Säkerställ att antändningssystemet och brännarna fungerar för sig, för att sedan säkerställa att de även fungerar i kombination med varandra. Lågorna från brännaren bör ha en klarblå färg, utan gula toppar. Om brännarna beter sig avvikande bör det kontrolleras att hålltopparna sitter som de ska. Brännarna saknar justering för lufttillförsel.

**Justering av brännare vid MINIMUM-läge**

Följ instruktionerna nedan för att justera arbetsytans brännare:

- Tänd brännaren. Vrid knoppen till MINIMUM-läge (liten låga).
- Ventilknappen, kompressionsskruvad i staven, måste avlägsnas
- Efter att ha avlägsnat ventilknappen, använd en liten spårskruvmejsel för att komma åt strypventilen (Fig.10a), och vrid den antingen till höger eller vänster till dess att brännarlågan justerats till minimum.
- Wok-2-stepsbrännarens strypventil hittas på ventilkroppen. A-skraven justerar den yttre ringen och B-skraven justerar den inre ringen.
- Se till att lågan inte släcks vid övergång från MAXIMUM-läge till MINIMUM-läge.

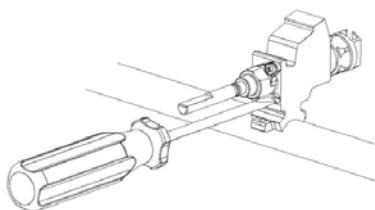


Fig 10a

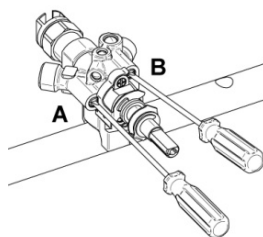


Fig.10b

**WARNING:** Den ovannämnda justeringsmetoden bör endast tillämpas på gasbrännare. Vid justering av brännare drivna på flytande gas bör strypventilen endast låsas medurs.

#### Kör en testgenomgång av spis-plattan:

Det bör noteras att Bertazzoni SpA avser sig rätten att frånsäga sig ansvar för både direkta och indirekta skador som eventuellt kan ske till följd av felaktig anslutning eller installation. Vid reparation bör anordningen alltid frångöras all gas- och eltilförsel. Det går även att kontakta företagets kundservice vid behov.

#### Stödben:

4 stycken stödben följer med produktförpackningen. Stödbenen finns lösmonterade på var sina hörn av spisens nedre stödrum (Fig. 11).

Efter avpaketering, lyft spisen ca. 250 mm för att kunna montera fast stödbenen, och sänk sedan anordningen varsamt för att undvika skadlig belastning. Bruk av lyftanordning rekommenderas framför analoga lyft.

Flyttbenen lämnas på plats. Stödbenen bör förankras ovanpå flyttbenen. Om stödbenen inte används bör spisen monteras ovanpå en sockel. Lämna flyttbenen på plats för att tillåta ett mått av funktionsutrymme.

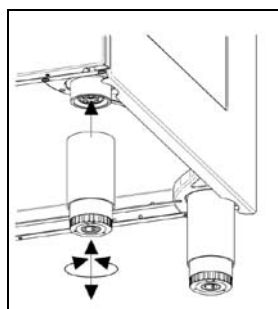


Fig.11

#### Montering av bak-kantslist:

Bakkantslisten finnes på baksidan av spisen. Bakkantslisten monteras längs spisplattans bakkant. Fästpunkter finnes på listens samtliga sidor.

1.) Placera bakkantslisten längs spisens bakkant. Justera listens positionering så att fästpunkter stämmer överens med varandra och fäst sedan med hjälp av de bifogade skruvarna.

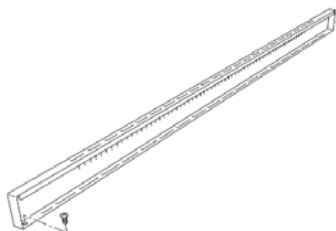


Fig.12

Antitippskydd:

Stödbalkarna för antitippskyddet monteras efter det att stödbenen justerats till rätt höjd. Det är viktigt att antitippskyddet monteras längs bakgaveln, som visat nedan.

1.) Mätning av positioneringsläge för stödbalkar: Mät från golvet upp till stödbalkarnas fästpunkt och lägg till 32 mm på måttet.

2.) Säkra stödbalkarnas läge på bakgaveln med hjälp av lämplig fästningsutrustning.

3.) Lyft spisen på plats så att den står 130mm från väggen. Flytta sedan spisen på ett varsamt sätt tills stödbalkarna infogas på sina respektive fästpunkter på spisens baksida. Var försiktig med alla lyft och släp för att inte orsaka golvbeläggningen skada.

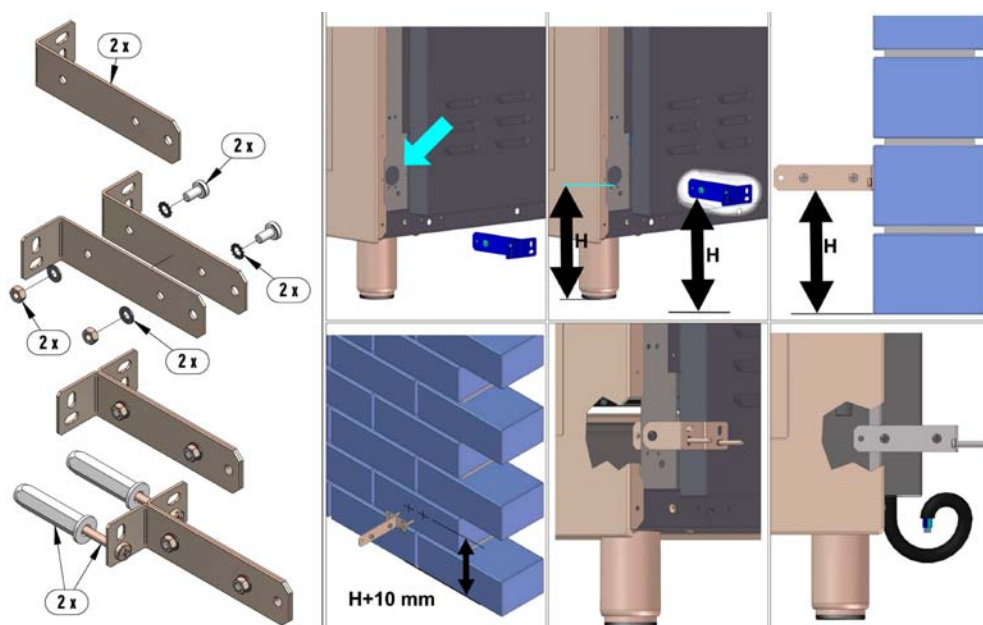


Fig.13

## GASHÄLL

### Bruk av gashällen:

För att tända brännaren, tryck in reglageknoppen (Fig. 14a-14b), och vrid den moturs, till det läge som visar symbolen för den stora lågan.

- Fortsätt hålla in reglageknoppen tills dess att brännaren antänds. Justera lågan till önskat läge. Fortsätt hålla in knoppen i mellan 5-10 sekunder. Släpp.
- Det rostfria stekbordet drivs av gasbrännarna.

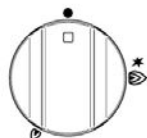


Fig.14a



Fig.14b

### Wok-2-stegsbrännare:

Wok-2-stegsbrännarens centrala brännarenhet kan användas självständigt för att maximera funktionalitet vid matlagning.

- För att tända den centrala brännaren, tryck in reglageknoppen (Fig. 15a-15b) och vrid den moturs, till den symbol som betecknas en fetstilt enskild ring.
- Fortsätt hålla in knoppen tills brännaren antänds. Justera lågan enligt önskemål. Svagaste läge för lågan indikeras av en symbol betecknad en smalstilt enskild ring.
- För att tända både centrala och yttre brännare, vrid knoppen till den symbol betecknad fetstilta dubbla ringar. Justera lågan enligt önskemål. Lägsta läge för låga, både för centrala och yttre brännare, indikeras av en symbol betecknad smalstilta dubbla ringar.

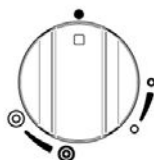


Fig.15a



fig.15b

### Antändning av brännare:

Symbolen på ovansidan av varje enskild reglageknopp indikerar vilken brännare som respektive knapp kontrollerar.

- En säkerhetsanordning i form av ett termoelement släcker automatiskt gastillförseln om lågan skulle släckas av misstag
- Termoelementet fungerar på så sätt att den känner av lågans frånvaro och därefter stänger av all gastillförsel.
- Termoelementet måste hettas upp i några sekunder efter att brännaren antänts och innan reglageknoppen släpps.

#### **Att tända en brännare:**

- 1.) Tryck in och vrid reglageknoppen moturs, till den symbolen som betecknas stor låga. Tändelektroden används för att ge gnista och följeligen ge gastillförseln antändning.
- 2.) Håll reglageknoppen intryckt i 5-10 sekunder för att aktivera termoelementet. Släpp därefter knoppen. Justera lågan mellan de olika lägena enligt önskemål.

Vid eventuellt strömavbrott kan brännarna tändas med hjälp av tändstickor eller en vanlig tändare. Termoelementet fortsätter att fungera som vanligt utifall ett stömavbrott skulle inträffa.

BRUKSTABELL FÖR GASBRÄNNARENS OLIKA LÄGEN

Brännare	Diameter (mm)	Prestanda	Brukssätt
Sparlåga	Ø 50 mm	1 kW	Vid användning av mindre kastruller för kokning, sjudning och såslagning.
Halvsnabb	Ø 70 mm	1.75 kW	Vid användning av stekning med mellanstora samt små stekpannor.
Snabb	Ø 95 mm	3 Kw	Vid användning av stora och medelstora stekpannor och kastruller, samt vid snabbkokning.
2-steps-wokbrännare	Ø 43/140 mm	0.48-5 kW	Vid användning av wok, grilljärn, samt stora och medelstora stekpannor. Används även vid snabbkokning.

## DET ROSTFRIA STEKBORDET

### Användning av det rostfria stekbordet:

Det rostfria stekbordet tillverkas i 5mm tjockt rostfritt stål. Den är designad för att kunna erbjuda en genomgående hög värmeisolering över hela stekytan. Den höga stektemperaturen gör det rostfria stekbordet idealiskt för bryning av kött och grönsaker, samt för tillredning av orientaliska rätter.

Övriga råvaror som rekommenderas för att lagas med det rostfria stekbordet: köttstek, hamburgare, kyckling, fisk, paprika- och chilifrukt, aubergine, svamp, kebab, toast, ägggröda, scones, engelska muffins, m.m..

