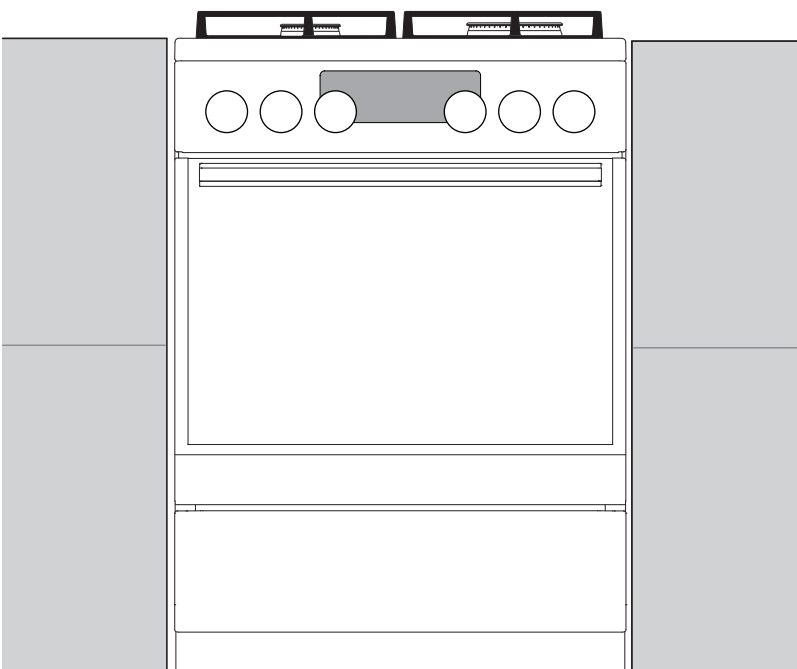


SV

**DETALJERADE
INSTRUKTIONER FÖR
ANVÄNDNING AV KOMBINERAD
FRISTÅENDE SPIS**

gorenje



K5351WH

Vi vill tacka dig för ditt
förtroende och för köpet av vår apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning medföljer för
att underlätta användningen av produkten. Med
instruktionerna kan du lära dig om din nya
apparat så snabbt som möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit emot är
oskadad. Om du upptäcker transportskada, var
vänlig kontakta återförsäljaren som du köpte
apparaten av eller den lokala butiken som
levererade den.

Instruktionerna gäller endast för det land vars
symbol finns på produkten. Om det inte finns
någon landssymbol på apparaten, följ de
tekniska instruktionerna för justering av
apparaten enligt kraven för användning i
aktuellt land.

Apparaten får bara anslutas i enlighet med alla
gällande föreskrifter, och den får endast
användas i väl ventilerade rum. Läs igenom alla
anvisningar innan du ansluter eller börjar
använda apparaten.

Instruktioner för användning är även
tillgängliga på vår webbplats:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Viktig information



Tips, anmärkning

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Låt inte barn leka med apparaten. Barn får inte utföra rengöring och underhåll utan tillsyn.

VARNING: Apparaten och vissa av dess åtkomliga delar kan bli mycket varma under användning. Var noga med att inte vidröra apparatens värmedelar. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas hela tiden.

VARNING! De tillgängliga delarna av apparaten kan bli varm vid användning. Små barn bör hållas borta från ugnen.

VARNING: Brandfara: Placera inga tomma kokkäril på värmezoner.

FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen och en kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: Oövervakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök **ALDRIG** släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flammorna med t.ex. ett lock eller en eldsläckningsfilt.

VARNING: Före byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstöt.

Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ lucka på grund av överhettningsrisk.

VARNING: Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan/glaset i locken på hällen (om sådana finns). De kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Använd inte ångrengöringsmaskiner eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten, eftersom det kan orsaka elstöt.

Apparaten är inte avsedd att styras av externa timers eller separat fjärrkontroll.

VARNING! Använd endast hållskydd som är utformade av tillverkaren av matlagingsenheten eller som rekommenderas av tillverkaren i bruksanvisningen eller de hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Apparaten är avsedd att placeras direkt på golvet, utan att några stöd behöver användas.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara.

Se till att locket är rent och att det inte finns spilld vätska på det innan du fäller upp det. Locket kan vara lackerat eller ha en glasbeläggning. Det får bara stängas när värmezonen har svalnat helt.

FÖRSIKTIGHET: Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller en behörig elektriker. Klämmor (i stället för anslutningskabel) ska skyddas med ett klämskydd (se extra utrustning). Ändringar på apparaten eller reparation utförd av lekman kan resultera i svåra personskador eller materiella skador.

Ej auktoriserad service och reparation kan orsaka risk för explosion, elstöt eller kortslutning, och efterföljande personskada och skada på apparaten. Sådana uppgifter får endast utföras av fackman.

Innan installation, kontrollera att den lokala infrastrukturen (gastyp och gastryck) och apparatens justering är kompatibla.

Justeringsvillkoren för denna apparat finns på etiketten (eller typskylten).

Denna apparat är inte ansluten till en evakueringsenhet för förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande bestämmelser. Var extra uppmärksam på kraven gällande ventilation.

FÖRSIKTIGHET: Användning av en gastillagningsapparat resulterar i att värme, fukt och förbränningsprodukter skapas i rummet där apparaten är installerad. Se till att köket har god ventilation, särskilt när apparaten används: håll naturliga ventilationshål öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk utsugningskåpa).



FÖRSIKTIGHET: risk för tippning.



WARNING: För att undvika att apparaten tipsar, måste stabiliseringsanordningar vara installerade. Se installationsinstruktionerna.

Långvarig, intensiv användning av apparaten kan kräva extra ventilation, t.ex. öppna ett fönster, eller mer effektiv ventilation, t.ex. ökning av nivån av mekanisk ventilation på aktuell plats.

Detta är en apparat i klass 1 och 2/1. Apparaten kan beröra skåpen vid sidan av när de placeras i en rad. På en sida kan ett högt skåp – högre än apparaten – placeras med ett avstånd på minst 10 cm från apparaten. På den andra sidan får endast ett skåp i samma höjd placeras.

Se till att brännarna placeras korrekt.

Installera inte apparaten i närheten av kraftfulla värmekällor, som eldstäder, eftersom hög temperatur i närheten kan skada apparaten.

Stäng gastillförseln om du inte tänker använda brännarna under en längre period (t.ex. innan du åker på semester).

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Om du observerar något fel på gasinstallationen eller om du känner lukten av gas i rummet:

- Stäng genast av gastillförseln eller stäng gastuben.
- Släck eventuell öppen eld och cigaretter.
- Slå inte på eller stäng av elektriska apparater (inklusive ljus).
- Vädra ut rummet grundligt – öppna fönstren.
- Kontakta omedelbart ett servicecenter eller ett auktoriserat gasbolag.

Täck inte ugnens insida med aluminiumfolie och placera inte bakplåtar eller andra kokkärl på ugnens botten. Aluminiumfolie hindrar luften från att cirkulera i ugnen och hämmar dämed tillagningsprocessen och skadar emaljbeläggningen.

Ugnsluckan blir mycket varm under användning. Ett tredje glas är installerat för extra skydd, och minskar yttemperaturen på utsidan (endast vissa modeller).

Ugnsluckans gångjärn kan skadas om de utsätts för hög belastning. Placera inga tunga pannor på en öppen ugnslucka. Luta dig inte mot ugnsluckan du rengör ugnens insida. Stå aldrig på en öppen ugnslucka och låt inte barn sitta på den.

Se till att ventilationsöppningarna aldrig är övertäckta eller blockerade på något annat sätt.

Om kylfläkten slutar fungera, stoppa apparaten, stäng av den och ring en servicetekniker.

OBS! I händelse av att glaset på tillagningsenheten går sönder:

- Stäng genast bränsletillförseln i brännarna och koppla bort de elektriska värmeelementen och apparaten från elnätet.
- Vidrör inte apparatens yta.
- Använd inte apparaten.

För anslutning av apparaten används en sladd 5x1,5 mm² med märkningen H05VV-F5G 1,5 eller bättre. Sladden måste installeras av serviceagent eller liknande kvalificerad person.

Apparaten måste anslutas till de fasta ledningarna i enlighet med gällande regler.

Apparaten måste anslutas till de fasta ledningarna med inbyggt urkopplingsskydd. Fast kabeldragning måste göras i enlighet med anslutningsföreskrifterna.

