
Brugsanvisning

DK

Bruksanvisning

SE

Instruksjonshefte

NO

Instructions booklet

GB

 **Electrolux**

mod. EKM 10460 X

GENERELLE OPLYSNINGER TIL SLUTBRUGEREN

MILJØBESKYTTELSE

Kassering af emballage



Sortér de forskellige former for emballage (pap, polystyren osv.), og kassér dem i overensstemmelse med de lokale bestemmelser for affaldshåndtering.

Dette komfur overholder følgende EU-direktiver:

- 2006/95/EEC vedrørende "Lavspænding".
- 89/336/EEC vedrørende "Elektromagnetiske forstyrrelser".
- 90/396/EEC vedrørende "Gasapparater".
- 89/109/EEC vedrørende "Materialer, der kommer i berøring med fødevarer"
- Herudover overholder ovennævnte direktiver direktiv 93/68/EEC.
- Dette apparat skal installeres i henhold til de gældende regler og må kun anvendes i rum, hvor der er god ventilation. Læs brugervejledningen igennem, før apparatet installeres og tages i brug.
- Dette husholdningsapparat er konstrueret til brug i en normal husholdning i Danmark og må derfor kun anvendes til dette formål.

Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet  på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.

Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.

For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

TIL KUNDEN

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, før De tager komfuret i brug, og gem den til fremtidig brug.
- Sørg for, at potentiel farlig emballage (plastikposer, polystyren osv.) holdes væk fra børn.

FEJL OG MANGLER / AFHJÆLPNINGRET

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.

Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service"

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabriktions- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

SERVICE OG RESERVEDELE

Hos Electrolux Service A/S kan De bestille service, samt købe reservedele.

Benyt venligst nedennævnte faxnr.: 87 40 36 01

tlfnr.: 70 11 74 00

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11. Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55. Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på <http://www.electrolux.dk>

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center.

ANBEFALINGER OG ADVARSLER

VIGTIGT:

Ved anvendelse af gasapparater opstår der varme og fugt i rummet, hvor det er installeret. Sørg for, at der er god ventilation i køkkenet: Hold naturlige ventilationsåbninger åbne eller installér en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk emhætte).

Hvis apparatet anvendes i lang tid ad gangen, kan der opstå behov for yderligere ventilation, for eksempel ved at åbne et vindue, eller mere effektiv ventilation, ved for eksempel at øge den mekaniske ventilation, såfremt den forefindes.

Før installationen skal man forvisse sig om, at den lokale netforsyning (gassens kvalitet og gstryk) passer til apparatets indstillinger.

- Før De tager komfuret i brug, skal De huske at fjerne det plastikovertræk, der beskytter dele af komfuret (frontpanel, dele i rustfrit stål, osv.).
- Anvend ikke komfuret til rumopvarmning.
- Når komfuret ikke er i brug, anbefaler vi, **at De afbryder strømmen og lukker for hovedventilen til gas.**

I TILFÆLDE AF BRAND:

- I tilfælde af brand, skal der **straks lukkes for hovedventilen til gassen, strømmen skal afbrydes**, og der må aldrig under nogen omstændigheder hældes vand på brændende olie.
- Opbevar ikke brændbare produkter eller aerosole beholdere nær gasblussene, og anvend dem ikke i nærheden af tændte gasblus.

SIKKERHED OG BØRN

- Opbevar ikke ting, der kan tiltrække børn, på eller i nærheden af komfuret.
- Sørg for at holde børn væk fra komfuret: Glem ikke, at dele af komfuret eller gryder og pander kan blive meget varme og farlige under brugen og altid skal køle af.
- For at undgå at pander falder på gulvet, bør de vendes således, at håndtagene peger ind mod bagenden af komfuret og ikke ud i rummet eller over tilstødende gasblus.
- Under madlavningen bør der ikke anvendes tøj med lange, flagrende og brændbare ærmer. Hvis der går ild i dem, kan det medføre alvorlige kvæstelser.

ADVARSEL - OVN:

Når ovnen eller grillen er i brug, kan tilgængelige dele blive meget varme, og det er derfor nødvendigt at holde børn væk fra komfuret.

- Lav aldrig mad på den nederste del af ovnen.

- Vær opmærksom på, at De kan komme til skade, hvis De støder ind i ovnlågens hængsler.

- Lad ikke børn sidde på eller lege med ovnlågen. Stå ikke på ovnlågen for at nå op til skabe ovenover.

VARMESKAB

Der må ikke placeres brændbare materialer eller køkkenredskaber i plastik i varmeskabet (placeret under ovnen) billede 6.

KOMFURER MED GLASLÅG

Når komfuret er i brug, skal det sikres, at glaslåget ikke er i berøring med en pande. Efter brug må glaslåget aldrig lukkes på, mens glasblussene eller de elektriske varmeplader stadig er varme.

ANVENDELSE AF BLUS

SÅDAN ANVENDES GASBLUSSENE

De følgende symboler kan ses på knappanelet ved siden af hver knap.

- Ring, ● ingen gastilførsel
- Stor flamme, 🔥 maksimal gastilførsel
- Lille flamme, 🔥 minimal gastilførsel

Knappen indstilles på minimal gastilførsel ved at dreje den mod uret så langt som muligt. Knappen skal sættes på en indstilling mellem max- og min-indstillingerne. Den må aldrig sættes på en indstilling mellem max- og slukket-indstillingerne.

AUTOMATISK ELEKTRISK TÆNDING

For at tænde et gasblus skal der trykkes på den knap, der hører til det valgte gasblus, og knappen skal drejes mod uret til max-indstillingen. Når knappen holdes inde, aktiveres den elektriske automatiske tænding af gasbluset.

Hvis der ingen strøm er, kan gasbluset også tændes med en tændstik.

SIKKERHEDSVENTIL

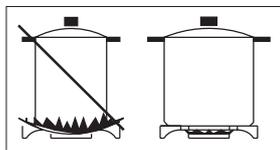
Følg den samme procedure som beskrevet herover for at tænde for gasblussene.

I dette tilfælde skal De dog, når knappen er drejet hen på en indstilling for tilførsel af gas, holde den inde i 10 sekunder.

Hvis flammen af en eller anden grund skulle gå ud, lukker sikkerhedsventilen automatisk for gastilførslen til det relevante gasblus.

ENERGISPARERÅD

- Kogegrejets bunddiameter skal have en størrelse, der passer til at gasbluset kan bænde ca. 1 cm inde under bunden.
- Brug kun gryder og pander med en flad bund.
- Sørg så vidt muligt for, at der ligger låg på gryder og pander under madlavningen. Det vil derved ikke være nødvendigt med så høj varme.
- Kog grøntsager, kartofler osv. i så lidt vand som muligt for at reducere kogetiden.



GASBLUS	GRYDER & PANDER	
	Ø min.	Ø max
HURTIGT	180 mm	220 mm
MIDDELHURTIGT	120 mm	200 mm
EKSTRA	80 mm	160 mm
TREDOBBELT KRONE	220 mm	260 mm

SÅDAN ANVENDES EL-OVNEN

Første gang ovnen anvendes, kan den afgive en skarp lugt, der skyldes den første opvarmning af limen på isoleringspanelerne rundt om ovnen (**ovnen skal opvarmes på højeste temperatur i ca. 30-40 minutter med lukket låge**).

Det er helt normalt, og hvis der skulle komme os, skal De vente med at sætte mad ind i ovnen, til osen stopper.

Ovnen er udstyret med: en bagerist til tilberedning af mad i ovnfaste fade eller mad direkte på selve bageristen, en bradepande til bagning af kager, småkager, pizzaer osv. eller til opsamling af kødsaft og fedt fra mad, der stilles direkte på bageristen.

Bemærk: I nedenstående skemaer angives hovedpunkterne for tilberedning af nogle af de mest almindelige retter. De anbefalede bage-/stegetider i disse skemaer er omtrentlige. Efter nogle få forsøg vil De selv være i stand til at regulere bage-/stegetiderne, således at De får lige det resultat, De ønsker.

Skema over tilberedning med over - undervarme

Ret	Temp. °C	Minutter
Fisk	180-240	I forhold til størrelse
Kød		
Oksesteg	175 - 200	70 - 90 pr. kg.
Kalvesteg	200 -220	60 pr. kg..
Kylling	200 -240	ca. 50 pr. Kg.
And og gås	220	Afhænger af vægt
Lammekølle	200	60 pr. kg.
Flæskesteg	200	60 pr. kg.
Bagværk		
Sandkage	160-180	50-60
Ladyfingers	160	30-50
Tærtebund	200	15
Mørdejskage	250	15
Frugttærte	220	30
Marengs	100	60
Madtærter o.lign.	220	30
Boller	200-225	8-12

Skema over tilberedning med varmluft

Ret	Temp. °C	Minutter	Vægt i kg
Hovedretter			
Lasagne	160-180	50-60	0,5
Pasta i ovn	160-180	25-30	0,5
Pizza	160-180	15-20	0,5
Kød			
Kalvesteg	160-180	65-90	1-1,2
Flæskesteg	160-170	70-100	1-1,2
Oksesteg	170-190	40-60	1-1,2
Oksefilet (let stegt)	180-190	40-45	1-1,5
Lammesteg	140-160	100-130	1,5
Stegt kylling	180	70-90	1-1,2
Andesteg	170-180	100-160	1,5-2
Gåsesteg	160-180	120-160	3-3,5
Stegt kalkun	160-170	160-240	ca. 5
Kaninsteg	160-170	80-100	ca. 2
Haresteg	170-180	30-50	ca. 2
Fisk	160-180	I forhold til vægt	
Kager			
Frugttærte	180-200	40-50	
Lagkagebunde	160-180	25-35	
Chokoladekage	160-180	40-45	
Sukkerbrøds-kage	160-180	25-35	
Korendekage	160-180	30-40	
Boller	170-180	15-20	
Strudel	160	25-35	
Linser	160-180	15--20	
Æblestænger	160-180	18-25	
Småkager	150-170	8-10	
Ristet sandwich	230-250	7	
Brød	160-180	40-50	

OVNE MED NATURLIG KONVEKTION

Ovnen er udstyret med følgende:

- et varmelegeme fornedet;
- et varmelegeme foroven.

Hvis man drejer termostatknapen med uret, kan man vælge den ønskede temperatur i ovnen samt, afhængigt af modellen, én eller flere funktioner:

○ Ovn slukket

 Ovnlys

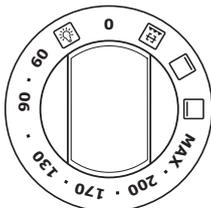
60 ÷ max Øvre + nedre varmelegeme tændt

 Øvre varmelegeme tændt

 Nedre varmelegeme tændt

 Grillelement + drejespid

Bemærk: Ovindøren skal altid være lukket, mens ovnen anvendes.



