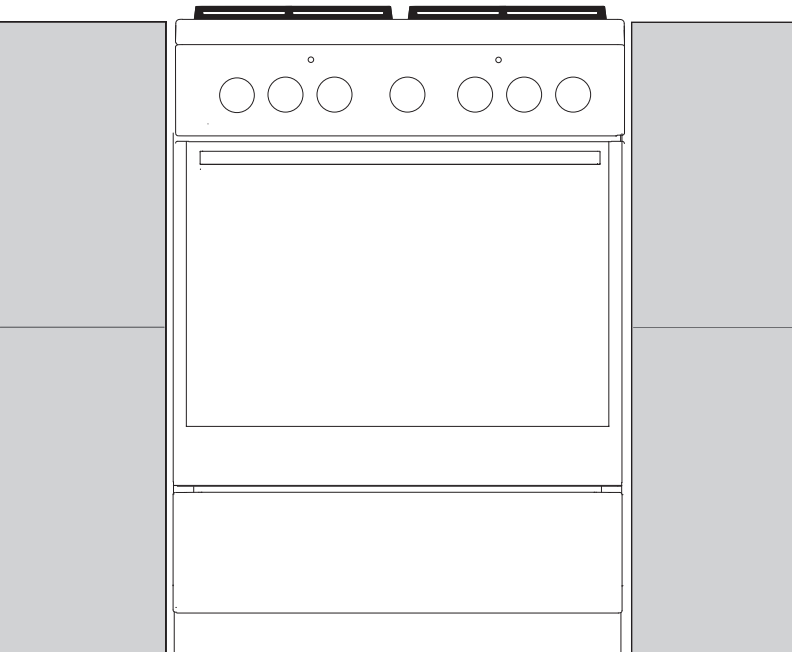


SV

# DETALJERADE INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV EN KOMBINERAD FRISTÅENDE SPIS

**gorenje**



FK6A...  
FM6A...

Tack för ditt förtroende och för att du valde 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. Telefonnummer finns på fakturan eller på följesedeln.

Bruksanvisningen gäller bara om landssymbolen är tryckt på apparaten. Om det INTE finns någon landssymbol på apparaten, se tekniska instruktioner för justering av apparaten enligt föreskrifterna i aktuellt land.

Apparaten får bara anslutas i enlighet med alla relevanta föreskrifter, och den får endast användas i väl ventilerade utrymmen. Läs instruktionerna innan du ansluter eller använder apparaten.

Instruktioner för användning är även tillgängliga på vår webbplats:

<http://www.gorenje.com>



Viktig information



Tips, anmärkning

# INNEHÅLL

<b>4 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR</b> 8 Innan du ansluter apparaten ..... <b>9 KOMBINERAD FRISTÅENDE SPIS</b> 13 Kontrollenhet 14 Apparatinformation – typskylt	<b>INTRODUK- TION</b>
<b>15 ANVÄNDA APPARATEN</b> 15 Innan du använder apparaten för första gången 15 Håll (beroende på modell) 20 Ugn 22 Välja inställningar 22 Starta tillagningsprocessen 22 Stänga av ugnen 23 Beskrivningar av system (tillagningslägen) och tillagningstabeller	<b>ANVÄNDA APPARATEN</b>
<b>39 RENGÖRING &amp; UNDERHÅLL</b> 40 Konventionell ugnsrengöring 40 Rengöra spishällarna 41 Gasbrännare 42 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen 43 Borttagning och rengöring av galler och utdragbara teleskopskenor 44 Rengöring och installation av de katalytiska insatserna 45 Rengöra taket i ugnsutrymmet 46 Ta bort och sätta in ugnsluckan 49 Ta bort och sätta in ugnsluckans glas 51 Byte av glödlampa	<b>RENGÖRING &amp; UNDERHÅLL</b>
<b>52 SÄRSKILDA VARNINGAR OCH FELRAPPORTER</b>	<b>FELSÖKNING</b>
<b>54 INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING</b> ..... <b>61 TABELL ÖVER MUNSTYCKEN</b> ..... <b>64 KASSERING</b>	<b>ÖVRIGT</b>

# VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

---



## LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS

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

**VARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

**VARNING:** Under användning kan de åtkomliga delarna på apparaten bli varma. Håll små barn borta från ugnen.

Apparaten blir mycket varm under användning. Var noga med att inte vidröra ugnsvärmarna.

**VARNING:** Brandrisk: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezonerna.

**VARNING:** Övervakad 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.

**FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocedur måste övervakas kontinuerligt.

**WARNING:** Innan byte av glödlampan, se till att apparaten har kopplats bort från elnätet för att förhindra risken för elstötar.

**FÖRSIKTIGHET:** Apparaten är avsedd endast för tillagningsändamål. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

Apparaten är inte avsedd att kontrolleras av externa timers eller andra speciella fjärrstyrningssystem.

**WARNING:** Använd endast spisskydd som konstruerats av tillverkaren av spisen eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämpliga skydd, integrerade i apparaten. Användning av felaktiga skydd kan orsaka olyckor.

**WARNING:** Om ytan har spruckit, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt. Stäng av alla värmezoner med respektive kontroll och avlägsna säkringen eller stäng av huvudströmmen så apparaten isoleras helt från elnätet.

Om glaset i ugnsluckan är sprucket eller skadat, använd inte ugnen och kontakta service.

Vid anslutning av apparaten, använd en 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>- kabel med markering H05VV-F5G1,5 eller bättre. Kabeln måste installeras av en servicetekniker eller annan kvalificerad person.

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

Metallföremål, t.ex. knivar, gafflar, skedar och lock, ska inte placeras på hällen, eftersom de kan bli varma.

Efter användning, stäng av hällen med kontrollerna och inte via kokkärlsensorn.

Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan eller glaset i hällens lock. De kan skrapa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.

Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ lucka på grund av risken för överhettning.

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

Om strömsladden är trasig måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceagent eller behöriga personer för att undvika fara.



- FÖRSIKTIGHET: risk för lutning.



- VARNING: För att undvika att apparaten tippar, måste en stabiliseringsanordning vara installerad. Se installationsinstruktionerna.

Använd endast temperatursensorn som rekommenderas för denna ugn.

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.

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage i enlighet med gällande föreskrifter.

Apparaten måste anslutas till fixerat kablage som har integrerad enhet för frånkoppling. Fixerat kablage måste placeras ut i enlighet med föreskrifterna.

**Apparaten är avsedd för hushållsbruk.**

Använd den inte för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyger etc. eftersom det kan medföra skada eller brandrisk.

Apparaten får endast anslutas av en expert som auktoriserats av gasbolaget eller ett auktoriserat servicecenter. All relevant lagstiftning och villkoren från det lokala gasbolaget för anslutning till gashuvudröret ska följas.

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

Innan apparaten installeras och ansluts, kontrollera att de lokala kraven och egenskaperna för anslutning (gastyp och tryck) är kompatibla med apparatens inställning.

Inställningarna för apparaten anges på märkplåten.

Denna apparat är inte ansluten till en evakueringsenhet för förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med aktuella installationsföreskrifter.

Detta är en apparat i klass 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.

Apparatens drift är säker med och utan skenorna.

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

- Stäng omedelbart av gastillförseln eller stäng gascylindern
- Släck eventuellt öppen eld och cigaretter
- Slå inte på några elektriska apparater (inklusive lampor)
- Se till att utrymmet är välventilerat – öppna fönstren
- Informera omedelbart ett servicecenter eller en auktoriserad gasleverantör.

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 därmed 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.

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

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.

Apparaten är tung. Minst 2 personer behövs för att bära apparaten.

## INNAN DU ANSLUTER APPARATEN



**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.**

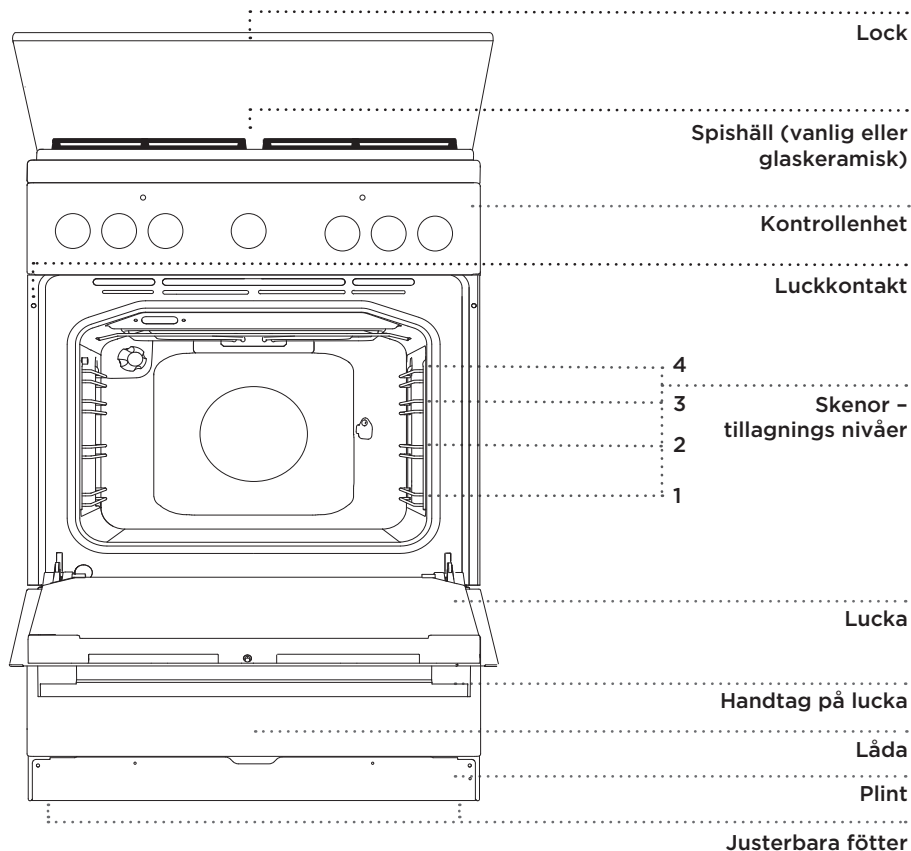


# KOMBINERAD FRISTÅENDE SPIS

## BESKRIVNING AV APPARATEN OCH DESS UTRUSTNING

(beroende på modell)

Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



## APPARATENS LOCK

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.