#### **För ihopmontering av det rostfria stekbordet:**

- 1.) Avlägsna de kastrullstöd som omgärdar respektive brännare.
- 2.) Skruva fast tillhörande fötter på applikationens undersida. De långa fötterna skruvas fast på den bakre undersidan medan de korta fötterna skruvas fast på den främre undersidan.
- 3.) Placera ovanpå gashällen, och se till att den sitter stadigt.

**OBS!** Var försiktig när du hanterar Det rostfria stekbordet (t.ex vid flytt). Den är mycket tung! Använd aldrig ovanpå Wok-2-stepsbrännaren.

#### **För användning av det rostfria stekbordet:**

Det rostfria stekbordet kan utsöndra rök. Därför bör flätkåpan alltid fällas upp innan användning.

1. För att tända brännaren trycks reglageknoppen in och vrids till den symbol som betecknas stor låga. Håll reglageknoppen intryckt i 5-10 sekunder efter det att lågan kommit till liv för att aktivera termoelementet. Om lågan släcks bör det väntas i en minut innan brännaren åter antänds.
2. Förvärm med full styrka i 5 minuter.
3. Tillsätt en liten mängd olja, sedan maten.
4. Justera lågorna enligt önskemål

Det rostfria stekbordet upphettas mest i dess främre och bakre centrala delar, och håller sig svalare längs de yttre kanterna. På så sätt kan koktemperaturen ändras genom att flytta maten mot kanterna, ungefär på samma sätt som tillagning över grill. För att undvika oljestänk när det rostfria stekbordet är i bruk, rekommenderas minimal användning av matlöljor.

Använd en spatel vid servering och hantering av mat. Spatel kan även användas vid avlägsning av rester från Det rostfria stekbordet. De höga temperaturer som Det rostfria stekbordet når gör det olämpligt att använda köksredskap av plast vid matlagning. Var inte otålig med att vända maten. Vänta tills maten bryns och släpper stekytan innan vändning.

**Följande tabell är en guide för reglering av temperaturer och tillagningstider för olika typer av rätter:**

- Notera att dessa tider är indikativa och att de naturligtvis varierar med hänsyn till råvarans volym och tjocklek.
- Se till att maten (fisk och kyckling i synnerhet) är väl genomstekt innan servering.

Matvara	Låga	Koktid
Stekta ägg	Låg	3 min.
Aubergine, lök och zucchini (skuren till 5 mm tjocklek)	Medium	10 min.
Hela räkor (oskalade)	Medium	5 min.
Kycklingfilé	Låg	17 min.
Fisk (200g)	Låg	15 min.
Köttstek (skuren till 2,5cm tjocklek)	Hög Hög Hög	Blodig 2 min. per sida Medium 4 min. per sida Välstekt 6 min. per sida
Stekt potatis	Medium	5-7 min.
Hamburgare, nötkött, lamm och grönsaker	Medium	10 min.

Vid bruk av det el-ektriska stekbordet (endast 120 cm modell):

#### **Att smaksätta stekbordet (gäller även det rostfria stekbordet)**

Innan stekbordet används för första gången bör den smaksättas. Om stekbordet har stått oanvänd under en längre period gör du rätt i att åter smaksätta den.

1. Rengör stekbordet med varm tvållösning för att avlägsna all beläggning.
2. Rensa med en lösning bestående av 1 liter vatten och 1 kopp vitvinsvinäger. Torka grundligt.
3. Häll 1 tsk. vegetabilisk olja på mitten av stekbordet. Gnid oljan över hela stekbordsytan med hjälp av en tung trasa.
4. Vrid reglageknoppen till max-läge. Stäng av värmen när oljan börjar ryka. Tillåt stekbordet att svalna.
5. Upprepa steg 3. Se till att hela stekbordsytan smörjs.
6. Upprepa steg 4. Tillåt stekbordet att svalna. Torka hela stekbordsytan med en tung trasa. Tillsätt en liten mängd vegetabilisk och och gnid ut det så att det lägger sig som ett tunnt lager över stekbordsytan. Stekbordet är nu klart för användning.

#### **Användning av det elektriska stekbordet**

- Tryck in och vrid reglageknoppen, (Fig. 16) motsols, till valt läge.
- Förvärm stekbordet på maxtemperatur i 15 minuter. Tillsätt maten.
- Att stekbordet är aktivt signaleras av en indikatorlampa, som hittas på anordningens främre panel.

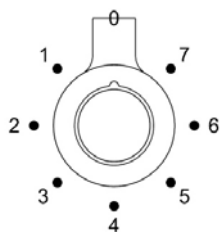


Fig.16

### Rekommendationer för matlagning med det elektiska stekbordet

Matvara	Knoppläge	Temperatur
Ägg	5 – 6	150°C-160°C
Bacon, korv	6	177°C - 190°C
Toast / varma mackor	5 – 6	160°C - 177°C
Kycklingfilé	6	177°C - 190°C
Fläskkotlett (15mm tjocklek)	6	177°C - 190°C
Skivad skinka (15mm tjocklek)	6	177°C - 190°C
Pannkakor; Fattiga riddare	6	177°C - 190°C
Stekt potatis; Rösti	7	190°C - 205°C

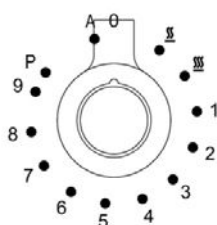
#### Stekbord i gjutjärn :

(Tillgänglig som valfritt tillbehör)

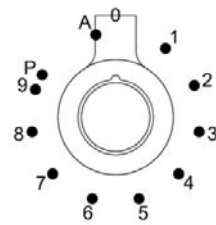
#### **Vid användning:**

1. Placera stekbordet ovanpå kastrullstödet.
2. Förvärm stekbordet på låg värme i 4-5 minuter innan maten tillsätts. De flesta maträtter (i synnerhet ägg) kräver att en liten mängd olja tillsätts för att undvika fastbränning. Vänd på maten halvvägs genom koktiden för en jämn stekyta. Ju mer stekbordet används, desto effektivare suger gjutjärnet upp oljor, vilket ger den en naturligt avdunstrande yta (vilket i sin tur motverkar fastbränning av mat.)

## INDUKTIONSSPISEN



60x60 model



90x60 or 100x60 model

### Functions

 : Behåll värme 42°C

 : Behåll värme 70°C

1...9 : Värmeläge

P : Booster

A : Värmeaccelerator

### Reglageknoppar

Knopparna kontrollerar den keramiska hällens kokytor. Vrid knoppen till höger för att ställa in värmeläget. Effektnivåerna är ordinerade på en skala från 1 till 9, och indikeras av en display på hällen.

### Värmeaccelerator

Varje kokzon är utrustad med en värmeaccelerator. Detta system tillåter kokzonen att arbeta på maximal prestationsnivå under en tid som förhåller sig proportionerligt till vald effektnivå. För att aktivera värmeacceleratoren vrids knoppen till vänster. Välj inställning "A" och släpp sedan knoppen. Bokstaven "A" kommer sedan att dyka upp på displayen. Nu har du tre sekunder på dig att välja önskad effektnivå. Efter det att effektnivå (mellan 1-9) har valts, kommer "A" samt valt värmeläge att blinka på displayen. Medan värmeacceleratoren är igång kan effektnivån ökas närsomhelst. "Full power"-inställningen modifieras automatiskt. Om effekten reduceras genom att vrida knoppen moturs så kommer alternativ "A" att deaktiveras automatiskt.

### "Power"-funktionen

Power-funktionen tillåter användaren att kontinuerligt sätta respektive kokzon i högsta arbetsläge, men, i högst 10 minuter. Denna applikation kan t.ex. användas för att koka höga volymer vatten under tidspress, eller, för värmeacceleration vid bryning av kött. Vrid knoppen medurs och ställ in värmen på nivå 9. Ställ sedan in "P"-läget. Släpp därefter knoppen. Bokstaven "P" kommer sedan att dyka upp i den motsvarade displayzonen. Efter 10 minuter reduceras effekten automatiskt, "P":et på displayen försvinner, och knoppen återgår till läge 9. Power-funktionen kan däremot stängas av närsomhelst genom att effektnivån reduceras manuellt. När power-läget väljs för en specifik kokzon så kan det hända att den absorberar energi från en annan kokzon för att tillgodose den kokzon som Power-läget arbetar på.



Power-funktionen överordnas alltså värmeacceleratoren.

Om en stekpanna eller kastrull avlägsnas från kokzonen under den tid som Power-läget är aktiverat så deaktiveras funktionen automatiskt.

### Värmehållnings-läge

(endast 60x60 modell) Värmehållnings-läget ser till så att pannor och kastruller håller sig varma på botten, vid temperaturer runt 42°C eller 70°C. Detta tillåter maten att hålla sig varm, under optimal energikonsumtion, och för att maten skall kunna värmas varsamt. Värmehållnings-funktionen kan hållas igång i uppemot 2 timmar.

Värmehållnings-läget betecknas , och indikeras av relevanta symboler på kokzonerna.

### Bro-läge

(endast 60x60 modell)

Denna funktion skapar en brygga mellan de två kokytor på spisplattans högra sida. Detta innebär att det går att använda de två kokytorerna på en och samma gång under enade inställningar, alltså som en enhetlig kokzon. Booster-funktionen tillåts inte under aktivering av Bro-läge.

1. Vrid båda knapparna, den bakre högre och den främre högre, samtidigt, till P-läge och låt knapparna vara i det läget.
2. En blinkande ?-symbol kommer nu att synas på displayen. Efter några sekunder dyker samma symbol upp på den bakre högre displayen, samtidigt som den främre högre displayen visar effektnivån.
3. För att kontrollera effektnivåer under Bro-läge används knapp 4 (Den främre högra zonen). För att stänga av Bro-läge vrider du bara knapp 3 (bakre högra zonen).

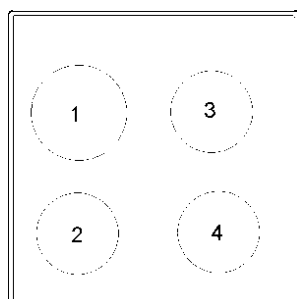
**OBS! Metallföremål bör inte placeras på hällytan då de kan bli extremt upphettade**

### Kokzoner

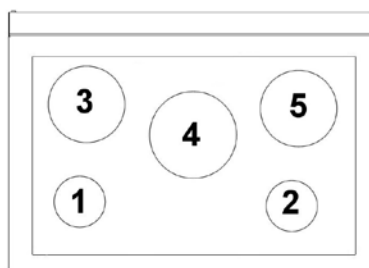
Anordningen är utrustad med 4 kokzoner som bär på olika diameter-mått och varierande effektnivåer. Deras positioneringslägen markeras av tydliga ringar. Värmen leds bara från de ytor som visas på den keramiska hällen. De 4 kokzonerna är av HIGH-LIGHT-typ och hettas upp bara ett par sekunder efter det att de aktiveras. Värmenivåerna i respektive zon kan justeras från maximal till minimal effekt genom användning av knapparna på den främre panelen.