INNAN APPARATEN ANSLUTS



Läs noggrant instruktionerna för användning innan apparaten ansluts. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin.

APPARATENS LOCK

Se till att locket är rent och att det inte finns spilld vätska på det innan du faller upp det. Locket kan vara lackerat eller ha en glasbeläggning. Det får bara stängas när värmezonen har svalnat helt.

Stäng inte locket när brännaren är tänd!



Symbolen på produkten eller dess förpackning anger att glaslocket kan spricka vid uppvärmning.

Stäng av alla brännare innan du stänger locket.

APPARATENS LÅDA



Förvara inte brännbara, explosiva, flyktiga eller temperaturkänsliga föremål (som papper, disktrasor, plastpåsar, rengöringsmedel och sprayburkar) i ugnens förvaringslåda, eftersom de kan antändas under användning av ugnen och orsaka en eldsvåda.

UGNSUTRUSTNING OCH TILLBEHÖR

(beroende på modell)

TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning på fyra nivåer.

Användning av apparaten är säker med eller utan brickstyrningar.

UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Utdragbara teleskopskenor kan monteras för den 2:a, 3:e och 4:e nivån. De utdragbara skenorna kan dras ut helt eller delvis.

PRÄGLADE

Ugnen har stansade sidospår på fyra nivåer för att sätta in galler och bakplåtar.

OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

Omkopplaren avaktiverar ugnsuppvärmningen och fläkten om luckan öppnas under tillagningsprocessen. När luckan stängs aktiverar omkopplarna värmarna igen.

KYLFLÄKT

Apparaten är utrustad med en kylfläkt som kyler höljet och apparatens kontrollpanel.

Kylfläkten är i drift när ugnen är i drift.



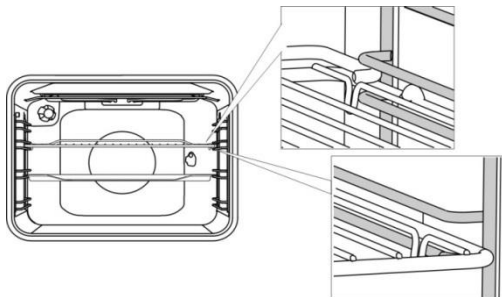
Apparaten och vissa av de åtkomliga delarna tenderar att bli varma under tillagning. Använd grytvantar.

GALLER



Det finns en säkerhetsspärr på gallret. Lyft därför gallret något fram till när du drar ut det från ugnen.

Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.



Med utvidningsbara teleskopskenor, dra först ut skenorna på en nivå och placera gallret eller bakplåten på dem. Tryck sedan in dem med handen så långt det går.



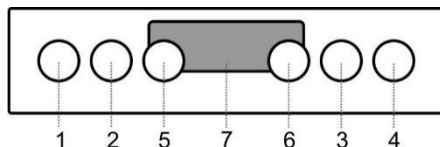
Stäng ugnsluckan när teleskopskenor är helt indragna i ugnen.



När baktillbehör blir varma kan de ändra form. Detta påverkar inte deras funktion och de återfår sin ursprungliga form igen när de kallnar.

KONTROLLENHET

(beroende på modell)



1. Vred för vänster främre värmezon (gasbrännare)
2. Vred för vänster bakre värmezon (gasbrännare)
3. Vred för höger bakre värmezon (gasbrännare)
4. Vred för höger främre värmezon (gasbrännare)
5. Väljarvred för tillagningssystem
6. Vred för ugnstemperatur
7. Elektronisk timer

TRYCK/DRA-VRED

(beroende på modell)

Tryck försiktigt på vredet så att det lyfts från kontrollpanelen.

Vreden kan tryckas tillbaka in i kontrollpanelen endast när de är i läge "noll".

ANVÄNDA APPARATEN

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans.

Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

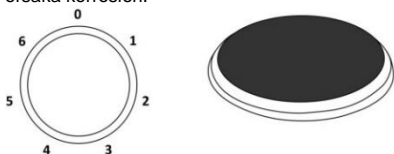
Om hällen har värmezoner, ställ in reglaget till nivå 4 och låt den vara på i 30 minuter utan att använda några kokkärl. När tillagningszonerna värms upp kan lite rök uppstå på hällens yta. På detta sätt når tillagningszonens finish sin maximala täthet.

När ugnen värms upp första gången avges den karakteristiska lukten för en ny apparat. Vädra rummet grundligt under den första användningen.

SPISHÅLL

KONVETIONELLA HÅLLAR

- Se till att värmezonen och kokkärlens botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan.
- Fastbränt fett och olja på tillagningszonerna kan antändas. Var därför försiktig när du använder fett eller olja och kontrollera alltid tillagningsprocessen.
- Placera inga fuktiga kokkärl eller ångtäckta lock på tillagningszonerna. Fukt kan skada tillagningszonerna.
- Kyl inte ner varma kokkärl genom att placera dem på tillagningszoner som inte använts, eftersom kondensen som uppstår under kokkärlat kan orsaka korrosion.



Vrid på reglaget för att slå på tillagningszonen. Tillagningszonens effekt kan ställas in i steg från 1 till 6.



Stäng av tillagningszonen 3–5 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.



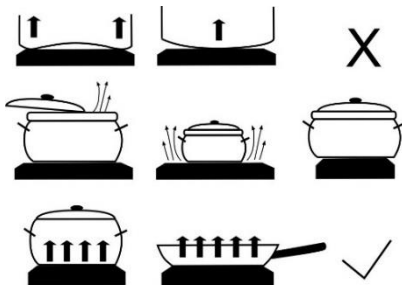
Snabbvärmezoner (endast vissa modeller) har större effekt än vanliga tillagningszoner, vilket innebär att de kan värmas upp snabbare. Dessa tillagningszoner indikeras med en röd punkt i mitten. Efter upprepad uppvärmning och rengöring kan denna punkt försvinna.



Vid långvarig användning av gjutjärspannor kan området kring pannan och kanten på värmezonen missfärgas. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

TIPS GÄLLANDE KOKKÄRL

- Använd kokkärl av god kvalitet med en plan och stadig botten.
- Kokkärlens botten och värmezonen ska vara lika stora.
- Kokkärl i hårdat glas med särskild botten kan användas på värmezonen om de har samma diameter. Kokkärl med större diameter kan gå sönder pga. termisk spänning.
- Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonen.



- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och använd sedan motsvarande sensor för att minska tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på värmezonen resultera i skador på både kokkärlat och värmezonen.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärl.

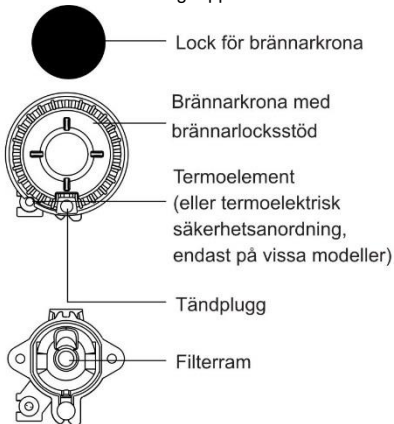
TIPS FÖR ENERGIBESPARING

- Kokkärlens botten ska matcha värmezonen diameter. Om kokkärlat är för litet kommer en del av värmen att gå förlorad och värmezonen kan skadas.
- Använd ett lock på kärlet när matlagningen tillåter det.
- Kokkärlat ska vara lämpligt i förhållande till mängden mat. Om du tillagar en liten mängd mat i ett stort kokkärl försvinner mer energi.
- Rätter med lång tillagningstid ska tillagas i en tryckkokare.
- Grönsaker, potatis osv. kan tillagas med små mängder vatten. Maten kommer att tillagas lika bra så länge kokkärlat är förslutet med ett lock. När vattnet kokar, minska värmen till en nivå som är precis tillräcklig för att behålla långsam sjudning.

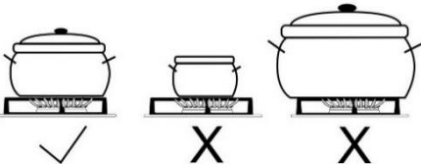
SPISHÄLL

GASBRÄNNARE

- Bryna maten genom att först ställa in brännaren på maximal effekt, och fortsatt sedan tillagningen på minimal effekt.
- På vissa modeller är gasbrännarna utrustade med termoelektriska säkerhetsanordningar. Om brännarlågan släcks (på grund av att kärl kokar över, luftdrag etc.) stängs gastillförseln av automatiskt. Risken att gas läcker in i rummet elimineras.
- Placera alltid brännarlocket korrekt på brännarkronan. Försäkra dig om att öppningarna i brännarkronan aldrig täpps till.