MULTIFUNKTIONSOVN

Ovnen er udstyret med:

Et nedre varmeelement

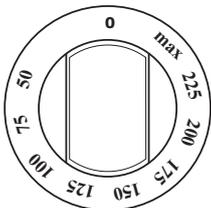
Et øvre varmeelement

Et rundt varmeelement, der omkranser blæseren

BEMÆRK: Indstil altid temperaturen på termostatknapen, før en af funktionerne vælges.

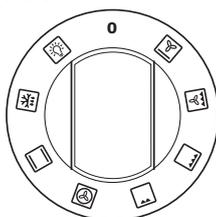
Ovnens termostatknap

For at opnå en ovntemperatur mellem 50° C og MAX° C drejes knappen med uret.



Ovnfunktionsknap

Det er muligt at vælge en af de følgende funktioner ved at dreje funktionsknappen med uret.



Brug af ovnen

Ovindøren skal altid være lukket, mens ovnen anvendes.

Når funktionerne  +  benyttes, indstilles termostatknapen mellem 180-200° C som maksimumstemperatur.

Bemærk:

Den temperatur, der vises på knappanelet, svarer til den temperatur, som er i midten af ovnen, når en af de to funktioner  eller  er valgt

 Når funktionsknappen drejes til denne indstilling, lyser lampen efterfølgende.

 **Optøning med blæser**
Luft ved stuetemperatur fordeles inde i ovnen for at optø mad meget hurtigt og uden proteinforringelse.

 **Over- undervarme**
Både det øverste og nederste varmeelement fungerer samtidig. Dette er den traditionelle steg-/bagefunktion, som er god til tilberedning

af steg og ideel til bagning af småkager og bagte æbler og til at gøre mad sprød.

Der opnås gode resultater, når der steges/bages på en plade på temperaturer mellem 50 og MAX° C.

 **Varmluft**
Både blæseren og det runde varmeelement fungerer sammen. Den varme luft, der kan indstilles til mellem 50 og MAX° C, er jævnt fordelt inde i ovnen. Dette er ideelt til samtidig tilberedning af forskellige slags mad (kød, fisk), uden at det påvirker smag og lugt.
Funktionen er perfekt til bagning af skrøbelige kager.

 **Lille grill**
Denne funktion er tiltænkt grilning og gratinering af små mængder traditionel mad.
Termostatknapen skal sættes på max-indstillingen.

 **Stor grill**
Denne funktion er tiltænkt grilning og gratinering af traditionel mad.
Drej termostatknapen til 200° C som maksimumstemperatur

 **Turbogrill**
Den luft, der opvarmes af grillvarmeelementet, cirkuleres rundt af blæseren, som fordeler varmen rundt om maden. Der kan opnås gode resultater med kylling, pølser og rødt kød.
Drej termostatknapen til 200° C som maksimumstemperatur.

 **Pizzaprogram**
Den luft, der opvarmes af det nederste varmeelementet, cirkuleres rundt af blæseren, som fordeler varmen rundt om maden. Denne funktion kan benyttes til at sterilisere fødevarer. Funktionen kan benyttes mellem 50 og MAX° C

Bemærk:

Ved brug af alle ovennævnte funktioner tændes lampen inde i ovnen. En lampe på knappanelet lyser, indtil temperaturen er nået, hvorefter den tænder ind imellem. Benyt altid ovnen med ovenlågen lukket. Opvarm ovnen 5 minutter, før maden sættes ind.

ANVENDELSE AF GRILLEN 

Installér risten på det tredje trin talt fra bunden af ovnen, omtrent 12 cm fra overfladen..

Brugeren kan ændre på trinnene, efter behov og afhængigt af den mad, der skal tilberedes.

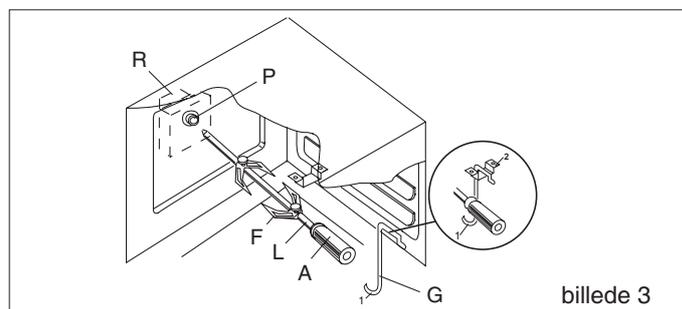
Forvarm ovnen i 5 minutter, før maden sættes ind.

BRUG AF ROTERENDE GRILLSPYD

Drejespiddet anvendes på følgende måde

- Sæt kyllingen eller kødstykker på spiddet **L**. Sørg for, at kødet, der skal grilles, sidder ordentligt fast mellem de to gaffer **F**, og fordel det jævnlige for at undgå unødige overbelastning af transmissionen **R** (fig 3).
- Sæt spiddet på støtten **G**, efter at den modsatte ende er sat ind i fatningen **P** på transmissionen **R** (fig 3)
- Placér drypbakken med lidt vand i under drejespiddet, på det nederste trin.
- Når spiddet skal fjernes, skal man arbejde i den modsatte retning ved hjælp af knappen **A** og beskyttelseshandsken af isolerende uld (se fig. 3).

Grillspyddet kan benyttes, når knappen står på indstillingen .



billede 3

INSTRUKTIONER TIL BRUG AF KNAPPERNE

"LED"-PROGRAMMERINGSFUNKTION (billede 4)

Viser

24-timers ur med automatisk program og minuttæller.

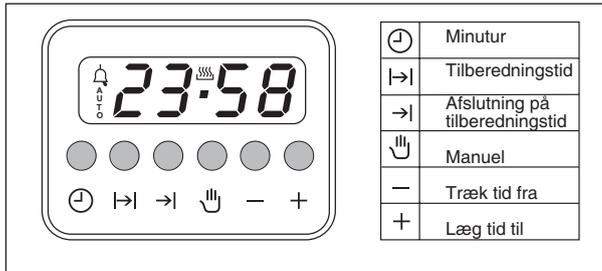
Funktioner

Tilberedningstid, afslutning på tilberedningstid, manuel indstilling, ur, minutur, indstillelig tid op til 23 timer og 59 minutter.

Display

Display med fire symboler og syv segmenter til tilberedningstid og klokkeslæt.

Tilberedningstid og manuel funktion = kasserollesymbol
 Automatisk funktion = AUTO
 Minutur = klokkesymbol
 Symbolerne tænder, når de tilsvarende funktioner er valgt.



Billede 4

Indstilling

For at indstille en funktion trykkes der på den ønskede funktion, og knappen slippes igen. Indstil tiden med knapperne + og - indenfor 5 sekunder.

Knapperne + og -

Knapperne + og - forøger eller formindsker tiden med varierende hastighed afhængig af, hvor lang tid knappen holdes inde.

Indstilling af tid

Tryk på to vilkårlige knapper (tilberedningstid, afslutning på tilberedningstid, minutur) samtidigt og knapperne + og - for at indstille den ønskede tid. Dette sletter eventuelt tidligere indstillet program. Kontakterne slår fra, og AUTO-symbolet blinker.

Manuel brug

Ved at trykke på knappen for manuel brug slås relækontakterne til, AUTO-symbolet slår fra, og kasserolle-symbolet tænder. Manuel betjening kan kun aktiveres, når det automatiske program er afsluttet eller er blevet annulleret.

Automatisk brug

Tryk på tilberedningstid eller afslutning på tilberedningstid for at skifte automatisk fra manuel til automatisk funktion.

Automatisk stop

Tryk på knappen tilberedningstid, og indstil den ønskede tid med + eller -. AUTO- og tilberedningstidssymbolerne lyser uafbrudt. Ovnen tænder med det samme. Når afslutning af tilberedningstid svarer til det aktuelle klokkeslæt, slukker ovnen og tilberedningstidssymbolet, signalet lyder, og AUTO-symbolet blinker.

Automatisk start og stop

Tryk på knappen tilberedningstid, og indstil den ønskede tid med + eller -. AUTO- og tilberedningstidssymbolerne lyser uafbrudt. Ovnen tænder med det samme. Tryk på knappen afslutningstid, og indstil den ønskede afslutningstid med + eller -. Ovnen og symbolet for tilberedningstid slukker.

Symbolet tænder igen, når det aktuelle klokkeslæt svarer til starten af tilberedningstiden. Når tilberedningstiden er gået, slukker ovnen og tilberedningstidssymbolet, signalet lyder, og AUTO-symbolet blinker.

Minutur

Tryk på minutturret og indstil tiden med knappen + eller -. Klokkesymbolet tænder når minutturret er i gang. Når den indstillede tid er gået, lyder signalet, og klokkesymbolet slår fra.

Lydsignal

Lydsignalet starter når en indstillet urfunktion er slut, det fortsætter i 15 minutter. Tryk på en af funktionsknapperne for at standse det.

Start og kontrol af programmet

Programmet starter 4 sekunder efter, det er blevet indstillet. Programmet kan kontrolleres på et hvilket som helst tidspunkt ved at trykke på den tilsvarende knap.

Indstillingsfejl

Der er sket en fejl i indstillingen, hvis det aktuelle klokkeslæt er sammenfaldende med start- og afslutningstidspunktet for tilberedningen. Ændr tilberedningstiden eller afslutning på tilberedningstiden for at rette indstillingsfejlen. Ovnen slår fra, når der er sket en indstillingsfejl.

Annullering af en indstilling

For at annullere en indstilling trykkes der på knappen for tilberedningstid og derefter på knappen -, indtil 00 00 vises i displayet. Et indstillet program bliver automatisk annulleret efter afslutning.

VEDLIGEHOLDELSE

Før komfuret rengøres, skal der lukkes for hovedventilen til gas, og strømmen til komfuret skal afbrydes.

Komfurets overflader må ikke rengøres, mens de stadig er varme. Der må ikke anvendes damprensere til rengøring af ovnen.

VIGTIGT

Kontrollér med jævne mellemrum den udvendige gaslange, og udskift den, når den viser tegn på forringelse. Forsøg aldrig selv under nogen omstændigheder at reparere gasslangen.

EMALJEREDE OVERFLADER

Emaljerede overflader skal rengøres med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Fedt fjernes nemt ved hjælp af varmt vand eller et specielt rengøringsmiddel til emaljerede overflader. Brug ikke slibende rengøringsmidler. Lad aldrig syreholdige eller alkaliske væsker (citronjuice, eddike, salt osv.) komme i berøring med emaljerede overflader. Rengør de dele, der er i rustfrit stål, med rengøringsmidler, der er specielt beregnet til rustfrit stål. Disse rengøringsmidler skal påføres med en blød klud.

STÅLRISTE OG GASBLUS

For at rengøre gasblussene skal de fjernes ved at trække op i dem. Læg dem derefter i blød i ca. 10 minutter i varmt vand med en smule håndopvaskemiddel. Når de er blevet rengjort og skyllet, skal de omhyggeligt tørres af.

Sørg for, at ingen af brænderhullerne er tilstoppede.