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.

## TRYCK/DRA-HANDTAG

Tryck lätt på handtaget tills det hoppar ut och vrid det.

 Efter varje användning, vrid tillbaka knappen till positionen "OFF" och tryck in det igen. Dra/tryck-handtaget kan endast tryckas tillbaka när brytaren befinner sig i position "OFF".

## KONTROLLLAMPA

När ugnen är påslagen lyser **den gula signallampen**.

**Den gula lampan** tänds när en apparatfunktion aktiveras (beroende på modell).

**Den röda lampan** tänds när ugnsvärmarna aktiveras. När den valda temperaturen nås släcks den röda lampan.

**När en funktion väljs tänds skivan** för det valda vredet.

**Ugnsbelysningen tänds** automatiskt när tillagningssystemet väljs.

## TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer (observera att nivåerna/skenorna räknas nerifrån och upp).

Skenorna 3 och 4 är avsedda för grillning.

## 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 SKENOR

Ugnen har spår i tre nivåer för insättning av gallret.

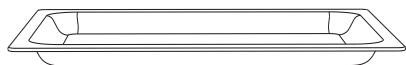
## OMKOPPLARE FÖR UGNLUCKA

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. När ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå en kort stund för att kyla ugnen.


## UGNENS UTRUSTNING OCH TILLBEHÖR (beroende på modell)

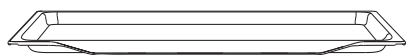


**GLASBAKSKÅL** används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



**GALLRET** används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller bakskål med maten.


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



Använd **LÅNGPANNAN** för matlagning av alla typer av kött, fisk och grönsaker, samt för att samla upp dropparna när du lagar mat på gallret.

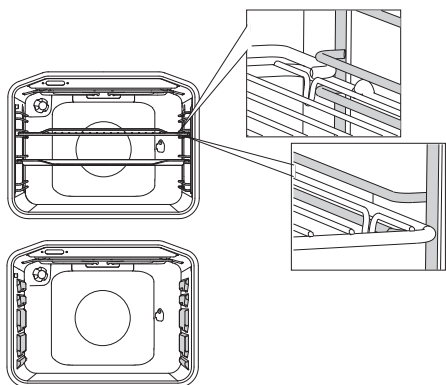


Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.

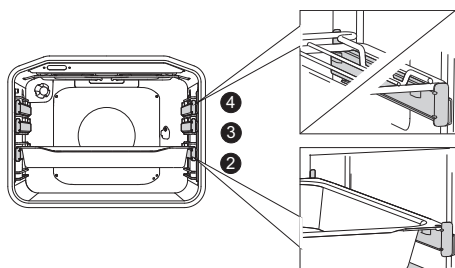
 Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.



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

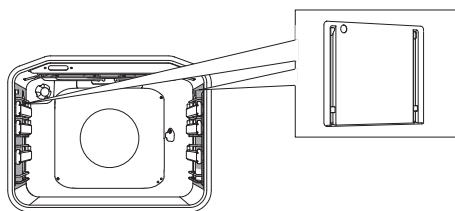


Gallret eller plåten ska alltid sättas in i spåret mellan de två trådprofilerna.



Med utvidgningsbara 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 teleskopskenorna är helt indragna i ugnen.



**KATALYTISKA INSATSER** förhindrar att fettstänk fastnar på väggarna i ugnsutrymmet.



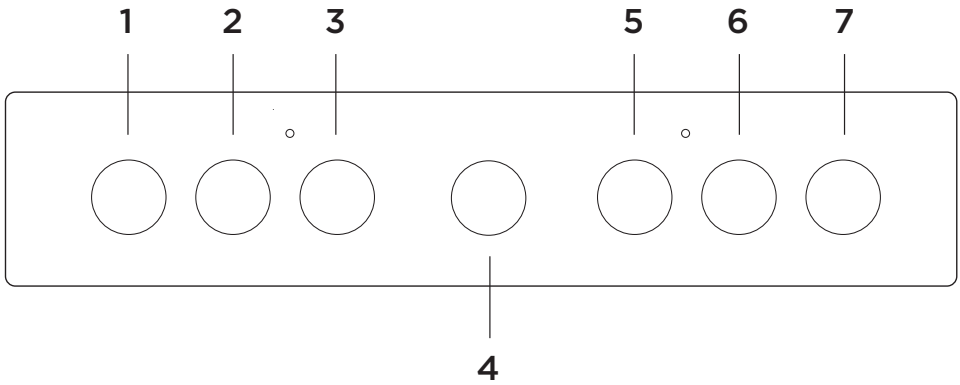
Det **ROTERANDE GRILLSPETTET** används för att steka kött. Setet består av ett stöd, grillspett och ett avtagbart handtag.



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

# KONTROLLENHET

(beroende på modell)



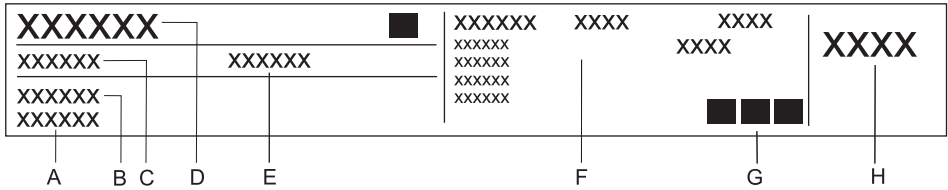
- 1 VRED FÖR VÄNSTER FRÄMRE VÄRMEZON
- 2 VRED FÖR VÄNSTER BAKRE VÄRMEZON
- 3 VÄLJARVRED FÖR TILLAGNINGSSYSTEM
- 4 ÄGGKLOCKA/GNISTTÄNDARKNAPPEN (beroende på modell)
- 5 TEMPERATURVRED
- 6 VRED FÖR HÖGER BAKRE VÄRMEZON
- 7 VRED FÖR HÖGER FRÄMRE VÄRMEZON

## OBS!

Symboler för tillagningssystem kan finnas på vredet eller på frontpanelen (beroende på apparatmodell).

# APPARATINFORMATION - TYP SKYLTY

(beroende på modell)



- A Serienummer
- B Modell
- C Typ
- D Varumärke
- E Kod
- F Teknisk information
- G Indikationer/symboler för efterlevnad
- H Fabriksinställningar för gastyp

**Märkplåten med grundläggande information om apparaten sitter på kanten av ugnen och kan ses när du öppnar ugnsluckan.**

# ANVÄNDA APPARATEN

## INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

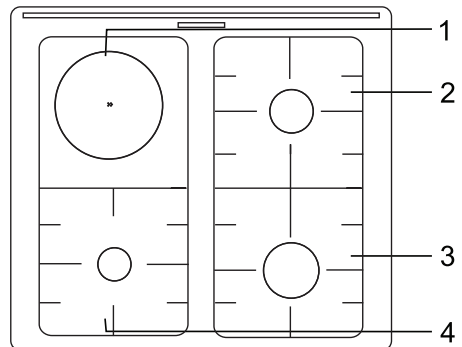
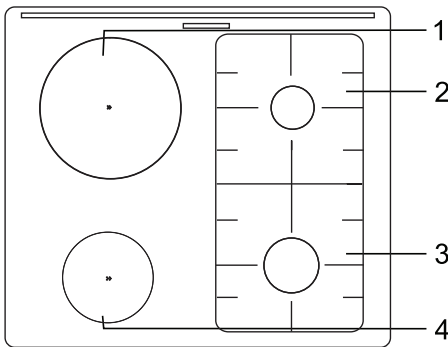
Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans. Rengör alla tillbehör och redskap med varmt vatten och vanligt rengöringsmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel.

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

När du har tagit emot apparaten, torka av hela hällen, inklusive värmezonerna, med en fuktig trasa.

Om din häll har vanliga tillagningszoner, sätt dem på maximal effekt i 3 till 5 minuter utan tillagningskärl på dem. När tillagningszonerna värms upp kan lite rök uppstå på hällens yta. På detta sätt når tillagningszonens finish sin maximala tålighet.

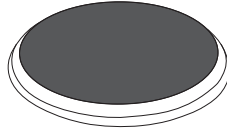
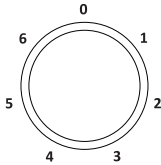
## HÄLL (beroende på modell)




1. Kokzon, vänster bak
2. Kokzon, höger bak
3. Kokzon, höger fram
4. Kokzon, vänster fram


## KONVETIONELLA HÄLLAR

- Se till att värmezonen och kokkärlets 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 kokkärlet kan orsaka korrosion.



Vrid på reglaget för att slå på tillagningszonen. Tillagningszonens effekt kan ställas in i steg från 1 till 6 eller kontinuerligt från 1 till 4.

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

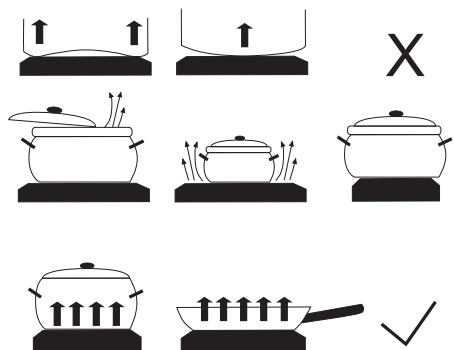
 Snabbvärmesoner (endast vissa modeller) har större effekt än vanliga tillagningszoner, vilket innebär att de kan värmas upp snabbare. Dessa tillagningszoner indikeras med en röd punkt i mitten. Efter upprepad uppvärmning och rengöring kan denna punkt försvinna.



**Vid långvarig användning av gjutjärnspannor 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.
- Kokkärlets botten och värmezonens diameter ska vara lika stora.
- Kokkärl i härdat glas med särskild botten kan användas på värmezonerna 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 värmezonerna.

