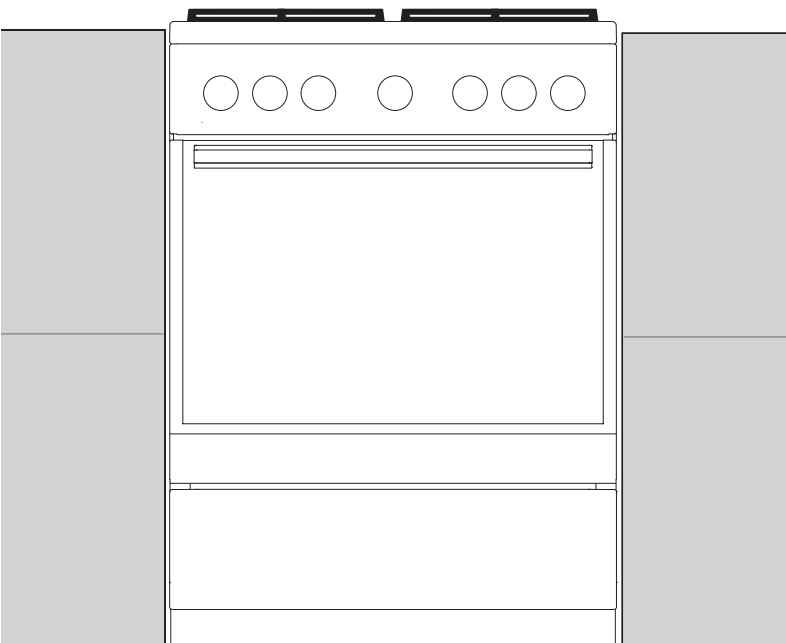
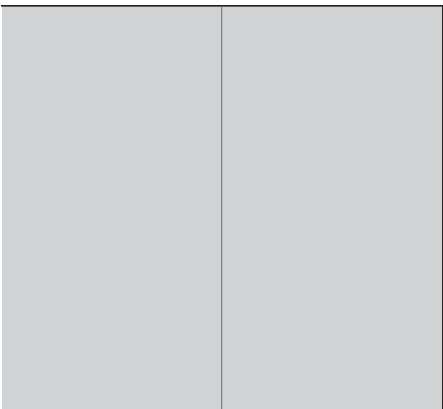


SV

# DETALJERADE INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV EN FRISTÅENDE GASSPIS

**gorenje**



FG6A...

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><br>8 Innan du ansluter apparaten<br>.....<br><b>9 FRISTÅENDE GASSPIS</b><br>13 Kontrollenhet<br>14 Apparatinformation – typskylt                                                                                                                                                                                                                   | <b>INTRODUK-<br/>TION</b>                     |
| <b>15 ANVÄNDA APPARATEN</b><br>15 Innan du använder apparaten för första gången<br>15 Häll (beroende på modell)<br>18 Ugn<br>20 Beskrivningar av system (tillagningslägen) och tillagningstabeller                                                                                                                                                                                       | <b>ANVÄNDA<br/>APPARATEN</b>                  |
| <b>27 RENGÖRING &amp; UNDERHÅLL</b><br>28 Konventionell ugnsgrengöring<br>28 Gasbrännare<br>29 Använda funktionen aqua clean (våtrengöring) för att rengöra ugnen<br>30 Rengöring av nedre insatspanel<br>31 Borttagning och rengöring av galler och utdragbara teleskopskenor<br>32 Ta bort och sätta in ugnsluckan<br>35 Ta bort och sätta in ugnsluckans glas<br>37 Byte av glödlampa | <b>RENGÖRING &amp;<br/>UNDERHÅLL</b>          |
| <b>38 FELSÖKNINGSTABELL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>FELSÖKNING</b>                             |
| <b>39 INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>INSTRUKTIONER<br/>FÖR<br/>INSTALLATION</b> |
| <b>45 TABELL ÖVER MUNSTYCKEN</b><br>.....<br><b>48 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.

**WARNING:** 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.

**WARNING:** 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.

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

**WARNING:** 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.

VARNING: 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.

VARNING: 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.

VARNING: 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 tippas, 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 värmezonerna 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 fränkoppling. 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.**

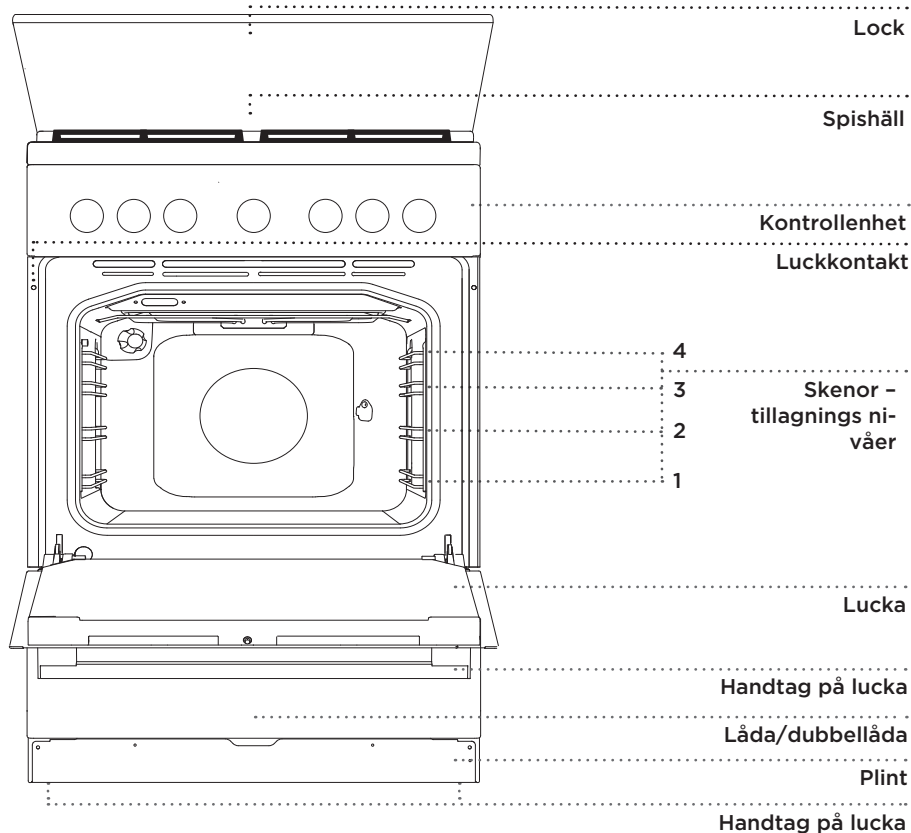


# FRISTÅENDE GASSPIS

## 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.

## KONTROLLAMPOR

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

**Ugnsbelysningen tänds** automatiskt när tillagningssystemet väljs.

## TRÅDSKENOR

Trådskenorna möjliggör tillagning av mat på fyra nivåer.