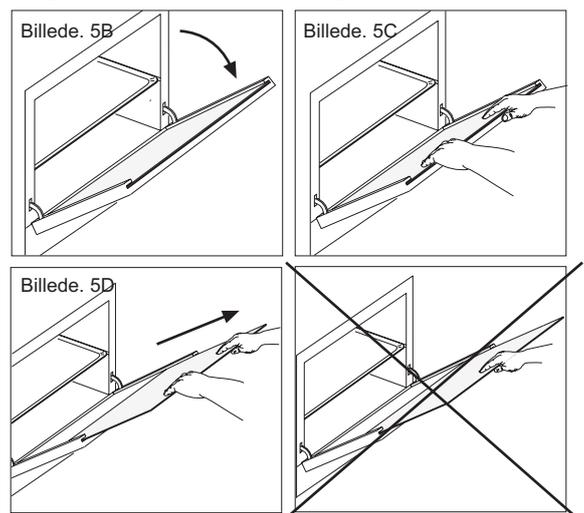
Rengør gasblussene en gang om ugen eller oftere, hvis det skønnes nødvendigt. SØRG FOR AT SAMLE GASBLUSSENE KORREKT.

OVN

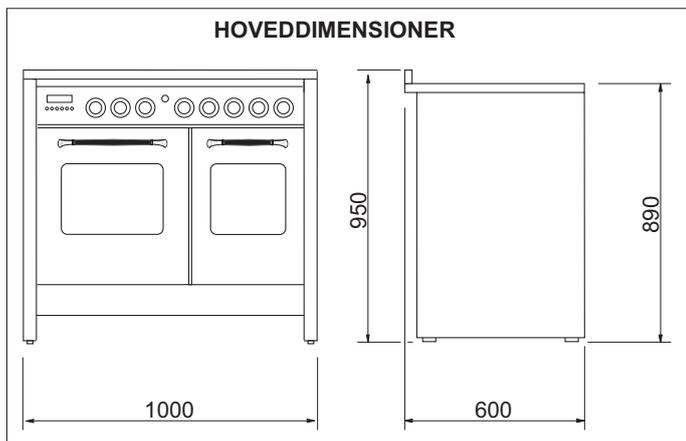
Emaljerede overflader skal rengøres med en fugtig svamp og vand og sæbe. Fedt fjernes nemt ved hjælp af varmt vand eller et specielt rengøringsmiddel til emaljerede overflader. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Rengøring af ovndørens indvendige glas.

Ovndørens indvendige glas kan tages ud: Mens døren er halvt åben (Billede 5B), bruges begge hænder til at tage glasset ud som vist i Billede 5C – 5D. Efter rengøringen sættes glasset tilbage, ved at der gås frem i omvendt rækkefølge.



INSTRUKSER TIL BRUGEREN



ADVARSLER

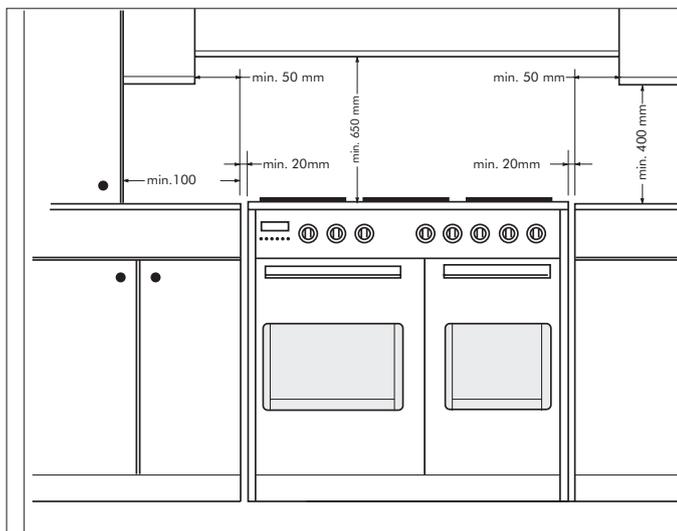
Brug ikke ovnlågens håndtag til at flytte komfuret, når fx det skal pakkes ud af emballagen.

Komfuret er klasse 1 eller klasse 2, underklasse 1.

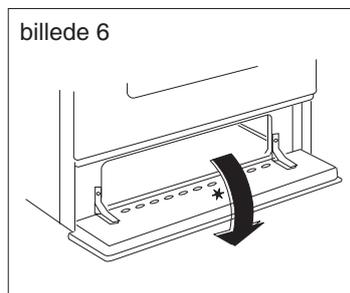
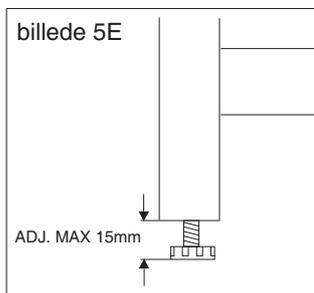
INSTALLATION

VIGTIGT: Overfladen på det øvrige køkkenarrangement skal kunne modstå høje temperaturer (min. 90° C).

Hvis komfuret installeres tæt på andre enheder, skal der være en minimumsafstand mellem komfur og enhed. Se skemaet herunder



Køkkenapparatet er forsynet med 4 ben, der gør det nemt at tilpasse dets højde møblerne ved siden af (fig 5E).



TILSLUTNING AF GAS

Dette komfur skal installeres i overensstemmelse med de gældende bestemmelser og kun i rum med god ventilation. Læs brugsanvisningen, før De installerer eller anvender komfuret.

VIGTIGT

Ombygning til brug med andre gastyper må kun foretages af en kvalificeret person. De kan få oplysninger om brug af andre gastyper ved at henvende Dem til Deres lokale forhandler.

Komfuret skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med de gældende regler.

Hvis komfuret ikke installeres korrekt, kan det gøre producentens garanti ugyldig og føre til retsforfølgning i henhold til de ovennævnte bestemmelser.

Ventilation

I det rum, hvor komfuret er anbragt, skal der være udluftning i overensstemmelse med de gældende regler. Rummet skal have vinduer, der kan åbnes, eller noget tilsvarende. I nogle rum kan det også være påkrævet med permanent udsugning. Hvis rummet har en størrelse på mellem 5-10 m³, kræves der luftventilation på et ca. 50 cm² stort effektivt område, medmindre der forefindes en dør, der åbner direkte ud til det fri. Hvis rummet har en størrelse på mindre end 5 m³, kræves der en udluftningsåbning på et 100 cm²s effektivt område. Hvis der er andre brændstofkrævende apparater i samme rum, skal det sikres, at rummet, hvor komfuret står, er godt ventileret, at der er naturlige ventilationsåbninger, eller at der er installeret mekanisk udluftning (emhætte). Længere intensiv brug af komfuret kan kræve ekstra ventilation, for eksempel ved at åbne et vindue, eller mere effektiv ventilation, for eksempel kraftigere mekanisk ventilation, hvis en sådan forefindes. Komfuret er ikke udstyret med en anordning til udledning af forbrændingsluft. Det skal sikres, at regler og bestemmelser for ventilation overholdes. Damp fra ovnen strømmer ud fra toppen af komfurets bagkant, og det skal derfor sikres, at væggen bagved og tæt på komfuret kan modstå varme, damp og kondens. Komfuret skal stå på en jævn overflade, således at kogepladen er i vater, når komfuret er færdiginstalleret. Når komfuret er blevet installeret, skal det kontrolleres, at det er i vater ved hjælp af et vaterpas. De to fødder bagi og de fødder foran kan justeres, hvis det er nødvendigt.

Det er vigtigt, at komfuret står stabilt og i vater, når ovnen skal bruges til madlavning.

Husk, at den nødvendige luftmængde til forbrænding aldrig må være mindre end 2m³/t for hvert kW (se samlet effekt i kW på komfurets typeskilt Billede 6 *).

Sikkerhedsbestemmelser for gas (installation & brug)

Ifølge loven skal alle gasapparater installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med den aktuelle udgave af **Bestemmelser vedrørende installation & brug**. Af hensyn til Deres egen sikkerhed bør De sikre, at komfurets installation og brug overholder bestemmelserne.

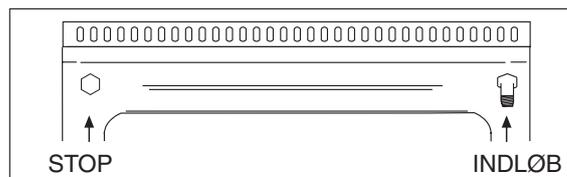
Sådan tilsluttes gas

Før installationen skal man forvise sig om, at den lokale netforsyning (gassens kvalitet og gastykket) passer til apparatets indstillinger. Dette apparatets indstillinger er opført på typeskiltet (fig. 6 *) Dette apparat er ikke beregnet til at forbindes med anordninger til fjernelse af røggas fra forbrændingen.

Vær specielt opmærksom på de relevante krav om ventilation.

Komfurets tilslutning skal være en fleksibel forbindelse, der er godkendt i henhold til lokale bestemmelser. Modeller, der skal anvendes med LP-gas, skal udstyres med en slange, der kan anvendes til LP-gas, og som kan modstå et tryk på 50 mbar. Der anbefales en længde på mellem 0,9-1,25 m. Længden på den valgte slange skal være således, at den ikke rører gulvet, når komfuret står på sin plads.

Temperaturstigningen på områder bagpå komfuret, som det er sandsynligt, at slangen kommer i berøring med, overstiger ikke 70° C. Gastykket kan kontrolleres på et middelhurtigt gasblus. Fjern den relevante injektor, og fastgør en testnippel. Tænd de andre gasblus, og bemærk, om gastykket overholder de gældende gasstandarder. Visse typer af komfurer kan installeres med mulighed for gastilslutning i både højre og venstre side. I sådanne tilfælde er det tilstrækkeligt at bytte rundt på reduktionsnippelens placering. Til sidst skal det kontrolleres, at der ikke er udsivning af gas.



EL-INSTALLATION

Dette komfur skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med den seneste udgave af IEE-bestemmelserne og i overensstemmelse med producentens instrukser.

Det skal sikres, at spændingen er den samme som angivet på ydelsespladen (Billede 6 *)

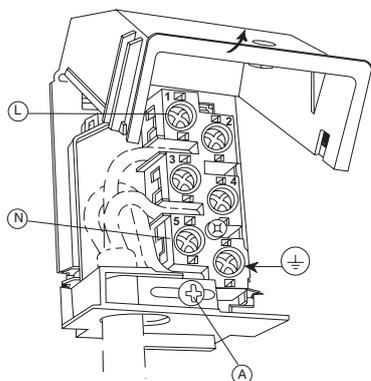
ADVARSEL! DETTE KOMFUR SKAL FORBINDES TIL JORD

Hvis et fastgjort apparat ikke er forsynet med forsyningskabel og stik, skal strømforsyningen udstyres med en afbryder, hvor afstanden mellem kontakterne giver mulighed for en fuldstændig frakobling i overensstemmelse med overspændingsklasse III, ifølge installationsreglerne.

Det anbefales, at komfurets strømkreds sættes til 20 ampere. Kabeltype HO5 RRF 3 X 2,5 mm².