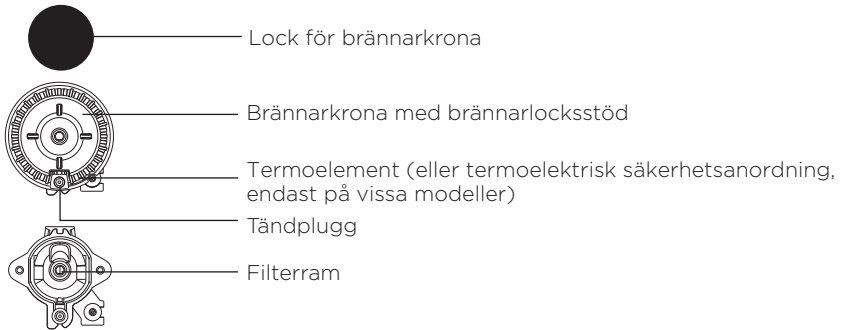
- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonerna på full effekt och använd sedan motsvarande sensor för att minska tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt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

## TIPS FÖR ENERGIBESPARING

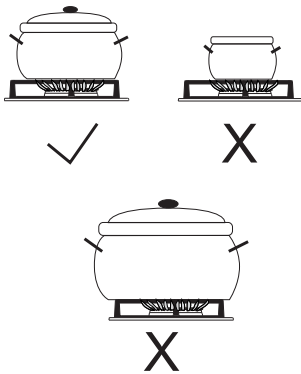
- Kokkärlets bottendiameter ska matcha värmezonens diameter. Om kokkärl är för litet kommer en del av värmen att gå förlorad och värmezonerna kan skadas.
- Använd ett lock på kärlet när matlagningen tillåter det.
- Kokkärl ska vara lämpligt i förhållande till mängden mat. Om du tillagar en liten mängd 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 kokkärl är förslutet med ett lock. - När vattnet kokar, minska värmen till en nivå som är precis tillräcklig för att bibehålla långsam sjudning.

# GASBRÄNNARE

- Bryna maten genom att först ställa in brännaren på maximal effekt, och fortsätt 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



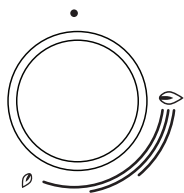
- Rätt val av kokkÄrl möjliggör optimal tillagningstid och gasförbrukning. KÄrlets diameter är viktigast i detta avseende.
- Om en kastrull eller panna är för liten når lågorna över botten kÄnt och skadar den. Dessutom blir gasförbrukningen högre.
- FörbrÄnning av gas behöver också luft. Om kastrullen 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
Stor (3,0 kW)	220-260 mm
Normal (1,9 kW)	160-220 mm
Extra (1,0 kW)	120-140 mm
Multi-ringbrÄnnare (3,5 kw)	220-260 mm

## TÄNDNING AV BRÄNNARE OCH ANVÄNDNING (beroende på modell)

 Tryck alltid på vredet innan du vrider det.



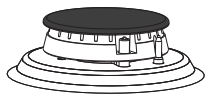
Tillagningseffektnivåer indikeras på vreden med en stor och en liten symbol av lågan. Vrid vredet genom läget för den stora lågan  till läget för den lilla lågan  och tillbaka igen. Driftområdet är mellan de två symbolerna för lågor. Inställningar mellan  och  rekommenderas inte. I detta område är lågan ostadig och kan slockna.

 Placera kärlet på gallret ovanför brännaren innan du tänd den (gäller för trerings-, tvånings- och mini-wokbrännare). Stäng av en brännare genom att vrida vredet åt höger till läge .

### Enhandständning




Tänd en gasbrännare genom att trycka på motsvarande vred och vrida det till läget för maximal effekt. 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. strömavbrott eller fuktiga gnisttändare, kan du även tända gasen med en tändsticka eller tändare. Efter tändning, håll vredet intryckt i ungefär 10 sekunder tills lågan stabiliserats.

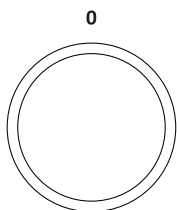


Om brännaren inte tänds på 15 sekunder, stäng den och vänta i minst 1 minut. Upprepa därefter tändningsprocessen.

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

# UGN

## VÄLJ TILLAGNINGSSYSTEM (beroende på modell)



Vrid reglaget (vänster och höger) för att välja matlagningssystem (se programtabell, beroende på modell).



Inställningarna kan också ändras under tillagningen.

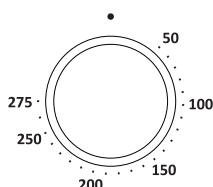
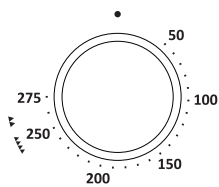
SYSTEM	BESKRIVNING	FÖRESLAGEN TEMPERATUR °C
<b>TILLAGNINGSSYSTEM</b>		
»»»»	<b>SNABBFÖRVÄRMNING</b> Använd denna funktion om du vill värma upp ugnen till önskad temperatur så snabbt som möjligt. Denna funktion lämpar sig inte för tillagning av mat. När ugnen värms upp till den önskade temperaturen är uppvärmningsprocessen klar.	160
— —	<b>ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE</b> Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen. Bakverk eller kött kan endast ugnsbakas/stekas på en hyllnivå.	200
— —	<b>ÖVRE VÄRMARE</b> Endast värmaren i taket i ugnsutrymmet utstrålar värme över maten. Använd den för att bryna rättens övre del (slutbryning).	180
— —	<b>NEDRE VÄRMARE</b> Endast värmaren i botten i ugnsutrymmet utstrålar värme. Använd denna värmare för att bryna rättens undre del.	180
▼▼	<b>GRILL</b> Endast grillvärmaren, en del av den stora grillsetsen, är aktiverad. Detta system används för att grilla en mindre mängd öppna sandwichar eller ölkorvar, och för att rosta bröd. Max tillåten temperatur: 230 °C.	220
▼▼▼	<b>STOR GRILL</b> 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. Max tillåten temperatur: 230 °C.	220
▼▼▼ ✦	<b>GRILL MED FLÄKT</b> 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
	<b>ÖVRE VÄRMARE OCH FLÄKT</b> 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
	<b>VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE</b> Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Detta system används för att baka pizza, saftiga bakverk, fruktkakor, jäst deg och pajdeg.	200
	<b>VARMLUFT</b> 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 stekning av kött och gräddning av bakverk.	180
	<b>NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT</b> Detta system används för att grädda lågjästa bakverk och konservera frukt och grönsaker.	180
	<b>ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE MED FLÄKT</b> 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
	<b>VÄRMNING AV TALLRIKAR</b> Använd denna funktion för att värma upp tallrikar, koppar etc. innan du serverar maten i dem för att hålla maten varm längre.	60
	<b>GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b> 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. Ställ in temperaturen mellan 140 °C och 220 °C.	180
	<b>UPPTINING</b> Luften cirkulerar utan någon värmare aktiverad. Endast fläkten är på. Detta läge används för långsam upptining av fryst mat.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Endast den nedre värmaren utstrålar värme. Använd denna funktion för att avlägsna fläckar och matrester från ugnen. Programmet tar 30 minuter.	70

<sup>1)</sup> Det används för att fastställa energieffektivitetsklassen enligt standarden EN 60350-1.

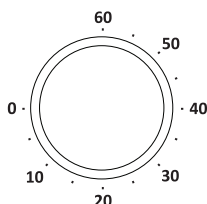
# VÄLJA INSTÄLLNINGAR

## JUSTERA TILLAGNINGSTEMPERATUREN



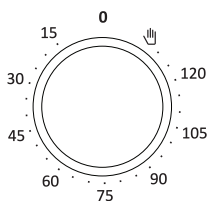
 När du använder ugnssystemet med stor grill och grill, ställ in temperaturvredet till position .

## STÄLLA IN KLOCKAN




### ÄGGKLOCKA

Vrid vredet medurs för att ställa in tiden. Finjustera sedan inställningen genom att vrida vredet i motsatt riktning. Den längsta möjliga inställningen är 60 minuter. När den inställda tiden har löpt ut hörs en ljudsignal som varar i ca fem sekunder.



### AVSTÄNGNINGSTIMER (timeromkopplare)

Välj först tillagningssystem och temperatur. Ställ in tiden genom att vrida vredet medurs. När den inställda tiden har löpt ut avaktiveras det valda värmesystemet.


 Om du inte vill använda timeromkopplaren eller om tiden antingen är kortare än 15 minuter eller längre än 120 minuter, rekommenderas den manuella inställningen. Vrid vredet åt vänster för att välja symbolen (hand). I läget "0" är inte ugnen igång.

# STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Ställ in systemet och temperaturen och starta sedan tillagningsprocessen.

# STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läge "0".

 Efter tillagningsprocessen fortsätter kylfläkten att vara igång en stund, beroende på temperaturen. Om du lämnar kvar maten i ugnen kan ånga avdunsta från den och kondensera på frontpanelen och ugnsluckan.

# BESKRIVNINGAR AV SYSTEM (TILLAGNINGSLÄGEN) OCH TILLAGNINGSTABELLER

Om du inte kan hitta den mat du önskar i tillagningstabellen, hitta information för liknande mat. Informationen som visas gäller för tillagning på en enda nivå.

Ett intervall med föreslagen temperatur indikeras. Starta med en lägre temperaturinställning och höj den om du finner att maten inte bryns tillräckligt.

Tillagningstider är grova uppskattningar och kan variera beroende på vissa förhållanden.

**Förvärm ugnen** endast om det uttryckligen anges i receptet eller i tabellerna i denna bruksanvisning. 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 större stycken kött eller bakverk tillagas skapas mycket ånga inuti ugnen, och denna ånga kan i sin tur kondensera på ugnsluckan. Detta är ett normalt fenomen som inte påverkar apparatens funktioner. Efter tillagningen ska du torka av luckan och luckglaset.

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

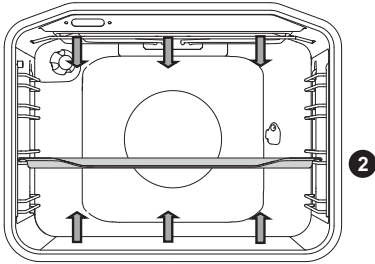
Låt inte maten svalna i en stängd ugn för att förhindra kondensbildning (fukt).

