



Manual 2016 MP

i ILVE



GASHÄLL	5	GRILL & ROTISSERIE	17-18
STEBORD	6-7	KLOCKA	19-20
GLASKERAMIKHÄLL	8-9	UGNSTEMPERATURER	21
INDUKTIONSHÄLL	10-13	RENGÖRING	22-25
UGNENS FUNKTIONER	14	EXTRA UTRUSTNING TILL DIN NYA SPIS	26
UGNAR	15-16	GARANTI & SERVICE	27

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER



Installationsinstruktioner för denna spis finns i en särskild broschyr som medföljer spisen. Läs dessa instruktioner noga innan du påbörjar installationen.

Använd aldrig den rostfria ramen runt själva spishällen för att lyfta eller flytta spisen – den kan skadas.

Alla kontrollvreden måste vara i nollläget när spisen ej används. Om spisen inte ska användas under en längre tid, som under semesterresor, se till att stänga av elektriciteten och gastillförseln.

Använd inte eldfarliga vätskor (alkohol, bensin etc.) nära spisen när den används. Använd inte spisen om elkabeln är skadad. Kabeln måste repareras av en behörig elektriker.

Om ett fel uppstår, stäng av elektriciteten, stäng av gasen och kontakta Garant på telefon 013-15 45 10 eller en annan behörig elektriker. Använd alltid originaldelar.

Du kan också anmäla service eller reparation på vår hemsida, www.ilve.se, klicka på "Service, manual" och där "Service".

Grattis till din nya ILVE-spis.

När du läser detta är den kanske fortfarande alldeles ny och oanvänd.
Men det kommer snart en tid när du får stekfettssprickor över hela hällen.
När fisksoppan kokat över och gett upphov till helt nya färger på gaslågorna.
När eldgrillade svarta pastabitar flankerat brännarna och kastrullerna inte är
sådär designkoordinerade som på TV.

Din ILVE-spis kommer ändå att vara det vackraste i ditt kök.

Den är just din.

Den är i ditt kök för just dig. För att användas.

Både de gånger du lägger en hel lördag på att laga en komplett buffé från ett
helt nytt matland som du fastnade för på mat-TV. Och när du måste värma
halvfabrikat i smyg.

Det är din spis. Och den lever samma liv som du. Idag och i morgon.

I den här manualen lär vi dig hur du ska bli riktigt god vän med den.

Vad du kan göra och hur det görs på bästa sätt.

Läs den helst innan du börjar laga mat...

Vi hoppas att du och din spis får många bra måltider och år tillsammans!

Buon appetito!

GASBRÄNNARE MED SÄKERHETSVENTIL

- En säkerhetsventil på varje gasbrännare gör att gasen stängs av om lågan släcks av misstag.
- Säkerhetsventilen känner av att lågan släckts och stänger av gastillförseln när ventilen kallnat.
- Säkerhetsventilen måste upphettas i några sekunder innan vredet kan släppas.

Att tända gasbrännaren

Symbolerna ovanför varje kontrollvred visar vilken brännare vredet hör till.

1. Tryck in vredet och vrid det motsols till tändlåget med stjärnsymbolen. Den automatiska gnisttändaren blixtrar på alla brännare och antänder gasen på den aktiverade brännaren.

2. Håll vredet intryckt 5-10 sekunder för att aktivera säkerhetsventilen och släpp sedan vredet. Justera lågan till önskad storlek enligt symbolerna för stor och liten låga.



Vid strömavbrott kan brännarna tändas med en tändsticka eller gaständare. Säkerhetsventilen fortsätter att fungera normalt.

Brännarna

ILVE spisar och hällar levereras med fyra olika typer av brännare – beroende på modell.

Fiskbrännare/stekbordsbrännare 125x43 mm effekt 3,1 kW

Fiskbrännaren används till stora fiskgrytor eller ovala grytor. Om du har stekbordet med extra galler får du samma funktion.

Snabbrännare Ø 70 mm effekt 2,6 kW

Används för normal stekning och matlagning i mellanstora och mindre kastruller och stekpannor.

Liten brännare Ø 55 mm effekt 1,7 kW

Används till matlagning i små kastruller och stekpannor. Används också för att puttra maten långsamt och vid tillagning av såser.

Trippelringsbrännare Ø 120 mm effekt 1,7-4,3 kW

Brännare med tredubbel krona.

Tvåstegsbrännare effekt 0,3-5 kW

Tvåstegs trippelringsbrännaren gör att den mittersta ringen reduceras oberoende av den yttre ringen och effekten varierar därmed från lägsta nivå 0,3 kW till maximum 5 kW. Lämplig för fina såser eller kokning på svag värme och för wok som kräver kraftig värme under pannan.

Montering av brännarna

1. Flamspridarna i mässing har två infästningar undertill. Dessa måste passa in i aluminiumringen för att gasen ska antändas och ge en jämn låga.

2. Brännarna är formgivna för att fungera både med och utan de svarta brännarlocken. Om du önskar behålla skydden i nyskick kan du ta av dem innan du använder plattan och sätta tillbaka dem efter användningen.

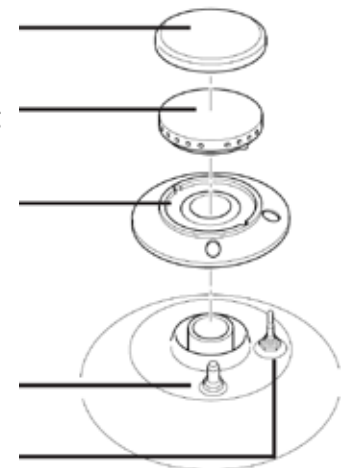
Brännarlock i gjutjärn

Flamspridare i mässing

Aluminiumring

Gnisttändare

Säkerhetsventil



STEBBORD

Stekbordet (vissa modeller) är tillverkat av 8 mm rostfritt stål speciellt utformat för att hålla värmen jämn över hela ytan. Den höga temperaturen gör stekbordet idealiskt för att snabbsteka kött och grönsaker. Rekommenderas bland annat till biff, hamburgare, kyckling, fisk, och annat kött. Grönsaker som paprika, aubergine, champinjoner.



Var försiktig när du hanterar stekbordet.
Tänk på att stekbordet är tungt!

Montering av stekbord

1. Skruva fast fötterna i de färdigborrade hålen på stekbordets undersida. De två längsta fötterna ska sitta i stekbordets baksida och de två kortare ska sitta i framsidan (mot droppfångaren). Fötterna är till för att kunna ställa ifrån sig stekbordet på ett annat underlag, t.ex. en skärbräda.
2. Placera den emaljerade ventilatorn mot stekplattans baksida.
3. Placera försiktigt stekbordet på hällen och försäkra dig om att den vilar på kanten av frånluftskanalen/ventilatorn.



Stekbordet kan ryka när du använder det så se till att sätta på flåkten innan användning.

Att använda stekbordet

1. Placera stekbordet på ventilatorn och spisens kant.
2. För att tända brännaren, tryck in vredet och vrid det till läget för stor låga. Håll in kontrollknappen i 5–10 sekunder efter att lågan tänts för att aktivera säkerhetsventilen. Om lågan släcks vänta en minut innan du försöker tända den igen. Förvärm på full låga i ca. 10 minuter.
3. Håll först på lite stekolja och sedan råvarorna.
4. Justera lågan till önskad storlek.