TIPS GÄLLANDE KOKKÄRL



- Rätt val av kokkärl möjliggör optimal tillagningstid och gasförbrukning. Kärlets diameter är viktigast i detta avseende.
- Om en kastrull eller panna är för liten når lågorna över botten och skadar den. Dessutom blir gasförbrukningen högre.
- Om kastrullen eller pannan är för stor är det inte tillräckligt med luft och bränningen blir mindre effektiv.

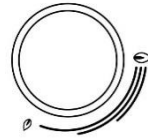
Gashällsreducering (endast på vissa modeller)
Använd gashällsreduceringen vid tillagning i ett kärl med mindre diameter. Placera den på gallret ovanför den extra brännaren.

Brännartyp	Kärlets diameter
Large (3,0 kW)	220-260 mm
Normal (1,9 kW)	180-220 mm
Extra (1,0 kW)	120-180 mm

TÄNDNING AV BRÄNNARE OCH ANVÄNDNING



Tryck alltid på vredet innan du vrider det.



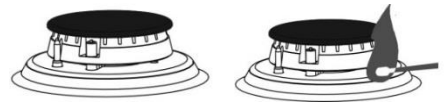
Tillagningseffektivitet indikeras på vreden med en stor och en liten symbol av lågan. Vrid vredet genom

läget för den stora lågan (🔥) till läget för den lilla lågan (🔥) och tillbaka igen. Driftområdet är mellan de två symbolerna för lågor.

Inställningar mellan (🔥) och (●) rekommenderas inte. I detta område är lågan ostadig och kan slockna.



Stäng av en brännare genom att vrida vredet åt höger till läge (●).



Tvåhandständning

Tänd en gasbrännare genom att trycka på motsvarande vred och vrida det till läget för maximal effekt. Tryck på gnisttändarknappen.

En elektrisk gnista från gnisttändaren aktiveras och gasen antänds.

Tvåhandständning

Tänd en gasbrännare genom att trycka på motsvarande vred och vrida det till läget för maximal effekt. Tryck på gnisttändarknappen.

En elektrisk gnista från gnisttändaren aktiveras och gasen antänds.



Den elektriska tändningen fungerar bara om strömsladden är ansluten till elnätet. Om den elektriska tändningen inte fungerar pga. strömvavbrott eller fuktiga gnisttändare, kan du även tända gasen med en tändsticka eller tändare.

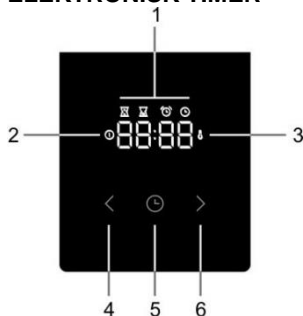
Efter tändning, håll vredet intryckt i ungefär 5 sekunder tills lågan stabiliserats.



Om brännaren inte tänds på 15 sekunder, stäng den och vänta i minst 1 minut. Upprepa därefter tändningsprocessen.

Om en låga på en brännare slocknar (oavsett orsak), stäng brännaren och vänta i 1 minut innan du försöker tända den igen.

ELEKTRONISK TIMER



Användargränssnitt

1. Timerfunktionsdisplay
2. Ljusindikator effekt
3. Temperaturljusindikator
4. Knapp "Less"
5. Tidsknapp
6. Knapp "More"

Ställ in aktuell tid



När apparaten ansluts till elnätet första gången tänds displayen. Efter tre sekunder blinkar klocksymbolen och "12:00" på displayen.

Du kan ställa in tidsvärdet genom att trycka på symbolerna för framåt och bakåt ("<" och ">"). Efter 10 sek bekräftar displayen automatiskt inställningarna, apparaten är redo att användas.

Aktuellt klockslag kan ställas in:

- När apparaten ansluts till elnätet första gången.
- I standby när du trycker på tidknappen två gånger.
- Efter strömavbrott.

Ställa in tillagningstid



Välj en ugnsfunktion med ugnsfunktionsreglaget och ställ in temperaturen. Tryck på timerknappen (⌚) för att välja tillagningstid.

Symbolen för tillagningstid tänds på displayen (⌚). Tryck på knappen "less" eller "more" ("<" eller ">") för att ställa in tillagningstiden.

Inställningarna bekräftas automatiskt efter 10 sekunder. Du kan också bekräfta inställningarna genom att trycka på knappen "programinställning" (⌚).

Tillagningstid som gått kommer att visas.



När du har slagit på ugnen med "ugnsfunktionsreglaget" erbjuder den elektroniska

timern (efter 3 sekunder) möjligheten att ställa in tiden för ugnsbakning. Displayen blinkar och symbolen "tid för ugnsbakning" (⌚) tänds. Om tiden inte ställs in inom 5 sekunder växlar timerns till standby och tiden för ugnsbakning är inte under tidsstyrning. Den aktuella tiden visas.

När den inställda tiden för ugnsbakning löper ut avges en ljudsignal och ugnen stängs av. Ugnen kan stängas av med "ugnsfunktionsreglaget". Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på en knapp på timern.



Om ugnen inte stängs av och du stänger av ljudsignalen genom att trycka på en knapp, startar ugnen igen och ugnsbakningen fortsätter.

Ställa in tillagningstid och sluttid



Välj en ugnsfunktion med ugnsfunktionsreglaget och ställ in temperaturen. Tryck på timerknappen (⌚) för att välja tillagningstid.

Symbolen för tillagningstid tänds på displayen (⌚). Tryck på knappen "less" eller "more" ("<" eller ">") för att ställa in tillagningstiden.

Tryck på timerknappen (⌚) för att spara inställd tid.

Tryck på knappen "programinställning" (⌚) två gånger.

Symbolen för sluttid tänds på displayen (⌚). Tryck på knappen "less" eller "more" ("<" eller ">") för att ställa in sluttiden.

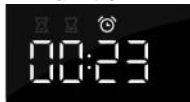
Inställningarna bekräftas automatiskt efter 10 sekunder. Du kan också bekräfta inställningarna genom att trycka på knappen "programinställning" (⌚).

Ugnen startar innan den planerade "sluttiden" (⌚) beroende på den önskade "tiden för ugnsbakning" (⌚). När ugnen når den inställda "sluttiden" (⌚) stängs ugnen av.

Exempel: Den inställda "tiden för ugnsbakning" är 30 minuter. Sluttiden är vid 12:00. Ugnen startar 11:30 och den återstående tiden visas på skärmen. 12:00 stängs ugnen av automatiskt.

När den inställda tiden för ugnsbakning löper ut avges en ljudsignal och ugnen stängs av. Ugnen kan stängas av med "omkopplaren för val av ugnsläge". Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på en knapp på timern.

Funktion "TIMERALARM"



Funktionen "timeralarm" kan användas fristående från ugnen. Högsta möjliga inställning är 23 timmar och 59 minuter. Den sista minuten av användningstiden visas i sekunder.

När den inställda tiden för ugnsbakning löper ut avges en ljudsignal. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på en knapp på programklockan.

Programklockan växlar till standbyläge och displayen visar det aktuella klockslaget. Du kan avbryta alla timerfunktioner genom att ställa in tiden på "0".

Om apparaten har varit inaktiv under några minuter växlar den till standby. Aktuell tid visas och vald timerfunktion tänds.


EXTRA FUNKTIONER

Barnlås



Med barnlåset kan du låsa ugnen när den är i drift. Du kan också låsa programklockan under ugnsbakning med ett inställt program. På så sätt förhindrar du önskad användning av ugnen.

Du aktiverar barnlåset genom att trycka på knappen

"programinställningar" () i 5 sekunder.

Displayen visar "Loc" i 5 sekunder.

Detta indikerar att alla funktioner är låsta.

För att aktivera barnlåset, tryck på knappen igen i några sekunder.

Anmärkning


Om barnlåset aktiveras utan att en timerfunktion är aktiverad (endast klockan visas) körs inte ugnen. Om barnlåset aktiveras efter att en timerfunktion har ställts in körs ugnen som normalt; det går dock inte att ändra inställningarna.