## 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.

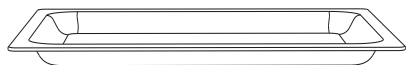
## OMKOPPLARE FÖR UGNSLUCKA

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 kylvärmer 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)



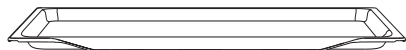
**GLASBAKSÅL** används för tillagning med alla ugnssystem. Den kan dessutom användas som ett serveringsfat.



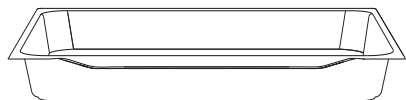
**GALLRET** används för grillning eller som stöd för en panna, bakplåt eller baksbål med maten.



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.



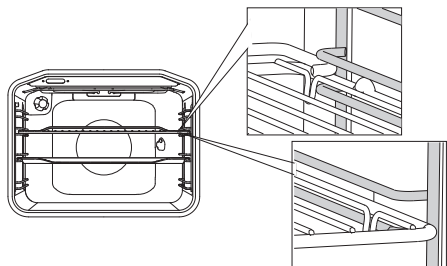
Den **DJUPA BAKPLÅTEN** används för stekning av kött och ugnsbakning av saftiga bakverk. Den kan dessutom användas som en droppbricka.



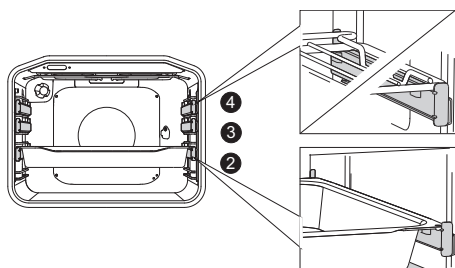
Placera aldrig den djupa bakplåten på den första skenan under tillagningsprocessen, förutom när du grillar mat eller använder grillspettet och du endast använder den djupa plåten som en droppbricka.



**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.



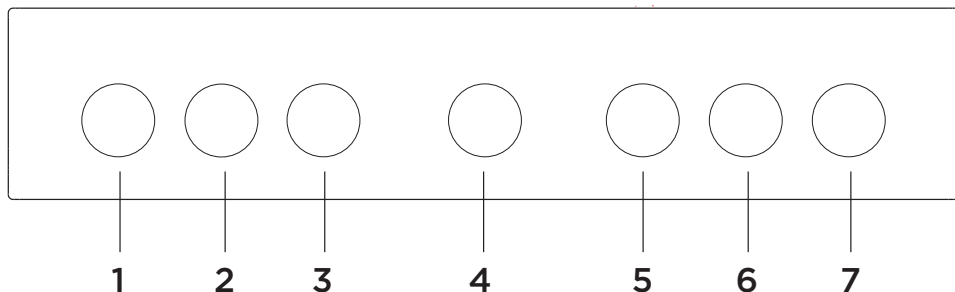
Det **ROTTERANDE GRILLSPETTET** används för att steka kött. Setet består av ett stöd, grillspett och ett avtagbart handtag.



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

# KONTROLLENHET

(beroende på modell)



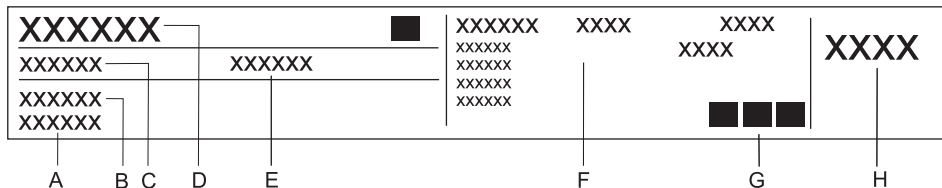
- 1 VRED FÖR VÄNSTER FRÄMRE VÄRMEZON
- 2 VRED FÖR VÄNSTER BAKRE VÄRMEZON
- 3 KONTROLLAMPA
- 4 TIMER
- 5 VÄLJARVRED FÖR TILLAGNINGSSYSTEM
- 6 VRED FÖR HÖGER BAKRE VÄRMEZON
- 7 VRED FÖR HÖGER FRÄMRE VÄRMEZON

## OBS!

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

# APPARATINFORMATION - TYP SKYLT

(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

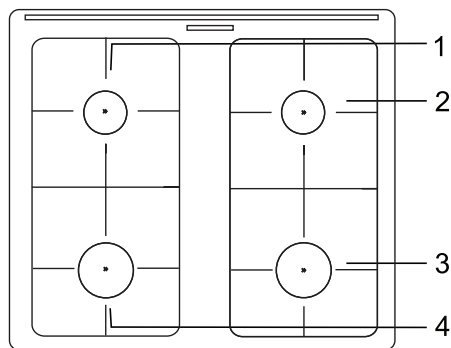
Ta bort alla delar, inklusive all transportutrustning, från apparaten vid leverans.

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.