Stekbordet är hetast i mitten och svalare ut mot kanterna. Du kan justera värmen genom att flytta ut råvarorna mot ytterkanten efter att de har brynts på mitten ungefär som du gör när du grillar. För att undvika oljestänk använd så lite fett som möjligt.

Med spisen följer en rejäl stekspade som används för att vända och servera den färdigstekta maten. Den kan även användas för att skrapa rent stekbordet när du är färdig. Stekbordets höga temperatur gör det olämpligt att använda redskap av plast. Frestas inte att röra om oftare än nödvändigt, vänta till maten har fått en fin stekyta och själv släpper ifrån underlaget innan du vänder den.



Denna tabell ger dig riktmärken för temperatur och tillagningstider.

Tiderna är bara uppskattningar och verklig tidsåtgång beror på portionsstorlek och köttets egenskaper.

Var noga med att maten (speciellt fisk och kyckling) är ordentligt genomstekt.

MATPRODUKT	LÅGA	TILLAGNINGSTID
Stekta ägg	låg	3 minuter
Grönsaker som t ex. aubergine, lök, paprikor och zucchini (skurna i 5 cm skivor)	medium	10 minuter
Stekt potatis (förkokt och skivad)	medium	5-7 minuter
Hela jätteräkor (med skal)	medium	5 minuter
Kycklingbröst	låg	17 minuter
Fisk (200 gr)	låg	15 minuter
Hamburgare, nötkött, lamm, grönsaker	medium	10 minuter
Biffstek (2,5 cm tjock)	hög	2 minuter per sida för blodig 4 minuter per sida för medium 6 minuter per sida för genomstekt



Ju mer stekbordet används desto bättre blir förmågan att suga upp olja och bilda en naturlig non-stick yta. Stekbordet kan ryka när det används så sätt alltid på köksfläkten innan du börjar laga maten.





Glaskeramikhällen är tålig och vid normal användning håller den sig fin i många år. Vissa zoner är utrustade med två element vilket låter dig använda den inre zonen för mindre kokkärl eller använda båda för större kärl. Den ovala zonen är idealisk för ovala kärl, grytor och fiskkastruller.

Samtliga element har en termostat som förhindrar att plattorna överhettas. Zonerna kopplas av och på under matlagningen för att hålla den valda temperaturen. Ett svagt ljud kan höras under användandet vilket är normalt.

Symbolen ovanför varje kontrollvredde visar vilken zon vredet styr.

Zonernas effekt

Storlek	150 mm	183 mm	215 mm	173x270 mm
Effekt	1200 Watt	1800 Watt	750/2200 Watt	1600/2400 Watt

Att använda en zon

1. Vrid vredet medsols till önskat läge 1-12 där 1 är det lägsta och 12 högst.
2. För att stänga av plattan, vrid vreden motsols tillbaka till noll (0) läget.

Att använda en zon med dubbla element

1. Vrid vredet medsols till önskat läge 1-12 för att använda endast den inre delen.
2. Om du vill använda både den inre och yttre zonen fortsätt att vrida vredet förbi läge 12 till du hör ett svagt "klick" och känner ett litet motstånd.
3. Vrid vredet tillbaka och välj önskat läge. Nu används både den yttre och inre zonen.
4. För att stänga av zonen vrid vredet tillbaka till noll (0) läget.

Restvärmeindikator



Varje zon har en restvärmeindikator för restvärme framför zonen. När en zon värms upp tänds indikatorn. När zonen sedan stängs av lyser restvärmeindikatorn ända tills zonen är sval nog att vidröra utan att brännas. Detta kan ta upp till 30 minuter.

LÄMPLIGA KÄRL

För att få ut det mesta av din glaskeramikhäll och hålla den i gott skick använd endast högkvalitativa kärl med släta tjocka bottenar för en jämn värmefördelning.

- Använd endast kärl med samma diameter, eller något större, som zonen. Att använda ett kärl som är mindre än zonen är inte effektivt och kan orsaka att säkerhetsanordningen utlöses eftersom det blir för varmt.
- Använd endast wokpannor med slät botten. Använd inte en wokställning eller hållare på zonen. En wok med en diameter på 15-18 cm används på 1200 W zonen. En wok med en mindre diameter än 15 cm ska användas på 2200/750 W zonen.
- Stekgaller med fötter eller räfflade ytor är inte lämpliga. Gallrets bas måste vara slät och jämn.
- Kärl med en botten eller yta av koppar kan ha lättare att dra till sig sand och annat skräp eftersom koppar är en mjuk metall. Var försiktig när du använder kopparkärl så de inte repar glasytan.
- Tryckkokare av rostfritt stål är lämpliga att använda. Tryckkokare av aluminium är däremot inte lämpliga eftersom botten inte är helt slät när kokaren är under tryck.



VIKTIGT

Låt aldrig en zon i användning stå på utan kärl mer än några sekunder. För att undvika att zonen skadas kontrollera alltid att zonen och kärlets botten är rena och fria från smuts och material som kan repa glaset, t ex grovt salt. Kontrollera kärlets botten så att de är fria från repor och andra skador. Lyft kärlet när du flyttar dem från spisen – dra dem inte över glasytan.

Om du spillar mat som innehåller mycket socker och stärkelse, som sylt eller potatis torka av ytan direkt annars kan den skadas. Men var försiktig då både det spillda och ytan

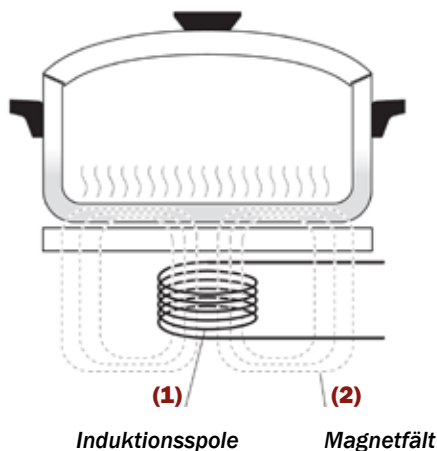
kan vara väldigt hett. Låt aldrig kärl koka torra. Placera inte mat, aluminiumfolie, plastbehållare eller en tom grillpanna direkt på zonerna. Det är farligt och kan orsaka skador.

Tillaga aldrig mat direkt på den varma plattan. Använd inte glashällen för att skära eller preparera råvaror. Det är farligt och kan orsaka skador på hällen. Var försiktig när du hanterar tunga saker som konserverburkar, kastruller och stekpannor i närheten av spisen. Att tappa något tungt på hällen kan skada den. Om det uppstår sprickor eller annan skada, stäng genast av enheten och koppla bort strömmen till enheten.

SÅ HÄR FUNGERAR INDUKTION

Det finns en induktionsspole under varje zon.
En induktionsspole aktiveras endast när den kommer i kontakt med ett järnhaltigt eller ferromagnetiskt material. Värme genereras endast i området som har kontakt med kärlet.