## Standardtillagningsnivåer och rekommenderad kärntemperatur för olika typer av kött

Typ av livsmedel	Matens kärntemperatur (°C)	Köttets och köttsaftens färg vid genomskärning
<b>NÖTKÖTT</b>		
Blodig	40-45	Rött kött, nästan rått, lite köttsaft
Medium/rare	55-60	Ljust röd, mycket köttsaft som är lätt röd
Medium	65-70	Rosa, lite köttsaft
Genomstekt	75-80	Jämnt, gråaktigt brun, lite, färglös köttsaft
<b>KALV</b>		
Genomstekt	75-85	Rödbrun
<b>FLÄSK</b>		
Medium	65-70	Ljusrosa
Genomstekt	75-85	Gyllene
<b>LAMM</b>		
Genomstekt	79	Grå, lätt rosa saft
<b>FÅR</b>		
Blodig	45	Rött kött
Medium/rare	55-60	Ljust röd
Medium	65-70	Rosa i mitten
Genomstekt	80	Grått
<b>GETKÖTT</b>		
Medium	70	Ljust rosa, rosa köttsaft
Genomstekt	82	Grått, lätt rosa köttsaft
<b>KYCKLING</b>		
Genomstekt	82	Ljusgrå
<b>FISK</b>		
Genomstekt	65-70	Vit till gråbrun



## ÖVRE OCH NEDRE VÄRMARE



Värmarna i ugnsutrymmets nedre och övre del utstrålar jämn värme i ugnen.

### Steka kött:

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

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

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Fläskstek	1500	2	180-200	90-110
Grisbrog	1500	2	180-200	100-120
Fläskrullad	1500	2	180-200	120-140
Köttfärslimpa	1500	2	200-210	60-70
Nötstek	1500	2	170-190	120-140
Kalvrullad	1500	2	180-200	90-120
Lammrostbiff	1500	2	180-200	80-100
Kaninstek	1500	2	180-200	50-70
Hjortlägg	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kyckling	1500	2	190-210	70-90
<b>FISK</b>				
Bräserad fisk	1 000g/stycke	2	210	50-60

Använd detta system till stekt kyckling, om apparaten inte har  funktionen.

Använd detta system för att baka pizza, om apparaten inte har  funktionen.

Symbolen \* betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

### 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.

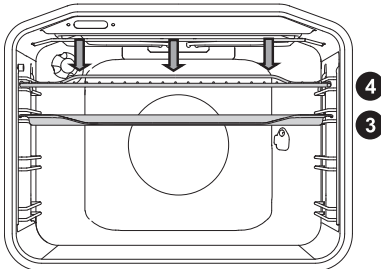
Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>BAKVERK</b>			
Grönsakssufflé	2	190-200	30-35
Söt sufflé	2	190-200	30-35
Småfranskor (Semmel)*	2	190-210	20-30
Vitt bröd *	2	180-190	50-60
Bovetebröd *	2	180-190	50-60
Fullkornsbröd *	2	180-190	50-60
Rågbröd *	2	180-190	50-60
Speltbröd *	2	180-190	50-60
Valnötskaka	2	170-180	50-60
Sockerkaka *	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Muffins	2	170-180	25-30
Små bakverk av jäsdeg	2	200-210	20-30
Kål "pirozhi" (piroger)	2	185-195	25-35
Fruktkaka	2	150-160	40-50
Marängkakor	2	80-90	120-130
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	170-180	30-40

Symbolen \* betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.



**För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.**

# STOR GRILL, GRILL



När du grillar mat med den stora grillen är den övre värmaren och grillvärmaren i taket på ugnen aktiverade.

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

Max tillåten temperatur: 230 °C.

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

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.

## Grilltabell - liten grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Nötkött, medium/rare	180 g/stycke	3	230	15-20
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	3	230	18-22
Fläskkotletter	280 g/stycke	3	230	20-25
Grillkorvar	70 g/stycke	3	230	10-15
<b>ROSTAT BRÖD</b>				
Rostat bröd	/	4	230	3-6
Smörgåsar	/	4	230	3-6

## Grilltabell - stor grill

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Nötkött, rare	180 g/stycke	3	230	15-20
Biff, genomstekt	180 g/stycke	3	230	18-25
Fläskkarréfilé	150 g/stycke	3	230	20-25
Fläskkotletter	280 g/stycke	3	230	20-25
Kalvskiva	140 g/stycke	3	230	20-25
Grillkorvar	70 g/stycke	3	230	10-15
Spam (leverkorv)	150 g/stycke	3	230	10-15
<b>FISK</b>				
Laxkotletter/filéer	200 g/stycke	3	230	15-25
<b>ROSTAT BRÖD</b>				
Rostat bröd	/	4	230	1-3
Smörgåsar	/	4	230	2-5

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.

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



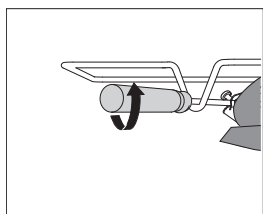
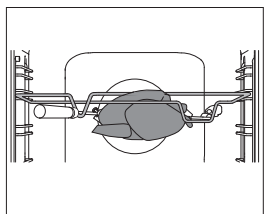
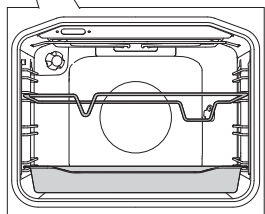
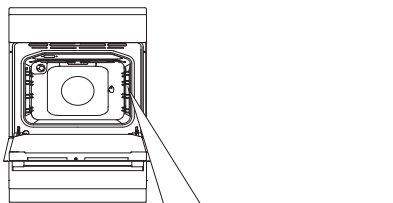
**Håll alltid ugnsluckan stängd då grillvärmaren (infraröd) används.**

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

## Tillagning med roterande grillspett (beroende på modell)



Maxtemperatur vid användning av roterande grillspett är 230°C.



**1** Sätt in stödet för grillspettet i den 3:e skenan nerifrån och sätt långpannan i den nedersta (1:a) skenan som uppsamlingsbehållare.

**2** 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).

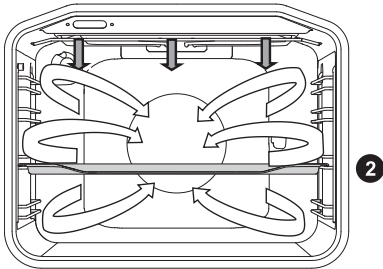
**3** Ta av spettets handtag och stäng ugnsluckan.

Sätt på ugnen och välj systemet **STOR GRILL**



Grillen är endast igång när ugnsluckan är stängd.

## GRILL MED FLÄKT

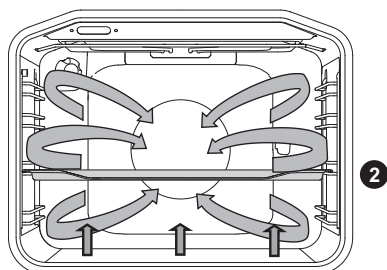


I detta användningsläge aktiveras grillvärmaren och fläkten samtidigt. Lämpligt för grillning av kött, fisk och grönsaker.

(Se beskrivningar och tips för GRILL.)

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Anka	2000	2	150-170	80-100
Fläskstek	1500	2	160-170	60-85
Grisbrog	1500	2	150-160	120-160
Fläksskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kyckling	700	2	190-210	50-60
Kyckling	1500	2	190-210	60-90
<b>FISK</b>				
Forell	200 g/stycke	2	200-220	20-30

## VARMLUFT OCH NEDRE VÄRMARE



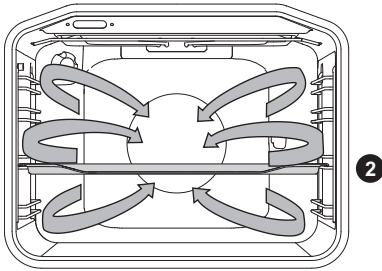
Den nedre värmaren, runda värmaren och varmluftsfläkten är aktiverade. Lämplig för bakning av pizzor, äppelpaj och fruktkakor.

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

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Cheesecake, pajdeg	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, pajdeg	2	180-200	35-40
Äpplepaj, jäst deg	2	150-160	35-40
Äpplestrudel, filodeg	2	170-180	45-65

Symbolen \* betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

# 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 härdat 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.

Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Fläskstek, med svål	1500	2	170-180	140-160
Anka	2000	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkon	5000	2	150-170	180-220
Kycklingbröst	1000	3	180-200	60-70
Fylld kyckling	1500	2	170-180	90-110



### 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.

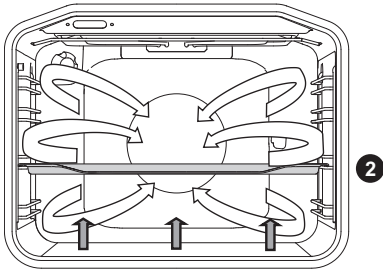
Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>BAKVERK</b>			
Sockerkaka	2	150-160	25-35
Smulkaka	2	160-170	25-35
Sockerkaka med frukt	2	150-160	45-65
Rulltårta*	2	160-170	15-25
Fruktkaka, pajdeg	2	160-170	50-70
Äppelstrudel	2	170-180	40-60
Kex, pajdeg*	2	150-160	15-25
Kex, pressade*	2	140-150	15-25
Kakor, jäst deg	2	170-180	20-35
Kakor, filodeg	2	170-180	20-30
<b>FRYST MAT</b>			
Äpple- och kesostrudel	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Stekt potatis, ugnsklar	2	170-180	20-35
Kroketter, ugnsbakade	2	170-180	20-35

Symbolen \* betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

## NEDRE VÄRMARE OCH FLÄKT



Detta system används för att grädda lågjästa 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:

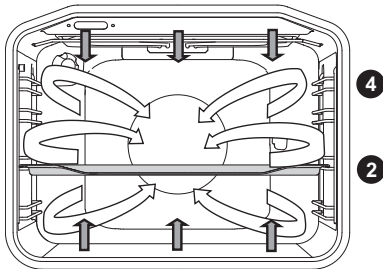
Förbered maten som ska konserveras och burkarna på sedvanligt sätt. Använd burkar med gummiring och glaslock. Använd inte burkar med gängade lock eller metallock/formar. Se till att burkarna har samma storlek, fylls på med samma innehåll och att de är väl tillslutna.

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.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Sjudningstid (min)	Temperatur och tid efter att sjudningen har påbörjats	Vilotid i ugnen (min)
<b>FRUKT</b>					
Jordgubbar	2	160-180	30-45	/	20-30
Stenfrukter	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruktmos	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>GRÖNSAKER</b>					
Inlagd gurka	2	160-180	30-45	/	20-30
Bönor/morötter	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

## 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 förvärmda ugnen, vänta på att lampan ska slockna första gången. För bästa resultat, använd bara en nivå.