Under varje kokzon finns en induktionsvals (en typ av kabel som används för att leda värme) som skapar ett magnetiskt fält. När en kastrull eller panna placeras inom detta magnetiska fält så fokuseras högfrekventa vågor direkt mot pannans botten, och producerar därmed en ideal mängd värme för att förbereda maten.

De fyra lamporna mellan kokzonerna tänds när temperaturen i en eller flera av kokzonerna överstiger 60° C. Lamporna släcks när temperaturen sjunker under 60° C.



60x60 modell



90x60 eller 100x60 modell

Zon-nummer:	Power absorption	
	Normalt läge:	Med Power-läge:
1	2300 W	3700 W
2	1850 W	3000 W
3	1850 W	3000 W
4	1850 W	3000 W

**Power rating (5 zones model)**

Zon-nummer:	Power absorption	
	Normalt läge:	Med Power-läge:
1	1100 W	1400 W
2	1100 W	1400 W
3	1400 W	2000 W
4	2300 W	3000 W
5	2300 W	3000 W

**OBS!**När induktionsspisen används för första gången bör den hettas upp till maximal temperatur för att bränna bort oljerester, som kan ha efterlämnats av tillverkningsprocessen. Dessa oljerester är inte farliga, men kan förorena maten med oönskade lukter.

Kokkär:

Kokkär av följande material är inte lämpade för att användas med induktionsspisen: glas; porslin; lera; stål, aluminium, eller kopparkär utan magnetisk botten  
Kokkär vars diameter översiger kokzonens kan användas, men det bör ses till så att kärlets botten inte rör vid andra kokzoner. (Fig.18A-18B).

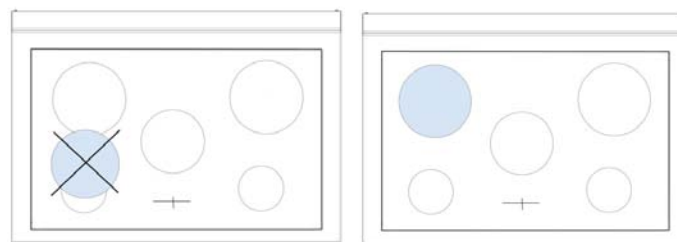


Fig 18A

Fig 18B

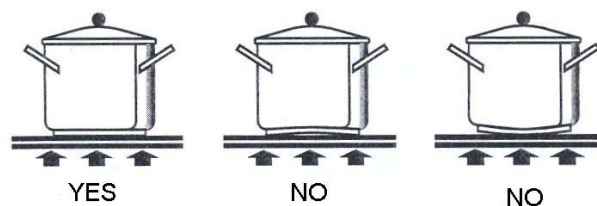



Fig.19

"Pan present"

Respektive kokzon är utrustad med en applikation som heter "pan present". Denna applikation ser till så att upphettning inte påbörjas förrän en lämplig panna eller kastrull befinner sig på kokytan.

Om det görs ett försök i att använda en kokyta utan att en panna eller kastrull har positionerats korrekt, eller om en panna eller kastrull av olämpligt material används, så kommer följande symbol att visas: , meddelandes användaren om att ett fel har inträffat.

### Spillvärme

Respektive kokzon är utrustad med en applikation som varnar om spillvärme. Efter det att någon av kokzonerna stängs av kan det dyka upp ett blinkande "H" på display-skärmen. Detta "H" varnar användaren om att kokytan fortfarande är extremt upphettad. Det är möjligt att åter aktivera kokzonen medan H:et fortfarande blinkar.

### Barnsäkert lås

När induktionsspisen inte är i användning kan den sättas i barnsäkert lås.

För att aktivera låset vrids knoppar 1 och 2 samtidigt, till vänster, tills ett "L" dyker upp på display-skärmen. Släpp därefter knapparna.

För att deaktivera låset upprepas samma procedur. Deaktivering indikeras av att L-tecknet inte längre visas på display-skärmen.

**OBS!** Var försiktig med att inte spilla sockerlösningar eller andra söta lösningar på spisen medan den är upphettad. Var även försiktig med att inte komma åt varma ytor med redskap gjorda av smältbart material (plast, aluminiumfolie). Om det eventuellt skulle ske bör spisen stängas av omedelbart. Avlägsna spillan med den skrapa som följer med spisen. Denna avlägsningsprocess bör ske medan kokytan fortfarande är varm. Om kokytan inte rengörs omedelbart kan spillresterna förhårdna och eventuellt bli mycket svåra att få bort.

**WARNING!** Håll barn borta från spisen.

**WARNING!** Placera aldrig aluminium- eller plastbehållare på eller i spisen!

**WARNING!** Rör inte kokytan så länge varningsljuset för spillvärme lyser. Detta indikerar att kokyttans temperatur fortfarande är relativt hög, och att fysisk kontakt kan orsaka eventuell skada för individen.

**WARNING!** Placera aldrig pannor eller kastruller som inte har en helt platt botten på spisplattan.

**WARNING!** Om du upptäcker en spricka på hällen är det viktigt att anordningen omedelbart frångörs all strömtillförsel. Kontakta sedan kundservice

**OBS!** Hällen är resistent mot termiska chockeffekter. Detta betyder att den är resistent mot både värme och kyla. Om du råkar tappa en tung kastrull på hällen så kommer hällen inte att gå sönder. Å andra sidan, om ett hårt föremål, t.ex ett saltkar, skulle slå mot kanten eller hörnan av hällen, så kan det ske att den spricker eller går sönder.

**WARNING!** Använd aldrig hällen som stödyta.

## **GRILL-UGN (ENBART MODELLER MED 3 UGNAR)**

Den högpresterande 2,4kW-grillen kan användas under korta tidsperioder med ugnsluckan öppen (t.ex vid grillning av Varma mackor) . För optimal effekt rekommenderas det för övrigt att ugnsluckan hålls stängd. En nedkylningsfläkt, belägen bakom kontrollpanelen, aktiveras automatiskt för att ge reglageknopparna en behaglig temperatur vid användning.

### Grillpannekompartment

Grillpannekompartmentet är försett med teleskopskenor för att du enklare skall kunna komma åt maten. Grillpannan monteras på skenorna.

#### **För att använda grillen:**

- 1 Använd det flyttbara grillstödet för att välja önskvärd höjd.
- 2 Vrid reglageknoppen medurs till maxläge, 7. För optimala matlagingsresultat är det bäst att grillen förvärms i 3-5 minuter.
- 3 Efter det att grillen använts kan knoppen vridas till önskat läge, mellan 1-7.
- 4 För att släcka grillen kan reglageknoppen vridas moturs till "O"-läge.

Efter avslutad matlagning bör grillpannan avlägsnas från grillen och rengöras. Om maträtter med hög fetthalt har lagats i grillen, med locket stängt, så bör grillen kvarstå i max-läge under 5 minuters tid. Detta bränner bort alla fettrester som eventuellt kan ha fastnat på grillaggregaten.

Använd alltid ugnshandskar vid hantering av grillen. Täck inte grillpannan med aluminiumfolie då detta kan skada emaljen samt grillaggregaten.

Fläktassisterad grillning rekommenderas vid temperaturer högre än 200°C, och för maträtter som behöver grillas i längre än 10 minuter (t.ex kött och fisk), med luckan stängd.

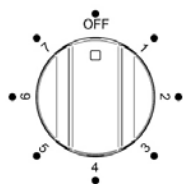


Fig 20A

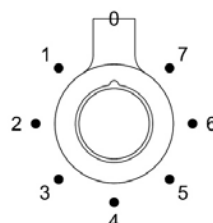


Fig 20B

### Föreslagna koktider

(Vänd maten halvvägs genom den föreslagna koktiden):

Mat	Grill- läge	Tillredningstid
Bacon	Hög 7	4 – 6 minuter
Rostat bröd, muffins	Hög 7	4 – 6 minuter
Crème brulèe	Hög 7	3 – 5 minuter
Skorpor	Hög 7	4 – 6 minuter

## UGNAR

### Användning av gasugnen:

#### Gasugn:

Samtliga gasugnar är utrustade med termostat samt en säkerhetsapplikation som justerar koktemperaturen. Ugnstemperaturen väljs genom att vrida reglageknoppen till vänster. Gasugnen kan kombineras med gasgrill eller elektrisk grill.

#### Fläktförsedd matlagning

Genom att cirkulera varmluft så att det distribuerar sig jämnt runt hela ugnen, ser fläkten till att maten lagas med optimala resultat.

Vid bruk av fläkten sänks koktemperaturen med 10-15°C. Aktiveringen av fläkten förhindrar användning av den elektriska grillen.

Ugnen kan användas utan att fläkten aktiveras, vid preparation av maträtter som kräver stigande värme, t.ex pizza.

**WARNING!** Om brännarlågan släcks av misstag bör reglageknoppen vridas så att ugnen släcks. Återaktivera inte ugnen förrän efter 1 minut.

Brännaren i ugnen kan aktiveras på olika sätt:

**Manuell antändning** (Alltid möjlig, t.om när elen är avstängd)

För att aktivera ugnen, öppna ugnslöcket och vrid reglageknoppen till 260°C (Fig.21A-21B för HYB-modell, Fig.22A-22B för GEV-modell). Tänd sedan en tändsticka, och håll den mot antändningsröret som finnes på ugnsnivå. Tryck sedan in termostatkoppen (detta får igång gasflödet) och håll den intryckt i 10 sekunder efter det att brännaren fattat låga. Se till att brännaren håller sig aktiv efter det att knoppen släppts. Om inte, upprepa processen.

**Elektrisk antändning** (Endast för modeller utrustade med denna specifika applikation)

Öppna först ugslocket. Vrid sedan reglageknoppen till max-läge (260°C). Tryck in termostatknoppen (för modeller med "ignition trough knob"). Vänta i 10 sekunder efter det att brännaren antänts, och släpp sedan knoppen. Om lågan släcks så upprepas processen.

För spisar utan "ignition trough knob", tryck in termostat knoppen samtidigt som knappen med antändningssymbolen hålls intryckt. Vänta i 10 sekunder efter det att brännaren tänts. Släpp knoppen. Om lågan släcks får processen upprepas.