Spolen **(1)** skapar ett elektromagnetiskt fält **(2)** när den kommer i kontakt med det järnhaltiga kärlets botten när strömmen slås på. Det elektromagnetiska fältet skapar elektrisk ström i kärlets botten vilket genererar värme. När kärlet avlägsnas från induktionsspolen eller när strömmen stängs av slutar värmen att genereras.



Zonen fungerar inte om

- det inte finns ett käril på den
- kärlet inte är av ett lämpligt material (ett icke järnhaltigt käril)
- om kärlets botten är för litet

Om någon av dessa situationer uppstår syns ett "U" på spisens display.

Kärl

Följande typer av käril fungerar med din induktionshäll:

- käril av rostfritt stål med en magnetisk botten
- käril av emaljerat järn
- käril av gjutjärn (säkerställ att botten är slät och jämn)

Ej fungerande käril

- rostfritt stål utan magnetisk botten
- aluminium och koppar
- glas, keramik och lergods

Kontrollera alltid att kärlets botten är jämn och slät – kontakt är viktigt.

Ett enkelt trick för att testa om ett käril är lämpligt att använda är att hålla en magnet mot undersidan av kärlet. Om magneten fastnar fungerar kärlet med induktionshällen. Notera att kärlets botten egenskaper påverkar hur värmen fördelas i kärlet.

För att uppnå bästa resultat välj ett käril som passar zonen i storlek. Om kärlet är för litet för zonen blir uppvärmningseffekten sämre.

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN/FUNKTIONER

Vredinställning	Användningsområden
U	Varmhållning
1-2	Smälta smör, choklad och liknande
2-3	Värma små mängder vätska, laga såser
4-5	Värma flytande och halvflytande maträtter, upptining av frusna rätter som soppor och grytor
5-6	Pochering och ångkokning av kött, fisk och ägg
6-9	Stekning av kött, fisk, ägg och grönsaker
P	Koka stora mängder vatten till pasta

ATT ANVÄNDA INDUKTIONSHÅLLEN

Att sätta på en zon

För att aktivera en zon, vrid vredet medsols till önskad inställning 1-9. 1 är den lägsta inställningen och 9 den högsta.

Att stänga av en zon

Vrid kontrollvredet motsols till det är i avstängt läge.

- Det finns en restvärmeindikator framför induktionsplattorna. Den släcks när zonen har svalnat tillräcklig för att kunna röras och rengöras utan problem.



Barnlås

När barnlåset är aktiverat är spisens alla plattor avstängda och kan inte sättas på av misstag.

Induktionshällens barnspärr aktiveras genom att samtidigt vrida vreden till de två vänstra zonerna motsols och hålla detta läge ca 4-5 sekunder tills "L" syns i displayen.

Barnlåset avaktiveras genom att repetera processen på samma sätt. Om en kontroll vrids när barnlåset är aktivt visas ett "L" på displayen.

Att använda boosterfunktion

Alla zoner har av en boosterfunktion. Använd den när du vill nå kokpunkten snabbt.

1. Vrid kontrollvredet medsols förbi läge 9. Du känner ett klick och ett "P" syns på displayen.
2. För att avsluta boosterfunktionen, vrid tillbaka vredet till den inställning du önskar eller för att stänga av zonen. Maxtid för boost-funktionen är 10 minuter, efter det återställs zonen automatiskt till läge 9.

Boosterfunktionen avslutas automatiskt när

- du väljer en lägre inställning med vredet
- kärlet avlägsnas från zonen
- zonen överhettas

Boosterfunktionen kan maximalt användas på tre zoner samtidigt. Matlagingszonerna är sammankopplade i par, ett par till vänster, ett par till höger och ett par i mitten. Endast en zon i ett par kan boostas samtidigt. Om båda zonerna används och den ena boostas kan värmen på den andra zonen i paret sänkas.

På grund av den snabba upphettningen vid användandet av boosterfunktionen ska spisen aldrig lämnas obevakad under användandet, inte ens för en kort stund.

Boosterfunktionen slås av säkerhetsskäl av när kärlets botten når 310°. Detta för att förhindra överhettning.

Ljud

Det kan höras olika ljud när du använder kärl avsedda för induktionshällar, beroende på hur kärlet är konstruerat. Ljuden kan vara ett brummande, eller speciellt vid högre temperaturer ett klickande/knastrande eller visselljud. Ljuden blir höga om kärlet är vått.

Dessutom har enheten en fläkt som kopplas på när den används intensivt och som kan fortsätta att gå även efter att hällen stängts av.

INDUKTIONSHÄLL

Att använda varmhållningsfunktionen

Mellan lågena 0 och 1 finns varmhållningsfunktionen. Vrid kontrollvredet sakta tills ett "U" tänds på displayen.

Varmhållningsfunktionen är till för att hålla mat varm efter avslutad tillagning. Den är inte till för att värma mat som kallnat.



Använd varmhållningsfunktionen endast korta stunder. Ju längre mat hålls varm efter tillagning desto större blir förlusten av värdefulla näringsämnen.

Automatisk uppvärmning

När du väljer automatisk uppvärmning värms plattan/zonen upp med hjälp av boosterfunktionen en förvald period. Efter den perioden återgår värmen till det förvalda läget. Denna funktion används till exempel för att koka upp vatten till pasta som sedan ska kokas färdig på lägre värme.

Att välja automatisk uppvärmning

Vrid kontrollvredet motsols ett klick. Ett "A" tänds på displayen. Sedan, inom 3 sekunder, välj den nivå du vill att värmen ska reduceras till.

Vi rekommenderar att du väljer en **extra stor kastrull** och endast fyller den halvfull. När som helst under tiden du har automatisk uppvärmning kan du ändra inställningen för den fortsatta tillagningen. Avlägsnar du kärlet från tillagningszonen avbryts den automatiska uppvärmningen men den fortsätter när pannan sätts tillbaka på spisen.

Restvärmeindikator

En viss värme från kokkärlet kommer att överföras till plattan. Om den är för het för att vidröras (över 50°) syns ett "H" på displayen.



Vidrör inte zonen och placera inte något värmekänsligt på, eller i närheten av zonen innan "H" har släckts.

Notera att restvärmeindikatorn inte syns om något av felmeddelandena "E" eller "F" visas, även om hällen är het.

LISTA ÖVER MEDDELANDEN

1-9	Vredläge
U	Värmeläge
P	Booster
A	Automatisk uppvärmning
Ū	Kärl saknas eller är inte lämpligt
H	Restvärme
E	Externt fel
F	Något är fel

INSTÄLLNING UNGEFÄRLIG TIDSBEGRÄNSNING

U	2 timmar
1 och 2	6 timmar
3 och 4	5 timmar
5	4 timmar
6, 7, 8 och 9	1,5 timmar
P	10 minuter (plus ytterligare 80 min på nivå 9)



Tips för gas och elektriska hällar

Energispartips

- Använd alltid en brännare eller zon i rätt storlek för kärlet. Låt inte gaslågorna slå upp på kärlets sida.
- Så fort kokpunkten är nådd vrid kontrollvredet till en lägre position för att hålla rätt temperatur.
- Fyll inte kärl för fulla. Koka endast upp den mängd vätska som du behöver.
- Använd lock.

Säkerhet

- Se till att kärlets handtag är vridna så att de inte kan nås av barn eller knuffas till av misstag.
- Lämna aldrig het olja eller annat fett utan uppsikt.