Sådan tilsluttes hovedkablet

Åbn som vist el-tavlens afdækning. Skru skruen "A" af kabelklemmen, og løs skruerne i el-tavlen "LNE", som fastholder de tre ledninger i hovedkablet. Montér kablet, og skru skruen "A" i kabelklemmen igen. Sørg for, at kablet er så langt, at komfuret kan trækkes ud, når der skal gøres rent. Det må dog ikke hænge tætte på gulvet end 50 mm (2"). Kablet kan om nødvendigt bindes op, men sørg for, at det ikke er snoet eller sidder fastklemt, når komfuret er sat på plads.



VIGTIGT

Ledningerne i hovedkablet er farvekodet som angivet herunder:

GRØN OG GUL JORD
BLÅ NEUTRAL
BRUN.....STRØMFØRENDE

SÅDAN UDSKIFTES KABLET

Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes i overensstemmelse med nedenstående instrukser:

- Åbn el-tavlen som beskrevet på billedet herover.
- Løs skruen "A", der fastholder kablet.
- Udskift kablet med et kabel af samme længde og i overensstemmelse med oplysningerne i skemaet, afbryd strømmen til komfuret, og luk for gasventilen.
- Den "grønne-gule" jordledning skal forbindes til stikpladsen "⊥", og skal være ca. 10 mm længere end de strømførende ledninger.
- Den "blå" nulledning skal forbindes til stikpladsen markeret med bogstavet "N".
- Den strømførende ledning skal forbindes til stikpladsen markeret med bogstavet "L".

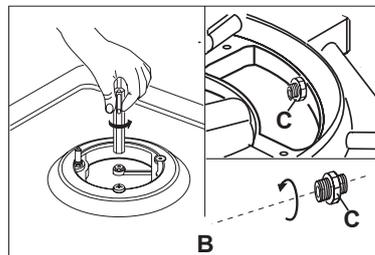
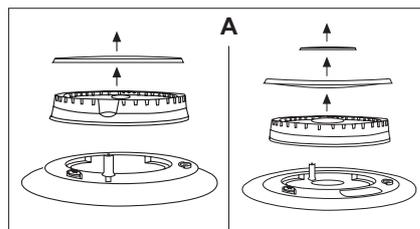
GASREGULERING

Afbryd altid strømmen til komfuret, luk midlertidigt for gasforsyningen, og gør som følger:

- Skift injektorerne.
- Regulér minimumsindstillingen for gastilførsel til blussene.

SÅDAN UDSKIFTES INJEKTORERNE

For at udskifte injektorerne skal følgende gøres: Fjern stålristene, brænderne og flammesprederne (se billede A), skift injektoren (se billede B), og udskift den med en anden, der passer til den nye gastype (se skema D). Montér delene igen i omvendt rækkefølge, og sørg for, at flammesprederen vender den korrekte vej på blusset.



C = Dyse Tredobbelt krone

SKEMA D

Kategori III1a2H3B/P

Referenceværdier Hs - 15°C - 1013,25mbar

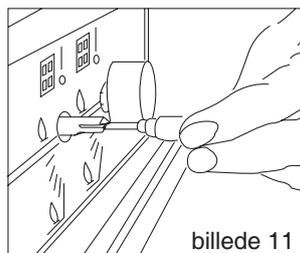
Kind of gas	mbar	Dyse Tal	BlusType	SKEMA OVER GENERELLE INJEKTORER				Tal By pass
				Effekt i KW		Forbrug		
				Maks.	Min.	Maks.	Min.	
NATURGAS G 20	20	128	Hurtigt	3,00	0,75	286 l/t	72 l/t	spa.
		101	Middelhurt.	1,75	0,48	167 l/t	46 l/t	spa.
		77	Ekstra	1,00	0,33	95 l/t	31 l/t	spa.
		141	Tredobbelt krone	3,80	1,50	363 l/t	143 l/t	spa.
BUTANGAS G 30	28-30	87	Hurtigt	3,00	0,75	219 g/t	55 g/t	42
		66	Middelhurt.	1,75	0,48	128 g/t	35 g/t	31
		50	Ekstra	1,00	0,33	73 g/t	24 g/t	27
PROPANGAS G 31	37	96	Tredobbelt krone	3,80	1,50	277g/t	109 g/t	60
BYGAS G 110	8	280	Hurtigt	3,00	0,75	682 l/t	171 l/t	spa.
		192	Middelhurt.	1,75	0,48	398 l/t	109 l/t	spa.
		150	Ekstra	1,00	0,33	227 l/t	75 l/t	spa.
		305	Tredobbelt krone	3,80	1,50	864 l/t	341 l/t	spa.

SÅDAN REGULERES MINIMUMSINDSTILLINGEN FOR GASTILFØRSEL TIL BLUS

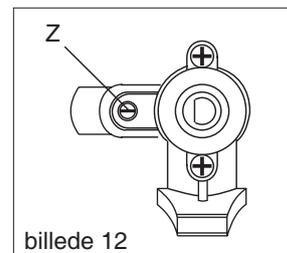
For at regulere minimumsindstillingen, skal følgende gøres: Tænd for blusset, og drej knappen til minimumsindstillingen Δ .

Fjern knappen fra ventilappen, og benyt en lille skruetrækker til at dreje midt på ventilappen (billede 11).

Bemærk: På ventilapper med sikkerhedsventil sidder reguleringsskruen "Z" for minimumsindstillingen til venstre for ventilappen (billede 12).



billede 11



billede 12

Løs justeringsskruen for at øge gastilførslen, eller stram den for at mindske gastilførslen.

Gastilførslen er justeret korrekt, når flammen er ca. 3-4 mm høj. Ved brug af butan-/propangas skal reguleringsskruen være skruet stramt fast.

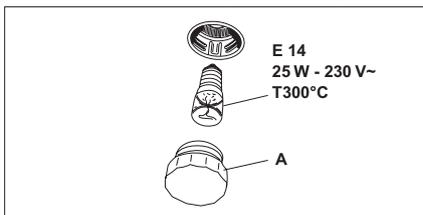
Sørg for, at flammen ikke går ud, når der skiftes hurtigt fra maks-indstillingen Δ til min.-indstillingen Δ .

Sæt knappen på igen.

VEDLIGEHOLDELSE AF KOMFUR

ADVARSLER

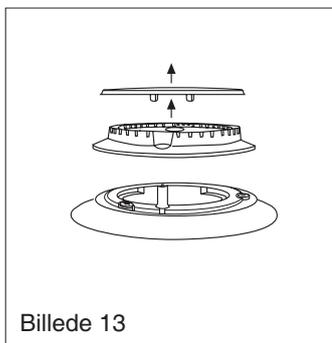
Afbryd strømmen til komfuret, før ovnlampen udskiftes. Den anvendte **ovnlampe** er en speciel type, der kan modstå høje temperaturer. Ovnlampen udskiftes på følgende måde: Afmonter beskyttelsesglasset (A), og udskift den defekte pære med en pære af samme type. Sæt beskyttelsesglasset på igen.



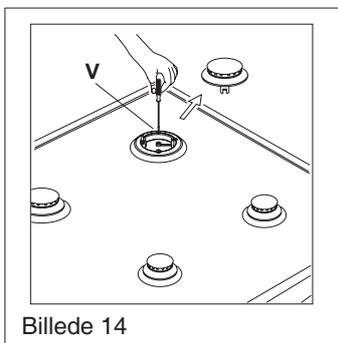
SÅDAN SKILLES BLUSSENE AD

Hvis det er nødvendigt at reparere eller udskifte indvendige komponenter, skal følgende gøres: Tag glaslåget af ved at skyde det opad.

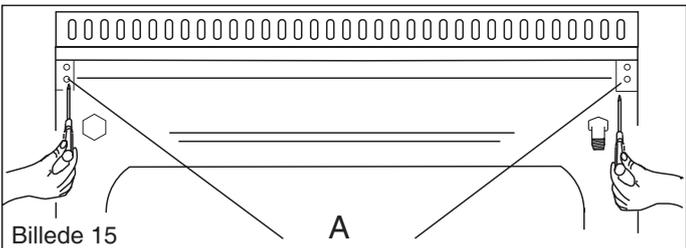
Fjern stålristerne, blussene og flammesprederen (se billede 13), skru de synlige skruer "V", der sidder oven på komfuret, af (se billede 14). Skil komfurets øverste del ad ved at skru de 4 skruer bagpå "A" ud (se billede 15).



Billede 13

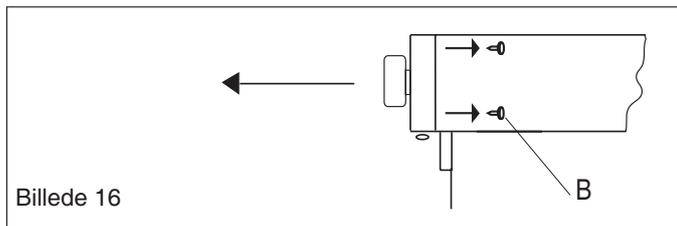


Billede 14



Billede 15

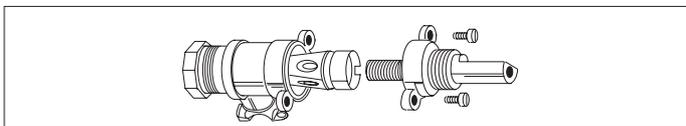
- Knappene skilles ad ved at skrue de 4 indvendige skruer (B) ud, der fastholder knappene til fronten af ovnen (billede 16).



Billede 16

SÅDAN SMØRES VENTILTAPPERNE

Hvis en ventiltap er stram at dreje, skal den smøres med et særligt smørefedt, der kan modstå høje temperaturer. Gør som følger: Afbryd strømmen til komfuret, og luk for gastilførslen. Åbn op til gasblussene, og skru også knappene af som beskrevet i det foregående afsnit. Skru de to skruer af brænderen (se billede), og fjern tænderen.

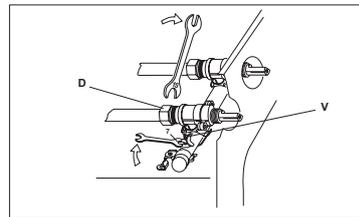


Rengør tænderen og rillen med en klud, der er fugtet med sæbevand. Smør tænderen let med det pågældende smørefedt, sæt den på plads i rillen, og drej den et par gange. Fjern tænderen igen, tør overskydende smørefedt af, idet det sikres, at gasindtagene ikke blokeres af rester af smørefedt. Saml omhyggeligt alle dele igen i modsat rækkefølge, og kontrollér, at samlingen er tæt ved hjælp af sæbevand.

SÅDAN UDSKIFTES VENTILTAPPER

Gør som følger: Afbryd strømmen til komfuret, og luk for gastilførslen. Åbn op til gasblussene, og skru også knappen af som beskrevet i det foregående afsnit. Skru møtrikken "D" af gasrøret til blusset. Skru skruen "V", der fastholder tappen til røret, af, og fjern den (se billede).