Gaständaren bör inte användas i mer än 15 sekunder åt gången. Om brännaren fortfarande inte fattat låga så rekommenderas det att all användning av applikationen upphör och att dörren till köket öppnas, eller att det väntas i minst 60 sekunder innan ett nytt försök görs.

**WARNING!** Lämna alltid ugslocket öppet när ugnen ska tändas. Låt spislocket stå öppet vid ugsbruk för att undvika överhettning.

**OBS!** Innan ugnen används för första gången bör den hållas aktiv i 15-30 minuter vid 250°C för att vaporisera kvarvarande fukt och restlukter från den inre isoleringen. Vid vardaglig användning av ugnen rekommenderas det att ugnen förvärms i ca. 15 minuter. Ugnen har 4 stycken hyllplan, för att möjliggöra införande av ugnsgaller, grillpannor, ugnsfat etc..

För att hålla ugnen så ren som möjligt rekommenderas det att kött alltid lagas i ugnsfat.

Tabellen nedan anger kottider och höjdnivå för optimala resultat vid tillagning av specifika råvaror. Värdena är endast indikatoriska. Temperaturer inom parentes visar de som gäller för fläktassisterad tillagning.

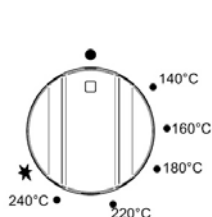


Fig 21A

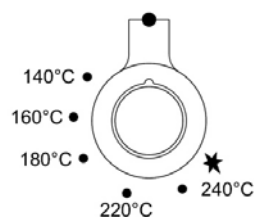


Fig 21B

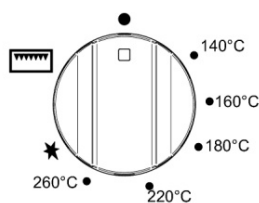


Fig 22A

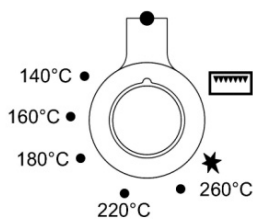


Fig 22B

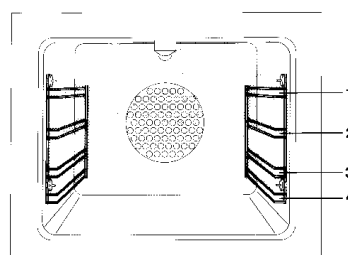


Fig 23


**BRUKSANVISNING FÖR GASUGN**

	TEMP °C	HYLLPLAN
<b>KÖTT</b>		
FLÄSKSTEK	220 (210)	3
NÖTSTEK (ung)	250 (240)	3
NÖTSTEK	240 (230)	3
KALVSTEK	220 (210)	3
LAMMSTEK	220 (210)	3
ROSTBIFF	230 (230)	3
ROSTAD KANIN	235 (225)	3
ROSTAD KANIN	220 (210)	3
ROSTAD KANIN	235 (225)	3
ROSTAD GÅS	225 (215)	3
ROSTAD ANKA	235 (225)	3
ROAST KYCKLING	235 (225)	3
<b>FISK</b>	200-225 (190-215)	2
<b>PASTRY</b>		
ÄPPELPAJ	220 (210)	2
TEKAKA	190 (180)	2
BRIOCHES	175 (165)	2
SOCKERKAKA	235 (225)	2
TIGERKAKA	190 (180)	2
MUFFINS	220 (210)	2
RUSSINBRÖD	220 (210)	2
STRUDEL	180 (170)	2
SAVOI-KAKOR	190 (180)	2
FRITERADE ÄPPLEN	220 (210)	2
SAZOIARDI -MACKA	220 (210)	2
TOAST-MACKA	250 (240)	3
HEMBAKAT BRÖD	220 (210)	2
PIZZA	220 (210)	2

Användning av 2+0 –knoppen

(Endast för spis med gasugn samt elektrisk grill):

Följande symbol:  ger tecken på att den elektriska fläkten samt ugnslampan är igång. (Fig. 24A-24B)

Följande symbol:  ger tecken på att endast ugnslampan är igång. (Fig. 16A-16B)

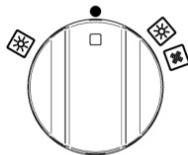


Fig 24A

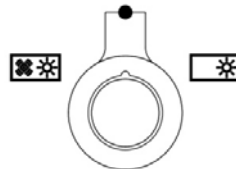


Fig 24B

### Användning av av den elektriska termostaten:

Den elektriska termostaten bibehåller en konstant temperatur inuti ugnen (Fig. 25 A-25 B, och 25C för Pro T-modell).

Vrid reglageknoppen medurs för att välja önskad temperatur. Att termostaten är igång indikeras av en orange lampa, som släcks när temperaturen inuti ugnen är 10°C högre än den angivna temperatursinställningen. Den tänds åter när temperaturen inuti ugnen är 10°C lägre än den angivna temperatursinställningen. Om det korresponderande reglaget är i läge 0, har termostaten ingen effekt på ugnselementen.

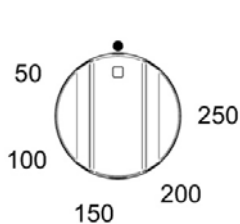


Fig 25A

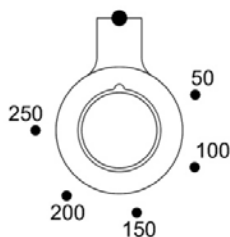


Fig 25B

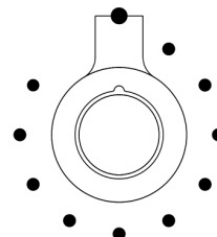


Fig 25C

### Användning av den Elektriska ugnen:

#### **Innan bruk:**

- Avlägsna samtlig paketering från ugninteriören.
- Värm ugnen till 200°C i 30 minuter för att bränna bort rester från tillverkningsprocessen.
- Den automatiska programmeraren måste vara i manuellt läge, för konventionell matlagning.
- Ugnen kommer inte att fungera om spisen är i automatiskt läge.

#### **Vid bruk:**

**1** Vrid reglageknoppen (Fig.27A-27B and Fig.28A-28B) medurs till det önskade funktionsläget. Den orangea lampan kommer att lysa upp och indikera att elementet är på.

**2** Vrid temperatursknoppen (Fig.29A-29B, Fig.30 för PRO-T-modellen) medurs, till den önskade funktionen. När ugnen har nått önskvärd temperatur och är redo för användning kommer den orangea lampan att släckas. Det är normalt att lampan tänds och släcks under matlagning, då elementen jobbar för att bibehålla värmen.

**3** För att stänga av ugnen vrids funktionsreglaget samt temperatursreglaget samtidigt, moturs, till •-symbolen.

Ånga kan uppstå vid matlagning. Som en åtgärd mot detta bör ugnslocket öppnas i två separata steg: Först, öppna ugnslocket ungefär 100 mm, så att den står öppen på glänt. Släpp ut ångan. Öppna sedan ugnslocket helt. Håll ansikte och huvud på säkert avstånd när ugnslocket öppnas.

Drapera aldrig ugninteriören med folie då detta kan skada emaljen. Koka aldrig mat på ugnsbasen. Pacera alltid disk och fat med mat i ugnsfacken. Lämna aldrig grillpannan eller övrig disk på ugnsbasen, då detta kan orsaka ugnen skada.

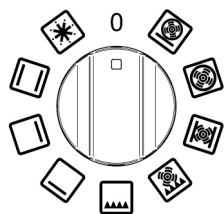


Fig 27A

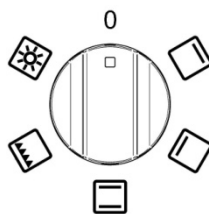


Fig 28A

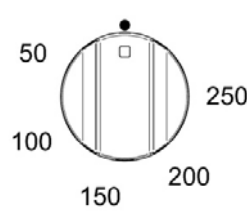


Fig 29A

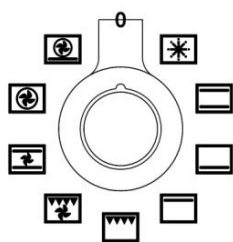


Fig 27B

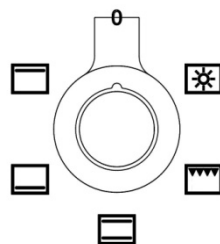


Fig 28B

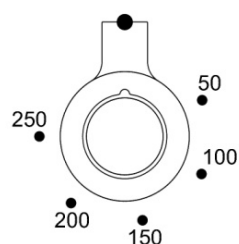


Fig 29B

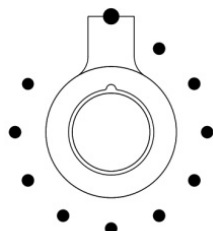


Fig 30

### Förvärmning av ugnen:

Quickstart-alternativet erbjuder det snabbaste och mest effektiva sättet att förvärma

huvudugnen (den vänstra ugnen). Aktivera Quickstart (  ) på följande sätt :

1. Välj Quickstart-funktionen via funktionreglaget. Ange önskad temperatur. Låt den orangea termostatlampan tändas och släckas flera gånger. Detta tillåter ugnstemperaturen att stabiliseras innan matlagning.
2. Välj funktion, och för maten i ugnen.
3. Quickstart är olämplig att vid matlagning. Quickstart bör endast användas för förvärmning.

### Ugnsfunktioner


Vid användning av någon av multifunktionsugnens alla funktioner (förutom grill och avtining) rekommenderas det att ugnen förvärms med hjälp av Quickstart-funktionen, innan ugnen sätts i ordinarie bruk.

Vid användning av "Fan Assisted"- eller "True Fan"- funktionerna rekommenderas det att ugnsvärmen reduceras med 20°C, om maträtten som förbereds följer ett recept som är tänkt för en konventionell ugn. Bekanta dig med ugnen för att få en bättre förståelse för vilka koktider som krävs för olika maträtter.









Våra ugnar har en imponerande bredd funktioner för optimal värmekonvektion. "True Fan"-funktionen, till exempel, passar bäst för gräddning av kakor och bullar. "Fan Assisted"-är mer lämpad för bryning, alltså passar denna funktion bättre vid tillagning av ugnsrostade köttträtter och grönsaker.

### Exempel: Att laga kalkon:

Vid tillagning av kalkon kan grillpannan användas som ugnsfat. Täck fatet med dubbla lager folie. Lämna utrymme vid ugnens sidor och takutrymmen för att tillåta cirkulation av varmluft. Se till så att inget folie nuddar vid ugnens sidor eller tak. I en 60 cm ugn kan en 9-11 kg kalkon lagas. I en 40 cm ugn kan en 6-9 kg kalkon lagas.