NÅGRA VIKTIGA SAKER

Placera aldrig bestick eller andra metallföremål på hällen. Om zonen slås på av misstag riskerar du att dessa föremål blir upphettade.

Stäng alltid av matlagningszonerna när du är färdig. Använd alltid barnsäkerhetslåset för att hindra barn från att skada sig.

Området direkt runt hällen är elektromagnetiskt laddat. Även om det är högst otroligt att det påverkar en pacemaker, kontakta din läkare eller tillverkaren av pacemakern om du är osäker.

För att förhindra skador på föremål känsliga mot magnetiska fält, bankomatkort eller elektroniska apparater, lämna dem inte i närheten av hällen.

Lämna inte spisen när den används och låt inte kärl koka torra då det kan skada hällens yta. Värm aldrig upp ett tomt kärl. För att undvika skador kolla alltid att hällens yta och

kärlens botten är fria från ämnen som kan åstadkomma repor i ytan, som sand, socker och salt. Kontrollera även att kärlets botten är fria från repor och ojämnheter.

Lyft alltid kärl när de ska flyttas över hällen – dra aldrig något över ytan.












Om du spiller livsmedel som innehåller mycket socker och stärkelse som sylt eller potatis, torka av ytan direkt annars kan den skadas. Var försiktig för både det spillda och ytan kan vara väldigt heta. En glasskrapa kan underlätta rengöringen. Låt aldrig kärl koka torrt.

Placera inte mat, aluminiumfolie, plastbehållare eller en tom grillpanna direkt på zonerna. Det är farligt och kan orsaka skador.

Laga aldrig mat direkt på spisen. Använd inte glashällen för att skära eller preparera råvaror. Det är farligt och kan orsaka skador på hällen. Var försiktig när du hanterar tunga saker som konserverburkar, kastruller och stekpannor i närheten av spisen. Att tappa något tungt på hällen kan skada den. Om det uppstår sprickor eller annan skada, stäng genast av enheten och koppla bort strömmen till enheten.

UGNENS FUNKTIONER

(För spis med gasugn se fabriksmanualen som medföljer spisen vid leverans)

SYMBOL	FUNKTION	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE
	Pizza	Pizza, bröd och scones.
	Elektrisk ugn	Ugnstekning och bakning på plåt.
	Undervärme	Tillagning av grytor på låga temperaturer eller pajer på höga temperaturer.
	Övervärme	För att gratinera rätter som lasagne och grönsaksgratänger.
	Konventionell grill	Rosta bröd och varma smörgåsar.
	Rotisserie	Används för att steka hel kyckling, rostbiff och fågel på spett. (Ej 60-ugn.)
	Grillning med fläkt	Används för att steka bacon, korvar och andra sorters kött.
	Intensiv tillagning	Används för att rosta grönsaker och kött, foliebakad fisk. Även utmärkt för djupfrysta potatisrätter.
	Varmluftsgugn	Används när man använder flera olika plåtar samtidigt.
	Quick-start	Används för att värma upp ugnen snabbt. När önskad ugnstemperatur uppnåtts byt till någon av de ovanstående funktionerna.
	Upptining	Används för att tina upp mindre förpackningar med djupfrost innehåll. Använd alltid denna funktion med ugnstemperaturen på 0°C.



**INNAN DU ANVÄNDER UGNEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN**

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla lösa tillbehör som ugnsplåtar och galler inifrån ugnen.
- Ställ in ugnen på över/undervärme 200°C i 1,5 timme för att avlägsna eventuella rester från tillverkningen.



Klockans automatiska programmering måste vara inställd på manuell "M" för vanlig matlagning. Ugnen fungerar inte när spisen är inställd på automatisk programmering "A". Se sidan 20.

Kondens och ånga kan uppstå under matlagningen. Som en försiktighetsåtgärd öppna alltid ugnsluckan i två steg. Öppna först luckan 10 cm i några sekunder för att släppa ut ånga och öppna sedan luckan helt.

Håll ansikte och huvud en bit från luckan när du öppnar den.

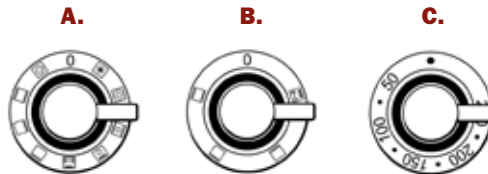


Täck aldrig ugnens insida med folie då detta kan orsaka överhettning och skada emaljen. Använd inte ugnens botten för matlagning.

Placera alltid kärl och formar på en ugnsplåt. Lämna inte plåtar och andra formar på ugnens botten då detta kan skada ugnen.



Ugnslampa
För att tända och släcka ugnslampan i den stora ugnen, vrid på valfri ugnsfunktion (får inte stå i nolläge) och tryck in vredet för att tända och släcka lampen.



- A.** ugnsvred med nio funktioner
- B.** ugnsvred med fyra funktioner
- C.** temperaturinställning

Att använda ugnarna










- 1.** Vrid vredet för funktionsval medsols till önskad funktion. Den gröna lampen tänds och visar att ugnen är på.
- 2.** Vrid vredet för temperaturval medsols till önskad temperatur. Den orangea lampen tänds och visar att ugnen värms upp. Den orangea lampen släcks när ugnen har uppnått önskad temperatur och är färdig att användas. Det är normalt att denna lampa tänds och släcks under tiden ugnen används för att temperaturen ska hållas jämn.
- 3.** För att stänga av ugnen, vrid vredet för funktionsval och vredet för temperaturval motsols tillbaka till nollläget (0).

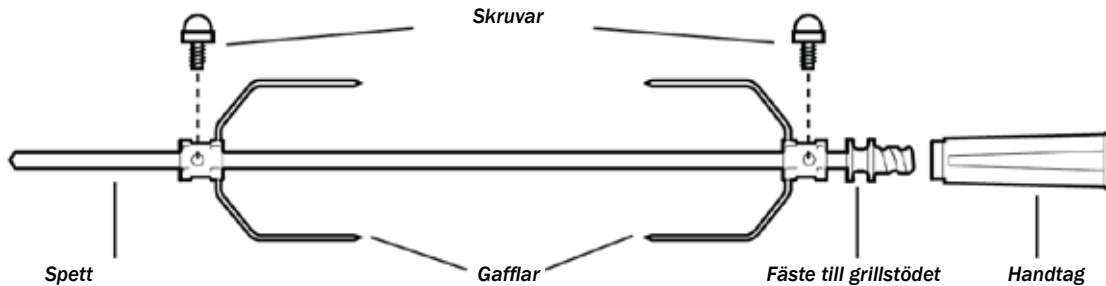
Ugnsfunktioner

När du använder funktionerna i multifunktionsugnen (förutom upp-tining) rekommenderas att du förvärmer ugnen med quickstart-funktionen innan du väljer önskad funktion.

När du använder grill med fläkt eller varmluftsfunktionen är det klokt att sänka ugnstemperaturen med 20° när du använder ett recept för en konventionell ugn. Kolla maten ofta mot slutet av beräknad tillagningstid innan du vänjer dig vid din nya ugnstillagningstider och temperaturer.