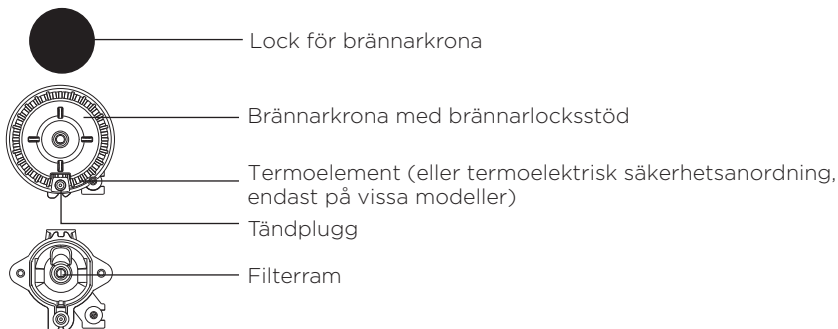
## HÄLL (beroende på modell)



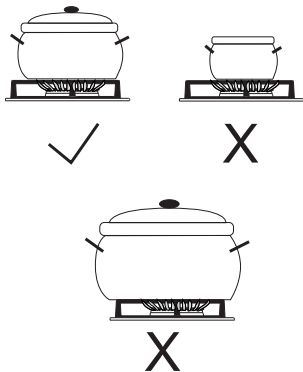
1. Kokzon, vänster bak
2. Kokzon, höger bak
3. Kokzon, höger fram
4. Kokzon, vänster fram

# GASBRÄNNARE

- Bryna maten genom att först ställa in brännaren på maximal effekt, och fortsätt sedan tillagningen på minimal effekt.
- 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 bottenkant och skadar den. Dessutom blir gasförbrukningen hög.
- Förbränning av gas behöver också luft. Om kastrullen eller pannan är för stor är det inte tillräckligt med luft och bränningen blir mindre effektiv.

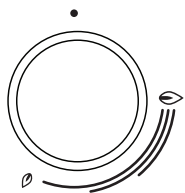
**Gashälsreducering** (endast på vissa modeller) Använd gashälsreduceringen vid tillagning i ett kärl med mindre diameter. Placera den på gallret ovanför den extra brännaren.

| 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.



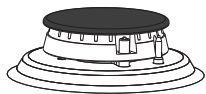
Tillagningseffektnivåer indikeras på vreden med en stor och en liten symbol av lågan. Vrid vredet genom läget för den stora lågan  till läget för den lilla lågan  och tillbaka igen. Driftområdet är mellan de två symbolerna för lågor. Inställningar mellan  och  rekommenderas inte. I detta område är lågan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

 Placera kärlet på gallret ovanför brännaren innan du tänder 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.



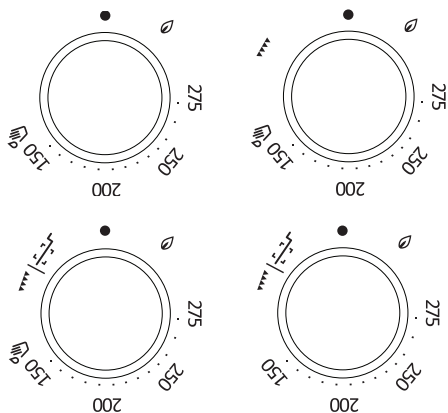
Om brännaren inte tänds på 15 sekunder, stäng den och vänta i minst 1 minut. Upprepa därefter tändningsprocessen.

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

# UGN

## VÄLJA TILLAGNINGSSYSTEM

(beroende på modell)



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



Inställningarna kan också ändras under drift.

## 🔥 KONVENTIONELL UGNSUPPVÄRMNING MED GAS

Tryck på vredet och rotera det mot vänster till läget 🔥. Tryck samtidigt på tändningsreglaget eller håll en tänd tändsticka mot ugnens brännartändning tills gasen tänds. När lågan har stillat sig ställer du in önskad värmeeffekt mellan 150 och 275 °C.



Efter tändning håller du vredet intryckt i 10 sekunder tills lågan stabiliserats.



Ugnstemperaturen regleras av en termostat. Omedelbart efter tändning går brännaren på full effekt tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Sedan minskar termostaten automatiskt brännareffekten till den nivå som krävs för att bibehålla den inställda temperaturen. Temperaturen regleringen fungerar bara om ugnsluckan är stängd.

## ▼▼▼ UPPVÄRMNING AV UGNEN MED DEN INFRARÖDA VÄRMAREN

Värmen utstrålas av den infraröda (grill)-värmaren i ugnstaket. Den används vid grillning.

### - Gasugn

Tryck på vredet och rotera det mot höger till läget ▼▼▼. Tryck samtidigt på tändningsreglaget eller håll en tänd tändsticka mot ugnens brännartändning tills gasen tänds.



Efter tändning håller du vredet intryckt i 10 sekunder tills lågan stabiliserats.



Infraröd värme styrs inte av termostaten, därför är den igång med full effekt.

### - Elektrisk ugn

Tryck och rotera vredet. Grilltemperaturen är ca 230 °C. När temperaturen har uppnåtts slås värmaren av och aktiveras igen när temperaturen faller till under 230 °C.



Under tändning av den infraröda brännaren, håll ugnsluckan öppen. Stäng ugnsluckan efter två minuter. Fortsätt tillagningen med den infraröda brännaren med ugnsluckan stängd. Håll ugnsluckan stängd när du använder den infraröda värmaren.

## STARTA TILLAGNINGSPROCESSEN

Ställ in tillagningssystemet, och sätt igång det.

## STÄNGA AV UGNEN

Vrid VÄLJARVREDET FÖR TILLAGNINGSSYSTEM till läget ●.

# 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 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 luckglasat.

**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).

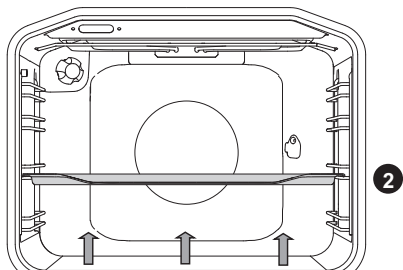
**Standardtillagningsnivåer och rekommenderad kärntemperatur för olika typer av kött**

| 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                               |

## NEDRE VÄRMARE



Endast den nedre värmaren är igång.



### Baka bakverk:

Använd endast en nivå och ljusa bakplåtar. Mörka bakplåtar absorberar för mycket av värmen från ugnsprännaren.