Symbol	Funktionsval	Finns i följande ugnar	Element i bruk	Användningssyfte
	Quickstart	60cm + 90cm	Övre + fläkt	Det rekommenderas att ugnen alltid förvärms innan bruk. Quickstart är inte en lämplig funktion för matlagning. När ugnen nått önskad temperatur bör det ske en övergång till någon av de funktioner som är bättre lämpade för matlagning. Placera, små, frysta matvaror på en ugnbricka och för in i det lägsta ugnsfacket. Använd aldrig värme vid avtining då detta kan vara hälsofarligt. Större matprodukter, som kalkon eller köttstek, bör tinas av i kylskåpet.
	Defrost	60cm + 90cm	Inget	



	Konventionel I ugn	Samtliga	Övre + nedre	Bäst lämpad för bröd och enbottnade kakor.
	Nedre element	Samtliga	Övre + nedre	Använd på låga temperatur för långkok eller för att värma tallrikar. Använd på höga temperaturer vid gräddning av små, söta bakelser.
	Övre element	Samtliga	Övre	Använd vid bryning eller för att återuppvärma maträtter som moussaka och lasagne.
	Konventionel I grill	Samtliga	Grill	Bäst lämpad för gräddning av scones, muffins och skorpor. Använd för maträtter som kräver mindre än 15 min gräddning. För maträtter som kräver längre gräddning rekommenderas funktionen "fläktassisterad grill". Rotisserie-motorn roterar maträtten under grillaggregatet för optimala resultat. Bäst lämpad för kyckling och övrig fågel. Rekommenderas även för lammlår.
	Rotisserie	30cm + 40cm (endast T- modell)	Grill	
	Fläktassister ad grill	60cm och 90cm	Grill + fläkt	Fläkten ser till så att varm luft cirkulerar maten, för jämn kokning. Funktionen är ideell vid grillning av korv och kycklingbitar. Att tillaga matprodukter med höga vattenhalter, t.ex kotlett eller bacon, med denna funktion, reducerar kondensation.
	Fläktassister ad ugn	60cm + 90cm	Övre + nedre + fläkt	Lämplig för tillagning av större mängder mat. Bäst lämpad för tillagning av nedfrysta matvaror.
	"True fan"- ugn	60cm + 90cm	Endast fläkteleme nt	Funktionen är lämplig för tillagning av de flesta recept, och är ett effektivt matlagningssätt. Temperaturen hålls uniform genom hela ugnsutrymmet, vilket innebär att denna funktion är särskilt lämpad vid gräddning på flera hyllplan, samtidigt.
	Pizza	60cm + 90cm	Nedre + övriga	Pizza, bakelser och platta brödtyper (pita, naan, tunnbröd, etc.)

### Användning av grillen:

Grillpannan består av ett järnaggregat, fixad på en emaljerad bricka.

Placera maten på aggregatet för att grilla. För långsammare grillning kan grillpannan placeras i ett lägre beläget ugnsfack, eller så kan temperaturen helt enkelt sänkas.

Funktionerna för fläktassisterad grillning och för konventionell grillning är avsedda att användas med ugnslöcket stängt. Detta försäkrar effektiv förvärmning, samt maten kokas jämnt.

Innan grillen används bör elementen förvärmas i 5 minuter. Grillpannan bör alltid avlägsnas från ugnen om den inte är i bruk, då dess närvaro kan hämma optimal cirkulation av varmluft. Grillen bör användas med ugnslöcket stängt. Använd fläktassisterad grillning vid tillagning av tjocka köttstycken och matprodukter med hög vattenhalt, för att motverka kondensation.

Använd alltid ugnshandskar vid bruk av grillen. Täck aldrig grillpannan med aluminiumfolie då detta kan skada emaljen, samt ge skada åt grillaggregaten.

Var konsekvent med att rengöra grillpannan efter varje brukstillfälle. Om maträtter med hög fetthalt har tillagats bör grillen stå aktiv i 5 minuter, under högsta temperatur. Detta för att möjliggöra rengöring av aggregaten.

### Grillpannan

Grillpannan bör avlägsnas från ugnen om den inte används. Om den lämnas kvar kommer det att hämma optimal cirkulation av varmluft. Detta kan orsaka fokuspunkter för hetta i ugnen, vilket i sin tur kan orsaka grillpannan samt ugnsiinteriören skada.

Med 60 cm och 90 cm ugnar kan grillpannan användas på de två övre hyllplanen. På de två nedre planen kan den användas för rostning. När grillpannan används för att rosta rekommenderas det att "True Fan"-funktionen är i bruk.

Med 30 cm och 40 cm ugnar bör grillpannan endast användas tillsammans med grillen (de övre två hyllplanen) eller med rotiseriet (nedersta hyllplanet).

### Fläktassisterad grill

Mat	Grilltemperatur	Koktid
Kycklinglår	200°C	30 minuter
Hamburgare	200°C	18 minuter
Fiskfilé	200°C	10-15 minuter
Lammkotlett	200°C	15 minuter
Skinkstek	200°C	15 minuter
Kycklingfilé	200°C	30 minuter
Fläskkotlett	200°C	25 minuter

Tiderna är ungefärliga. Faktiska tider beror helt på tjocklek och matvarans vikt. Se personligen till så att maten kokas ordentligt (I synnerhet avseende fläsk, kyckling och fisk).

#### Användning av grillen


För att uppnå en jämn grillnya är det viktigt att ugnen förvärms, innan maten förs in. Det rekommenderas att ugnslöcket hålls stängt, både av säkerhetsskäl och för ökat effektiv matlagning. Det separata grillkompartementet kan användas med ugnslöcket öppet, om så önskas, i tidsperioder upp till 15 minuter.

Täck aldrig ugnsutrymmet eller grillpannan med aluminiumfolie. Detta kan orsaka överhettning och eventuellt sprickskador på de emailjerade ytorna.

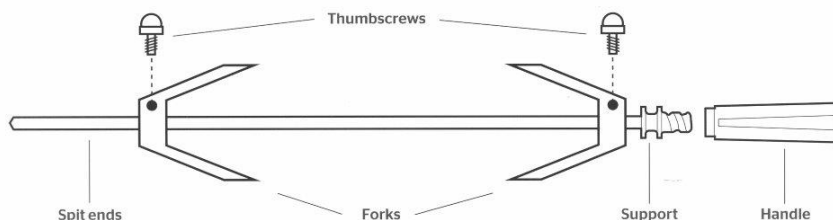
#### Att använda rotisserieset

**WARNING:** Maxlasten för rotisserieset är 3,5 kg.

- 1 Placera grillpannan på bottenfacket för att fånga fett- och saftspillor.
- 2 Placera trådhyllan i ugnen så att den sitter fixad längs hålet längst in i ugnen.
- 3 Förvärm ugnen. En temperatur på 220<sup>o</sup> C rekommenderas.
- 4 Fixa stödgaflarna på spjutet och spänn åt tumskruvarna.
- 5 Spetta först köttet med grillspjutet. Vid grillning av kyckling rekommenderas det att udden tar sitt sikte mot det beniga området under bröstet.
- 6 Fixa stödgaflarna för ökad stadighet under grillning. Spjutet klarar av en last på max 3,5 kg.
- 7 Stäng av ugnen. Montera fast handtaget på spjutanordningen. Fixa spjutet ovanför trådhyllan. Se till så att spjutudden siktar sig in mot hålet i ugnets bakre vägg. Avlägsna handtaget och stäng ugnslöcket.

8 Sätt på ugnen och välj rotisserie/grill-funktionen .

Den normala koktiden för de flesta köttsorter är 15 minuter per 450g, med en ugnstemperatur på 220°C. Se alltid till så att köttet är genomstekt.



## Bruk av ugnslampan I 60cm 90 cm ugnar

Vrid funktionsknoppen för att aktivera lampan. Lampan kommer att fortsätta vara aktiv så länge ugnen är i bruk. Vrid funktionsknoppen för att aktivera lampan. Lampan kommer att fortsätta vara aktiv så länge ugnen är i bruk.

## Nedkylnings- fläkt





Spisen är utrustad med en termostatiskt styrd fläkt som aktiveras efter att en viss temperatur nås. Detta garanterar att reglageknopparna inte blir överhettade.








## **Användning av den automatiska programmeraren (Endast Pro T-modell)**

Den touch-kontrollerade programmeraren tillåter användaren att planera matlagningen med följande applikationer.

- Dröj
- Koktid
- Köttermometer
- Klocka / tid

Ikonerförklaringar :

	Ångra val, lämna menyn
	Bekräfta val
 	Scrolla vänster/höger, upp/ner. Håll knappen intryckt för att öka farten.

	Inställningsmeny
	Systeminställningar
	Tidtagarur
	Dröj
	Koktid
	Köttermometer
	Indikator för temperaturnivå

## Home screen

- Rör vid touchkontroll-zonen för att aktivera menyn för tidtagaruret.
- Reglageknoppen är inte aktiv i detta skärmläge.
- För att direkt komma åt menyskärmen för funktionsval, vrid funktionsreglaget så att ikonen för det önskade funktionsläget dyker upp på skärmen.



## Timer/set up meny

Välj "set-up"-ikonen för att avancera till systeminställningar. I detta skärmläge är det möjligt att ställa in tidsinställningar (12- eller 24-

timmarsklocka) samt temperatursinställningar (°C eller °F).



### Set up

Välj inställning < > , och bekräfta ✓

Ställ in önskade värden < > , och bekräfta ✓

Lämna meny ✕ .

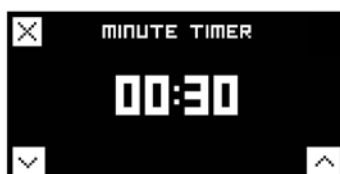


### Timer

Denna funktion är endast till för att påminna om koktiden. Tidtagaruret kan användas självständigt, och kommer inte att påverka spisens övriga funktioner. För att aktivera ett tidtagarur, som automatiskt stänger av spisen efter koktidens slut, väljer du "COOKING TIME".

Ställ in önskade värden < > , och bekräfta ✓

Lämna meny ✕ .