När barnlåset är aktiverat går det inte att ändra funktioner eller extrafunktioner. Tillagningsprocessen kan endast avslutas genom att ugnsfunktionsreglaget vrids till "0". Barnlåset förblir aktiverat även efter att ugnen har stängts av. Barnlåset måste avaktiveras innan du kan välja ett nytt program.


Ljudsignal



Ljudstyrkan på ljudsignalen kan ställas in när ingen timerfunktion är aktiverad. Apparaten är i standbyläge och endast det aktuella klockslaget visas.


Tryck och håll inne knappen "less" ("") i 5 sekunder. "Vol" visas på displayen följt av flera staplar som är tända.



Tryck på knapparna "less" och "more" ("" eller "") för att välja en av de tre volymnivåerna (en, två eller tre staplar) eller ljudlös (off).


Inställningarna bekräftas automatiskt efter 5 sekunder och det aktuella klockslaget visas. Du kan också bekräfta inställningarna genom att trycka på knappen "programinställning" ()

Reducera displayens kontrast

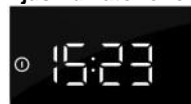


Tryck och håll inne knappen "more" ("") i 5 sekunder.

"Bri" visas på displayen följt av flera staplar som är tända. Tryck på knapparna "less" och "more" ("" eller "") för att justera displaydimmern (en, två eller tre staplar).

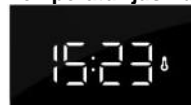
Inställningarna bekräftas automatiskt efter 5 sekunder och det aktuella klockslaget visas. Du kan också bekräfta inställningarna genom att trycka på knappen "programinställning" ()

Ljusindikator effekt



Belysningen i ugnen tänds när ugnsfunktionen väljs med "omkopplaren för val av ugnsläge".

Temperaturljusindikator



Belysningen tänds när ugnen värms upp till den inställda temperaturen och förblir tänd tills ugnen stängs av eller när ugnsbakningsperioden avslutas.

Felindikering



Vid fel visar displayen texten "Err" och felnumret. Kontakta serviceavdelningen.

UGN

VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM

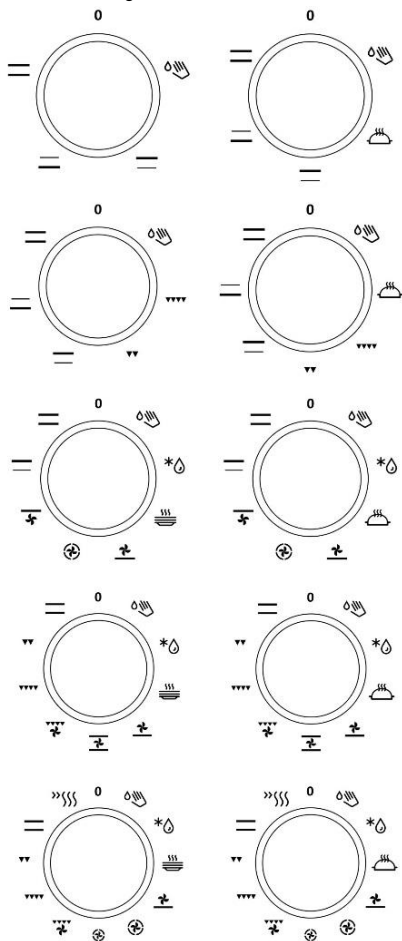
(beroende på modell)

Ugnen kan regleras med knappen för "val av ugnsläge" för att välja funktionen och "temperaturinställning" för att ställa in temperaturen.

Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja matlagningssystem (se programtabell)



Inställningarna kan också ändras under drift.



ANVÄNDA UGNEN

Drifttemperaturen ställs in med temperaturvredet, från 50 - 300°C. När vredet vrids medurs väljs högre temperatur och när det vrids moturs väljs lägre temperatur.







Om du tvingar vredet över nollpunkten skadas termostaten!

STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".

System	Beskrivning
Föreslagen temperatur °C	
Tillagningssystem	
»»»»	SNABBFÖRVÄRMNING Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar.
50-300	
==	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en hyllnivå.
200	
—	ÖVRE VÄRMARE Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning).
180	
—	NEDRE VÄRMARE Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.
180	
▼▼	GRILL Endast grillvärmaren, en del av den stora grillplatsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd.
230	
▼▼▼	STOR GRILL Den övre värmaren och grillvärmaren är aktiverade. Värmen utstrålas direkt av grillvärmaren i ugnstaket. Den övre värmaren är också aktiverad för att förstärka värmeeffekten. Denna kombination används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar, kött eller ölkorvar, och för att rosta bröd.
230	
▼▼▼	GRILL MED FLÄKT Grillvärmaren och fläkten är aktiverade. Denna kombination används för att grilla kött och steka större köttstycken av fågel på en hyllnivå. Den är också lämplig för gratängrätter och bryning till en krispig skorpa.
170	

System	Beskrivning
Föreslagen temperatur °C	
Tillagningssystem	
	ÖVRE VÄRMARE OCH FLÄKT Den övre värmaren och fläkten är aktiverade. Använd detta system för att steka större bitar kött och fågel. Det är också lämpligt för gratänger.
170	
	VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta system används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg på flera hyllnivåer samtidigt.
200	
	VARMLUFT Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket. Detta läge används för att ugnssteka kött och grädda bakverk på flera hyllnivåer samtidigt.
180	
	NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT Detta system används för att grädda läggjasta bakverk och konservera frukt och grönsaker.
180	
	ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT Både värmare och fläkten är aktiverade. Fläkten möjliggör en jämn cirkulation av varmluft i ugnen. Den lämpar sig för bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker.
180	
	VÄRMNING AV TALLRIKAR Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.
60	
	GENTLEBAKE * Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå.
180	
	UPPTINING Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.
-	
	AQUA CLEAN Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.
70	

* Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

BESKRIVNING AV SYSTEM

Det går åt mycket energi för att värma upp en tom ugn. Du sparar mycket energi genom att ugnsbaka flera typer av bakverk eller flera pizzor i följd, eftersom ugnen redan har förvärmats.

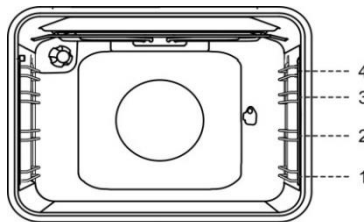
Använd mörka bakplåtar belagda med svart silikon eller emalj, eftersom dessa överför värmen mycket bra.

Använd bara smörpapper som tål höga temperaturer. När mat tillagas bildas mycket ånga inuti ugnen och den dräneras genom skorstenen på apparatens baksida. Ångan kan kondensera på apparatens lucka och lock (beroende på modellen). Detta är ett standardfenomen som inte påverkar apparatens funktioner. När tillagningen är klar, torka av kondensvattnet med en trasa.

Stäng av ugnen ca 10 minuter före tillagningens slut för att spara energi, då du utnyttjar restvärmen.

Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).

Skenor tillagningsnivåer



TILLAGNINGSSYSTEM

UGNSBELYSNING

Vid alla drifttyper slås ugnsbelysningen på automatiskt när driftläget väljs.

SNABBFÖRVÄRMNING



Använd denna funktion för att värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Detta läge lämpar sig inte för tillagning.

- Vrid "Ugnfunktionsvredet" till positionen "snabbförvärmning".
- Ställ in ugnen till önskad temperatur med "temperaturvredet".

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE

Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk och kött kan endast tillagas på en hylla.

Steka kött

Använd emaljerade kärl, kärl av hårdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Baka bakverk

Använd endast en nivå och mörka bakplåtar. I bakplåtar med ljus färg blir bryningen av bakverken sämre, eftersom sådan utrustning reflekterar värmen. Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmad.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

STOR GRILL, GRILL ▼▼▼▼ ▼▼

Vid grillning av mat med den stora grillen aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnsutrymmet.

Vid grillning av mat aktiveras den övre värmaren och grillvärmaren i taket i ugnsutrymmet.

Förvärm den infraröda (grill)-värmaren i fem minuter.

Maximal temperatur vid användning av grill och stor grill är 230°C.

Övervaka hela tiden tillagningsprocessen. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur.

Stekning med grillvärmaren är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxstekar eller filéer etc.) eller rostat bröd.

Vid grillning direkt på gallret, smörj gallret med olja för att förhindra att köttet fastnar på det, och sätt in det på den 4:e skenan. Sätt in droppbrickan på den 1:a eller 2:a falsen. Vid grillning i en bakplåt, se till att det finns tillräckligt med vätska i plåten så att maten inte bränns. Vänd på köttet under tillagning.