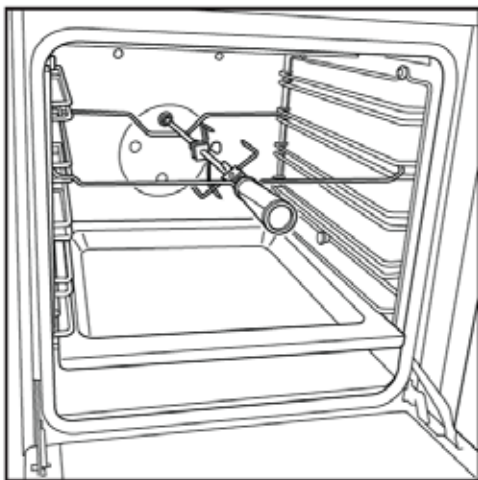
På spis med två ugnar, är den mindre ugnen en konventionell ugn, ej varmluft. (30, 40 ugnar).

SYMBOL	FUNKTION	UGNAR	UGNSFUNKTIONER	ANVÄNDS TILL
	Pizza	60, 70 och 90 cm	undervärme + övriga element	Extra intensiv värme underifrån.
	Konventionell ugn	Alla ugnar	över- och undervärme	Ugnsstekning och bakning på ugnsplåt.
	Undervärme	Alla ugnar	undervärme	Tillagning av grytor på låga temperaturer eller pajer på höga temperaturer.
	Övervärme	Alla ugnar	övervärme	För att gratinera rätter som lasagne och grönsaksgratänger.
	Konventionell grill	Alla ugnar	grill	Rosta bröd och varma smörgåsar.
	Rotisserie	30, 40, 70 och 90 cm	grill	Används för att steka hel kyckling, rostbiff och fågel på spett.
	Grillning med fläkt	60, 70s och 90 cm	grill + varmluft	Används för att steka bacon, korvar och andra sorters kött.
	Intensiv tillagning	60, 70 och 90 cm	över- och undervärme + varmluft	Används för att rosta grönsaker och kött, baka, fisk. Även utmärkt för djupfrysta potatisrätter.
	Varmluftsgn	60, 70 och 90 cm	endast varmluft	Används när man använder flera olika plåtar samtidigt.
	Quick-start	60, 70 och 90 cm	övervärme + varmluft	Används för att värma upp ugnen. När önskad ugnstemperatur uppnåtts byt till någon av de ovanstående funktionerna.
	Tina	60, 70 och 90 cm		Används för att tina upp mindre förpackningar med djupfrost innehåll. Använd alltid denna funktion med ugnstemperaturen på 0°C.



Att använda rotisseriespettet

- 1.** Placera långpannan på det lägsta läget för att samla upp safter från grillningen.
- 2.** Placera ställningen i ugnen så att den är på samma nivå som hålet i ugnens bakre del.
- 3.** Förvärm ugnen. Rekommenderad temperatur är 200°C.
- 4.** Trä på den ena gaffelhållaren på spettet och dra åt skruven.
- 5.** Trä upp köttet på spettet och se till att hållaren går ordentligt in i köttet och håller det stadigt. När du grillar fågel sikta på bröstbenet.
- 6.** Trä på den andra gaffelhållaren och se till att köttet hålls stadigt. På fågel blir det precis nedanför låren. Dra åt skruven ordentligt. Försäkra dig om att köttet sitter ordentligt fast och att vikten är jämt fördelad för att undvika onödigt belastning på drivmotorn.
- 7.** Stäng av ugnen. Fäst handtaget på spettet och placera spetten på ställningen och sätt in spettet i hålet i ugnens bakre del. Se till att spettet vilar på stödet i ställningen. Avlägsna handtaget (som endast ska användas för att flytta spettet) och stäng ugnsluckan.
- 8.** Vrid på ugnen i rotisserie/grillfunktionen igen.



En tumregel är att de flesta typer av kött kräver ungefär 15 minuter per 450 gr vid 200°C för att bli färdigt. Var noga med att kontrollera att köttet är genomstekt och att köttsaften från fågel är klar när du testar med en köttsticka.



FLÄKT

Spisen är utrustad med en termostatkontrollerad fläkt för att hålla kontrollpanel och vreden svala när grillen eller ugnen används. Det är normalt att känna att luften rör sig när grillen och ugnen används. Det kan ta upp till 45 minuter efter att ugnen börjat användas innan fläkten slås på och den kan fortsätta att gå upp till 30 minuter efter att ugnen har stängts av.

De flesta livsmedel, som bröd och bacon, grillas på den högre inställningen. För tjockare skivor av kött, kycklingdelar och liknande använder du en lägre inställning.

Tillagningstid		
Bacon	Hög 12	4-6 minuter
Kycklingbröst (benfria)	Medium 6	30 minuter
Kycklingdelar (med ben)	Medium 6	30 minuter
Rosta bröd	Hög 12	4-6 minuter
Hamburgare	Medium 6	18 minuter
Fiskfiléer	Medium 6	10-15 minuter
Skinkstek	Medium 6	15 minuter
Lammkotletter	Medium 6	15 minuter
Fläskkotletter	Medium 6	25 minuter
Brylépudding	Hög 12	3-5 minuter

Dessa tillagningstider är enbart riktmärken och varierar beroende på portionens storlek och styckning.



FÖR SPIS MED GASUGN

För att tända gasugnen måste ugnsluckan vara öppen annars fungerar inte gnisttändningen. Gasugnen har separata vred för ugnens grillelement. Vid grillning ska gasugnen vara av. Elgrillen fungerar inte när gasugnen är på.



MATLAGNING MED STEKTERMOMETER (ENDAST VISSA MODELLER)

Sätt i stektermometern i maten (med kall ugn) och anslut i uttaget på vänster sida i ugnen. På displayen visas två nummer. Numret till vänster visar givarens temperatur och numret till höger visar inställd temperatur som ställs in med knapparna + och -. När inställd temperatur uppnåtts stängs ugnen av och en signal hörs. Signalen stängs av genom att trycka på valfri knapp. Ta ut och koppla ifrån termometern när ugnen är kall. Givaren har ett arbetsomfång på 0-99°C.



Att använda grillen




1. Vrid grillens kontrollvred medsols till maxläget 12. Den angränsande orangea termostatlampen tänds. För bästa resultat bör grillen förvärmas i 3-5 minuter. Det är helt normalt att termostatlampen släcks och tänds under tiden grillen används i och med att temperaturen hålls jämn.
2. När grillen är uppvärmd justera kontrollvredet till önskat läge mellan 1 och 12.
3. För att stänga av grillen, vrid kontrollvredet motsols tillbaka till nollläget (0).

När maten är färdig avlägsna grillpannan för rengöring. Om du lagat fet mat lämna grillen på maxtemperatur 12 i 5 minuter. Då bränns eventuella fettrester bort från elementen och linern som håller ugnens tak rent aktiveras.






Klä inte bakplåt eller lågpanna med aluminiumfolie, det kan skada emaljeringen och grillelementen.

Att ställa klockan

Tryck in  och  knapparna samtidigt. Använd + och - knapparna för att välja tiden på 12-timmarsklockan. Tidigare inställda program försvinner och det gör även "A" på displayen. Det inställda klockslaget samt  symbolen visas på displayen.