Bemærk: Hver gang tappen udskiftes, skal tætningsringen også udskiftes. Kontrollér ved hjælp af sæbevand, at pakningen er tæt.



Sikkerhed

Komfuret må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.

Udvendige afdækninger må aldrig afmonteres i tilfælde af reparationer eller vedligeholdelse, medmindre det foretages af en kvalificeret tekniker.

Advarsler

Sørg **altid** for, at De ved, hvordan knapperne betjenes, før komfuret benyttes.

Kontrollér **altid**, at alle knapper på komfuret er slukkede efter brug. Træd **altid** lidt tilbage, når en ovnlåge åbnes, og varmen trænger ud. Anvend **altid** tørre ovenhandsker af en god kvalitet, når genstande tages ud af ovnen.

Vær **forsigtig**, når genstande tages ud af ovnen, da indholdet kan være varmt.

Hold **altid** ovnlågen lukket, når komfuret ikke er i brug.

Sæt **altid** pander og gryder midt på gasblussene, og placér dem således, at håndtagene ikke bliver opvarmede af andre gasblus, eller at man ved et uheld kommer til at skubbe til håndtagene og derved vælte gryder eller pander.

Hold **altid** komfuret rent, da ophobet fedt fra madlavningen kan forårsage brand.

Lad **altid** komfuret køle af, før det gøres rent.

Følg **altid** de almindelige principper for god madhygiejne for at forhindre risikoen for bakterieudvikling.

Sørg for **altid** at holde ventilationsåbningerne åbne.

Afbryd **altid** strømmen til komfuret før rengøring eller udskiftning af en ovnlampe.

Lad **aldrig** børn komme i nærheden af komfuret, når det er i brug, da alle overflader vil være varme under og efter madlavning.

Lad **aldrig** nogen sidde eller stå på dele af komfuret.

Opvarm **aldrig** uåbnede fødevarer, da der kan opbygges et tryk, således at beholderen eksploderer.

Opbevar **aldrig** kemikalier, fødevarer, dåser e.l. i eller på komfuret eller i skabe, der er placeret umiddelbart over eller ved siden af komfuret.

Fyld **aldrig** bradepander mere end 1/3 med fedt eller olie, eller anvend et låg.

EFTERLAD ALDRIG KOMFURET UDEN OPSYN UNDER MADLAVNINGEN.

Anbring **aldrig** genstande, der er brændbare eller af plastik, på eller tæt på gasblussene.

Brug **aldrig** affaldsbeholdere på gasblussene.

Anvend **aldrig** komfuret til rumopvarmning.

Tør aldrig tøj eller andre genstande ved at placere disse over eller i nærheden af gasblussene eller ovnlågen.

Bær aldrig tøj med lange flagrende ærmer under madlavningen.

Anbring **aldrig** brændbare materialer i ovnen eller i ovnskuffen.

Tillad aldrig, at der samler sig fedt eller olie i bradepander, grillpander eller nederst i ovnen.

Anbring **aldrig** kogegrej eller tallerkener på ovenbunden.

Steg **altid** fedtholdig mad på risten.

Dæk **aldrig** ovenbunden med aluminiumsfolie.

Put **aldrig** varme emaljerede dele i vand, men lad dem køle af først.

Lad **aldrig** eddike, kaffe, mælk, saltvand, citron eller tomajuce forblive i kontakt med emaljerede dele (inde i ovnen eller i bradepander).

Anvend **aldrig** slibende rengøringsmidler, der kan ridse overfladen på rustfrit stål eller emalje.

ALLMÄN INFORMATION TILL ANVÄNDAREN

MILJÖSKYDD

Hantering av emballage 

Sortera emballaget i olika material (kartong, polystyren etc.) och följ de lokala bestämmelserna för avfallhantering.

Denna gasugn uppfyller följande EU-direktiv:

2006/95/EEG av den 19 februari 1973 om harmonisering av medlemsstaternas lagstiftning om elektrisk utrustning avsedd för användning inom vissa spänningsgränser.

89/336/EEG av den 3 maj 1989 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om elektromagnetisk kompatibilitet.

90/396/EEG av den 29 juni 1990 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om anordningar för förbränning av gasformiga bränslen.

89/109/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Dessutom överensstämmer ovan nämnda direktiv med 93/68/EEC-direktivet.

Spisen ska installeras i enlighet med gällande bestämmelser och får endast användas i väl ventilerade rum. Läs bruksanvisningen innan du installerar och använder spisen.

Detta hushållsredskap är avsett för matlagning och får endast användas för detta ändamål.

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

BÄSTA KUND,

- Läs igenom denna bruksanvisning noggrant innan du börjar använda spisen och behåll den för framtida behov.
- Förvara eventuellt farliga förpackningar (plastpåsar, polystyren etc.) utom räckhåll för barn.

GARANTI

Din nya spis täcks av en garanti.

Garantibeviset är bifogat bruksanvisningen.

Om det saknas ska du be din återförsäljare om ett garantibevis som anger inköpsdatum, modell och typnumret som finns på typskylten och identifierar ugnen (fig. 6 *).

Förvara din del av garantibeviset och visa upp det vid teknisk service tillsammans med inköpskvittot.

Om inköpskvitto eller garantibevis saknas blir serviceteknikern tvungen att debitera dig alla avgifter vid en eventuell reparation.

Originaldelar kan endast köpas genom kundservice och våra auktoriserade återförsäljare för reservdelar.

TEKNISK GARANTISERVICE

Innan spisen lämnar fabriken har den blivit testad och monterad av fackkunnig personal för att ge bästa prestanda.

Varje reparation eller montering som kan bli nödvändig därefter, måste utföras med stor försiktighet och observans.

Av denna anledning rekommenderar vi att du kontaktar Kundservice eller Garantiservice. Beskriv alltid problemet utförligt och ange spisens modell.

REKOMMENDATIONER
OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

OBSERVERA:

Gasspisar genererar värme och fukt i de rum där de är installerade. Se till att köket har ordentlig ventilation: håll naturliga ventilationsöppningar öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (en mekanisk utsugningsfläkt). Om spisen används intensivt under längre perioder kan du behöva öka ventilationen, till exempel genom att öppna ett fönster, eller göra den mer effektiv, till exempel genom att öka den mekaniska ventilationen om sådan finns.

Kontrollera att gastillförseln (typen av gas och gastrycket) är kompatibel med spisens inställningar innan du installerar den.

- Innan du börjar använda spisen, glöm inte att ta bort plastfolien som skyddar vissa delar av spisen (frontpanelen, delar av rostfritt stål, etc.)
- Använd inte spisen för att värma upp rummet.
- När spisen inte används, rekommenderar vi dig att **stänga av strömmen och stänga huvudkranen för gasen.**

OM DET BÖRJAR BRINNA:

• Om det börjar brinna, stäng **omedelbart huvudventilen till gasledningen och stäng av strömmen.** Håll aldrig vatten på brinnande olja!

• Förvara inte brandfarliga produkter eller aerosolbehållare nära gaslågorna. Använd aldrig sprayburkar nära tända gaslågorna.

FÖR DIN OCH DINA BARN SÄKERHET.

- Förvara inte föremål som är attraktiva för barn över eller nära spisen.
- Håll barnen borta från spisen: glöm inte att vissa delar av spisen och grytorna blir väldigt heta och är farliga tills de svalnat.
- För att undvika att grytor välts ned bör handtagen vändas mot baksidan av spisen, inte ut mot rummet eller över angränsande gaslåga.
- Använd inte kläder med långa, vida ärmar när du lagar mat; om de börjar brinna kan du skadas mycket allvarigt.

VARNING - UGN:

När ugnen eller grillen används kan vissa delar bli väldigt varma; det är därför nödvändigt att hålla barn borta från ugnen.

- Laga aldrig mat på ugnsbotten.
- Om man är oförsiktig finns det risk för skada vid ugnsluckans gångjärn.
- Låt inte barn sitta på eller leka med ugnsluckan.
- Använd inte ugnsluckan som en stol för att nå saker, t.ex. i skåp ovanför ugnen.

VÄRMESKÅP

Placera inte brandfarligt material eller plastredskap i värmeskåpet (under ugnen).

SÅ HÄR ANVÄNDER DU GASHÄLLEN

SÅ HÄR ANVÄNDER DU GASBRÄNNARNA

Följande symboler finns på kontrollpanelen intill varje vred:

- Gasen ● avstängd
- Stor låga 🔥 maximal gastillförsel
- Liten låga 🔥 minimal gastillförsel

Minimal gastillförsel får du om du vridet vredet så långt det går moturs. Välj läge mellan max. och min. på vredet, aldrig mellan max. och avstängt läge.

AUTOMATISK ELTÄNDNING

För att tända en gaslåga, tryck in det vred som hör till respektive gaslåga och vrid moturs till max läget.

När du håller vredet intryckt tänds gaslågan automatiskt.

Om det inte finns någon elektrisk ström kan gaslågan också tändas med tändsticka.

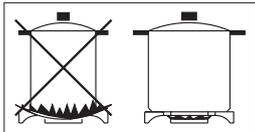
SÄKERHETSVENTIL

Följ samma procedur som beskrivs ovan för att tända a men håll vredet intryckt i tio sekunder när du har vridit vredet till startläget.

Om lågan släcks av någon anledning kommer säkerhetsventilen automatiskt att stänga av tillförseln av gas till den aktuella brännaren.

ENERGISPARANDE TIPS

- Kockkärlets botten ska ha samma diameter som brännaren. Brännarens gaslåga får aldrig gå utanför kockkärlets diameter.
- Använd endast flatbottnade kockkärl.
- Använd, om möjligt, lock på kockkärl. Då behöver du inte lika mycket värme.
- Koka grönsaker, potatis, odyl. med så lite vatten som möjligt för att minska tillagningstiderna.



BRÄNNARE	KOKKÄRL	
	Ø min.	Ø max
SNABB	180 mm	220 mm
MEDIUM	120 mm	200 mm
DUBBEL	80 mm	160 mm
TRIPPELSKIKTAD	220 mm	260 mm

SÅ HÄR ANVÄNDER DU DEN ELEKTRISKA UGNEN

Första gången ugnen används kan du känna en skarp lukt från ugnspanelens isoleringslim vilket beror på upphettningen som måste göras innan första gången ugnen används (**Ugnen måste hettas upp till max-temperaturen i ca 30-40 minuter med stängd lucka innan du använder den för första gången**).

Detta är normalt. Vänta tills röken har försvunnit innan du sätter in maten i ugnen.

Ugnsutrustning: två grillgaller för tillagning av rätter i ugnfasta former direkt på gallret, en ugnspanna för tillagning av desserter, småkakor, pizzor o.dyl. eller för att fånga upp köttsaft och fett från mat som tillagas direkt på grillgallret.

Obs: Följande tabeller anger grundinställningarna för tillagning av några vanliga rätter.

Tiderna i dessa tabeller är endast rekommendationer.