Efter grillning, rengör ugnen, tillbehören och andra redskap.

Vid ugnsbakning av forell, torka fiskarna med en pappershandduk. Tillsätt kryddor inuti, bstryk med olja på utsidan och placera på gallret. Vänd inte på fiskarna under grillningen.



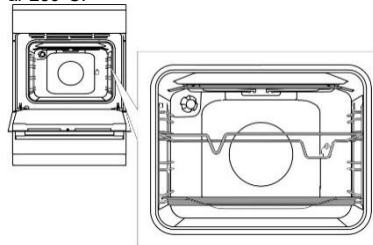
Grillen får endast användas när ugnsluckan är stängd.

Grillvärmaren, gallret och andra ugnstillbehör blir mycket varma under grillning. Använd därför grytvantar och köttängar.

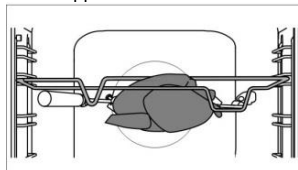
Tillagning med roterande spett

(beroende på modell)

Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 230°C.



Sätt in stödet för grillspettet i den 3:e skenan nerifrån och sätt den grunda bakplåten i den nedersta (1:a) skenan som droppbricka.



Sätt köttet på spettet och dra åt skruvarna.

Placera spettets handtag på det främre stödet för spettet och sätt in spetsen i öppningen på höger sida av den bakre väggen i ugnen (öppningen skyddas med ett roterande lock).

Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

Sätt på ugnen och välj systemet STOR GRILL.



Använd inte grillen i position 4.

Grillen får endast användas när ugnsluckan är stängd.

GRILL MED FLÄKT



I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpajer och fruktkakor.

(Se beskrivningar och tips för ÖVRE och NEDRE VÄRMARE.)

VARMLUFT



Den runda värmaren och fläkten är aktiverade. Fläkten på den bakre väggen i ugnsutrymmet säkerställer att varmluften cirkulerar konstant runt steken eller bakverket.

Steka kött

Använd emaljerade kärl, kärl av hårdat glas eller lera, eller gjutjärnskärl eller -plåt. Plåtar av rostfritt stål är inte lämpliga, eftersom de reflekterar värmen kraftigt.

Tillsätt tillräckligt med vätska under tillagningsprocessen för att förhindra att köttet bränns. Vänd på köttet under stekning. Steken blir saftigare om du täcker över den.

Baka bakverk

Förvärmning rekommenderas.

Kex och kakor kan ugnsbakas i grunda bakplåtar på flera nivåer samtidigt (2:a och 3:e).

Observera att bakningstiden kan variera även om bakplåtarna som används är likadana. Kexen i den övre bakplåten kan bli färdiga tidigare än de i den nedre.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret.

För jämn bryning, se till att kexen har samma tjocklek.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



Detta system används för att grädda läggjasta bakverk och konservera frukt och grönsaker. Använd den andra skenan nerifrån och en ganska grund bakplåt för att låta varmluften cirkulera över rättens övre del.

Konservering

Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

Häll 1 liter varmt vatten i långpannan (ca 70°C) och placera 6 1-liters burkar i pannan. Placera pannan i ugnen på den andra skenan.

Övervaka maten under konserveringen och tillaga tills vätskan i burkarna börjar sjuda – när bubblor syns i den första burken.

ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT



Den lämpar sig för alla typer av bakverk, för upptining av fryst mat samt för att torka frukt och grönsaker. Innan du sätter maten i den förvärmade ugnen, vänta på att lampan ska slöckna första gången. För bästa resultat, använd bara en nivå.

Ugnen ska förvärmas. Använd den andra eller fjärde nivån, nerifrån räknat.



UPPTINING

I detta läge cirkulerar luften utan att några värmare är igång.

Mat som lämpar sig för upptining är bland annat bakverk med tjock kräm eller smörbaserad fyllning, kakor och bakverk, bröd och rullar och djupfryst frukt.

VÄRMNING AV TALLRIKAR



Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.

GENTLEBAKE



Denna funktion ger en skonsam, långsam och jämn stekning som gör att maten behåller sin mjukhet och saftighet. Den är lämplig för att rosta kött, tillaga fisk, och baka på en nivå.

AQUA CLEAN



Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.

RENGÖRING & UNDERHÅLL



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

Aluminiumbeläggning (gasbrännare)

Rengör aluminiumbeläggningen med icke-slipande, flytande rengöringsmedel som är avsedda för sådana ytor. Tillsätt rengöringsmedlet på en fuktig trasa och rengör ytan. Skölj sedan ytan med vatten. Håll inte rengöringsmedlet direkt på aluminiumbeläggningen. Använd inte rengöringsmedel eller svampar med slipverkan.



De aluminiumbelagda ytorna ska inte komma i kontakt med ugnrensningssprayer, eftersom det kan resultera i synlig och permanent skada.

Rostfri stålplåt på apparatens framsida

(beroende på modell)

Rengör denna yta endast med ett mildt rengöringsmedel (såplödder) och en mjuk svamp som inte repar beläggningen. Använd inte rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel, då de kan skada kåpens beläggning.

Lackerade ytor och plastdelar

(beroende på modell)

Rengör inte vreden och knapparna, luckhandtag, dekaler och märk-/typskyltar med slipande

rengöringsmedel eller slipande rengöringsmaterial, alkoholbaserade rengöringsmedel eller med alkohol. Avlägsna omedelbart fläckar med en mjuk, icke-slipande trasa och lite vatten för att undvika att ytan skadas.

Du kan även använda rengöringsmedel och rengöringsmaterial avsedda för sådana ytor enligt tillverkarnas instruktioner.

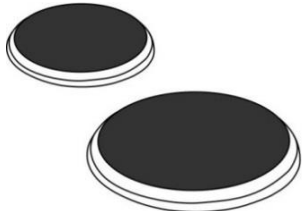
Emaljtor (ugn, spishäll)

Använd en fuktig svamp med rengöringsmedel. Feta fläckar kan tas bort med varmt vatten och ett särskilt rengöringsmedel för emalj. Rengör aldrig emaljtor med slipande rengöringsmedel, eftersom det kan orsaka oåterkalleliga skador på apparatens yta.

Glasytor

Använd inte grova, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörr, annars kan de repa ytan och göra så att glaset splittras. Rengör glasytorna med särskilda rengöringsmedel för glas, speglar och fönster.

RENGÖRA SPISHÄLLARNA



Rengör området runt tillagningszonerna med varmt vatten och lite diskmedel.

För envis smuts, använd stålull med rengöringsmedel, skölj av hällen och torka av den.

Vätskor som innehåller salt, överkokta vätskor och fukt har en skadlig effekt på tillagningszonerna.

Rengör alltid värmezonerna

använd vanliga rengöringsmedel och vanliga skötselmedel för att sköta tillagningszonerna. Om värmezonerna är en aning varma, tränger rengöringsmedlet snabbare in i porerna.

Ringarna på tillagningszonen är tillverkade av rostfritt stål. På grund av hettan kan de bli lätt guldfärgade efter en viss period av användning. Detta är ett normalt fenomen. De gula fläckarna kan tas bort med vanliga metallrengöringsmedel.

Aggressiva diskmaskinstillbehör passar inte för rengöring av dessa, eftersom de kan orsaka repor.



GASBRÄNNARE

Gallret, tillagningsytan och brännardelarna kan rengöras i varmt vatten med lite diskmedel. De får inte diskas i diskmaskin.

Rengör termoelementet och gnisttändaren med en mjuk borste. Dessa delar måste vara helt rena för att fungera korrekt. Rengör brännarkronan och locket. Försäkra dig om att öppningarna på brännarkronan inte är igensatta eller blockerade på annat sätt. Efter rengöring, torka alla delar ordentligt och sätt tillbaka

dem på rätt sätt. Om någon del sitter snett blir det svårare att tända brännare.



Brännarlocken har en beläggning av svart emalj. På grund av höga temperaturer går det inte att undvika missfärgning. Det påverkar dock inte brännarnas drift.

UGN

Rengör ugnens väggar med en fuktig svamp och rengöringsmedel.

För att rengöra envisa fläckar som bränts in i ugnsväggen, använd ett särskilt rengöringsmedel för emalj.