Att ställa in manuell läge "M"



När spisen ska användas för vanlig matlagning måste den vara i det manuella läget. Ugnen fungerar inte om programmeringen lämnats i automatiskt läge så kom ihåg att alltid ändra tillbaka till manuellt läge efter att det automatiska läget har använts. Tryck in  och  knapparna samtidigt. "A" symbolen försvinner från displayen och  symbolen visas.

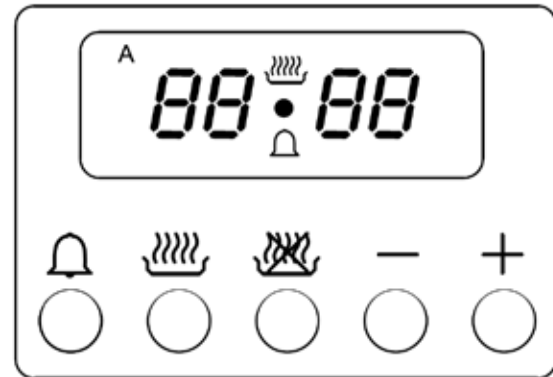
Alla tidigare inställda program försvinner.

Att ställa in timern



1. Tryck in  knappen för att välja timern.
2. Använd + och - knapparna för att välja önskad tid.  symbolen visas i displayen.
3. Efter att timern ställts in visar displayen aktuell tid igen men om du vill kontrollera återstående tid kan du trycka in  knappen och återstående tid visas då i displayen.
 - När den inställda tiden har gått hörs ett buzz-ljud. Tryck in  knappen för att stänga av ljudet.
 - För att avsluta timern i förtid, tryck in  knappen för att se återstående tid och använd sedan - knappen tills återstående tid är 00:00. Alarmet kommer att ljuda, för att stänga av tryck på  knappen.



Den automatiska programmeringen kan användas för att styra den stora ugnen (vänster ugn i 90 cm, 100 cm, och 120 cm spisarna och den högra ugnen i 150 cm spisen), antingen för att ställa in tid för avslutad matlagning eller för att ställa in tid både för att påbörja och avsluta matlagningen.







Symboler på displayen:

- A = Automatisk inställning
 = Manuell inställning
 = Timer

Automatisk avstängning av ugnen efter bestämd tid





Använd denna funktion om du redan påbörjat matlagningen och vill att ugnen ska slås av efter att en bestämd tid förflutit (till exempel 30 minuter).

1. Tryck in  knappen för att välja önskad tid för tillagning. För att återgå till manuellt läge håll inne de båda grytsymbolerna (A slutar blinka).
2. Använd + och - knapparna för att välja önskad tillagningstid. "A"-symbolen visas i displayen och aktuellt klockslag visas.
3. För att kontrollera återstående tid, tryck in  knappen när som helst.
4. För att se vilket klockslag ugnen kommer att slås av kan du när som helst trycka in  knappen.
5. Alarmet hörs när tiden har gått ut. För att stänga av ljudet tryck på  knappen.

KLOCKA




Att ställa klockan


Använd denna funktion om du redan påbörjat matlagningen och vill att ugnen ska stängas av automatiskt en viss tid (till exempel 19:20).


1. Tryck in  knappen och välj klockslag du vill att ugnen stängs av.
2. Använd + och – knapparna för att välja det klockslag ugnen ska stängas av.
3. För att kontrollera hur lång tid som återstår av matlagningstiden kan du när som helst trycka på  knappen.
4. För att kontrollera sluttiden kan du när som helst använda  knappen.
5. Alarmet hörs när tiden gått ut. För att stänga av ljudet, tryck på  knappen.

Att ställa in start och stopptid

Använd denna funktion för att påbörja och avsluta matlagningen automatiskt. Såg att din rätt behöver 40 minuter i ugnen och du vill att den ska vara färdig klockan 19:00. I så fall räknar programmet ut att starttiden ska vara 18:20 och startar och stänger av ugnen automatiskt.

1. Först ställer du in tidsåtgången. Tryck in  knappen och använd + och – knapparna för att välja önskad tid.
2. Välj sedan den tid du vill att ugnen ska stängas av. Tryck in  knappen och använd + och – knapparna för att välja sluttid. "A" symbolen visas nu på displayen som visar aktuellt klockslag.
3. Nu kan du välja ugnsfunktion och temperatur lämpligt för din rätt.
4. För att kontrollera återstående tid, tryck in  knappen när som helst.

5. För att kontrollera sluttiden, tryck in  knappen när som helst.

6. Alarmet hörs när maten är färdig. För att stänga av ljudet, tryck på  knappen.



Glöm inte att efter att du använt ett automatiskt matlagningsprogram måste programmeraren återställas till manuellt läge så att ugnen fungerar som vanligt igen.

För att ändra volymen på alarmet:

Tryck in – knappen för att ändra tonen. Den valda tonen hörs. Fortsätt att hålla in – knappen till volymen blir lagom hög. Det finns tre olika volymlägen att välja på.

Alarmet hörs i slutet av varje inställd period eller vid slutet av en automatisk matlagning och fortsätter att höras i 7 minuter om det inte stängs av innan.

För att stänga av alarmet tryck in  knappen.



LIVSMEDEL	VANLIG UGN °C	VARMLUFT °C	TILLAGNINGSTID
FISK			
Hel fisk	180	160 endast varmluft	40-50 min
Filé och stekar	180	160 endast varmluft	15-20 min
Hel lax	180	160 endast varmluft	15 min/gr + 15 min
KÖTT			
Oxstek – rött	180	160 intensiv tillagning	20 min/450gr + 20 min
Oxstek – rosa	180	160 intensiv tillagning	25 min/450gr + 25 min
Oxstek – genomstek	180	160 intensiv tillagning	30 min/450gr + 30 min
Fylld fläskfile	180	160 intensiv tillagning	35 min/450gr inkl förberedning
Lamm – rosa	180	160 intensiv tillagning	25 min/450gr + 25 min
Lamm – genomstek	180	160 intensiv tillagning	30 min/450gr + 30 min
Köttgrytor	150	130 endast varmluft	1,5 - 3 timmar
FÅGEL			
Kyckling	180	160 intensiv tillagning	20 min/450gr + 20 min
Kalkon 4,5-8 kg	180	160 endast varmluft	15 min/450gr + 15 min
Anka	180	160 intensiv tillagning	30-35 min/450gr
Gås	200	180 intensiv tillagning	15 min/450gr
VILT			
Fasan	230 i 10 min, sen 200	210 i 10 min, sen 190	40-60 min
Ripa	200	180 intensiv tillagning	35 min/450gr inkl förberedning
Rapphöna	200	180 intensiv tillagning	40 min
EFTERRÄTTER			
Brylépudding	170	150 endast varmluft	stor (4 ägg) 1 timme, normal 40 min
Rispudding	150	130 endast varmluft	2 timmar
Chokladsufflé	200	180 endast varmluft	35 min
Smulpaj	180	160 endast varmluft	45 min
Maräng	110	90 endast varmluft	2,5-3 timmar
KAKOR OCH KEX			
Småkakor	190	170 endast varmluft	15 min
Scones	230	210 endast varmluft	8-10 min
Pepparkakor	170	90 endast varmluft	6-8 min
SMÖRDEG			
Filo	190	170 endast varmluft	Normal 10-25 min, stor 40-45 min

Se alltid till att spisen är avstängd innan du börjar rengöra din spis. Låt aldrig fett eller olja samlas på någon yta, speciellt inte på ugsbotten eller ugnsplåtar, det kan ge fläckar som inte går bort och även orsaka bränder.