Placera alltid bakplåtarna på gallret. Om du använder den medföljande bakplåten, ta bort gallret. Tillagningstiden blir kortare om ugnen är förvärmad.

| Typ av mat                         | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| <b>BAKVERK I FORMAR OCH PANNOR</b> |                         |                 |                      |
| Sockerkaka*                        | 2                       | 190-200         | 30-40                |
| Rulltårta*                         | 2                       | 210-220         | 15-20                |
| Kaka/söta bröd (jäsdeg)            | 2                       | 180-190         | 60-75                |
| Kaka (sockerkaka)                  | 2                       | 190-200         | 20-30                |
| Marmorerad kaka                    | 2                       | 180-190         | 50-60                |
| Geléfyllda rullar (Buchtel)        | 2                       | 190-200         | 25-35                |
| Äppelpaj                           | 2                       | 180-190         | 40-50                |
| Cheesecake                         | 2                       | 180-190         | 70-80                |
| Äpple- och kesostrudel             | 2                       | 190-200         | 60-70                |
| <b>SMÅ BAKVERK</b>                 |                         |                 |                      |
| Pressade kakor *                   | 2                       | 170-190         | 20-35                |
| Kakor av pajdeg                    | 2                       | 190-200         | 15-30                |
| Små muffins                        | 2                       | 190-200         | 30-45                |
| Små bakverk, jäsdeg                | 2                       | 200-210         | 30-40                |
| Filodeg                            | 2                       | 190-200         | 25-35                |
| Krämfyllda bakverk                 | 2                       | 200-220         | 25-45                |

| Typ av mat            | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|-----------------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| <b>BRÖD</b>           |                         |                 |                      |
| Bröd *                | 2                       | 190-200         | 40-50                |
| Småfranskor (Semmel)* | 2                       | 190-200         | 30-40                |
| Pizza *               | 2                       | 200-220         | 30-45                |

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

#### Grilla kött:

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

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

| Typ av mat    | Vikt (g) | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|---------------|----------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| Nöstek        | 1500     | 2                       | 190-210         | 110-140              |
| Fläskstek     | 1500     | 2                       | 200-210         | 110-130              |
| Fläskrullad   | 1500     | 2                       | 200-210         | 120-140              |
| Köttfärslimpa | 1500     | 2                       | 210-220         | 50-70                |
| Kalvstek      | 1700     | 2                       | 180-200         | 110-130              |
| Lammrostbiff  | 1500     | 2                       | 190-200         | 50-70                |
| Viltstek      | 1500     | 2                       | 190-200         | 100-120              |
| Kyckling      | 1500     | 2                       | 210-220         | 80-100               |
| Anka          | 1700     | 2                       | 180-200         | 120-140              |
| Gås           | 3000     | 2                       | 160-180         | 180-200              |
| Kalkon        | 4000     | 2                       | 150-160         | 180-240              |



För inte in den djupa bakplåten i den första skenan.

## Suffléer, gratänger och grönsaksrätter

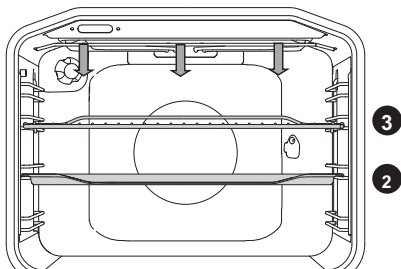
| Typ av mat                 | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|----------------------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| Bakad potatis, stora bitar | 2                       | 200-210         | 50-70                |
| Grönsaksgratäng            | 2                       | 200-210         | 50-60                |
| Lasagne                    | 2                       | 200-210         | 60-70                |
| Moussaka                   | 2                       | 190-200         | 50-60                |
| Söt sufflé                 | 2                       | 200-210         | 40-50                |
| Fisksufflé                 | 2                       | 180-200         | 46-65                |

## Fryst mat

| Typ av mat             | Skena (nerifrån räknat) | Temperatur (°C) | Tillagningstid (min) |
|------------------------|-------------------------|-----------------|----------------------|
| Pommes frites          | 2                       | 200-220         | 20-35                |
| Potatiskroketter       | 2                       | 200-220         | 20-35                |
| Pizza                  | 2                       | 200-220         | 20-30                |
| Äpple- och kesostrudel | 2                       | 190-200         | 60-75                |
| Franska croissanter    | 2                       | 190-200         | 20-30                |



## GRILL (INFRARÖD) VÄRMARE



Grill (infraröd) värmare i taket på ugnsutrymmet är i drift.

### Grillning

| Typ av mat           | Vikt         | Skena (nerifrån räknat) | Tillagningstid (min) |
|----------------------|--------------|-------------------------|----------------------|
| <b>KÖTT OCH FISK</b> |              |                         |                      |
| Rödbeta              | 180 g/stycke | 3                       | 25-35                |
| Fläskfilé            | 150 g/stycke | 3                       | 25-35                |
| Grillkorvar          | 70 g/stycke  | 3                       | 18-23                |
| Färsbiffar           | 120 g/stycke | 3                       | 25-30                |
| Kycklinglår          | 150 g/stycke | 3                       | 35-45                |
| Hel fisk             | 200 g/stycke | 3                       | 18-23                |
| Fiskfiléer           | 100 g/stycke | 3                       | 15-20                |
| Laxkotletter/filéer  | 200 g/stycke | 3                       | 20-30                |
| 1 kyckling, halv     | 1500 g       | 2                       | 60-80                |
| <b>ROSTAT BRÖD</b>   |              |                         |                      |
| Rostat bröd          |              | 3                       | 2-4                  |
| Smörgåsar            |              | 3                       | 3-5                  |

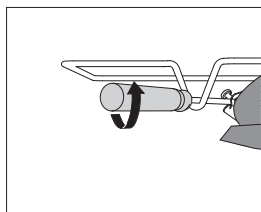
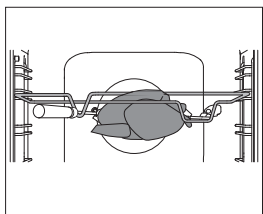
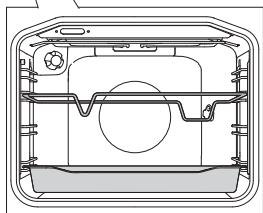
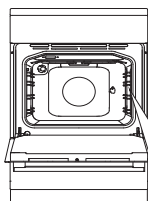
Förvärm den infraröda (grill)-värmaren i fem minuter.