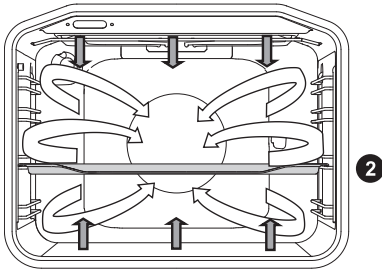
Ugnen ska förvärmas. Använd den andra eller fjärde nivån, nerifrån räknat.

### Gräddningstabell för bakverk för användningsläget med nedre och övre värmare samt fläkt

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>BAKVERK</b>			
Marmorerad kaka	2	140-150	45-55
Kaka i rektangulär bakplåt	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Fruktkaka - pajdeg	2	140-150	35-45
Sockerkaka	2	140-150	25-35
Sockerkaka med frukt	2	130-140	35-45
Rulltårta	2	140-150	15-25
Julkaka	2	130-140	50-60
Geléfyllda rullar (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf	2	130-140	40-50
Kakor av pajdeg	2	140-150	15-25
Pressade kakor *	2	130-140	10-15
Små bakverk, jäsdeg	2	140-150	15-20
Bröd *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Äppelstrudel	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Filodeg	2	150-160	18-25


Symbolen \* betyder att ugnen ska förvärmas med användning av det valda tillagningssystemet.

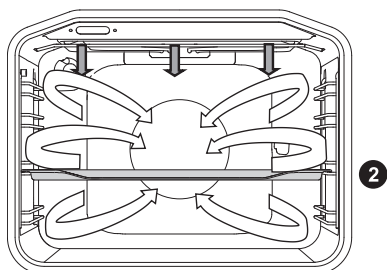
## GENTLEBAKE



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.

Typ av livsmedel	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (minuter)
<b>KÖTT</b>			
Fläskstek, 1 kg	2	190	90 - 120
Fläskstek, 1 kg	2	190	100-130
Oxfilé, 200 g/stycke	2	180	40 - 50
Kyckling, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kyckling, bröstfilé, 200 g/ stycke	2	200	45 - 60
Kalvstek, 1 kg	2	180	95 - 120
<b>FISK</b>			
Hel fisk, 200 g/stycke	2	190	35 - 45
Fiskfilé, 100 g/stycke	2	190	25 - 35
<b>BAKVERK</b>			
Kakor av pajdeg	2	150	25-40
Spritsade kakor	2	150	35-50
Små muffins	2	170	35-50
Rulltårta	2	170	40-55
Fruktkaka, pajdeg	2	170	65-85

(Gäller apparater med utdragbara skenor eller vanliga skenor, utan varmluftssystem )



Typ av livsmedel	Vikt (g)	Skena (nerifrån räknat)	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
<b>KÖTT</b>				
Anka	2000	2	150	90-110
Fläskstek	1500	2	160	80-100
Grisbrog	1500	2	150	130-160
Fläksskank	1000	2	150	130-150
Halv kyckling	700	2	190	60-70
Kyckling	1500	2	190	80-100
<b>FISK</b>				
Forell	200 g/stycke	2	200	20-30

## 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.

I de flesta fall är det rekommenderat att ta ut maten ur förpackningen (glöm inte att ta bort eventuella metallklämmor).

Halvvägs genom upptiningstiden ska styckena vändas, röras om och separeras om de var sammanfrusna.

## 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.

## 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

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.

Obs! Ytan 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 kåpans 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.



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

# KONVENTIONELL UGNSRENGÖRING

Du kan använda standardrengöringsproceduren för att ta bort fläckar som sitter hårt i ugnen (genom att använda rengöringsmedel eller en ugnsspray). Efter sådan rengöring, skölj bort rester av rengöringsmedlet grundligt.

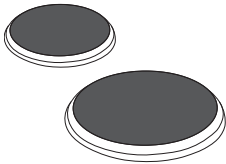
Rengör ugnen och tillbehören efter varje användningstillfälle för att undvika att matrester bränns fast i ytan. Det enklaste sättet att få bort fett är att använda varmt såplödder medan ugnen fortfarande är varm.

Använd konventionella ugnsgöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet. Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

Rengör tillbehören (bakplåtar, galler etc.) med varmt vatten och diskmedel.

Ugnen, ugnsutrymmet och bakplåtarna är försedda med en specialemaljbeläggning för en jämn och beständig yta. Denna specialbeläggning underlättar rengöring vid rumstemperatur.

## 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.

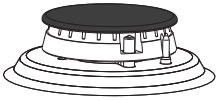
Vätskor som innehåller salt, överkokta vätskor och fukt har en skadlig effekt på tillagningszonerna. Rengör alltid värmezonen.

använd vanliga rengöringsmedel och vanliga skötselmedel för att sköta tillagningszonerna. Om värmezonen är en aning varm, 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.



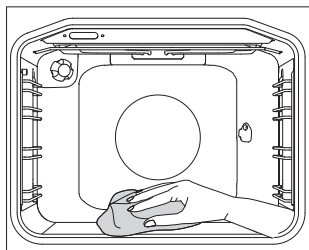
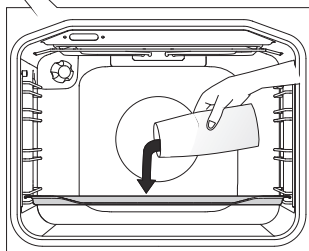
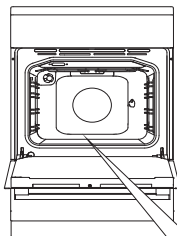
# GASBRÄNNARE



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.

# ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN



- 1** Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till Aqua Clean. Ställ TEMPERATURVREDET på 70 °C.

- 2** Håll 0,6 liter vatten i en djup bakplåt och sätt in den i den nedersta skenan.

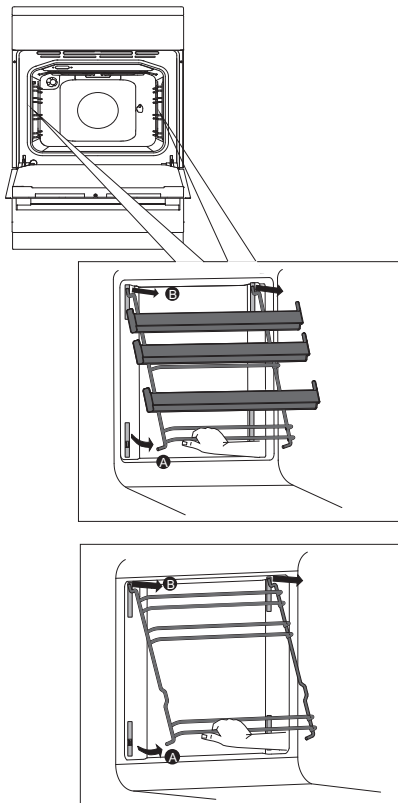
- 3** Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsyrtorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.



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.



**A** Håll skenorna i den understa delen och dra dem mot mitten av ugnsutrymmet.

**B** Ta bort dem från öppningarna upptill.

Sätt tillbaka skenorna i omvänd ordningsföljd.

## **VARNING:**

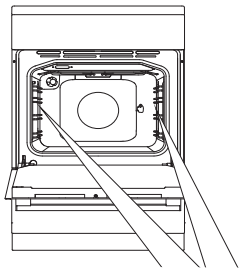
Ta inte bort klämmorna som sitter i ugnsutrymmet.



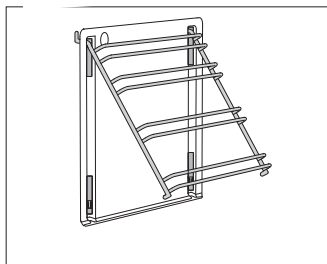
Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

# RENGÖRING OCH INSTALLATION AV DE KATALYTISKA INSATSERNA

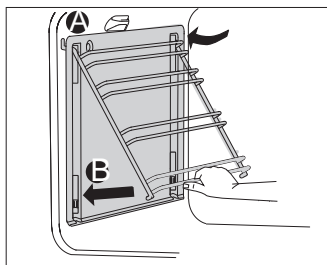
Använd endast konventionella rengöringsmedel för att rengöra skenorna.



Ta bort trådskenorna eller de utdragbara skenorna.



**1** Montera skenorna på den katalytiska insatsen.



**2** Häng insatserna med skenorna på i hålen och dra uppåt.

**A** Sätt in insatserna i öppningen längst upp.

**B** Tryck fast dem i snäpplåset i botten.

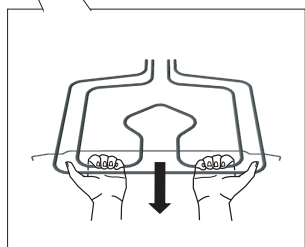
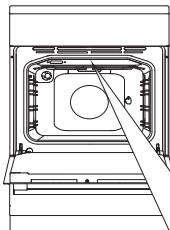


Diska inte de katalytiska insatserna i diskmaskin.

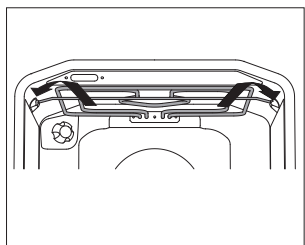
# RENGÖRA TAKET I UGNSUTRYMMET

(beroende på modell)

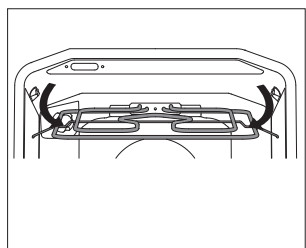
Den övre grillvärmaren är fällbar för att tillåta enklare rengöring av ugnsutrymmets tak. Ta ut plåtar, galler och skenor innan du rengör ugnen.



Dra i värmaren tills balken frigörs från stöden på vänster och höger sida av ugnsutrymmet.



💡 Använd aldrig värmaren när den är nedfälld. Efter rengöring, följ samma procedur i omvänd ordningsföljd för att trycka tillbaka värmaren tills balken snäpper fast igen.