Efter några försök kan du anpassa tillagningstiderna och få önskat resultat.

Traditionell tillagningstabell .

Rätt	Temp. °C.	Minuter
Fisk	180-240	beroende på storlek
Kött		
Oxstek	250	30 per kg.
Kalvstek	200-220	30 per kg.
Kyckling	200-240	50 about
Anka och gås	220	beroende på vikt
Fårfiol	250	30 per kg.
Fläskstek	250	60 per kg.
Gratänger	200	60 per kg.
Bakverk		
Tekakor	160	50-60
Liten sockerkaka	160	30-50
Mördegskakor	200	15
Smördegbakverk	250	15
Fruktarteletter	200-220	30
Maränger	100	60
Pajer / Matpajer .	220	30
Bullar	160-180	45

Tillagningstabell för varmluft .

Rätt	Temp. °C.	Minuter	Vikt kg.
Förrätter			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Ugnspasta	200-220	25-30	0,5
Creole rice	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Kött			
Kalvstek	160-180	65-90	1-1,2
Fläskstek	160-170	70-100	1-1,2
Oxstek	170-190	40-60	1-1,2
Rostbiff i bit	170-180	65-90	1-1,2
Filéstek nöt (blodig)	180-190	40-45	1-1,5
Lammstek	140-160	100-130	1,5
Stekt kyckling	180	70-90	1-1,2
Stekt anka	170-180	100-160	1,5-2
Stekt gås	160-180	120-160	3-3,5
Stekt kalkon	160-170	160-240	5 ca
Stekt kanin	160-170	80-100	2 ca
Stekt hare	170-180	30-50	2 ca
Fisk	160-180	beroende på vikt	
Bakverk			
Fruktarteletter	180-200	40-50	
Enkel tårtbotten	160-180	35-45	
	200-220	40-45	
Sockerkaka	200-230	25-35	
Vinbärskaka	230-250	30-40	
Bullar	170-180	40-60	
Apfelstrudel	160	25-35	
Vaniljlinser	180-200	20-30	
Äpplestänger	180-200	18-25	
Varma smörgåsar	230-250	7	
Bröd	200-220	40	

UGN MED NATURLIG KONVEKTION

Ugnsutrustning:

- ett nedre värmeelement
- ett övre värmeelement

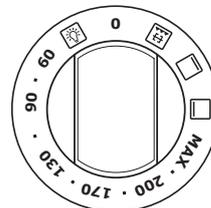
Ställ in ugnstemperaturen genom att vrida termostatvredet medsols och välj en eller flera funktioner, beroende på modell:

- Ugnen avstängd
- 🔦 Belysning

60 ÷ max Övre + nedre värmeelementet på

- ☐ Övre värmeelementet på
- ☐ Nedre värmeelementet på
- ☐ Grillelement + grillspett

OBS: Ha alltid ugnsluckan stängd när du använder ugnen.



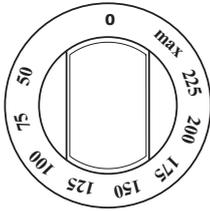
UGN MED FLERA FUNKTIONER**Ugnsutrustning:**

- ett nedre värmeelement ;
- ett övre värmeelement;
- ett ringelement runt fläkten.

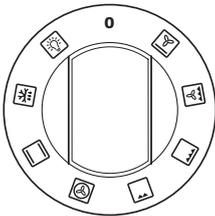
Observera! Ställ alltid in temperaturen på termostatvredet innan du väljer någon av funktionerna.

Ugnens termostatvred

För att få en ugnstemperatur mellan 50°C och MAX°C, vrid medurs

**Ugnens funktionsvred**

Du kan välja någon av de följande funktionerna genom att vrida funktionsvredet medurs.

**Observera:**

Alla funktionerna som visas ovan tänds ugnsbelysningen.

En varningslampa på kontrollpanelen lyser tills temperaturen är nådd; varefter den tänds då och då.

Använd alltid ugnen med ugnsluckan stängd

Värm upp ugnen 5 minuter innan du sätter in maten.

Så här använder du ugnen

Ha alltid ugnsluckan stängd när du använder ugnen.

När funktionerna   används ska du sätta termostatvredet mellan 180 - 200°C som max-temperatur.

Observera:

Temperaturen som är angiven på vredet överensstämmer endast med temperaturen i ugnen när du har valt  eller .



När du vrider kontrollvredet till detta läge, kommer belysningen att vara på under all påföljande användning.

**Uppvärmning med fläkt**

Luft med den omgivande temperaturen cirkulerar i ugnen för att tina upp mat mycket snabbt och utan kvalitetsförsämring.

**Vanlig uppvärmning**

Både nedre och övre värmeelement samverkar.

Detta är den traditionella matlagningen som passar mycket bra för ugnsstekning, är idealiskt när man bakar småkakor, bakade äpple samt för att ge en knaprig yta.

Du får mycket goda resultat om du ställer in temperaturen mellan 50 och MAX°C när du tillagar mat på plåt.

**Varmluft**

Fläkten och ringelementet samverkar.

Den varma luften som kan ställas in mellan 50 och MAX°C fördelas jämnt i ugnen.

Detta är idealiskt för att tillaga olika sorter rätter (kött, fisk) samtidigt utan att smaken påverkas.

Varmluft rekommenderas också vid bakning av spröda bakverk.

**Mini-grill**

Rekommenderas för grillning och gratinering av mindre mängd mat.

Termostatvredet måste ställas in på maxläget.

**Max-grill**

Rekommenderas för grillning och gratinering.

Vrid termostatvredet till 200°C som högsta temperatur.

**Max-grill med varmluft**

Luften som värms upp av grillelementet cirkuleras med hjälp av fläkten som sprider värmen jämnt runt maten.

Varmluftsgillen är en perfekt ersättare till det roterande grillspettet.

Du kan uppnå mycket goda resultat även med stora mängder av kyckling, korv och rött kött.

Vrid termostatvredet till 200°C som högsta temperatur.

**Undervärme med varmluft**

Luften som värms upp av det undre grillelementet cirkuleras med hjälp av fläkten som sprider värmen runt maten.

GRILL

Placera gallret på den tredje falsen nedifrån, omkring 12 cm från taket, eller på den fals du föredrar och som bäst passar för maträtten i fråga.

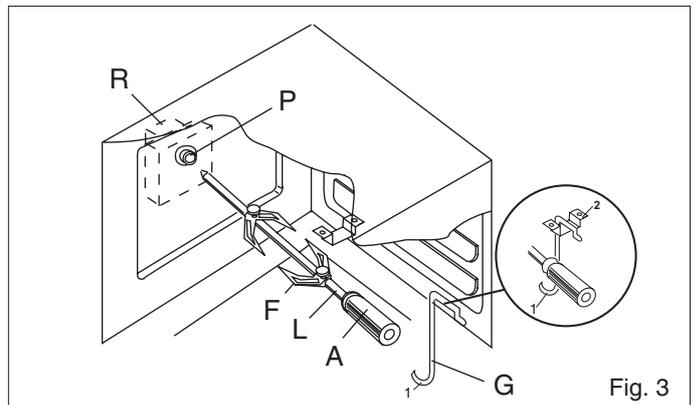
Värm upp ugnen i 5 minuter innan du sätter in maten.

ROTERANDE GRILLSPETT

Använd grillspetten enligt nedan.

- Trä på en hel kyckling eller ett köttstycke på spettet **L**.
Se till att det som ska grillas hålls fast ordentligt av gafflarna **F** och är rätt balanserat, så att inte drivmotorn **R** belastas onödigt mycket (fig. 3).
- För in spettet i uttaget **P** i drivmotorn **R** och lägg det på stödet **G** (fig. 3).
- Ställ ugnspannan på den nedersta falsen under grillspettet med lite vatten i.
- Ta loss spettet med hjälp av handtaget **A**. Använd en grillvante (se fig. 3).

Det roterande grillspettet ställs in genom att ställa vredet på .



INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV KONTROLLANORDNINGAR (BEROENDE PÅ MODELL)

KLOCKDISPLAY (fig. 4)

Beskrivning

24 timmars ur med automatiskt program och minuträknare.

Funktioner

Tillagningstid, sluttid, manuell inställning, klocka, minuträknare, tidsinställning upp till 23 timmar 59 minuter.

När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och klocksymbolen släcks.

Display

4-siffrig, 7-delad display för tillagningstider och tidpunkt på dagen.

Tillagningstid och manuell funktion = grytsymbol

Automatisk funktion = AUTO

Minuträknare = klocksymbol

Symbolerna tänds när motsvarande funktioner väljs.

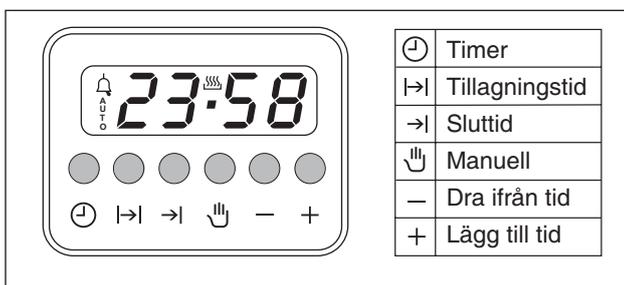


Fig. 4

Inställning

För att ställa in, tryck och släpp den önskade funktionen. Ställ in tiden inom 5 sekunder med + och - knapparna.

+ och - knapparna.

Knapparna + och - ökar eller minskar tiden med en hastighet som beror på hur länge knappen hålls intryckt.

Ställa in tiden

Tryck på två valfria knappar (tillagningstid, sluttid, minuträknare) samtidigt, och + eller - knappen för att ställa in önskad tid. Detta raderar alla tidigare inställda program.

Kontakterna stängs av och AUTO symbolen blinkar.

Manuell inställning

Genom att trycka på knappen till manuell inställning slås reläkontakterna på, AUTO symbolen släcks och grytsymbolen tänds.

Manuell inställning är bara möjlig när det automatiska programmet är avslutat eller återkallats.

Automatisk användning

Tryck på knappen för tillagningstid eller sluttid för att automatiskt skifta från manuell till automatisk funktion.

Halvautomatisk användning med inställningen för tillagningstid

Tryck på knappen för tillagningstid och ställ in den önskade tiden med + eller

. Symbolerna för AUTO och tillagningstiden lyser.

Reläet slås omedelbart på.

När tillagningstidens sluttid stämmer överens med tidpunkten på dagen kopplas reläet av och symbolen för tillagningstiden släcks, ljudsignalen hörs och AUTO symbolen blinkar.

Halvautomatisk användning med inställningen för sluttid

Tryck på sluttidsknappen.

Tidpunkten på dagen visas på displayen.

Ställ in sluttiden med + knappen.

Symbolerna för AUTO och tillagningstiden lyser.

Reläkontakterna kopplas på.

När tillagningens sluttid stämmer överens med tidpunkten på dagen, kopplas reläet av och symbolen för tillagningstid släcks.