Övervaka tillagningen hela tiden. Köttet kan brännas snabbt på grund av hög temperatur. Grillning är lämplig för knaprig och fettsnål tillagning av bratwurst, kött- och fiskbitar (stekar, tunna köttskivor, laxkotletter eller -filéer m.m.) 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 3:e falsen. 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.

## Tillagning med roterande spett (beroende på modell)



**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 grillvärmare och roterande grillspett .



Använd inte grillen i position 4.

# 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 ugsnrengöringssprayer, 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 ugsnrengöringssprayer, 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.

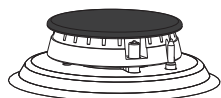
Använd konventionella ugsnrengöringsmedel för envisa smuts- och fettrester. Skölj ugnen grundligt med rent vatten för att avlägsna alla rester av rengöringsmedlet.

Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, slipande rengöringsmedel, slipande svampar, fläck- och rostborttagningsmedel etc.

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

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

## 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.

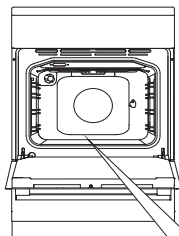
Dessa delar måste vara helt rena för att fungera korrekt.

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.

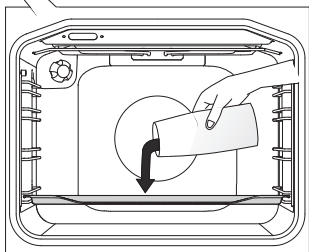


Brännarlocken har en beläggning av svart emalj. På grund av höga temperaturer går det inte att undvika missfärgning. Det påverkar dock inte brännarnas drift.

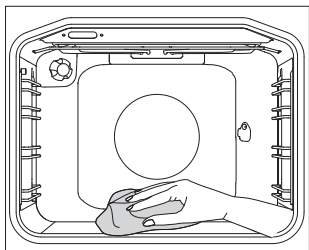
# ANVÄNDA FUNKTIONEN AQUA CLEAN (VÅTRENGÖRING) FÖR ATT RENGÖRA UGNEN



- 1 Tänd gasen i ugnen och vrid på vredet för systemval till läget AQUA CLEAN .



- 2 Häll 0,6 liter vatten i en bakplåt och sätt in den på den nedersta falsen.

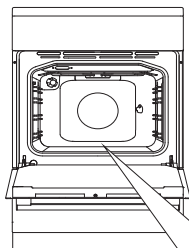


- 3 Efter 30 minuter har matrester på de emaljbelagda ugnsytorna mjukats upp och kan torkas bort enkelt med en fuktig trasa.

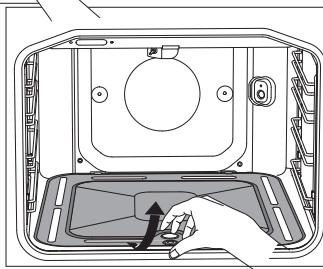


Använd Aqua Clean-systemet när ugnen har svalnat helt.

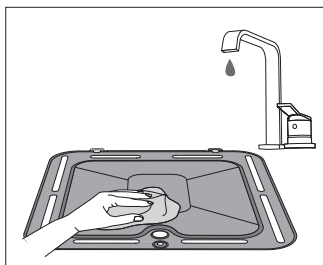
# RENGÖRING AV NEDRE INSATSPANEL



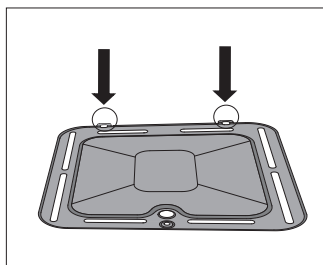
Låt den nedre insatsen svalna helt och hållet.



**1** Lyft upp den nedre insatsen en aning i mitten av den främre kanten och dra ut den ut ugnen.



**2**  Rengör den med icke-slipande rengöringsmedel och avfettningsmedel. Se till att den sköljs noga under rinnande vatten så att det inte finns några rester kvar av rengöringsmedel. Torka sedan av den.



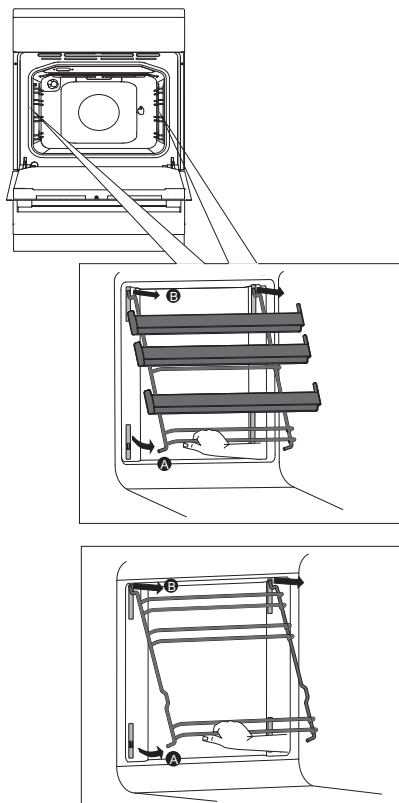
**3** För in den i hålen till vänster och till höger baktill och framtill för att förhindra den från att röra sig när ugnen används nästa gång.



Om den nedre insatsen inte är korrekt placerad och fäst kan det påverka tillagningskvaliteten.

# 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:**

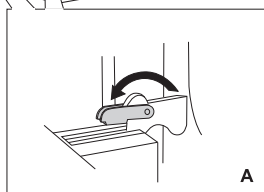
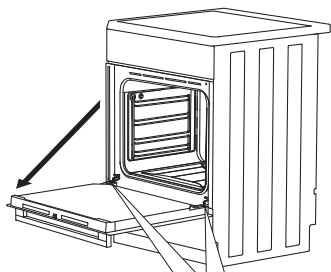
Ta inte bort klämmorna som sitter i ugnsutrymmet.



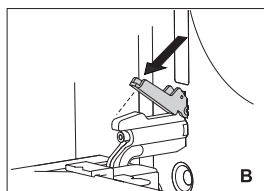
Rengör inte de utdragbara skenorna i diskmaskinen.

# TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKAN

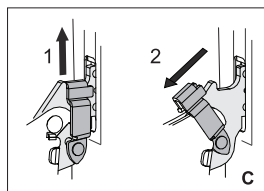
(beroende på modell)



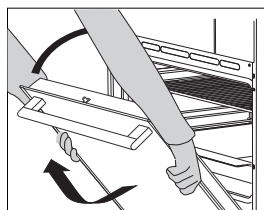
A



B



C



**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.



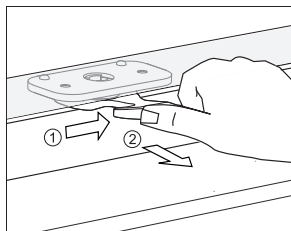
Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning. Om luckan inte öppnas eller stängs korrekt, kontrollera att skårorna på gångjärnen är inriktade med gångjärnsbäddarna.



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.



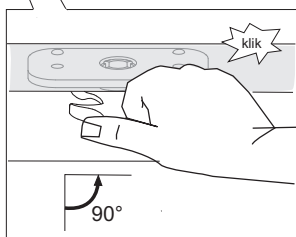
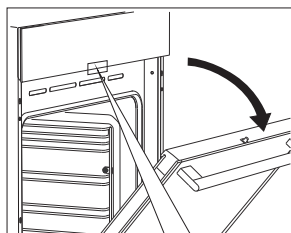
**När ugnsluckan är stängd återgår lucklåset automatiskt till startpositionen.**

## INAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LUCKLÅS

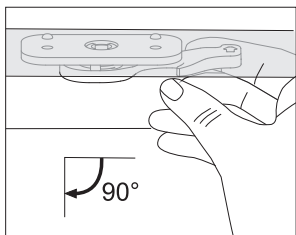


**Ugnen ska vara helt kall.**

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.



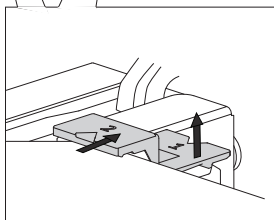
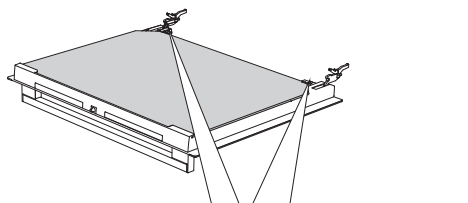
**Om för mycket kraft används för att stänga luckan reduceras effekten av systemet eller systemet kringgås av säkerhetsskäl.**

# TA BORT OCH SÄTTA IN UGNSLUCKANS GLAS

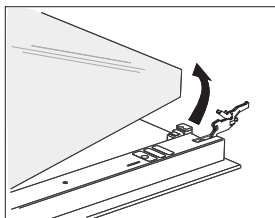
Ugnsluckans glastruta kan rengöras från insidan, men den måste tas bort först. Ta bort ugnsluckan (se kapitlet "Ta bort och sätta in ugnsluckan").

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

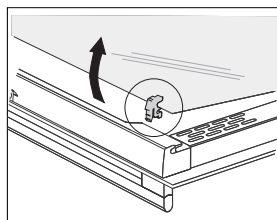
## METOD 1 (beroende på modell)



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



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

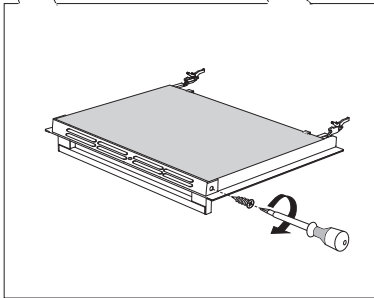
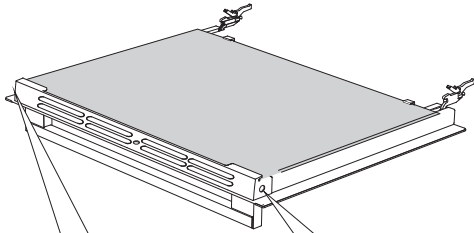


**3** Avlägsna den tredje glastrutan (endast på vissa modeller) genom att lyfta och ta bort den. Ta också bort gummitätningarna på glastrutan.

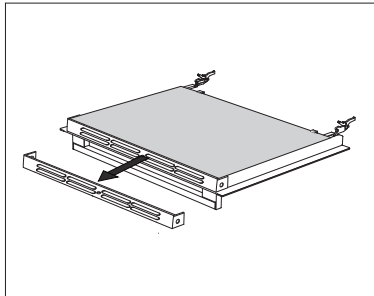


Sätt tillbaka glastrutan i omvänd ordning. Markeringarna (halvcirkel) på luckan och glastrutan ska överlappa.

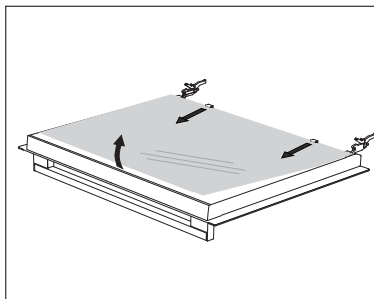
## METOD 2 (beroende på modell)



**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.

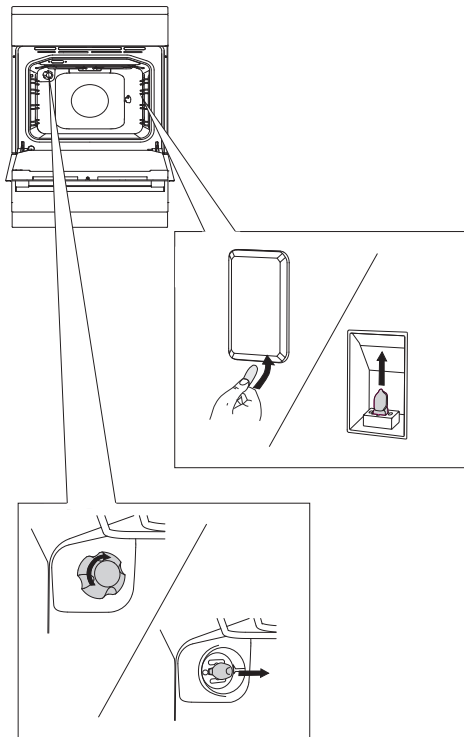
Sätt tillbaka luckan i omvänd ordning.