Torka ugnen noga efter rengöring.

Rengör endast ugnen när den är helt kall.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel, eftersom det kan repa emaljytan.

Rengör ugnens tillbehör med en svamp och rengöringsmedel. Du kan också använda särskilda rengöringsmedel för att ta bort envisa eller fastbrända fläckar.



ANVÄND FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM

till Aqua Clean-läget. Ställ TEMPERATURVREDET på 70°C. Häll 0,6 liter vatten i en bakplåt och sätt in den i den nedersta skenan. Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV GALLER OCH UTDRAGBARA TELESKOPSKENOR

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.

Håll skenorna på den nedre sidan och dra dem mot mitten av ugnen.

Ta bort dem från öppningarna upptill.



Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

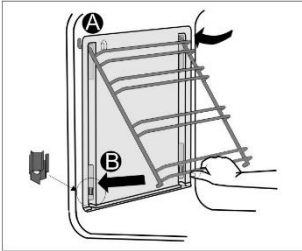
INSTALLERA DE KATALYTISKA INSATSERNA

Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.

Ta bort trådskenorna eller de utdragbara skenorna. (beroende på modell)



Montera de katalytiska insatserna på trådskenorna. Skenornas övre del måste monteras i de övre öppningarna "A" i de katalytiska insatserna.



Placera trådskenorna med de katalytiska insatserna på de övre öppningarna i sidoväggarna i ugnen "A". Tryck dem in i snäpplåset nedtill "B".



Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.

BYTA GLÖDLAMPAN

Glödlampor är förbrukningsartiklar som inte omfattas av garantin. Ta ut plåtarna, gallret och skenorna innan du byter glödlampan.

Koppla ur apparaten från vägguttaget!

Lossa locket och dra ut eller lossa glödlampan.

Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W.

(vanlig glödlampa E14, 230 V, 25 W - beroende på modell).



Använd skydd för att undvika brännskador.

MJUK STÄNGNING

(beroende på modell)

Spisarna är utrustade med de nya, säkra gångjärnen COMFORT. Dessa speciella gångjärn garanterar en mycket tyst och mjuk stängning av ugnsluckan.



Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.

LUCKLÅS

(beroende på modell)

Öppna lucklåset genom att försiktigt trycka det åt höger med tummen medan du samtidigt drar luckan utåt.



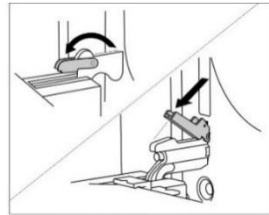
När ugnsluckan stängs återgår lucklåset automatiskt till sitt ursprungsläge.

TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

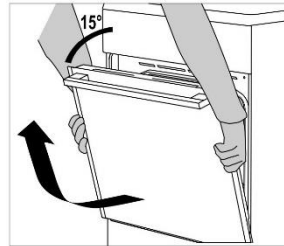
(beroende på modell)

1. Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
2. Vrid flikarna på luckans gångjärn (vid vanlig stängning).

För COMFORT-systemet med mjuk stängning, vrid flikarna 90°.



3. Stäng ugnsluckan långsamt tills flikarna passar ihop med gångjärnen i luckans sidoribbor. Vid en vinkel på 15° (i förhållande till den stängda luckans läge), stäng luckan lite och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.

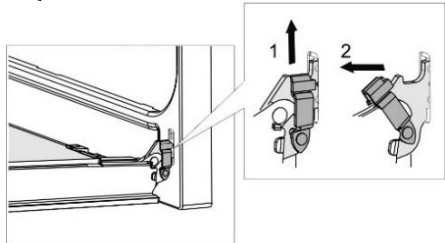


Innan du sätter tillbaka luckan, kontrollera alltid att gångjärnsflikarna är korrekt placerade i luckans sidoribbor. Du förhindrar då plötslig stängning av gångjärnet som är anslutet till en stark fjäder. Om en flik frigörs medför detta skada på luckan och risk för personskada.

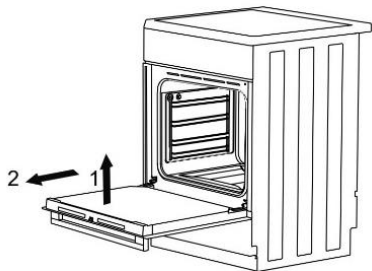
Ta bort och sätta in ugnsluckan

(beroende på modell)

1. Öppna ugnsluckan (upp till ändläget).
2. Lyft och vrid flikarna.



3. Stäng långsamt ugnsluckan, lyft den något och dra ut den från båda gångjärnen på apparaten.

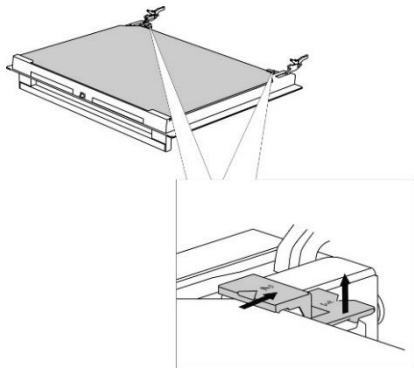


Sätt tillbaka luckan genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd. Om luckan inte öppnas eller stängs ordentligt, se till att gångjärnen är korrekt placerade på hakarna.

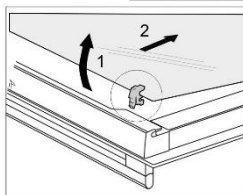
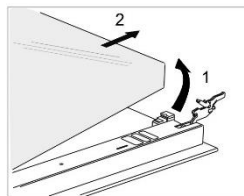
TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLASRUTA

(beroende på modell)

Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").



Lyft stöden på luckans vänstra och högra sida lite (markering 1 på stödet) och dra bort dem från glasrutan (markering 2 på stödet).



Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.

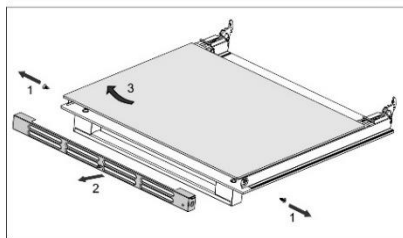
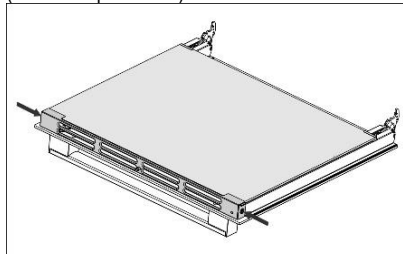
Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.



Sätt tillbaka glasrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glasrutan ska överlappa.

Ta bort och sätta in ugnsluckans glasruta

(beroende på modell)



Skruva ur skruvarna på luckans vänstra och högra sida och dra ut den övre ribban. Du kan nu dra ut luckans glasruta.

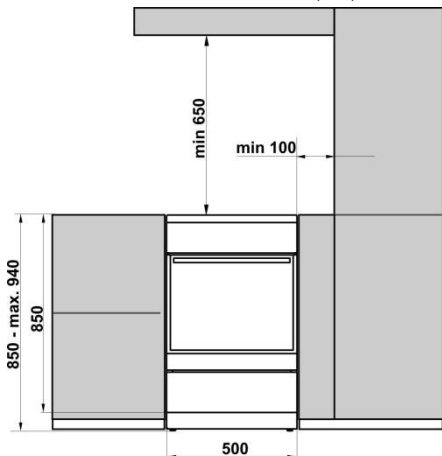


Sätt tillbaka luckans glasruta genom att utföra dessa steg i omvänd ordningsföljd.

Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.

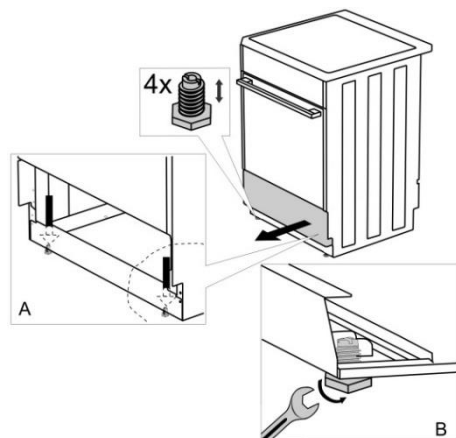
INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

PLACERING AV APPARATEN (mm)



Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90°C.