När tillagningstidens sluttid har gått ut, kopplas reläet bort och symbolen för tillagningstiden släcks, ljudsignalen hörs och AUTO symbolen blinkar.

Automatisk användning med inställningen för tillagningstid och sluttid

Tryck på knappen för tillagningstid och välj tillagningstidens längd med + eller - knappen.

. Symbolerna för AUTO och tillagningstiden är tända.

Reläet slås på.

När du trycker på knappen för sluttid visas nästa inställda sluttid på displayen.

Ställ in sluttiden med + knappen.

Reläet kopplas bort och symbolen för tillagningstid släcks.

Symbolen tänds igen när tidpunkten på dagen överensstämmer med starten för tillagningstiden.

När tillagningstidens sluttid har gått ut blinkar AUTO symbolen, ljudsignalen hörs, reläet kopplas bort och symbolen för tillagningstiden släcks.

Timern

Tryck på timern och ställ in den önskade tiden med + eller - knappen.

Klocksymbolen tänds när timern används.

När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal och klocksymbolen släcks.

Ljudsignal

Ljudsignalen sätter i gång mot slutet av ett program eller när timerfunktionen avslutas och varar i 15 minuter.

Stäng av den med någon av funktionsknapparna.

Programstart och kontroll

Programmet startar 4 sekunder efter det att det har blivit inställt.

Programmet kan kontrolleras när som helst genom att trycka på tillhörande knapp.

Inställningsfel

Ett inställningsfel uppstår om tidpunkten på dagen är mellan start- och sluttiden för tillagningen.

Justera inställningsfelet genom att ändra tillagningstiden eller sluttiden.

Reläerna kopplas bort när ett inställningsfel uppstår.

Återkalla en inställning

För att återställa en inställning, tryck på knappen för tillagning och tryck sedan på - knappen tills 00 00 visas på displayen.

Det inställda programmet kommer att återkallas automatiskt.

VÅRD OCH SKÖTSEL

Innan du rengör spisen, **stäng av huvudkranen till gasen och dra ut kontakten till spisen eller stäng av strömmen med huvudströmbrytaren.**

Rengör inte spisytorna när de fortfarande är varma.
Ångtvätta inte ugnen.

VIKTIGT

Kontrollera regelbundet den utvändiga gasslangen och byt ut den när den visar tecken på slitage.

Försök aldrig att reparera gasslangen själv.

EMALJERADE YTOR

Rengör med en fuktig svamp som är fuktad med tvål och vatten.

Fett kan lätt avlägsnas med varmt vatten eller ett speciellt rengöringsmedel för emaljerade ytor.

Använd inte slipande rengöringsmedel.

Avlägsna genast syra eller alkaliska ämnen (citronsaft, vinäger, salt, etc.) från emaljen.

Rengör delar i rostfritt stål med rengöringsmedel för rostfria ytor.

Applicera rengöringsmedel med en mjuk trasa.

GALLER OCH BRÄNNARE

För att rengöra hällens brännare, lyft upp dem och lägg dem i blöt i varmt vatten med lite diskmedel i ca 10 minuter.

Torka dem noggrant efter att du har rengjort och sköljt dem.

Se till att hålen på brännarna inte är igensatta.

Rengör brännarna en gång i veckan eller vid behov ännu oftare.

KONTROLLERA ATT DU SÄTTER IHOP BRÄNNARNA PÅ RÄTT SÄTT.

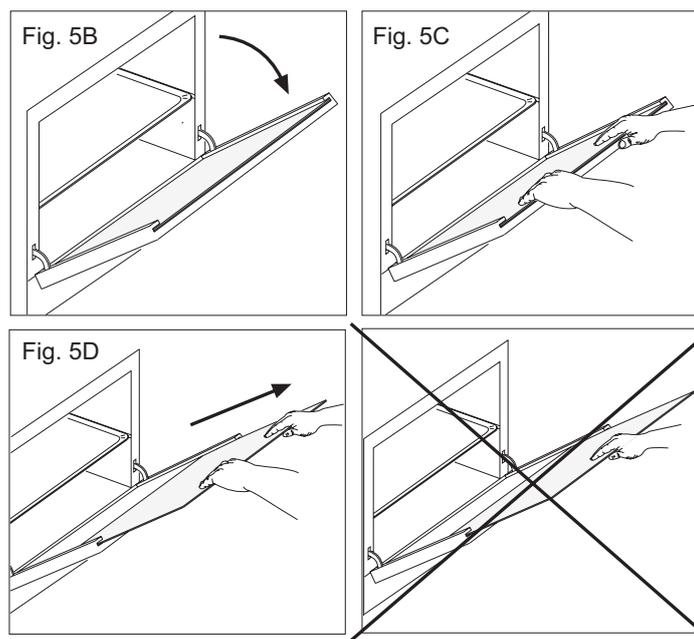
UGN

Rengör de emaljerade delarna med en fuktig svamp som är fuktad med tvål och vatten. Fett kan lätt avlägsnas med hjälp av varmt vatten eller ett speciellt rengöringsmedel för emaljerade ytor.

Använd inte slipande rengöringsmedel. RIGHT WAY.

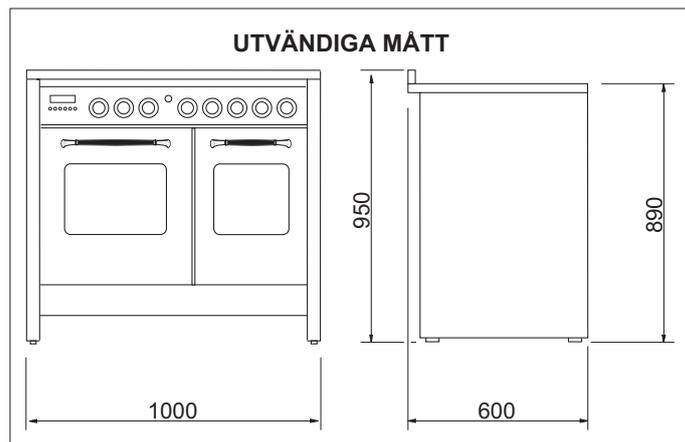
Rengöring av ugnsluckans inre glas.

Ugnsluckans inre glas kan tas bort: Med luckan i halvöppet läge (bild 5B), använd båda händerna för att ta bort glaset så som visas på Fig. 5C - 5D. När glaset är rengjort, sätt tillbaka det i omvänd ordning.



INSTRUKTIONER TILL ANVÄNDAREN

UTVÄNDIGA MÅTT



VARNING

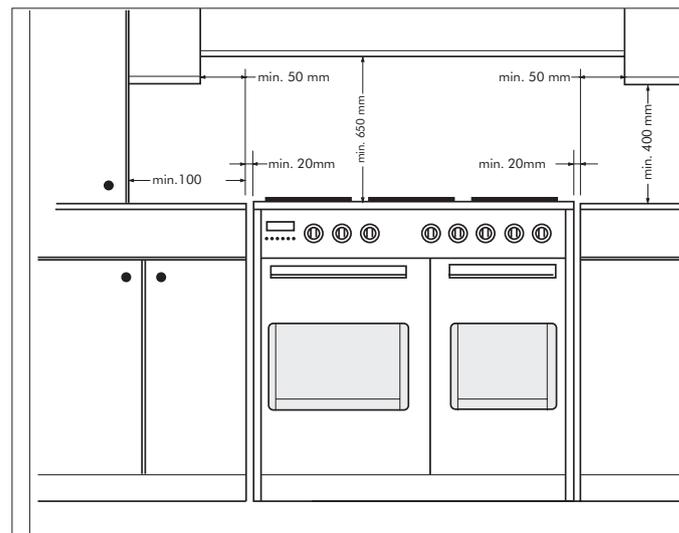
Justeringsvillkoren finns på etiketter på emballaget och spisen.

Använd inte ugnsluckans handtag för att flytta spisen, t.ex. när du tar ut den ur emballaget.

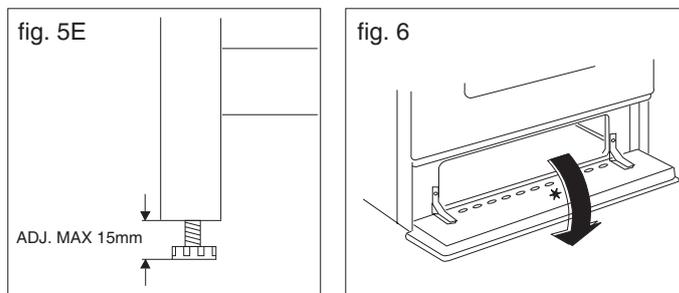
INSTALLATION

VIKTIGT: Ytan på omgivande inredning måste tåla höga temperaturer (min. 90 °C).

Om spisen ska installeras intill andra enheter, lämna ett minimiavstånd enligt tabellen nedan.



Spisen har 4 ben så att du lätt kan anpassa höjden till den övriga köksinredningen (fig. 5E).



ANSLUTA GASEN

Denna spis ska installeras i enlighet med gällande bestämmelser och endast i ett utrymme med god ventilation.

Läs instruktionerna innan du installerar eller använder spisen.

VIKTIGT

Konvertering till andra gastyper får endast utföras av behörig installatör. Kontakta din lokala återförsäljare för information om användning av andra gaser.

Spisen måste installeras av en behörig installatör i enlighet med lokala bestämmelser.

Felaktig installation kan ogiltigförklara tillverkarens garanti och leda till åtal enligt ovan nämnda bestämmelse

Ventilation

Rummet där spisen finns bör ha lufttillförsel i enlighet med lokala bestämmelser.

Rummet måste ha fönster som går att öppna eller jämförbart; vissa rum kan också behöva ett permanent lufthål.

Om rummet har en volym på mellan 5 och 10 m³ krävs en dragventil med 50 cm² effektivt område, om det inte finns en dörr som öppnas direkt ut.

Om rummet har en volym på mindre än 5 m³ krävs en dragventil med 100 cm² effektivt område.

Om det finns andra förbränningsanordningar i samma rum. Kontrollera att rummet där spisen installeras har bra ventilation, naturliga ventilationsöppningar eller installera en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk köksfläkt).

Vid lång intensiv användning av spisen kan det behövas extra ventilation. Öppna ett fönster eller öka nivån på den mekaniska ventilationen om sådan finns.

Denna spis är inte utrustad med en anordning för att släppa ut förbränningsprodukter.

Se till att ventilationsregler och bestämmelser följs.

Överbliven ånga från ugnen, luftas ut vid övre kanten bak till på spisen. Kontrollera att bakom- och närliggande väggar tål värme, ånga och kondens.

Spisen måste stå på en plan yta så att hällen är vågrät. Kontrollera att spisen står vågrätt genom att använda ett vattenpass. Justera vid behov de två bakre benen eller de två främre benen på spisen.

Det är viktigt för spisens funktion att den är stabil och vågrät. Kom ihåg att kvantiteten av mängden luft som är nödvändig för förbränningen får aldrig vara mindre än 2 m³/h för varje kw (se total effekt i kw på spisens typskylt fig 6 *).