### Val av kokfunktion

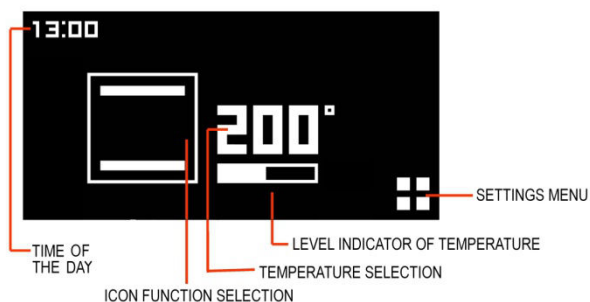
Displayen kommer att visa önskat skärmläge efter vred av funktionsknoppen. I detta läge är touch-kontrollen ej aktiv.



Välj önskad temperatur genom att vrida temperatursreglaget till "cooking tools"-menyn. Vänta 3 till 4 sekunder. Bekräfta valt värde. Statusskärmen kommer nu att dyka upp.



### Statusskärmen



### “Cooking tools”-menyn

Om ingen applikation har valts efter 3-5 sekunder, återgår skärmen till sitt ursprungliga läge. Om ugnen är aktiv växlas det till statusskärmen.

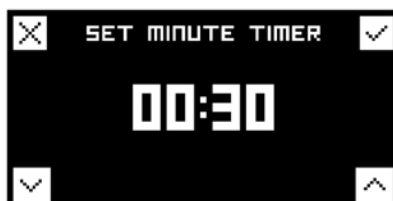


#### **Tidtagarur**

Rör vid touch-zonen för att komma åt “cooking tools”-menyn. Välj därefter den korresponderande ikonen.

Ställ in önskat värde < > , och bekräfta ✓

Lämna meny ✕ .



#### **Dröj**

Rör vid touch-zonen för att komma åt “cooking tools”-menyn. Välj därefter den korresponderande ikonen.

Ställ in önskad tid < > , och bekräfta ✓

Ugnen kommer att aktiveras efter tidval, vilket kommer att bekräftas av en uppreppande ljudton. Rör vid touchkontroll-zonen för att stänga av tonen.

Lämna meny ✕.



Efter 3-5 sekunders inaktivitet växlas det åter till statusskärmen.



### Koktid

Rör vid touch-zonen för att komma åt "cooking tools"-menyn. Välj därefter den korresponderande ikonen för "cooking time".

Ställ in önskad koktid < > och bekräfta ✓

Displayen kommer att uppvisa nedräkningen.

Ugnen stänger av sig själv, automatiskt, efter nedräkningen är klar. Detta bekräftas av en upprepande ljudton. Rör vid touchkontroll-zonen för att stänga av tonen.

Lämna meny ✕.



Efter 3-5 sekunders inaktivitet växlas det till statusskärmen..




### Kötttermometern (Endast Pro T-modell)

Rör vid touch-zonen för att komma åt "cooking tools"-menyn. Välj därefter den korresponderande ikonen.

Ställ in önskad mattemperatur < > och bekräfta ✓.

Displayen kommer att visa den inställda temperaturen och den faktiska temperaturen, som kötttermometern mäter. Ugnen stängs av automatiskt när önskad temperatur för maten har nåtts. Koktidens slut signaleras av en upprepande ljudton. Rör vid touchkontroll-zonen för att stänga av tonen.

Lämna meny .



Efter 3-5 sekunders inaktivitet växlas det till statusskärmen.



Kötttermometerns funktion är att mäta temperaturen i en köttbit. Det finns inga förbestämda koktider, då dessa beror helt på typen av kött samt köttstyckets storlek. Därför bör kötttermometern användas tillsammans med det automatiska tidtagaruret.

Köttet är klart när måltemperaturen, som anvisas på den högra sidan av klockskärmen, slutligen nås. Ugnen släcks därefter, automatiskt.

Kötttermometern är lämplig att användas vid tillagning av stora, benfria köttstycken.

#### Viktigt att veta:

- Köttets temperatur bör vara så nära rumstemperatur som möjligt.
- Kötttermometern förs in så långt som möjligt i mitten av köttbiten för att erbjuda optimalt träffsäkerhet hos resultat.

Om kötttermometern inte förs in hela vägen kan det hända att önskad temperatur ej nås.

#### Bruk:

- 1 På den vänstra sidan av ugnen finns det ett skyddslock. Öppna locket och koppla in den korta metalldelen av kötttermometern i korresponderande jack.
- 2 Placera köttbiten på ugnsfatet, som är beläget på det andra hyllplanet nedifrån. För därefter in den långa änden av kötttermometern i den tjockaste delen av köttbiten. Se till så att kötttermometerns gummikabel inte fastnar i ugnslotet. Slappkabel bör vila i ugnsfatet.
- 3 När båda de anvisade temperaturerna på displayen når måltemperatur stängs ugnen av automatiskt.

Nedan finnes en tabell med riktlinjer för koktid. Köttstycken som lagas på detta sätt bör överstiga 2,5 kg i vikt, och bör vänta några timmar i ett rumstemperatur innan tillagning.

Kötttermometern lämpar sig bäst vid tillagning av rött kött och fläsk. Den är inte lämpad för tillagning av fågel.

Köttstycke	Önskat resultat	Rekommenderad måltemperatur
Innanlår, nötkött	Mediumblodig	63°C
Innanlår, nötkött	Medium	70°C
Urbanat lammlår	Mediumblodig	69°C
Urbanat fläsklägg	Genomstekt, ej rosa	85°C minimum temp

### OBS!

LÄMNA ALDRIG KÖTTERMOMETERN I UGNSUTRYMMET OM DEN INTE ÄR I BRUK.

### Återställning

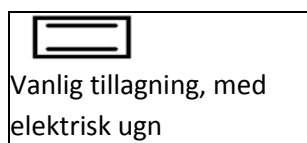
För att återställa applikationsinställningarna vrids båda reglageknoppar till "0".

## GUIDE FÖR UGNSTEMPERATUR

### Att välja rätt koktemperatur

Vid användning av "True fan"- och "Pizza"-funktionerna är det viktigt att vald temperatur är 20°C lägre än den temperatur som anges i receptet, då de flesta recept är skrivna med förhållning till konventionella, icke-fläktassisterade ugnar.

Det finns 4 hyllplan/ugnsfack. 1 är den lägsta, 4 är den högsta. Om det lagas en maträtt åt gången, är ugnsfack 2 den som är mest lämpad för bruk. Vid tillagning av två separata maträtter åt gången, rekommenderas det att ugnsfack 1 & 3 används för optimala resultat.



Kötttyp	TEMP °C	Ugnsfack
KOTLETTRACK	225	3/4
FRANSYSKA ( UNGTJUR)	225	3/4
FRANSYSKA	250	3/4
KALVROST	225	3/4
ROSTAD LAMM	225	3
ROSTBIFF	230	3/4
GRILLAD HARE	250	3/4
GRILLAD KANIN	250	3
GRILLAD KALKON	250	3
GRILLAD GÅS	225	3
GRILLAD ANKA	250	3/4
GRILLAD KYCKLING	250	3/4
<b>FISK</b>	200-225	2
<b>BAKELSER</b>		
FRUKTKAKA	225	2
TEKAKA	175-200	2
BRIOCHES	175-200	2
SOCKERKAKA	220-250	2
TIGERKAKA	180-200	2
MUFFINS	200-220	2
RUSSINBRÖD	250	2
STRUDEL	180	2
SAVOI-KAKOR	180-200	2
BEIGNETS	200-220	2
SAZOIARDI-MACKOR	200-220	2



TOAST-MACKA	250	3
BRÖD	220	3
PIZZA	220	2



	TEMP °C	UGNSFACK
<b>KÖTTYP</b>		
KOTLETTRACK	160-170	2
FRANSYSKA (UNGTJUR)	170-180	2
FRANSYSKA	170-190	2
KALVROST	160-180	2
LAMMROST	140-160	2
ROSTBIFF	180-190	2
GRILLAD HARE	170-180	2
GRILLAD KANIN	160-170	3
GRILLAD KALKON	160-170	3
GRILLAD GÅS	160-180	3
GRILLAD ANKA	170-180	2
GRILLAD KYCKLING	180	2
<b>FISK</b>	160-180	2-3
<b>BAKELSER</b>		
FRUKTKAKA	180-200	2
TEKAKA	200-220	2
BRIOCHES	170-180	2
SOCKERKAKA	200-230	2
TIGERKAKA	160-180	2
MUFFINS	180-200	2
RAISIN LOAF	230-250	2
STRUDEL	160	2
SAVOI-KAKOR	150-180	2
BEIGNETS	180-200	2
SAZOIARDI-MACKOR	170-180	2
TOAST-MACKA	230-250	3
BRÖD	200-220	3
PIZZA	200-220	2

Se alltid till att maträtter är genomstekta innan servering. Detta gäller i synnerhet fläsk-, fisk- och fågelrätter.

## BRUK AV TERMOMETER (FIG. 31)

Spisen är utrustad med en anordning vars syfte är att mäta temperaturen i ugnens mitt.

### Elektrisk ugn

Vid aktivering av ugnen tänds en orange lampa som signalerar att värmeelementen är på; Temperaturvisaren kommer att börja närma sig den satta temperaturen. Den orangea lampan kommer kontinuerligt att tändas och släckas. Detta signalerar att elementen är i gång för att hålla en jämn och stabil temperatur inuti ugnen. Ibland kan lampan släckas i några minuter innan det att termometern har nått den satta temperaturen. Detta är pga att värmeelementen är reglerade på så sätt att värmen först måste distribueras runt ugnens inre, innan fortsatt upphettning.

När temperaturvisaren kommer till en halt betyder det att värmen är jämnt distribuerad. Om ugnstemperaturen sjunker eller höjs kommer detta uppvisas på motsvarande sätt av temperaturvisaren.

Vi inaktivering av ugnen, kommer den angivna temperaturen att sjunka framtills rumstemperatur är uppnådd.

### Gasugn

Då ugnen aktiveras kommer brännaren att arbeta på max-läge, och temperaturvisaren kommer att börja röra sig mot måltemperatur.

Det kan hända att lågan avtar innan termometern når begärd temperaturen. Detta beror på att brännaren reducerar sin arbetskraft för att tillåta jämn värmedistribution.

Värmen är optimalt distribuerad när temperaturvisaren kommer till en halt. Om ugnstemperaturen sjunker eller höjs kommer detta uppvisas på motsvarande sätt av temperaturvisaren.

Då ugnen inaktiveras kommer visarens angivna temperatur att sjunka tills den når rumstemperatur.

### **OBS!**

Den temperatur som anges av termometern är ugninteriörens medeltemperatur. Den indikerar alltså inte temperaturen vid en särskild punkt inuti ugnen.