Vi rekommenderar att du använder mikrofibertrasor när du rengör din spis. Det bidrar till att hålla din ILVE spis fläck- och repfri lätt och enkelt utan kemikalier.

Rengöra gashällens bottenplatta

- Använd inte rengöringsmedel med slipmedel på den rostfria bottenplattan.
- Torka av med en mjuk trasa och ljummet vatten och diskmedel. Medan ytan fortfarande är fuktig torkar du med en lämplig trasa, till exempel av mikrofiber.
- På envisa fastbrända fläckar använd rengöringsmedel utan slipmedel, t.ex. såpa.
- Arbeta alltid i samma riktning som det rostfria stålets yta, skölj väl och torka torrt.

Rengöra galler och lock i gjutjärn

Gallren och brännarlocken är gjorda av gjutjärn med ett skyddande lager av syraresistent emalj och bör inte diskas i diskmaskin.

- Låt alltid brännargallren och brännarlocken svalna helt innan du lägger dem i vatten.
- Torka av med en mjuk trasa och ljummet vatten och diskmedel.
- På envisa fläckar använd mildt rengöringsmedel t.ex. såpa och eventuellt en skrubbsvamp.
- När du sätter tillbaks brännargallren var noga med att brännargallret med kortaste armen sitter mot trippelringsbrännaren.

Rengöra flamspridarna i mässing

- Använd ett mildt rengöringsmedel t.ex. såpa och eventuellt en skrubbsvamp. Skölj väl och torka torrt.

- Efter rengöringen försäkra dig om att hålen i brännaren är torra och fria från smuts samt att de sitter med hålen rakt mot säkerhetsventilen.

Rengöra brännarnas aluminiumring



Diska aldrig i diskmaskinen då salt kan skada legeringar.

- Var alltid noga med att inte blanda aluminiumdelarna med andra metaller i vatten eftersom det kan orsaka elektrolys som leder till missfärgningar. Torka rent med en mjuk trasa, varmt vatten och diskmedel.
- På envisa fläckar använd t.ex. ett krämigt putsmedel och en skrubbsvamp.
- Skölj rent och torka torrt innan du sätter tillbaka ringarna på sin plats.

När du sätter ihop brännaren, var noga med att hacken i brännaren av mässing sitter säkert i brännarbotten så gasen tänds och brinner med en jämn låga.

Rengöra stekbordet

Eftersom stekbordet är tungt rekommenderar vi att du rengör det medan det sitter kvar på hällen.

- Gör rent stekbordet medan det fortfarande är varmt.
- Använd den medföljande stekspaden till att skrapa loss fastbrända matrester. Några isbitar på hällen gör att fett går lättare att skrapa bort.
- Torka bort kvarvarande rester av fett från droppskålen i framkant.
- Rengör hela ytan med varmt vatten. För fastbrända matrester kan man använda t.ex. en nylovsvamp/kudde.
- Arbeta alltid i stålets riktning.
- Rengör ventilatorn med varmt vatten och diskmedel.



Rengöra stekplattor i gjutjärn (tillbehör)

- Stekplattorna mättas av matfett vid användning. Med tiden får det en naturlig non-stick yta.
- Efter matlagning gör rent stekplattorna medan de fortfarande är varma och torka av dem.
- Gnid in lite olivolja för att skydda gjutjärnet när det inte används.
- Undvik att använda rengöringsmedel då det tar bort den naturliga non-stick ytan. Diska inte i diskmaskin.

Rengöra glaskeramisk eller induktionshäll

Låt den heta plattan svalna tills restvärmeindikatorn släckts innan du påbörjar rengöringen. Använd aldrig någon form av rengöringsmedel som innehåller slipmedel, skurpulver, stålull eller ugnrensningemedel på den glaskeramiska hällen. En skrapa medföljer som kan användas för att skrapa bort in-torkade eller fastbrända rester. Det är viktigt att allt spill är borta innan plattan används igen.

- För lättare rengöring, använd en mjuk trasa med varmt vatten och diskmedel och polera efter med en duk av mikrofiber.
- För envisare fläckar, och för att hålla ytan fin, använd ett specialmedel för glaskeramiska hällar och följ noga tillverkarens anvisningar.
- För spill med hög sockerhalt (sylt till exempel) eller om du råkat smälta något plastredskap eller liknande, stäng av plattan och skrapa omedelbart bort spillet med den medföljande skrapan. Var försiktig för både plattan och spillet kommer att vara mycket hett.

Rengöra kontrollpanelen, vred och yttersidor

Använd inte starka rengöringsmedel eller medel med slipverkan på kontrollpanelen, vreden, eller emaljerade ytor. Det kan skada inställningar och ikoner och repa ytorna permanent.

Emaljerade ytor:

Rengör med en mjuk trasa, varmt vatten och diskmedel. Medan ytan fortfarande är fuktig torka den torr med en mikrofibertrasa.

Rostfritt stål:

För envisa fläckar använd rengöringsmedel för rostfritt stål utan slipmedel eller såpvatten. Arbeta alltid i stålets riktning, skölj väl och torka torrt med en mikrofibertrasa.

Glas:

Rengör med en mjuk trasa, varmt vatten och diskmedel. Svåra fläckar kan avlägsnas med ett krämigt putsmedel. Använd aldrig vassa redskap för att skrapa bort fläckar, det kan repa ytan.

Rengöra ugn

Ugnar: Låt alltid ugnen svalna av ordentligt innan rengöringen.

Ugnsluckans lack och glas:

Använd aldrig vassa redskap för att avlägsna fläckar då det kan repa ytan. Luckans lack och glas kan rengöras med mjuk trasa, varmt vatten och diskmedel. Polera torrt med en duk av mikrofiber. För envisa fläckar och för att skydda glasytan använd glasputsmedel av god kvalitet.



Att rengöra katalysemaljplåtar

1. Vi rekommenderar att skenorna på sidorna, de utdragbara teleskopskenorna och plåtarna avlägsnas innan du påbörjar rengöringen av luckan och ugnsbotten.
2. Efter avslutad matlagning, speciellt av hela stekar, avlägsna alla plåtar och skenor.
3. Hetta upp ugnen till maxtemperatur i 15-20 minuter för att låta fläckar brännas bort.
4. Om ugnen är mycket smutsig, låt den svalna innan du tvättar bort fläckar och spill med en fuktig svamp. Hetta därefter upp ugnen till maxtemperatur i två timmar.
5. Återupprepa proceduren vid behov.

Någon gång kan man avlägsna katalysemaljplåtarna från ugnen (se katalysemaljplåtar avsnittet i **Installations Guiden**) och tvätta dem. Tvätta med ljummet vatten och ammoniak, torka sedan av dem med en mjuk trasa. Innan panelerna sätts tillbaka, rengör den emaljerade inredningen.