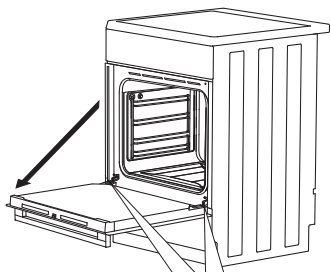


**Koppla bort apparaten från vägguttaget.**

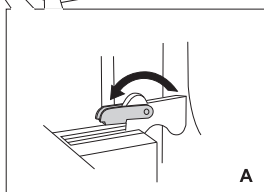
**Värmaren måste vara sval; annars är det risk för brännskador.**

# TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

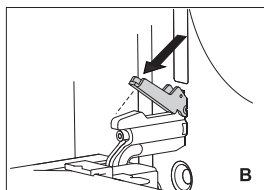
(beroende på modell)



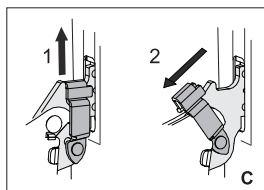
**1** Öppna först luckan helt (så långt det går).



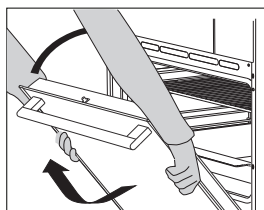
**2 A** Roterar stoppen hela vägen tillbaka (vid vanlig stängning).



**B** Med mjuk stängning, rotera stoppen bakåt i 90°.



**C** Om apparaten är utrustad med GentleClose-systemet, lyft dörrlåsen något och dra dem mot dig.



**3** Stäng dörren långsamt tills låsen är inriktade med skårorna. Lyft dörren något och dra ut den från de båda gångjärnsplatserna på apparaten.

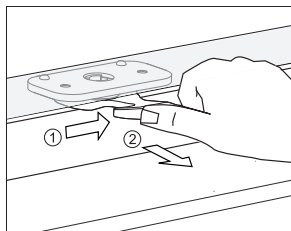


Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.




När du sätter tillbaka luckan, se alltid till att gångjärnshållarna är korrekt placerade i gångjärnsbäddarna för att förhindra plötslig stängning av huvudgångjärnet som är anslutet till en stark huvudfjäder. Om huvudfjädersnåren går i lås är det risk för personskada.

## LUCKLÅS (beroende på modell)



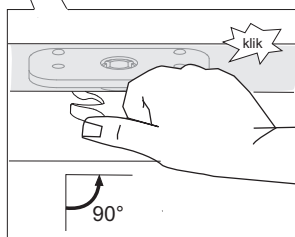
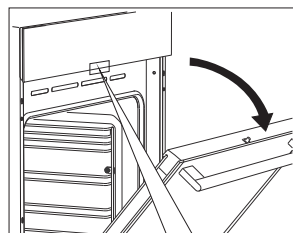
Öppna det genom att försiktigt trycka det till höger med tummen och dra ut dörren utåt samtidigt.

 När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.

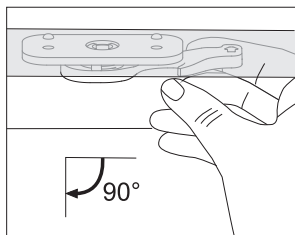
## INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

 Ugnen ska vara helt kall.

Öppna först ugnsluckan.



Skjut lucklåset åt höger i 90° med tummen tills du känner ett klick. Lucklåset är nu inaktiverat.



För att återaktivera lucklåset öppnar du ugnsluckan och använder ditt högra pekfinger för att dra spaken mot dig.

## **MJUK STÄNGNING AV LUCKAN** (beroende på modell)

Ugnsluckan är utrustad med ett system som dämpar luckans stängningskraft, och det startar vid 75 graders vinkel. Det möjliggör enkel, tyst och jämn stängning av luckan. En lätt tryckning (till en 15 graders vinkel i förhållande till den stängda luckans läge) är tillräcklig för att luckan ska stängas automatiskt och mjukt.



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

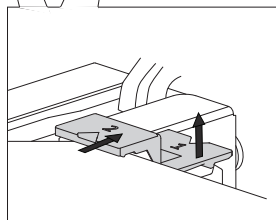
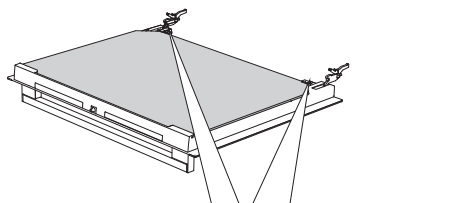


# TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLAS

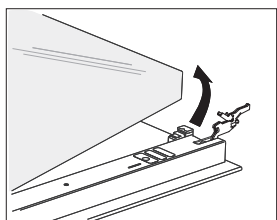
Ugnsluckans glasruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").

Beroende på apparatmodell tas glaset i luckan av antingen enligt METOD 1 eller enligt METOD 2.

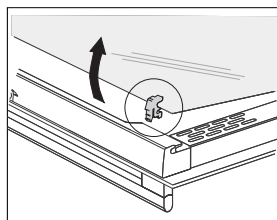
## METOD 1 (beroende på modell)




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



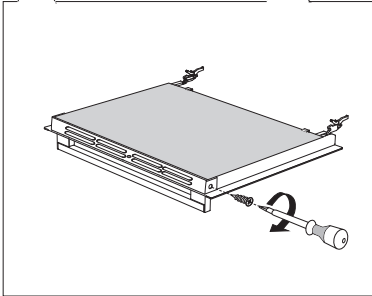
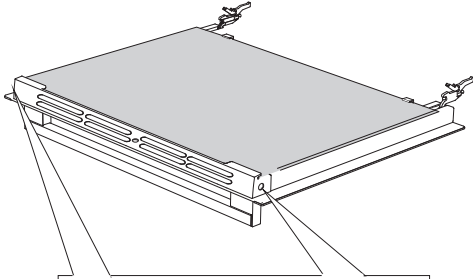
**2** Håll i luckans glasruta vid den nedre kanten, lyft den något så att den inte längre är fäst i stödet och ta bort den.



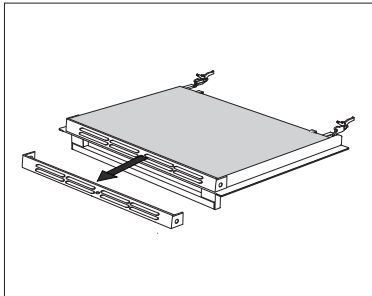
**3** Avlägsna den tredje glasrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glasrutan.

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

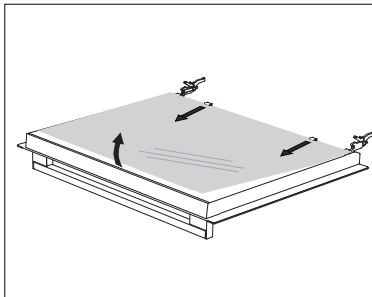
## METOD 2 (beroende på modell)



**1** Lossa fästskruvarna på båda sidor om luckan.



**2** Ta bort hållaren.



**3** Lyft luckans glas något och ta bort det från klämmorna i den undre delen av luckan.

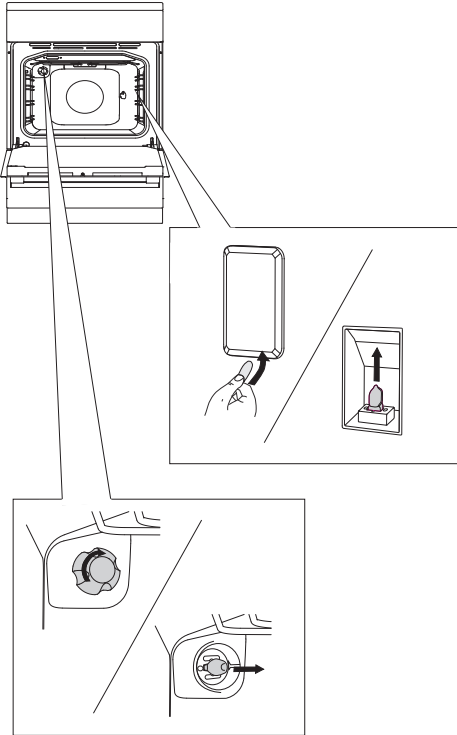
Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.

# BYTE AV GLÖDLAMPA

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

Använd en stjärnskruvmejsel.

(Halogenlampa: G9, 230 V, 25 W; vanlig glödlampa E14, 25 W, 230 V)



Använd en platt skruvmejsel för att lossa lamphöljet och ta bort det. Ta bort glödlampen.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

Lossa locket och ta bort glödlampen.

⚠ Använd skydd för att undvika brännskador.

# SÄRSKILDA VARNINGAR OCH FELRAPPORTER

---

Under garantitiden får endast ett servicecenter som har auktoriserats av tillverkaren utföra reparationer.

Innan du utför en reparation bör du försäkra dig om att produkten har kopplats från eluttaget antingen genom att ta ut säkringen eller dra ut stickkontakten från vägguttaget.

Obehöriga ändringar och reparationer på spisen kan resultera i en elektrisk stöt eller kortslutning. Försök därför inte att utföra några reparationer själv. Anlita en fackman eller en auktoriserad serviceverkstad för dessa arbeten.

Vid smärre fel eller problem med apparatens funktioner, läs igenom följande instruktioner för att se om du kan åtgärda det själv.

## VIKTIGT

Ett besök av en servicetekniker under garantiperioden kommer att debiteras dig om apparaten inte fungerar pga. felaktig användning. Spara dessa instruktioner på en lättåtkomlig plats. Om du överlåter apparaten till en annan person, ska även instruktionerna medfölja.

Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

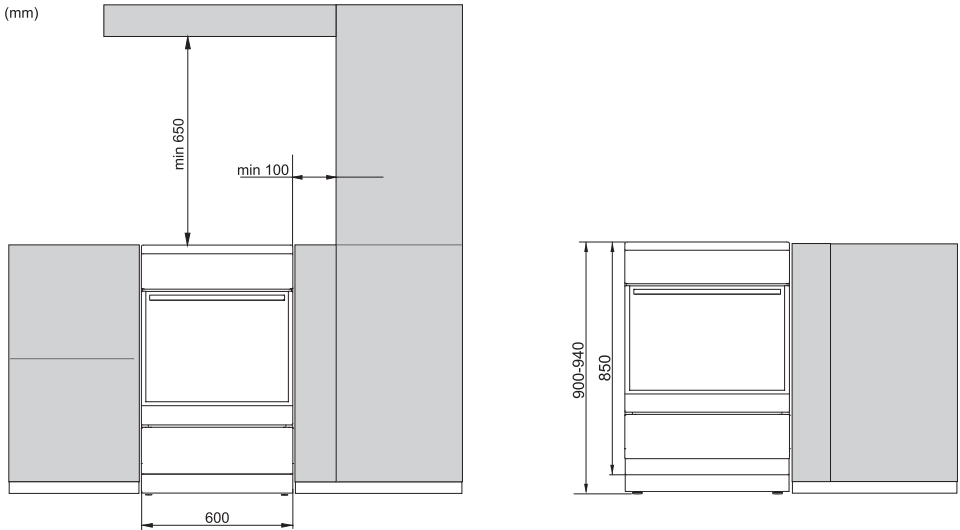
Problem/fel	Orsak
Huvudsäkringen i ditt hem utlöses ofta.	Ring en servicetekniker.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Läs om proceduren för att byta glödlampan i kapitlet Skötsel och rengöring.
Bakverket är undergräddat.	Har du valt rätt temperatur och uppvärmningssystem? Är ugnsluckan stängd?
Brännarna brinner inte jämnt.	Låt en expert kontrollera gasinställningarna.
Brännarlågan ändras plötsligt; vredet måste hållas intryckt längre för att tända brännaren.	Kontrollera att brännaren är korrekt monterad.
Lågan slocknar när den har tänts.	Håll vredet intryckt längre. Tryck hårdare på vredet innan du släpper det.
Gallret i brännarområdet har missfärgats.	Detta är ett normalt fenomen som uppstår på grund av hög temperatur. Rengör gallret med metallrengöringsmedel.

Problem/fel	Orsak
<b>Den elektriska brännartändningen fungerar inte längre.</b>	Rengör försiktigt öppningen mellan gnisttändaren och brännaren. Rengör brännarlocken med metallrengöringsmedel. Placera

Om problemet inte kan lösas med ovanstående anvisningar bör du tillkalla en auktoriserad fackman. Åtgärdande av fel eller garantianspråk som uppstått på grund av felaktig användning eller anslutning av produkten täcks inte av garantin. I dylika fall måste reparationsarbetet betalas av användaren.

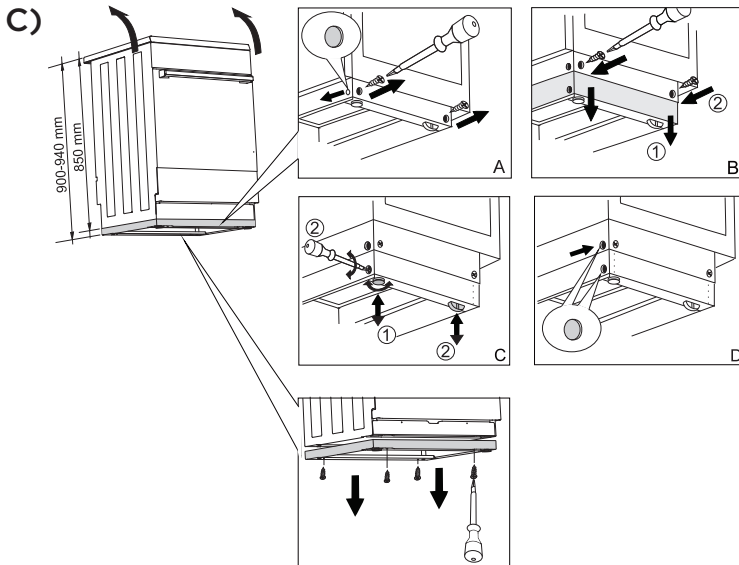
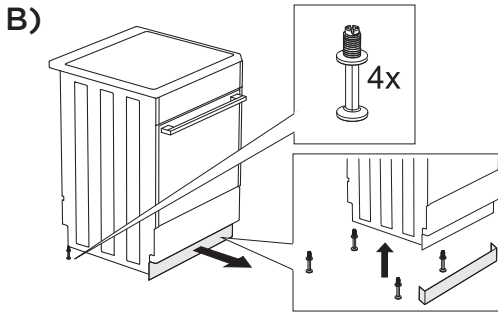
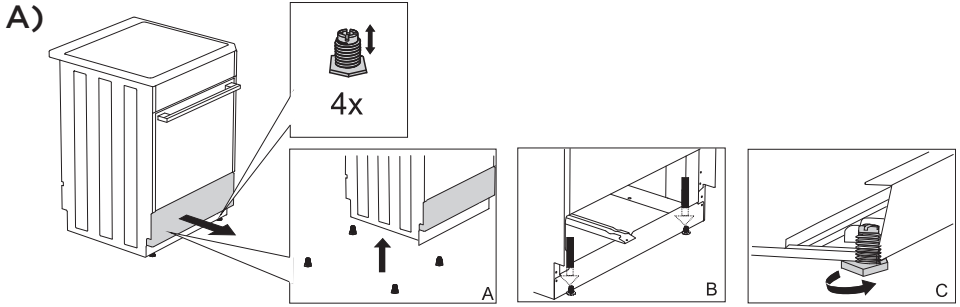
# INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

## APPARATENS PLACERING (beroende på modell)

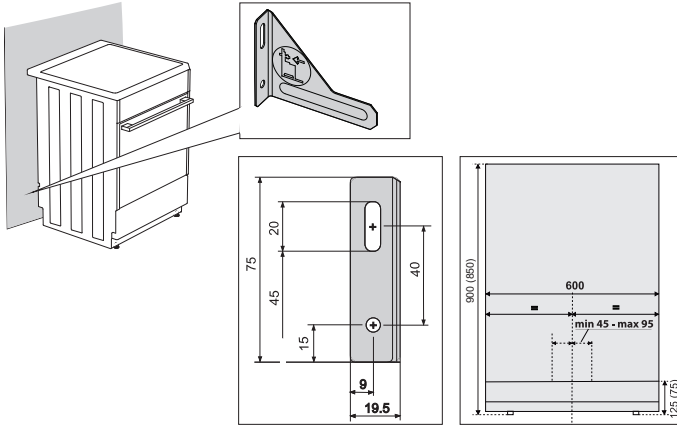


Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90 °C.

# PLANJUSTERING AV APPARATEN OCH EXTRA STÖD

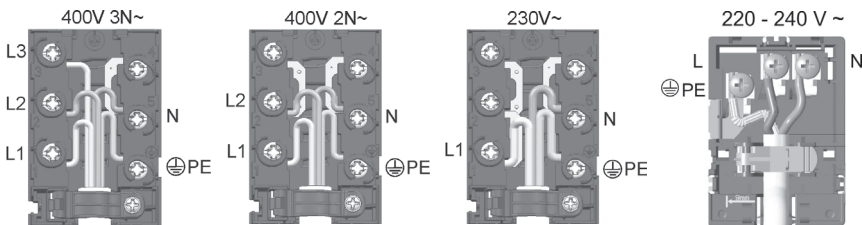
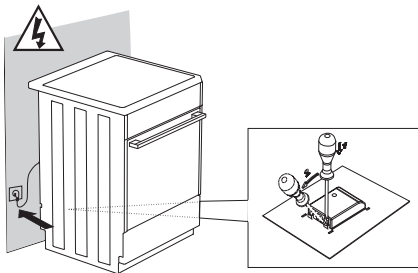


## SKYDDA APPARATEN FRÅN ATT VÄLTA



💡 Måtten inom parentes är de inbyggda måtten för stödbeslaget utan det extra stödet. Om det medföljande elementet som skyddar apparaten från att välta inte kan sättas fast ordentligt på väggen med de medföljande skruvarna och väggpluggarna, använd andra förskruvningar för att sätta fast beslaget på ett sätt som förhindrar att det kan dras ut ur väggen.

## ANSLUTNING TILL ELNÄTET



Medföljande skydd måste placeras över anslutningsklämman!



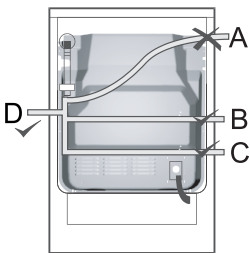
# GASANSLUTNINGAR

## FABRIKSSTANDARDINSTÄLLNINGAR

- Gasapparater testas och märks med CE-symbolen.
- Gasapparater levereras förseglade med brännare justerade till naturgastyp H eller E (20 mbar) eller till flytande naturgas (50 eller 30 mbar). Informationen står på apparatens märkplatta som sitter i ugnsutrymmet. Den syns när ugnsluckan öppnas.
- 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. Funktionella delar inkluderar följande: fast munstycke för stor låga och justerbar reglerskruv för liten låga.

## ANSLUTNING TILL GASTILLFÖRSELN

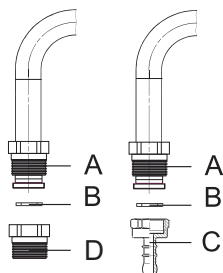
- Apparaten måste anslutas till gastillförseln eller gasolflaskan i enlighet med instruktionerna från det lokala gasbolaget.
- Den finns ett uttag för gas på höger sida av apparaten, med extern ledning EN ISO 228-1 som kan konverteras till EN ISO 10226-1/-2 med extra adapter och packning (beroende på 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 anslutningen hållas så att den inte roterar.
- 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 nedre vägg, den bakre väggen eller ugnstaket.



### 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

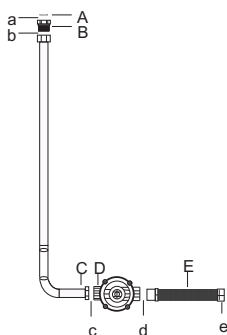
- A** anslutning EN ISO 228-1
- B** Metallfri packning, tjocklek 2 mm
- C** Slangplugg för flytande naturgas (beroende på anslutningsbestämmelserna i det aktuella landet)
- D** Slangplugg EN 10226-1/-2 (beroende på anslutningsbestämmelserna i det aktuella landet).

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.

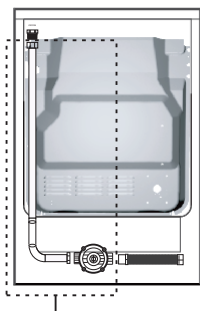


När apparaten har anslutits, kontrollera tätningen på alla anslutningar.

