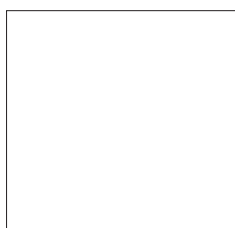


# Excel FSD 110



**Excel FSD 110 Dubbelbränsle**  
**Bruks-, installations- och serviceanvisningar**

---

U109022 - 01



## Svenske

Kokplattans brännare	33
Wokställningen	34
Den keramiska hällen/laggen	34
Grillen	36
Huvudugnarna	37
Klockan	37
Tillagning med timer	39
Multifunktionsugnsens funktioner	40
Ugnshyllor	41
Handställningen	41
Ugnsbelysning	42
Ugn för långsam tillagning	42
Rengöring av spisen	42
Felsökning	46
Allmänna säkerhetsföreskrifter	47
Service och reservdelar	48
Installation	49
Underhåll	53
Tekniska data	57
Strömkretsdiagram	58

## Skydda dig

### Varning

**Då apparaten är i användning blir de åtkomliga delarna heta. För att undvika bränn- och skållningsskador bör barn hållas på avstånd.**

Du behöver frisk luft - det gäller även för din spis. Gasbrännaren bildar avgaser, hetta och fukt. Försäkra dig om att köket är väl ventilerat: håll naturliga ventilationshål öppna eller installera en elektrisk spiskåpa som ventilerar ut. Öppna ett fönster eller koppla på en utsugningsfläkt om flera brännare är i användning eller om spisen används under en längre tid. Se installationsanvisningarna för en utförligare beskrivning.

Ställ inte ifrån dig och lämna inte tunga saker på keramikhällen. Fastän den keramiska ytan är mycket stark kan ett hårt slag eller ett vasst fallande föremål spräcka eller förstöra ytan.

**Så snart en spricka blir synlig på ytan bör apparaten genast kopplas från strömkällan och reparatör tillkallas.**

Se till att inget vatten sipprar in i apparaten.

Under och efter användning är apparaten varm. Var försiktig med små barn. Om de yngre medlemmarna i familjen får vistas i köket rekommenderar vi starkt att de hålls under uppsikt hela tiden.

Vi rekommenderar att du läser "Allmänna säkerhetsföreskrifter" (framförallt om du inte tidigare har använt en spis med dubbelbränsle) där vi beskriver några grundprinciper för hur spisen skall användas på ett säkert sätt.

## Gas och elektricitet på

Försäkra dig om att gastillförseln är på och att spisen är elansluten och påkopplad. Spisen behöver elektricitet.

## Konstiga lukter

Då du använder din spis för första gången kan den avge lite lukt. Detta bör upphöra efter kort tids användning.

**Se till att allt förpackningsmaterial har avlägsnats och ställ sedan in ugnsvärmen på 230°C och låt huvudugnarna vara påslagna under en timme innan du använder dem för första gången. Då försvinner lukten från tillverkningen.**

**Koppla även på grillen 30 minuter med grillpannan på plats, helt skjuten längst bak innan du använder den första gången. Då försvinner lukten från tillverkningen.**

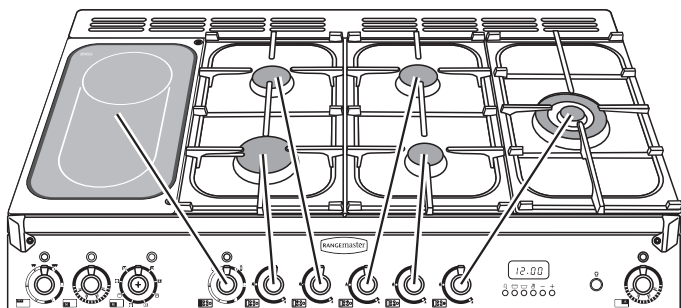
**Försäkra dig om att rummet är väl ventilerat med luft utifrån, genom att till exempel öppna ett fönster, eller genom att koppla på en spisfläkt. Vi rekommenderar att personer som lider av andningsproblem eller allergi avlägsnar sig ur rummet under denna korta stund.**

## Installation

Om apparaten inte installeras korrekt kan det innebära att garantier eller skadeståndskrav inte är giltiga, och även leda till rättsliga åtgärder.

Denna apparat skall installeras i enlighet med gällande bestämmelser och endast i ett välventilerat utrymme. Läs bruksanvisningen innan du installerar eller använder denna apparat.

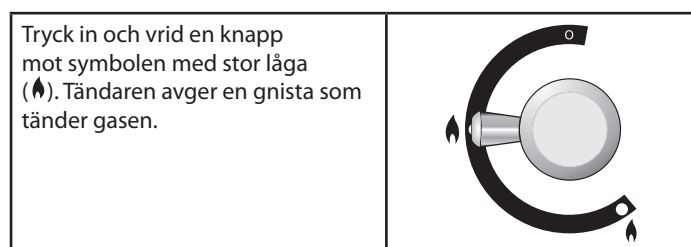
## Kokplattans brännare



### Gasbrännarna

Bilden vid varje knapp anger vilken brännare knappen kontrollerar. Varje brännare har också en speciell säkerhetsanordning som stoppar gastillförseln om lågan slocknar.