# BYTE AV GLÖDLAMPA

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

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 glödlampan.

⚠ Var försiktig så att du inte skadar beläggningen.

.....

Lossa locket och ta bort glödlampan.

⚠ Använd skydd för att undvika brännskador.

# FELSÖKNINGSTABELL

**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.

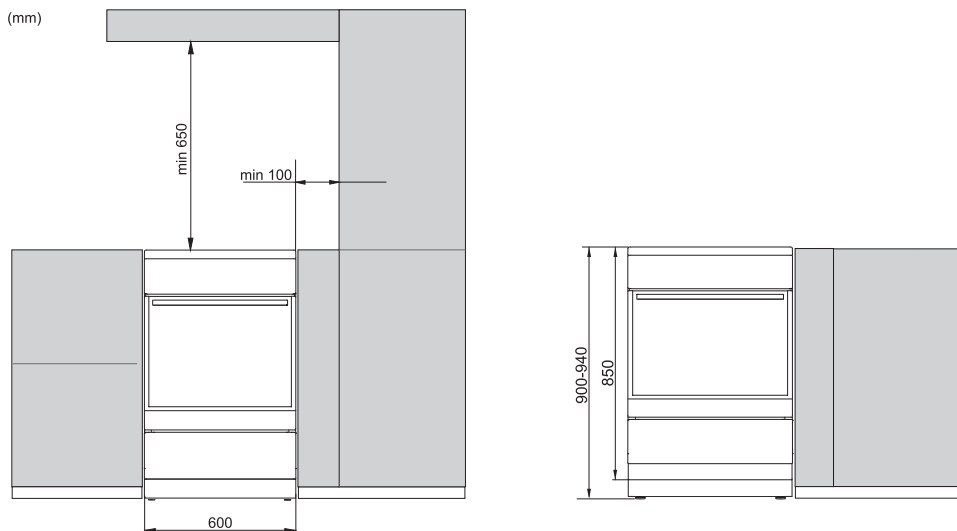
Här följer några råd om hur du kan åtgärda vanliga problem.

| 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?<br>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.                                       |
| Den elektriska brännartändningen fungerar inte längre.                                      | Rengör försiktigt öppningen mellan gnisttändaren och brännaren.<br>Rengör brännarlocken med metallrengöringsmedel.<br>Placera brännarlocket korrekt. |

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.

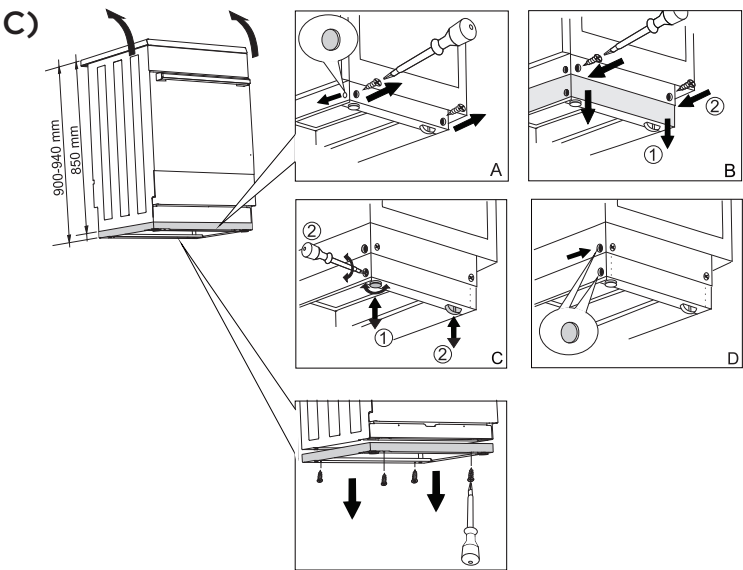
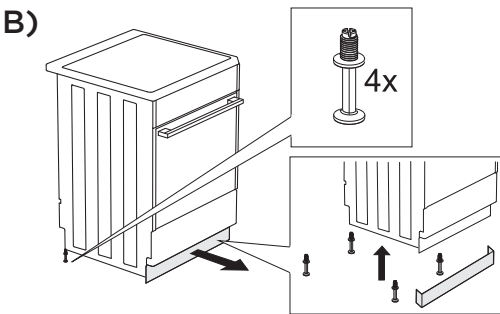
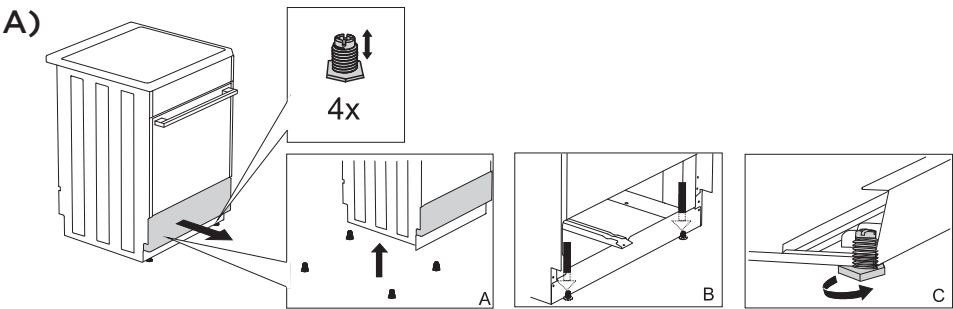
# INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION OCH ANSLUTNING

## APPARATENS PLACERING (beroende på modell)



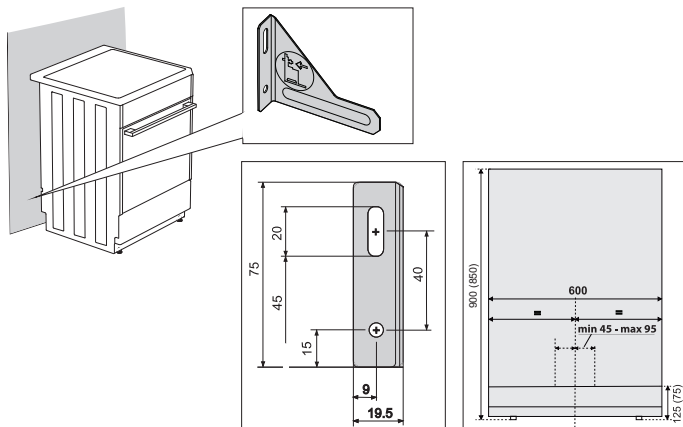
Väggarna eller inredningsdelarna intill apparaten (golv, bakre köksvägg, sidoväggar) ska tåla temperaturer på minst 90 °C.