## INSTALLATION AV SPIS SOM ANSLUTS TILL GASNÄTET MED TILLBEHÖR FÖR GASLEDNINGAR



1. Anslut sammankopplingen av gasgrenröret (C) och gastyckregulatorn (D) till den koniska adaptorn (B) med textiltätningar eller PTFE-isoleringstejp.
2. Anslut sammankopplingen av gasgrenröret och gastyckregulatorn (C) med konisk adapter (B) till gasgrenröret med tätningen (A).
3. Förläng anslutningen från gastyckregulatorn med böjlig slang (medföljer ej) (D) med textiltätningar eller PTFE-isoleringstejp.
4. När spisen är ansluten, utför ett läckagetest på anslutningarna a, b, c och d och kontrollera tätheten för hela gasinstallationen!



## TILLBEHÖR FÖR GASLEDNINGAR

## MODIFIERING AV BRÄNNARNA FÖR ANVÄNDNING MED ANNAN TYP AV GAS

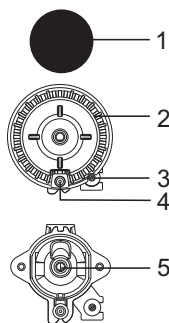
- För modifiering av brännarna för användning med annan typ av gas behöver man inte ta bort hällen från bänken.
- Innan modifieringarna görs, koppla bort apparaten från elnätet och stäng av ventilen för gastillförsel.
- Byt det befintliga munstycket för den nominella värmebelastningen mot lämpliga munstycken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

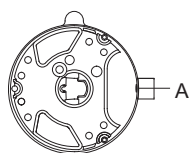
### Justeringselement

- Justeringselement för minsta värmebelastning av brännare nås genom öppningarna på kontrollpanelen.
- Ta av stödgalret, locken på brännarna och brännarkronorna.
- Ta bort kontrollvreden.



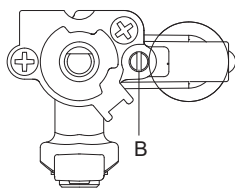
#### Spisbrännare

- 1 Lock för brännarkrona
- 2 Brännarkrona med brännarlocksstöd
- 3 Termoelement (endast på vissa modeller)
- 4 Tändplugg
- 5 Filterram



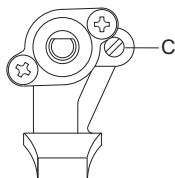
#### Trippelbrännare (trerings)

- A Munstycke



**Gasventil med en säkerhetsanordning**

**B** Regleringsskruv för minsta värmebelastning



**Gasventil utan en säkerhetsanordning**

**C** Regleringsskruv för minsta värmebelastning

# TABELL ÖVER MUNSTYCKEN

Gastyp, tryck		Extra brännare		Normal brännare	
		max	min	max	min
<b>Naturgas H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Naturgas E ,</b> <b>Naturgas E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Nominell värmebelastning (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Förbrukning (l/h)	95	46	181	46
	Typ av munstycke (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Munstycks-ID	690771		568169	
<b>Gas i vätskeform</b> 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Förbrukning (g/h)	73	35	138	35
	Typ av munstycke (1/100 mm)	50	26	68	26
	Munstycks-ID	690780		568175	
<b>Stadsgas A</b> Wo=22,4 , 24,8 MJ/m <sup>3</sup> G110 p=8 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Förbrukning (l/h)	227	109	431	109
	Typ av munstycke (1/100 mm)	145	26	200	26
	Munstycks-ID	690789		568195	
<b>Naturgas B</b> Wo=24,8 , 31,4 MJ/m <sup>3</sup> G120 p=8 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Förbrukning (l/h)	203	97	385	97
	Typ av munstycke (1/100 mm)	140	26	190	26
	Munstycks-ID				

Gastyp, tryck		Stor brännare		Multi-ringbrännare	
		max	min	max	min
<b>Naturgas H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Naturgas E ,</b> <b>Naturgas E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Förbrukning (l/h)	286	72	343	149
	Typ av munstycke (l/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Munstycks-ID	574285		568170	
<b>Gas i vätskeform</b> 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Förbrukning (g/h)	218	55	255	114
	Typ av munstycke (l/100 mm)	86	33	94	57
	Munstycks-ID	574286		568176	
<b>Stadsgas A</b> Wo=22,4 ,24,8 MJ/m <sup>3</sup> G110 p=8 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3	0,76	3,5	1,3
	Förbrukning (l/h)	681	172	794	295
	Typ av munstycke (l/100 mm)	290	33	330	57
	Munstycks-ID	568196		568198	
<b>Naturgas B</b> Wo=24,8, 31,4 MJ/m <sup>3</sup> G120 p=8 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Förbrukning (l/h)	608	154	709	354
	Typ av munstycke (l/100 mm)	280	33	310	57
	Munstycks-ID				

Gastyp, tryck		Ugnsbrännare		Infrabrännare
		max	min	
<b>Naturgas H</b> $W_o=45,7\div 54,7$ MJ/m <sup>3</sup> , <b>Naturgas E,</b> <b>Naturgas E+</b> $W_o=40,9\div 54,7$ MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3	0,8	2,2
	Förbrukning (l/h)	286	76	210
	Typ av munstycke (l/100 mm)	117	33	108
	Munstycks-ID	568171		568173
<b>Gas i vätskeform</b> 3+, B/P $W_o=72,9\div 87,3$ MJ/m <sup>3</sup> G30 p=30 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3	0,8	2,2
	Förbrukning (g/h)	218	58	160
	Typ av munstycke (l/100 mm)	82	33	75
	Munstycks-ID	568177		568178
<b>Stadsgas A</b> $W_o=22,4, 24,8$ MJ/m <sup>3</sup> G110 p=8 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3	0,8	2,2
	Förbrukning (l/h)	681	181	499
	Typ av munstycke (l/100 mm)	250	33	230
	Munstycks-ID	568209		568210
<b>Naturgas B</b> $W_o=24,8, 31,4$ MJ/m <sup>3</sup> G120 p=8 mbar	Nominell värmebelastning (kW)	3	0,8	2,2
	Förbrukning (l/h)	608	162	446
	Typ av munstycke (l/100 mm)	230	33	195
	Munstycks-ID			

- 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 kalorivärdet följs.



**Dessa åtgärder får endast utföras av en expert som auktoriserats av gasbolaget eller ett auktoriserat servicecenter.**

# KASSERING

---



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

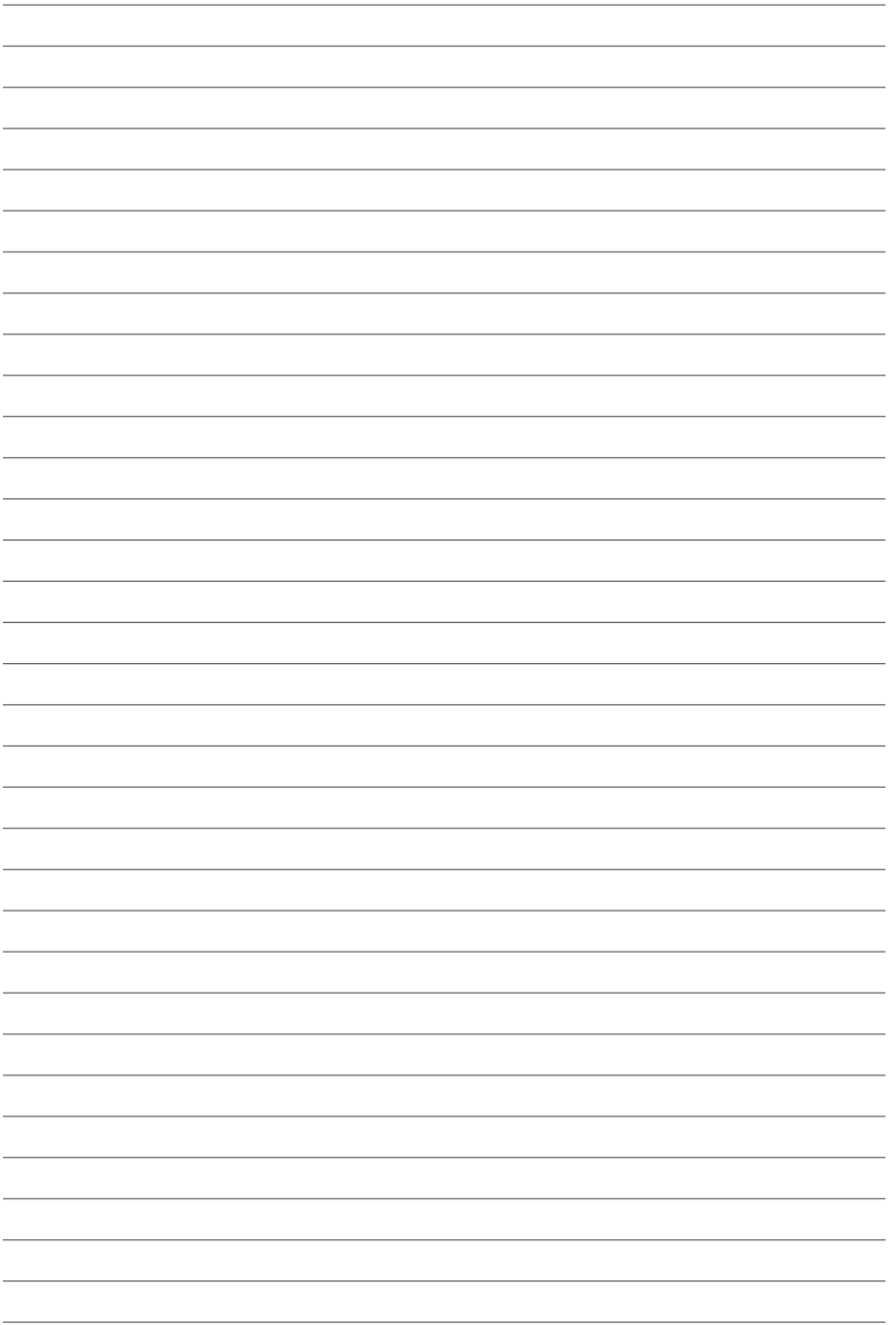
Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

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.

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









K\_MULTI



sv (11-19)