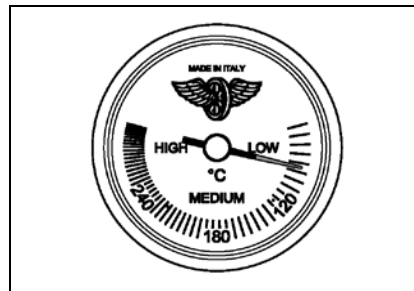


Fig 31

## RENGÖRING AV SPIS

Termometern kan ge inkorrekta läsningar pga resterande matoljor eller resterande rengöringsmedel på termostaten, eller på elementen. Det är därför viktigt att regelbunden och utförlig rengöring av ugnen tillämpas. Frånkoppla anordningen all strömtillförsel innan rengöring. Var försiktig med att inte tillåta uppbyggnader av fettrester inuti ugnen, eller på spisens ytor. Detta kan leda till permanenta oljefläckor, eller, i värsta fall, fettbränder.

### Rengöring av gashäll:

#### **Rostfri stålhäll**

- Använd aldrig slitsamt material för att rengöra spisplattan.
- Rengör med hjälp av mjuk trasa, varmvatten och diskmedel. Torka med trasa av mikrofibermaterial.
- Vid rengöring av envisa oljefläckor rekommenderas icke-slitsamma verktyg, särskilda för rengöring av rostfritt stål.
- Var noggrann med sköjning och torkning.

#### **Hällgaller**

Hällgaller och brännarlock är tillverkade i gjutjärn, täckta i syraresistent emalj. De bör inte diskas i diskmaskin.

- Se till att brännarlock och hällgaller är helt nedkylda innan de badas i vatten.
- Rengör med hjälp av mjuk trasa, varmvatten och diskmedel.
  - Använd krämrengörare och nylonborste på envisa fläckar. Var noggrann med att skölja och torka.
- När hällgaller placeras på stekplattan bör den breda kanten vara utåtvänd.

#### **Brännarhuvuden**

- Använd krämrengörare och nylonborste vid rengöring. Var noggrann med att skölja och torka.
- Se till att brännarjacken alltid är torra och fria från förstoppningar,

#### **Legerade brännarbaser**

- Placera aldrig legerade baser i diskmaskin, då saltämnen i diskmedlet kan orsaka legeringen skada.
- Se alltid till att inga andra metaller befinner sig i samma vattenbad som legerade baser, då elektrolys kan äga rum, vilket i sin tur kan svärta ner legeringen. Rengör med mjuk trasa, varmvatten och diskmedel.
  - Använd krämrengörare tillsammans med en mjuk, fuktig, trasa på envisa fläckar.
  - Skölj och lägg på tork innan brännarbaser åter fixas på spisplattan.

Vid återmontering av brännare är det viktigt att brännarhuvudens skåror fixas ordentligt på brännarbasen för att garantera antändlighet samt stabil låga. (Se mer under "Ihopmontering av brännare")

#### **Ihopmontering av brännare (Fig.32)**

Brännarna har två skåror - en som fixas runt termoelementet, den andra, runt antändningskällan. (På Wok-2-stepsbrännaren hittas fixhålerna på den inre ringen). Då brännarna fästs stadigt på plats, bör de svarta brännarhuvudena monteras ovanpå. Brännarhuvudena måste monteras korrekt för att möjliggöra rätt bruk av anordningen.

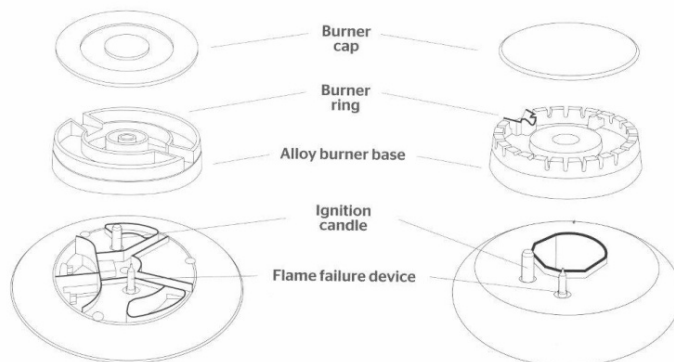


Fig.32

### **Det rostfria stekbordet**

- Då Det rostfria stekbordet är mycket tungt rekommenderas det att den rengörs ovanpå spishällen, utan att den förflyttas.
- Efter användning, tillåt Det rostfria stekbordet att kylas ner tills den når en värmenivå lämplig för beröring.
- Använd en spatel för att få bort restmängder från matlagning.
- Torka bort allt fett som fångats upp av spillfatet.
- Rengör hela ytan med varmvatten och diskmedel. Använd en speciell borste för ytor tillverkade i rostfritt stål.

Matprodukter med hög salthalt (t.ex. Bacon) kan lämna vita fläckar efter sig. För denna typ av fläckar, samt andra fläckar av mer envis art, används krämrengörare anpassade för ytor av rostfritt stål.

### **Stekbord i gjutjärn**

- Gjutjärnsstekbordet absorberar oljor. Den är designad för att med tiden utveckla en naturlig icke-fästande yta.
- Efter matlagning, skura stekbordet med varmvatten. Torka upp direkt.
- Smörj in lite olivolja på stekbordet när det inte är i användning för att skydda gjutjärnet.
- Undvik användning av diskmedel då detta sliter på stekbordets icke-fästande yta. Diska aldrig i diskmaskin.

### Rengöring av induktionsspisen:

Tillåt stekplattan att kylas ned innan rengöring. Använd aldrig skurmedel, stålull eller annat som kan slita på stekplattan. Det är viktigt att eventuella spillor rengörs direkt.

Enkla fläckar rengörs med mjuk trasa, varmvatten och diskmedel. För att få till en jämpolerad yta kan mikrofibertrasa användas vid torkning.

– För mer envisa fläckar bör rengöringsmedel speciellt avsedd för spisar av denna sort användas.

– För spillor med hög sockerhalt (t.ex sylt), eller om det vid en händelse skulle ske att plast smälter direkt på spisplattan, bör stekplattan stängs av direkt, och spillan avlägsnas omedelbart.

### **Instrumentpanel, kontrollverktyg och externa ytor**

Använd inte starka eller slitsamma rengöringsmedel på kontrollverktygen, instrumentpanelen eller på spisytan. Dett kan orsaka kalibrering samt ikoner skada, och orsaka permanenta repor på spisytan.

### **Färgade ytor**

Rengör med mjuk trasa, varmvatten och diskmedel. Använd mikrofibertrasa för att torka.

### **Rostfritt stål:**

För envisa fläckar används en icke-slitande rengörare speciellt avsedd för rostfritt stål. Jobba längs den korniga ytan vid skurning. Var noga med sköljning. Torka med mikrofibertrasa.

### **Glas:**

Rengör med mjuk trasa, varmvatten och diskmedel. Envisa fläckar på glasmontern kan avlägsnas med hjälp av en effektiv krämrengörare. Använd aldrig vassa föremål för att avlägsna spillor eller fläckar då dessa kan repa glaset.

### **Ugnar:**

Låt alltid ugnens interiör kylas ned innan rengöring.

Använd aldrig vassa föremål för att avlägsna fläckar då detta kan orsaka skada. Luckans emalj samt glasytorna är lämpade för att rengöras med mjuk trasa, varmvatten och diskmedel. Torka med mikrofibertrasa. För envisa märken rekommenderas glasspecifika rengöringsmedel.

Använd aldrig ångrengöringsapparater, då dessa kan orsaka anordningen elektriska komponenter skada.

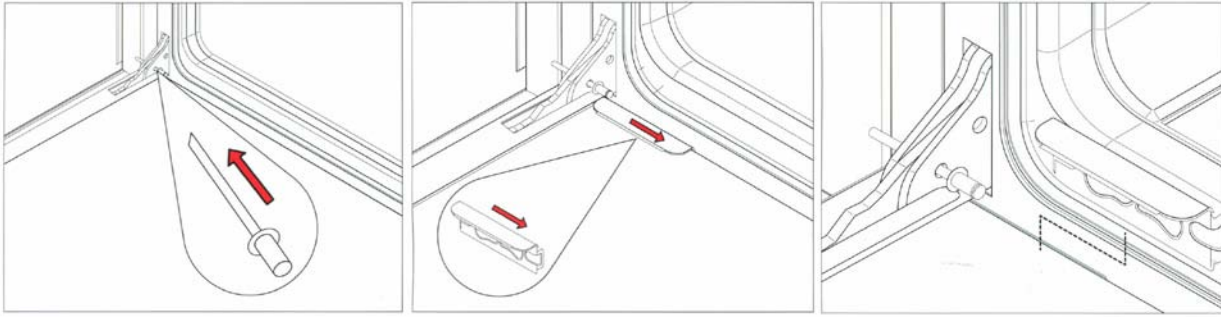
Se till att spisen är nedkyld innan rengöring.

### **Avlägsning av ugnsluckan:**

För att underlätta rengöring av ugnens interiör, går det att avlägsna ugnsluckan.

– Öppna luckan helt och för sedan in de tillhandahållna tapparna.

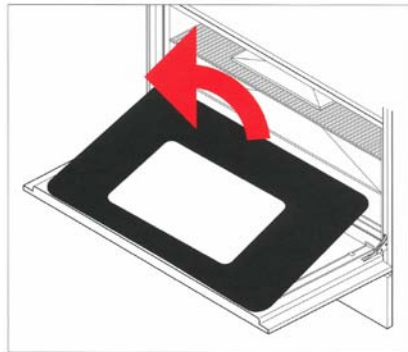
– Börja med att långsamt stänga luckan. När den stängts till 30°, lyft och dra i luckan så att den lossnar. Låt tapparna sitta kvar.



### **Avlägsning av ugnsluckans inre glasrutor.**

För att underlätta rengöring, går det att avlägsna ugnsluckans inre fönsterrutor.

- Öppna luckan helt och för in gångjärnsbultarna för att garantera att luckan håller sig öppen.
- Leta rätt på de rostfria bultar som finnes vid ugnsluckans bas.
- Glid bultarna mot mitten av luckan.
- Medan du håller glaset, lyft lätt och dra mot ugnens håll. Glasrutan kommer därefter att släppa.
- Den mittersta fönsterrutan kan rengöras på plats eller kan, även den, avlägsnas från sin plats.
- För att avlägsna den mittersta fönsterrutan skruvas de 4 skruvarna som håller den på plats, loss. Avlägsna sedan ramen och självaste glasrutan.
- Vid återmontering av den mittersta glasrutan är det viktigt att gummilisterna återfästs.
- Det är inte av stor vikt att ta bort luckan vid rengöring.