# PLANJUSTERING AV APPARATEN OCH EXTRA STÖD



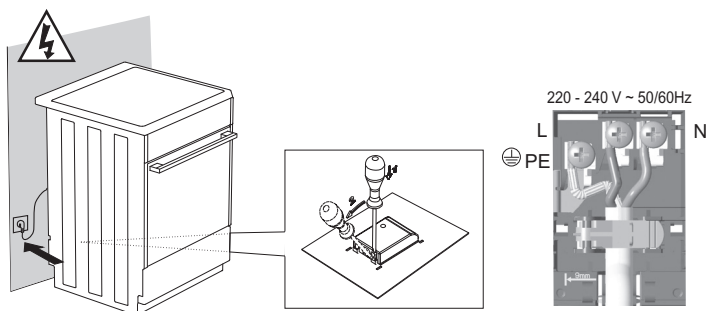


## SKYDDA APPARATEN FRÅN ATT VÄLTA



💡 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!

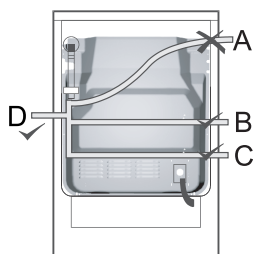
# GASANSLUTNINGAR

## 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 hållen 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

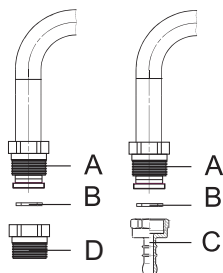
- Apparaten måste anslutas till gastillförseln eller gasolflaskan i enlighet med instruktionerna från det lokala gasbolaget.
- Den finns ett uttag för gas på höger sida av apparaten, med extern ledning EN ISO 228-1 som kan konverteras till EN ISO 10226-1/-2 med extra adapter och packning (beroende på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

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

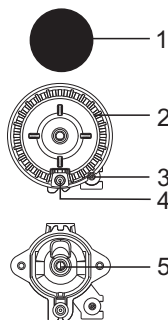
- För modifiering av brännarna för användning med annan typ av gas behöver man inte ta bort hällen från bänken.
- Innan modifieringarna görs, koppla bort apparaten från elnätet och stäng av ventilen för gastillförsel.
- Byt det befintliga munstycket för den nominella värmebelastningen mot lämpliga munstycken 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.

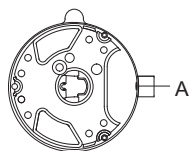
### Justeringsselement

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



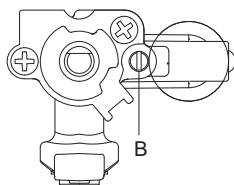
### Spisbrännare

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



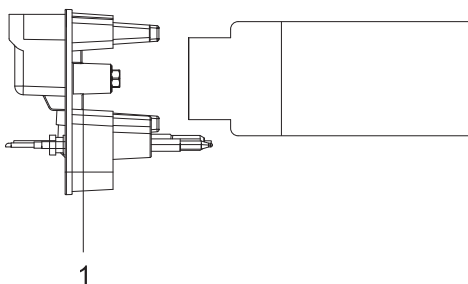
### Trippelbrännare (trerings)

- A Munstycke



### Gasventil med en säkerhetsanordning

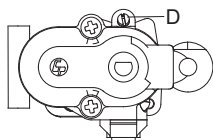
- B Regleringsskruv för minsta värmebelastning



### Reglage för ugsnbrännare

För att komma åt delarna som behövs för att justera ugsnbrännaren för en annan typ av gas måste man montera isär kontrollpanelen, den nedre insatsen och ugsnbrännaren (lossa skruvarna framtill på värmaren, ta bort gnisttändaren och kontrollenheten för lågan (termoelementet) och ta ut värmaren). Montera ner luckan för att komma åt ugsnmunstycket.

- 1 Munstycke



### Temperaturstyrd gaskran

- D Regleringsskruv för minsta värmebelastning

# TABELL ÖVER MUNSTYCKEN

| Gastyp, tryck                                                                                                                                            |                               | Extra brännare |      | Normal brännare |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|------|-----------------|------|
|                                                                                                                                                          |                               | max            | min  | max             | min  |
| <b>Naturgas H</b><br>Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> ,<br><b>Naturgas E ,</b><br><b>Naturgas E+</b><br>Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup><br>G20,<br>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><br>3+, B/P<br>Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup><br>G30<br>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><br>Wo=22,4 , 24,8 MJ/m <sup>3</sup><br>GI10<br>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><br>Wo=24,8 , 31,4 MJ/m <sup>3</sup><br>GI20<br>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><br>$W_o=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ ,<br><b>Naturgas E ,</b><br><b>Naturgas E+</b><br>$W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$<br>G20,<br>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><br>3+, B/P<br>$W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$<br>G30<br>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><br>$W_o=22,4, 24,8 \text{ MJ/m}^3$<br>G110<br>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><br>$W_o=24,8, 31,4 \text{ MJ/m}^3$<br>G120<br>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><br>$W_o=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ ,<br><b>Naturgas E ,</b><br><b>Naturgas E+</b><br>$W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$<br>G20,<br>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><br>3+, B/P<br>$W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$<br>G30<br>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><br>$W_o=22,4, 24,8 \text{ MJ/m}^3$<br>G110<br>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><br>$W_o=24,8, 31,4 \text{ MJ/m}^3$<br>G120<br>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.*



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Blank lined paper for writing.



FG6A...



sv (07-19)