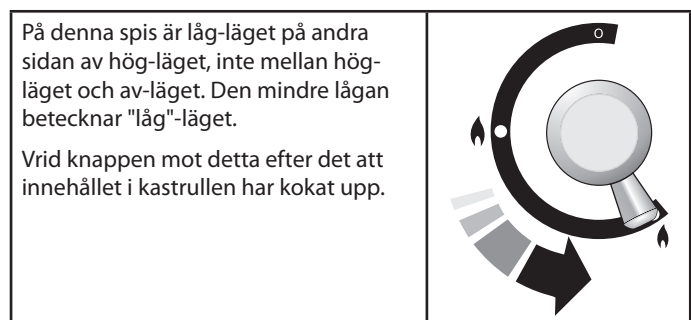
Det finns även ett gnisttändsystem som fungerar då kontrollknappen trycks in.



Om brännaren slocknar när du släppt kontrollknappen har säkerhetsanordningen inte släppt. Vrid kontrollen i av-läge och vänta en minut. Försök sedan på nytt och håll denna gång kontrollknappen intryckt under en något längre tid.

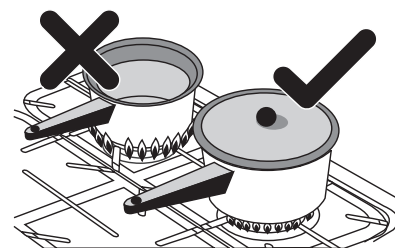
Då kontrollknappen hålls nedtryckt slår det gnistor vid varje brännare - detta är normalt. Försök inte plocka isär eller rengöra omkring en brännare när någon av de andra brännarna är på. Detta kan ge en elektrisk stöt.

Justera lågan till önskad storlek genom att vrida knappen.

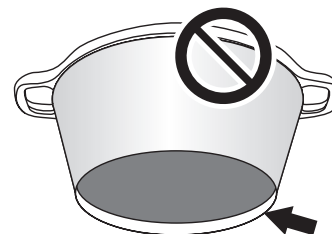


Se till att lågorna är under kastrullerna.

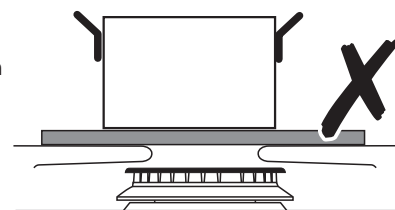
Om du lägger ett lock på kastrullen kokar innehållet upp snabbare.



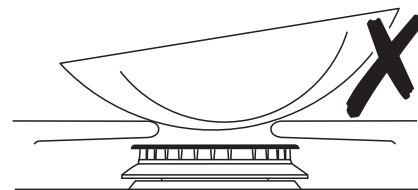
Kastruller och grytor med konkava botten eller nedåtvända bottenkanter bör inte användas.



Hjälpmiddel för att hålla innehållet sjudande, såsom asbest- eller nätmattor, rekommenderas INTE. De minskar lågans effekt och kan skada kastrullstöden.



Undvik att använda ostadiga och deformerade kastruller som lätt kan välta eller kastruller med en liten botten diameter, t.ex. mjölkkastruller och kastruller för äggpochering.



Den rekommenderade minsta kastrulldiametern är 120 mm.

Den rekommenderade största kastrulldiametern är 250 mm.

Wokbrännaren har designats så att jämn värme erhålls över ett stort område. Den är idealisk för stora kastruller och snabbfräsning. För att hetta upp mindre kastruller är de mindre brännarna troligtvis effektivare.

Vrid från kontrollknappen om brännarens låga slocknar, och vänta en minut innan du tänder den på nytt.

Du kan avlägsna brännarens delar för rengöring. Se avsnittet "Rengöring av din spis" för anvisningar.

Efter ett spill bör du torka av spisens yta av emalj omkring kokplattans brännare så fort som möjligt. Försök torka av spillet medan emaljen ännu är varm.

### Obs:

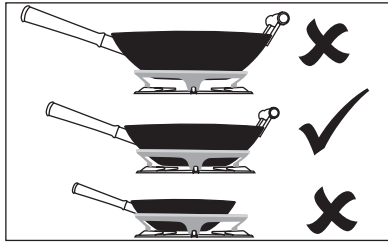
Användning av aluminiumkastruller kan ge upphov till metallmärken på kastrullstöden. Detta påverkar inte emaljens hållbarhet och kan tas bort med ett speciellt metallrengöringsmedel såsom "Brasso".