Emaljerade ytor

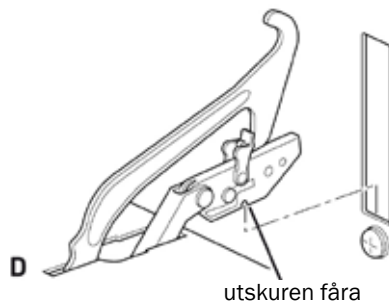
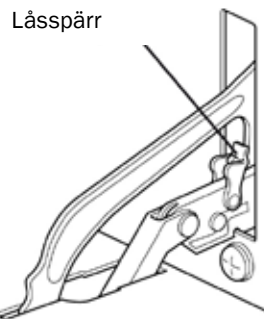
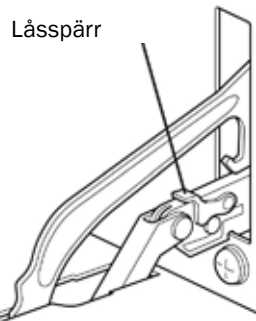
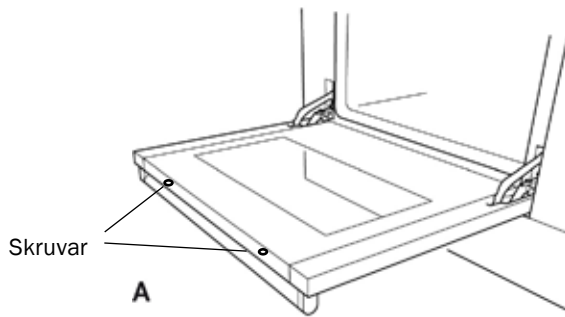
- Låt inte vinäger, vin, kaffe, mjölk, salt vatten eller fruktjuicer vara i kontakt med de emaljerade ytorna någon längre tid, det kan orsaka missfärgning av ytorna.
- Skenorna på sidorna av ugnen kan avlägsnas för att underlätta rengöringen – avlägsna skruvarna som håller skenorna på plats och lyft sedan av dem från hakarna som håller skenorna på plats.

- Vid lätt nedsmutsning torka av med en mjuk trasa, varmt vatten och diskmedel. Vid mer smuts använd ett mildt skurmedel och en repfri skursvamp.
- Ugnsrengöringsmedel används enligt tillverkarens instruktioner men var försiktig så att de inte kommer i kontakt med rostfritt stål, krom, färgade eller legerade delar av spisen, ugnsluckans lister

Skenor, plåtar, teleskopskenor

Om delarna är lätt nedsmutsade, torka med en mjuk trasa, varmt vatten och diskmedel. För envisare fläckar låt stå i varmt vatten och diskmedel och rengör med en repfri skursvamp.

Plåtar och galler kan diskas i diskmaskin. Det är dock inte rekommenderat för teleskopskenorna eftersom dessa innehåller små kullager vilket gör att tvättmedlet kan avlägsna smörjmedlet från kullagren.



Demontera den inre glasluckan

Alla ugnsluckor har tredubbelt glas för god isolering. Om du vill rengöra den inre och mellersta glasskivan på någon av modellerna följ dessa instruktioner noggrant:

1. Öppna luckan helt.
2. Lyft upp låsspärrarna (en på varje gångjärn) för att låsa luckan i öppet läge (se fig B och C).
3. Lossa de två fästskruvarna som håller hållarfästet för glaset, se bild A.
4. Skjut det inre glaset lätt framåt och lyft sedan upp det. När du sätter tillbaka det inre glaset är det viktigt att den blanka sidan är vänd inåt ugnen.
5. Mellanglaset kan nu rengöras på plats eller avlägsnas genom att skjuta det framåt längs skenorna. När du sätter tillbaka glaset är det viktigt att de fyra U-formade distanserna är i rätt position på skenorna. Glaset ska vändas så namnet Thermovit är vänt mot insidan av ugnen. När du är färdig sänk ner låsspärrarna igen innan du stänger ugnsluckan.

För att avlägsna ugnsluckan

Följ dessa instruktioner noga.

- Öppna luckan så att den ligger helt horisontellt. Se fig A.
- Lyft upp låsspärrarna (en på varje gångjärn) för att låsa luckan i öppet läge. Se fig B och C.
- Grip om ugnsluckan med bågge händerna, en på varje sida. Lyft luckan uppåt till 45 graders vinkel och lyft den sedan utåt från spisen.
- Luckan kan sättas tillbaka på samma sätt. Var noga med att få den utskurna fåran i botten av gångjärnet att passa i öppningen i ugnsluckan. Se fig D. Återställ låsspärrarna.





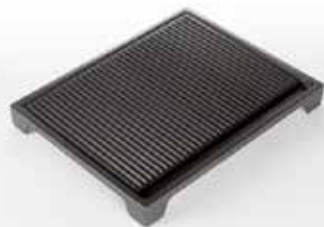
SOCKEL

Den tresidiga sockeln passar perfekt in under din spis och döljer de ställbara benen. Sockeln är 14 cm hög och passar in under spisen om benen är 14,5 cm eller högre. (Kan ej användas med de extrahöga benen.) Finns i samtliga färger som spisarna.



SJUDNINGSPLATTA

Gjutjärnsplatta Ø 15 cm som placeras över brännaren och som dämpar värmen. Utmärkt vid behov av lägre temperatur för att smälta smör, värma mjölk eller grädde eller vid långkok.



STEK- OCH GRILLPLATTA I GJUTJÄRN

Stekplatta i gjutjärn som placeras över wokbrännaren för perfekt stekning eller grillning. Finns med slät eller räfflad yta och i två olika storlekar (för kvadratiska eller rektangulära brännargaller).



GRYTGALLER TILL STEKBORDSBRÄNNAREN

Tvådelat galler i gjutjärn som placeras över stekbordsbrännaren för större grytor. Med gallret följer också ett brännarlock till brännarens mässingsflamspridare.



SKÄRBRÄDA TILL STEKBORDET

Avpassad till stekbordets storlek och fungerar också som bra avställningsyta när stekbordet inte används. Tillverkad i massiv oljad ek.

För mer tillbehör
och extra utrustning
till din spis, se
[www.ilve.se](http://www.ilve.se/tillbehör)
/tillbehör

Vi hoppas att du med denna manual till hjälp lär känna din ILVE-spis och att ni kommer att ha många fantastiska matlagingsstunder ihop.

För mer information och inspiration gå till vår hemsida www.ilve.se.

SERVICE ELLER REPARATION

Om du behöver service eller reparation, se hemsidan under www.ilve.se, klicka på Support & Info/Service & support, installation eller kontakta Garant på tel 013 - 15 45 10.



Innan du ringer service, kolla följande:

- Elavbrott? Kolla huvudströmbrytaren
- Ugnen? Kontrollera att ugnsklockan är inställd på manuell användning och inte "A"
- Ugnslampan? Tänd lampan genom att trycka in termostatvredet när ugnen är i funktionsläge

GARANTIN TÄCKER INTE

- Skador orsakade av felaktig användning
- Felaktig installation
- Användning i kommersiell verksamhet
- Olyckshändelser
- Felaktig montering efter rengöring
- Ojämn tillförsel av gas eller ström
- Glödlampor



MP20170828

Italian Brands AB
info@italianbrands.se
www.ilve.se