### **Ugnsinteriör**

Undersök ugnsväggarna för att se om ugnen är utrustad med katalytiska väggar. Om väggytan är grå och grovkornig, då är ugnen utrustad med katalytiska väggar. Om ytan är svart och slät så innebär det att den inte är det.

#### **Montering av katalytiska väggar**

##### **Sidoväggar**

- Avlägsna samtliga fack från ugnen.
- Avlägsna fackskenorna.
- Se till så att hålen på sidorna av de katalytiska väggarna stämmer överens med hålen på ugnssidorna.
- För fackskenorna in genom hålen.

##### **Bakre vägg (endast 60cm och 90cm ugnar)**

- Placera över korresponderade hål under fläkten, längst bak i ugnen.
- Skruva fast.

### Rengöring av katalytiska väggar:

Det rekommenderas att sidoskenor, teleskopskenor samt hyllfack demonteras innan rengöring. De katalytiska väggarna rengörs för hand.

- Avlägsna samtliga fat och hyllor innan rengöring. Låt ugnen vara aktiv på högsta temperatur i 15-20 minuter, för att låta fläckarna katalyseras (under fläktassisterad funktion).
- Om ugnen är särskilt smutsig, låt den kylas ned en stund. Rengör sedan fläckarna

med en fuktig disksvamp. Låt sedan ugnen vara på i maxtemperatur i 2 timmar.

- Upprepa denna process i cyklar tills samtliga fläckar har avlägsnats.

### **Emaljerade ytor**

Låt inte vinäger, vin, kaffe, mjölk, saltvatten eller fruktsafter komma i kontakt med emaljerade ytor under längre perioder. Dessa produkter orsakar lätt fläckar och missfärgningar.

För enklare rengöring räcker en mjuk trasa, varmvatten och diskmedel. För mer envisa fläckar rekommenderas krämrengörare samt nylonborste.

Produkter specifika för ugnrensning kan användas i enlighet med tillverkarens anvisningar, men var försiktig med att inte komma i kontakt med ytor av rostfritt stål och krom. Var även försiktig med att inte komma åt elementen.

### **Sidorännor, hyllor och teleskopskenor**

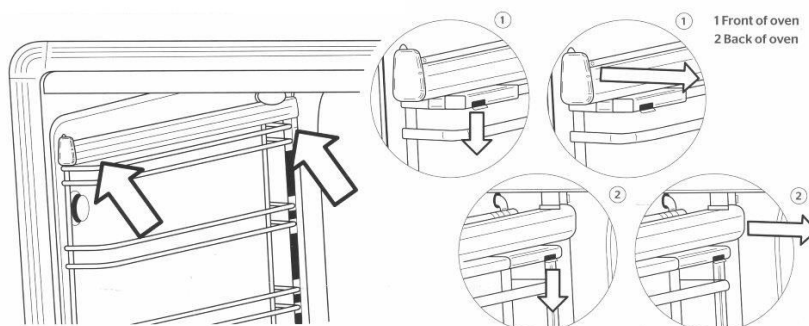
För enklare rengöring räcker en mjuk trasa, varmvatten och diskmedel. För mer envisa fläckar rekommenderas varmvattenbad och diskmedel, efterföljt av skurning med nylonborste.

Sidoskenorna kan diskas i diskmaskin. Detta rekommenderas ej för teleskopskenorna, då diskmedlet kan slita på skenornas smörjning.

### **Avmontering och återmontering av teleskopskenorna**

Teleskopskenorna är monterbara på samtliga hyllplan.

- Hitta de två fjäderklämmor som sitter på de främre, respektive bakre delarna av skenan.
- Dra varsamt ner den främre fjäderklämman.
- Dra skenan ifrån ugnen. Var försiktig med att inte överanstränga fjäderklämman.
- Upprepa steg 2 och 3 på den bakre fjäderklämman.



32

### **Demontering av den mjukstängande förvaringslådan**

- Dra lådan åt ditt håll.
- Hitta de grå tapparna som sitter bakom skenorna, på lådans främre sida.
- Lådan kommer att lossna när tapparna trycks in.

### **Återmontering av den mjukstängande förvaringslådan**

- Montera lådan på skenorna. Stäng.

## **EXTRA UTRUSTNING**

### **Sockel**

En tresidig sockel kan monteras runt spisens bas för att dölja benen. Sockeln är 9,3 cm hög.

### **Stekbord**

Till hälften slät och till hälften flänsförsedd, lämpar sig stekbordet perfekt för att steka kött, kyckling och fisk. Är lämpad för att passa samtliga spismodeller.

### **Katalytiska väggar**

De katalytiska väggarna monteras längs sidorna och baksidan av ugnen (sidoväggarna finns endast till 30 cm och 40 cm ugnar). De är försedda med material som effektivt absorberar fettstänk under matlagning. Det räcker med att ugnen periodvis upphettas till maxtemperatur för att bränna bort stanken och hålla ugnsioteriören relativt ren.

### **Teleskopskenor**

Erbjuder säker tillagning av mat i ugn, utan att kocken jämnt ska behöva plocka in och ut ugnsfat. Finns inkluderad i T-versionen. Passar samtliga ugnar med hyllplan för grill.

### **Wokstöd i gjutjärn**

Denna accessoar placeras över kastrullstödet för användning tillsammans med rundbottnade wokpannor.

### **Justerbara stödben, extra långa**

Stödbenen är tillverkade i rostfritt stål, och används för att tillgodose köksenheter med en höjd på 94 cm – 99,5 cm. (Ej lämplig för 100x60 trippelugn).

## **FELSÖKNING**

### **Om ugnen inte aktiveras**

- Kolla om spisen är strömkopplad.
- Kolla om den automatiska programmeraren är i manuellt läge
- Huvudugnen kommer inte att vara aktiv i manuellt läge om programmeraren är inställd på automatiskt läge.
- Bekräfta att strömmen är på genom att undersöka huruvida klockan fungerar.
- Kolla strömbrytaren eller säkringen.

### **Om brännarna inte antänds**

- Se till att anordningen är strömkopplad.
- Undersök huruvida tändelektroden eller brännarhålen är blockerade. Se till att brännarbas och brännarhuvuden sitter fast på plats.
- Bekräfta att anordningen är strömkopplad genom undersöka huruvida klockan är igång.
- Kolla strömbrytaren och säkringen.

### **Om brännaren antänds, men släcks när knoppen släpps**

- Brännarna är utrustade med en säkerhetsanordning som kontrollerar lågan. Håll in knoppen i 5-10 sekunder, vid antändning av brännare, för att aktivera denna anordning.

### **Tändelektroden håller på att gnistra.**

- Se om spisen är blöt som en följd av rengöring eller vattenspilla.
- Stäng av strömkopplingen och torka brännaren samt dess komponenter noggrant.

### **Om reglageknopparna blir överhettade**

- Lagas maten med ugnsluckan öppen?
- Håll ugnsluckan stängd om ugnen ej är i bruk.

### **Om en reglageknopp sitter löst**

- Springan som håller knoppen på plats kan ha lossnat.
- Ring Bertazzonis kundtjänst för råd och eventuell ersättning av knapp.

### **Om maten blir kokt för snabbt**

- Är någon fläktfunktion aktiv?
- Använder du en Quickstart-funktion?
- Vid bruk av fläktfunktion bör ugnstemperaturen reduceras med 20°C i förhållande till konventionellt ugnbruk.

“Quickstart” är ej lämplig som matlagingsfunktion. Den är endast lämplig vid förvärmning av ugnen. Då ugnen nått önskad temperatur bör det växlas om till övrig funktion. “Quickstart”-läget bör inte vara aktivt i mer än 10 minuter.

### **Om maten inte blir jämnkokt**

- Lagar du mat i stora volymer?
  - Det är viktigt att så mycket luft som möjligt tillåts cirkulera i ugnen under matlagning.
- Om den inte är i användning, avlägsna grillpannan från ugnen för att tillåta mer utrymme för cirkulation. Tumregel: Mer utrymme erbjuder mer effektiv cirkulation av varmluft.
- Använd fat som tillåter minst 2 cm utrymme på vardera sida.

### **Om grillen är långsam**

- Kolla om rätt funktion har valts.
- Se till att du har valt grill-funktionen och inte, av misstag, det övre elementet.

### **Huvudugnen tar ovanligt lång tid på sig vid förvärmning**

- Har du provat att använda Quickstart-funktionen?
- Ring kundtjänst vid fortsatta problem.

### **Fläkten fortsätter vara aktiv efter det att ugnen stängts av.**

- Nedkylningsfläkten kommer sporadiskt att vara aktiv i 30 minuter efter det att ugnen stängts av. Detta är till för kockens egna behag, då kontrollerna kan bli överhettade vid längre bruk.

### **Det uppstår kondensation inuti ugnen**

- Har du provat att förvärma ugnen? Sannolikheten för kondensation avtar om ugnen/grillen förvärms innan användning.

### **Rökbildning**

- Har du valt rätt koktemperatur?
- Lagar du maträtter med hög fetthalt?
- Kolla om ugnsiinteriören eller de katalytiska väggarna behöver rengöras.
- Kom ihåg att reducera ugnstemperaturen med 20°C utifall en fläktassisterad funktion används.
- Använd fat med höga kanter för att motverka fettstänk eller annan typ av oönskad spilla.
- Kom ihåg att rengöra grillpannan efter användning.
- Lämna grillen på i några minuter efter användning för att bränna bort fettrester från ugnstaket.
- Ytor inuti ugnen bör rengöras regelbundet för att motverka uppbyggnad av fett och andra oönskade rester från matlagning.

## **ANVÄNDBARA TIPS**

### **Termometern**

- Är inte omedelbart reaktiv på temperaturen. Utöver detta kan termometern ha en felmarginal på 10-15 %

### **Användning av folie**

- Folie kan användas för att täcka maten, men, det bör inte få komma i kontakt med ugnselementen. Folie bör inte användas för att täcka ugnsutrymmet eller grillpannan. Detta kan orsaka överhettning samt följande skada på ytornas emalj.
- Ugnsmattor tillverkade i silikon bör inte användas under konventionellt ugnsläge eller när bottenelementen är aktiva.

### **Induktionsspisar**

Om flera av induktionsspisens kokzoner är aktiva på max-läge, samtidigt, är det möjligt att en övrig zon inte kommer kunna aktiveras. Detta problem kan lösas genom att reducera effektnivån på en av de övriga zonerna.

Till exempel: Om både de främre vänstra och bakre vänstra zonerna är igång på effektnivå 9 så kommer mittzonen inte kunna aktiveras. Om den bakre vänstra zonen reduceras till effektnivå 8 så kommer mittzonen att kunna vara aktiv som högst på effektnivå 7.