## Svenske

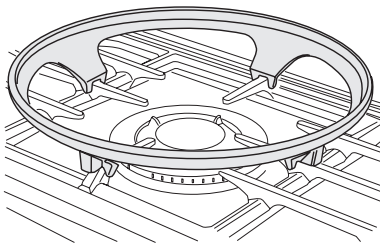
# Wokställningen

Wokställningen är designad för att passa Typhoon™ Professional 35 cm Wok (produktnummer 13840S)

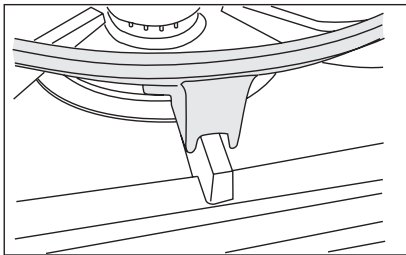
Den finns att köpa hos ledande återförsäljare.



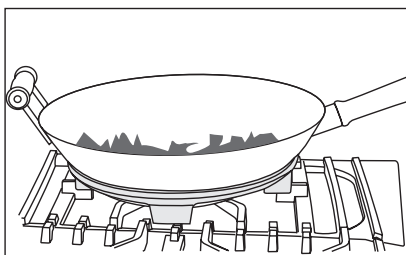
Om du använder en annan wok, se till att den passar ställningen. Wokpannornas storlek och form varierar mycket. Det är viktigt att wokpannan passar in på kastrullstödet - om woken är för liten får den inte ordentligt stöd av ställningen.



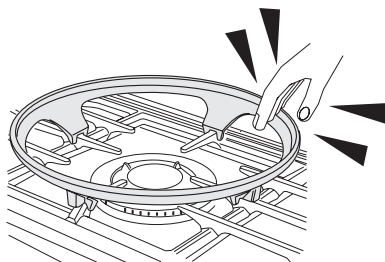
Ställningen skall endast användas på wokbrännaren med den tredubbla ringen.



När du passar in ställningen bör du kontrollera att woken är ordentligt placerad på de främre och bakre benen och att står stabilt på stödet.



Försäkra dig om att ställningen är stabil och att woken står vågrätt på ringen.



Ställningen blir väldigt het under användning - vänta tillräckligt länge så att den hinner svalna innan du tar i den.

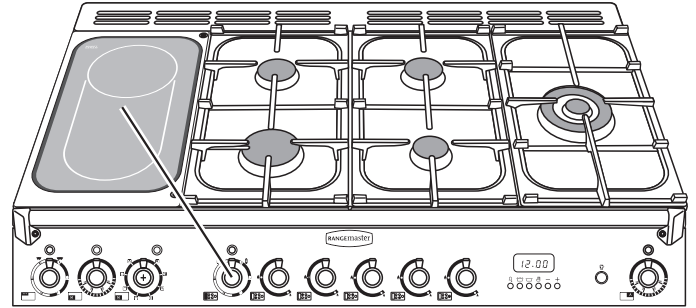
## Skötsel och rengöring

### Viktig information

Använd aldrig förtunningsmedel för målarfärg, kaustiksoda, frätande rengöringsmedel, biologiska pulver, blekningsmedel, klorbaserade blekningsrengörare, grova slipmedel eller salt.

Rekommenderade rengöringsmedel är hett tvålatten, en fuktad såpdyna, rengöringsmedel i pastaform eller en skrubbsvamp.

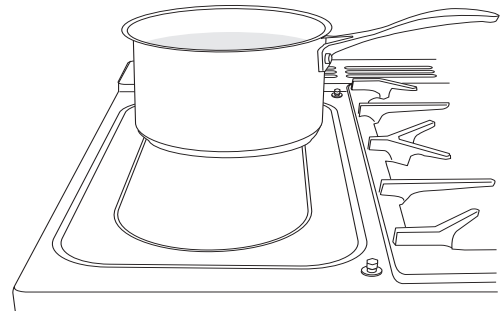
## Den keramiska hällen/laggen



Kokplattan till höger har två funktioner. Den kan antingen användas som en keramisk häll för att värma en kastrull på vanligt sätt, eller så kan den användas för att hetta upp den medföljande laggen.

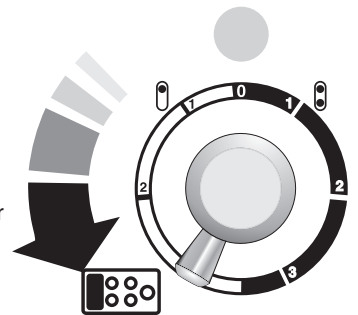
### Att använda det keramiska området med en kastrull

Det bakre området som är utmärkt med en cirkel är till för matlagning i kastrull.



Det finns två element som värmer upp antingen hela området eller endast den bakre hälften.

Vrid kontrollknappen motsols för att använda den bakre ringen.



Neonlampan ovanför kontrollknappen börjar lysa då en av hällens kontrollknappar vrids på och den lyser till ytan svalnat.

Du kan också placera en stor fiskgryta tvärs över båda värdezoner. Vrid kontrollknappen medsols för att värma upp hela området.

Var alltid försiktig innan du rör ytan, även om den är fränkopplad - den kan vara hetare än du tror.

Använd endast kastruller som är lämpliga för keramiska hällar.

**Vi rekommenderar kastruller av rostfritt stål eller emaljerade stålkastruller då kärl och kastruller med koppar- och aluminiumbotten lämnar spår på hällen som är svåra att avlägsna.**