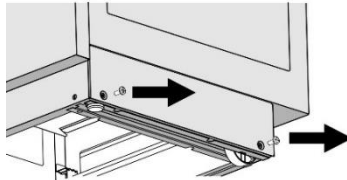
PLANJUSTERING AV APPARATEN OCH EXTRA STÖD (beroende på modell)



JUSTERING AV SPISENS HÖJD

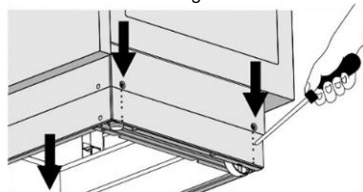
(beroende på modell)
Spisens höjd är 900 mm. Du kan justera apparatens höjd från 850 till 940 mm.

1. Placera spisen på golvet så att den ligger på baksidan.
2. Skruva loss skruvarna, se pilarna.



Torx T20

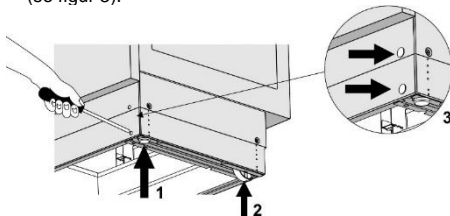
3. Ställ in önskad höjd.
4. Skruva i skruvarna igen.



Spisen måste installeras horisontellt!

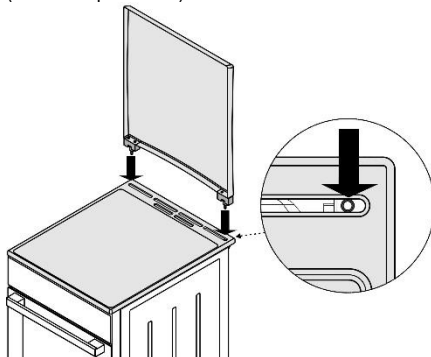
Följ dessa steg:

1. Vrid på höjdjusteringskruvarna (se figur 1) för att justera spisens höjd i korrekt position.
2. Justera hjulen (se figur 2) genom att skruva dem med två skruvar framtill på golvlåsten. Kontrollera spisens horisontella position med ett vattenpass.
3. Placera blindpluggarna i hålen på golvlåstens front (se figur 3).



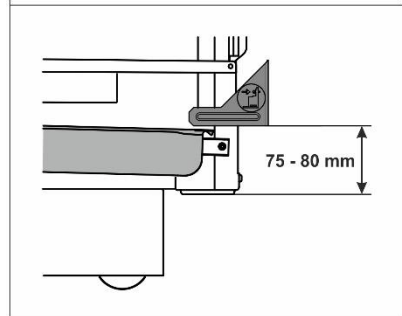
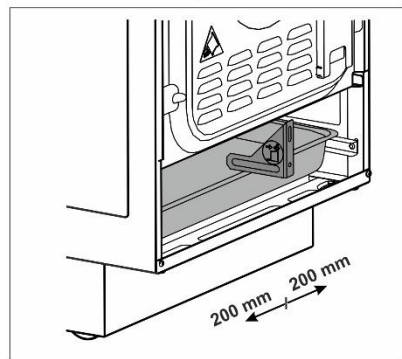
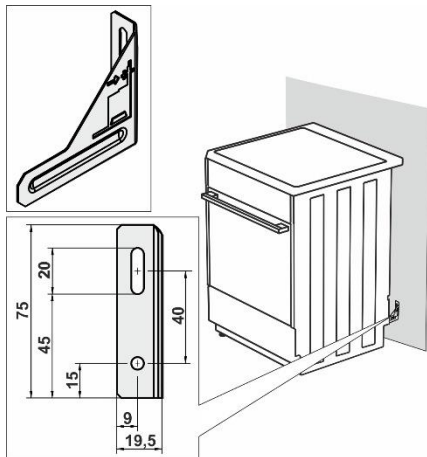
INSTALLATION AV KÅPAN (LOCKET)

(beroende på modell)



SKYDDA APPARATEN FRÅN ATT VÄLTA

(mm) (beroende på modell)



Följ ritningen och sätt fast hållaren på väggen med de medföljande skruvarna och förankringarna. Om de medföljande skruvarna och förankringarna inte kan användas, använd andra som säkerställer en säker installation på väggen.

ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Om sladdar tillhörande andra apparater i närheten av denna apparat fastnar i ugnsluckan kan de bli skadade, vilket kan leda till kortslutning. Håll därför strömsladdar till andra apparater på säkert avstånd.

Om strömsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker för att undvika fara.

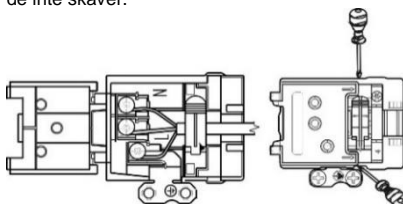
APPARATEN ÄR INTE UTRUSTAD MED EN STRÖMKABEL (beroende på modell)

En enhet som kopplar från apparaten från elnätet vars kontakter med alla poler på ett avstånd på minst 3 mm måste integreras i stabil elektrisk distribution före apparaten.

Endast en auktoriserad, behörig person får installera apparaten. Denna person är förpliktad att installera kopplattan i horisontell position för att ansluta den till elnätet och kontrollera att det fungerar felfritt. Installation av apparaten måste bekräftas i garanticertifikatet.

För efanslutning, använd H05VV-F3G-1,5 (kretsbrytare typ 1x16 A).

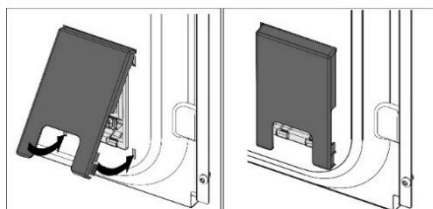
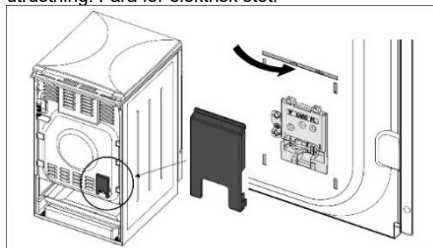
Ledarändarna måste pressas ihop av terminal så att de inte skaver.



Efter att ledarändarna under skruvhuvudet på kopplingsplintens skydd, placera en kabel i kopplingsplinten och säkra den med en klämma mot slitaget. Stäng därefter kopplingsplintens skydd.

KLÄMSKYDD

Klämmorna ska skyddas av ett klämskydd, se extra utrustning. Fara för elektrisk stöt.



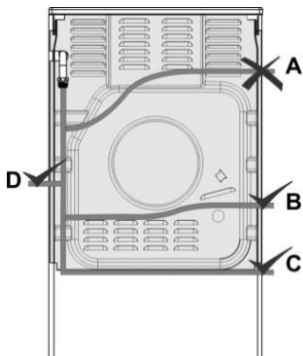
GASANSLUTNINGAR

FABRIKSSTANDARDINSTÄLLNINGAR

- Gasapparater testas och märks med CE-symbolen.
- Gasapparater levereras förseglade med brännare justerade till G110/8 mbar.
- Justeringsvillkoren för denna apparat finns på etiketten (eller typskylten).
- Innan apparaten ansluts, kontrollera att de lokala kraven för anslutning (gastyp och tryck) är kompatibla med apparatens inställningar.
- Om gasen du använder inte är kompatibel med apparatens aktuella inställningar, kontakta en servicetekniker eller distributören.
- Om man ska modifiera hällen för en annan typ av gas behöver munstyckena bytas (se avsnittet TABELL ÖVER MUNSTYCKEN).
- I händelse av reparationer, eller om förseglingen är skadad, måste funktionsdelarna testas och förseglas på nytt i enlighet med installationsinstruktionerna. Funktionsdelarna inkluderar följande: fast munstycke för stor låga och justerbar regleringskruv för liten låga.

ANSLUTNING TILL GASTILLFÖRSELN

- Apparaten måste anslutas till gastillförseln eller gasoflaskan i enlighet med instruktionerna från det lokala gasbolaget.
- På höger sida har apparaten en gasanslutningsplugg med extern gänga EN ISO 228-1 eller EN 10226-1 / -2 (beroende på anslutningsbestämmelserna i det aktuella landet).
- Med apparaten följer också en anslutning för flytande naturgas och en metallfri packning, (beroende på modell).
- När apparaten ansluts till gastillförseln måste G 1/2 eller R 1/2-delen hållas så att den inte roterar. (beroende på modell).
- Använd godkända metallfria packningar och godkända tätningsmedel för försegling av anslutningsleder. Använd varje packning endast en gång. Tjockleken för de plana metallfria packningarna får deformeras med upp till 25%.
- Anslut apparaten till gastillförseln med en certifierad böjlig slang. Slangen ska inte vidröra apparatens övre del.

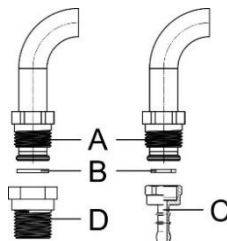


Anslutning med en böjlig slang

Om apparaten ansluts med en böjlig slang får inte slangen dras enligt indikeringen "A".

Om ett metallrör används är alternativet "A" tillåtet.

Gasanslutningsplugg



A Anslutning EN ISO 228-1.

B Metallfri packning, tjocklek 2 mm.

C Slangplugg för flytande naturgas (beroende på anslutningsbestämmelserna i det aktuella landet).

D Anslutning EN 10226-1 / -2 (beroende på anslutningsbestämmelserna i det aktuella landet).

Efter anslutningen, kontrollera brännarnas funktion. Lågorna måste brinna med tydligt synlig blå och grön kärna. Om lågan är ostadig, öka den minimala effekten efter behov. Förklara för användaren hur brännarna fungerar och granska bruksanvisningen tillsammans.



När apparaten har anslutits, kontrollera tätningen på alla anslutningar.

MODIFIERING AV BRÄNNARNA FÖR ANVÄNDNING MED ANNAN TYP AV GAS

- För modifiering av brännarna för användning med annan typ av gas behöver man inte ta bort hällen från bänken.
- Innan modifieringarna görs, koppla bort apparaten från elnätet och stäng av ventilen för gastillförsel.
- Byt det befintliga munstycket för den nominella värmebelastningen mot lämpliga munstycken för den nya typen av gas (se tabellen).
- När apparaten modifieras för användning med flytande naturgas, dra åt regleringskraven för minsta värmebelastning hela vägen för att nå den minsta värmebelastningen.
- När apparaten modifieras för användning med naturgas, lossa regleringskraven för minsta värmebelastning för att nå den minsta värmebelastningen, men inte med mer än 1,5 varv.

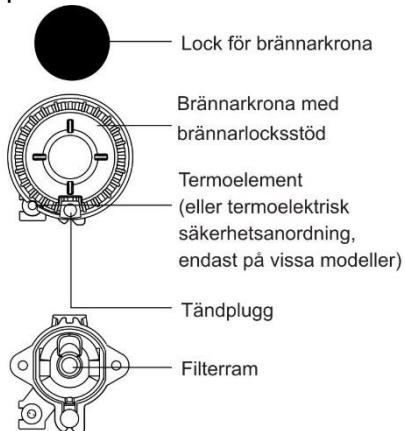
När apparaten har modifierats för användning med en annan typ av gas, byt den gamla dekalen med information om gastyp (på märkplattan) mot den relevanta nya dekalen, och testa apparatens funktion och tätning.

Se till att elektriska ledare, termostatkapillär och termoelement inte når in i gasflödesområdet.

Justeringselement

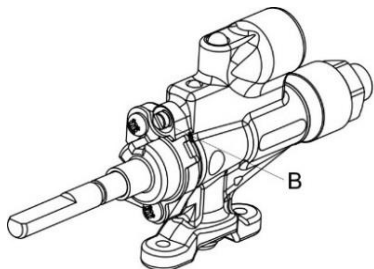
- Justeringselement för minsta värmebelastning av brännare nås genom öppningarna på kontrollpanelen.
- Ta bort kontrollvred.

Spisbrännare

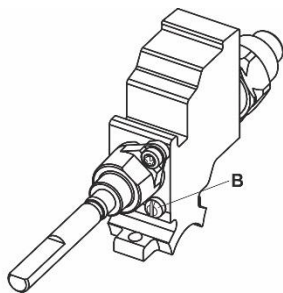


Gasventil med säkerhetsanordning

B Regleringsskruv för minsta värmebelastning



Copreci



Sabaf

KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

TILLAGNINGSTEST

Testad i enlighet med standarden EN 60350-1.

BAKNING

Rätt	Utrustning	Skena (nerifrån räknat)	System	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
Småkakor en nivå	grund emaljbelagd bakplåt	3	==	140-150*	25-40
Småkakor en nivå		3	⊕	140-150*	25-40
Småkakor två nivåer		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Småkakor tre nivåer		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Muffins en nivå	grund emaljbelagd bakplåt	3	==	150-160	25-40
Muffins en nivå		3	⊕	150-160	25-40
Muffins två nivåer		1,3	⊕	140-150	30-45
Muffins tre nivåer		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kaka	rund metallform ø26/trådhylla (stödgaller)	1	==	160-170*	20-35
Kaka		2	⊕	160-170*	20-35
Äppelpaj	2x rund metallform ø20/trådhylla (stödgaller)	2	==	170-180	55-75
Äppelpaj		2	⊕	170-180	45-65
Rostat bröd	trådhylla/galler	4	▼▼▼	230	1-4
Biffar av köttfärs	trådhylla (stödgaller) + djup bakplåt som droppbricka	4	▼▼▼	230	20-35

* Fövärm i 10 minuter.

TABELL ÖVER MUNSTYCKEN

Gastyp, tryck	Wobbetal	Extra brännare		Normal brännare	
		Standard			
		max	min	max	min
Naturga H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , Naturga E, Naturga E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Förbrukning (l/h)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Typ av munstycke (1/100 mm)	72X	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	103Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Munstycks-ID	690771		568169	
Flytande gas 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Förbrukning (g/h)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Typ av munstycke (1/100 mm)	50	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Munstycks-ID	690780		568175	
Stadsgas A Wo=22,4+ 24,8 MJ/m ³ G110, p=8 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Förbrukning (l/h)	226,8	108,9	431,0	108,9
	Typ av munstycke (1/100 mm)	145	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	200	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Munstycks-ID	690789		568195	

Gastyp, tryck	Wobbetal	Stor brännare	
		max	min
Naturga H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , Naturga E, Naturga E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3,0	0,76
	Förbrukning (l/h)	285,9	72,4
	Typ av munstycke (1/100 mm)	130H3	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Munstycks-ID	574285	
Flytande gas 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3,0	0,76
	Förbrukning (g/h)	218,3	55,3
	Typ av munstycke (1/100 mm)	86	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Munstycks-ID	574287	
Stadsgas A Wo=22,4+ 24,8 MJ/m ³ G110, p=8 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3,0	0,76
	Förbrukning (l/h)	680,5	172,4
	Typ av munstycke (1/100 mm)	290	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Munstycks-ID	568196	

¹⁾ Copreci / ²⁾ Sabaf

- Regleringsskruvar för flytande gas installeras och ställs in på fabriken enligt typen av gas för vilken fabriksstandardinställningarna gäller.
- När apparaten modifieras för användning med en annan typ av gas måste regleringsskruven dras åt eller lossas för att ställa in nödvändigt gasflöde (lossa inte regleringsskruven med mer än 1,5 varv).

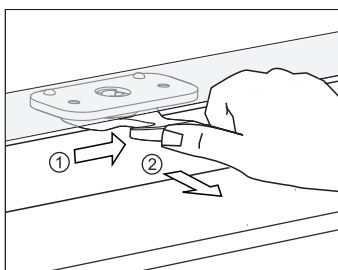
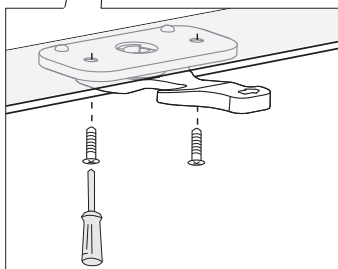
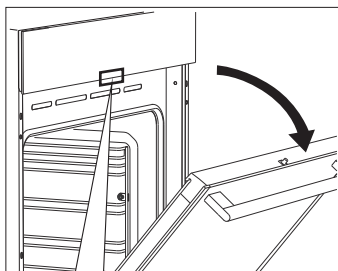
Brännareffekten indikeras genom att det övre Hs kalorigärdet följs.



Anslutningen till gasnätet och justering till en annan typ av gas får endast utföras av fackman från gasdistributören eller en auktoriserad servicetekniker!

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

ID 705488

A**B**