Gassäkerhetsföreskrifter (installation & användning)
Enligt lagen måste alla gasinstallationer göras av en behörig installatör i enlighet med den senaste utgåvan av **Installations- & användningsföreskrifter**.

För ditt eget bästa och av säkerhetsskäl är det viktigt att följa dessa föreskrifter.

Gasanslutning

Kontrollera att gastillförseln (typen av gas och gstrycket) är kompatibel med spisens inställningar innan du installerar den. Spisens inställningar framgår av märkplåten (fig. 6 *).

Spisen är inte utformad för att anslutas till en anordning för avlägsnande av förbränningsgas.

Var särskilt uppmärksam på kraven beträffande ventilationen. Anslutningen till spisen ska göras med en godkänd, böjlig anslutning för spisar enligt lokala bestämmelser.

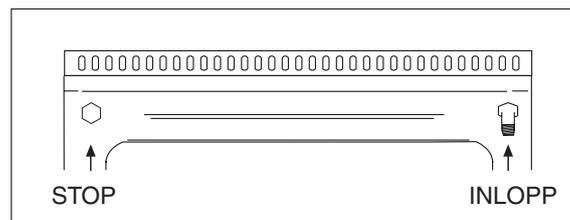
Modeller för användning med lågtrycksgas bör fixeras med en slang som passar för lågtrycksgas och som kan stå emot ett tryck på 50 mbar.

En längd på 0.9 - 1.25 m rekommenderas.

Längden på slangen ska vara sådan att slangen inte rör vid golvet när spisen är på plats.

Temperaturökningen i områdena på baksidan av spisen som sannolikt kommer i kontakt med den böjliga slangen får inte överstiga 70 °C. Gastycket kan kontrolleras på en mediums snabb spishällsbrännare. Lyft av den aktuella injektorn och sätt fast ett testmunstycke. Tänd de andra brännarna och kontrollera att gastycket överensstämmer med gällande gasnormer.

Vissa typer av spisar kan anslutas både på högra och vänstra sidan. I ett sådant fall är det tillräckligt att byta läge på förminskningsnippeln. Kontrollera slutligen att det inte föreligger något gasläckage.



ELEKTRISK ANSLUTNING

Denna spis måste installeras av en behörig installatör i enlighet med senaste utgåvan av IEE förordningarna och i överensstämmelse med tillverkarens instruktioner.

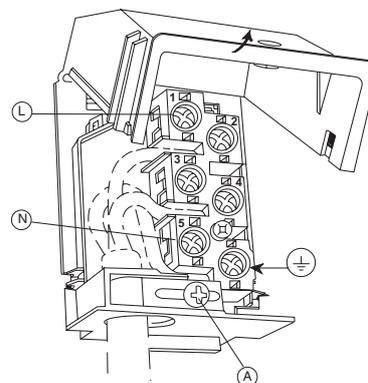
Kontrollera att spänningen i volt stämmer överens med den som uppges på typskylten (fig. 6 *).

VARNING! DEN HÄR SPISEN MÅSTE JORDAS

Om spisen saknar elsladd och stickpropp ska matarledningen förses med en fränkskylare med sådant avstånd mellan kontakterna att den kan göras helt spänningsfri i enlighet med kraven för överspänningskategori III, vilket fordras i installationsbestämmelserna. Vi rekommenderar att spisens strömkrets sätts på 20 ampere. Kabeltyp HO5 RRF 3 X 2.5 mm².

Ansluta nätkabeln

Öppna skyddet till dosan som visas på bilden på nästa sida, skruva med skruv "A" av kabelklämman och lossa (inte helt) skruvarna "L N E" på dosan som håller fast de tre ledningarna i huvudkabeln. Fäst kabeln och skruva fast kabelklämman med skruv "A". Ge tillräckligt med kabellängd så att spisen kan dras ut för rengöring, men låt den inte hänga närmre golvet än 50 mm (2"). Kabeln kan bindas upp i en ögla vid behov men se till att den inte är snodd eller fastklämd när spisen kommer på plats.



VIKTIGT

Ledningarna i huvudkabeln är färgade enligt följande koder:

GRÖN OCH GUL.....JORD
BLÅ.....NEUTRAL
BRUN.....STRÖMLEDANDE

BYTE AV KABEL

Om kabeln är skadad ska den bytas enligt följande instruktioner: öppna eldosan som beskrivs på bilden ovan; skruva upp skruv "A" som håller fast kabeln; byt ut kabeln till en med samma längd och i enlighet med uppgifterna i tabellen; stäng av spisen och stäng gaskranen den 'grön-gula' jordledningen måste anslutas till terminal "⊥" och den måste vara ca 10 mm längre än strömförande ledningar; den "blå" neutralledningen måste anslutas till terminalen som är markerad med bokstaven "N"; den strömförande ledningen måste anslutas till terminalen som är markerad med bokstaven "L";

INSTÄLLNING AV GASEN

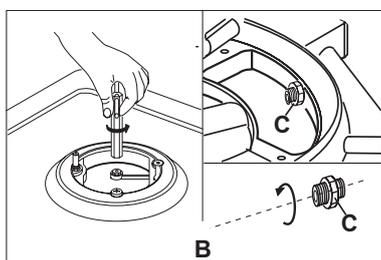
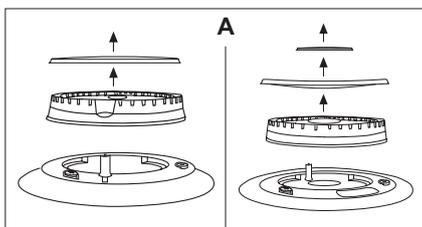
Stäng alltid av spisens strömförsörjning och stäng tillfälligt av gastillförseln. Fortsätt enligt följande.

- byt dysor,
- justera brännarnas minimiflöde.

BYTE AV GASHÄLLENS INJEKTORER

gashälles dysor måste bytas enligt följande: ta av galler, brännare och flamspridare (se fig.A), byt dysa (se fig.B) och ersätt den med en som passar för den nya typen av gas (se tabell D).

Montera ihop allting i omvänd ordning och kontrollera att flamspridaren placeras rätt på brännaren



C = Dysa Trippelskiktad

Kategori III 1ab2H3B/P

Värdena gäller Hs - 15°C - 1013,25 mbar

Typ av gas	mbar	Dysa Siff.	Brännartyp	Effekt i KW		Förbrukning		siff. By pass
				Max.	Min.	Max.	Min.	
NATURGAS G 20	20	128	Snabb	3,00	0,75	286 l/t	72 l/t	spa.
		101	Medium	1,75	0,48	167 l/t	46 l/t	spa.
		77	Dubbel	1,00	0,33	95 l/t	31 l/t	spa.
		141	Trippelskiktad	3,80	1,50	363 l/t	143 l/t	spa.
BUTAN G 30	28-30	87	Snabb	3,00	0,75	219 g/t	55 g/t	42
		66	Medium	1,75	0,48	128 g/t	35 g/t	31
		50	Dubbel	1,00	0,33	73 g/t	24 g/t	27
PROPAN G 31	37	96	Trippelskiktad	3,80	1,50	277 g/t	109 g/t	60
STADSGAS G 110	8	280	Snabb	3,00	0,75	682 l/t	171 l/t	spa.
		192	Medium	1,75	0,48	398 l/t	109 l/t	spa.
		150	Dubbel	1,00	0,33	227 l/t	75 l/t	spa.
		305	Trippelskiktad	3,80	1,50	864 l/t	341 l/t	spa.
STADSGAS G 120	8	260	Snabb	3,00	0,75	609 l/t	152 l/t	spa.
		180	Medium	1,75	0,48	355 l/t	97 l/t	spa.
		135	Dubbel	1,00	0,33	203 l/t	67 l/t	spa.
		290	Trippelskiktad	3,80	1,50	771 l/t	304 l/t	spa.

MINIMIFLÖDET FÖR HÄLLENS GASLÄGOR MÅSTE STÄLLAS IN ENLIGT FÖLJANDE

För att kunna ställa in minimiflödet måste du göra följande: sätt på brännaren och vrid vredet mot minimiläget Δ .

Ta bort vredet från kranen och för in en liten skruvmejsel i kranstiftet (fig. 11).

Observera: i stift med säkerhetsventil är skruven för minimiflödet "Z" placerad utanför kranstiftet (fig. 12).

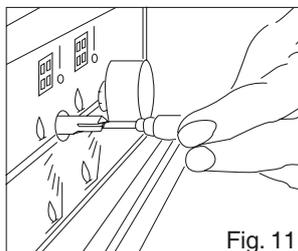


Fig. 11

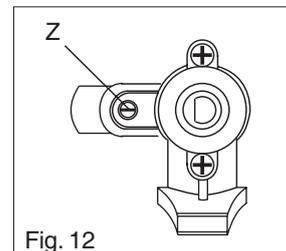


Fig. 12

Skruva inställningsskruven medsols för att öka flödet eller skruva den motsols för att minska flödet.

Den rätta inställningen är uppnådd när lågan har en längd på 3 eller 4 mm.

För butan/propangas måste inställningsskruven skruvas åt hårt. Se till att lågan inte släcks när du går snabbt från maxflöde Δ till minimiflöde Δ .

Sätt på vredet igen.

UNDERHÅLL AV SPISEN

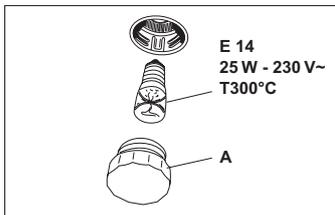
VARNING

Stäng av den elektriska strömmen innan du byter ugnslampa.

Ugnslampa som används är en speciell typ som tål höga temperaturer.

För att byta lampa ska du göra så här: ta av det skyddande glaset (A) och ersätt den defekta lampan med en av samma typ.

Sätt på det skyddande glaset.



HÄLLENS DEMONTERING

Om det er nödvändigt att reparera eller byta ut invändiga komponenter, gör enligt följande: Ta bort glaslocket från sin position genom att föra det uppåt.

Ta bort gallret, brännarna och flamspridarna (Se fig. 13), skruva av de synliga skruvarna "V" som sitter på hällen (Se fig 14). Demontera hällen genom att skruva av de fyra skruvarna på spisens baksida "A" (Se fig. 15).

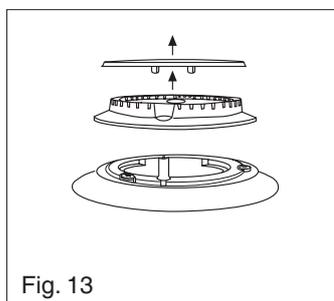


Fig. 13

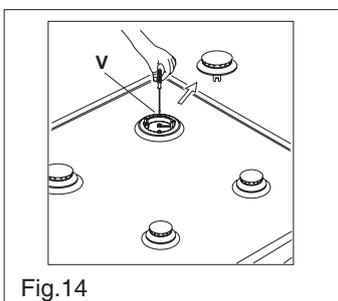


Fig. 14

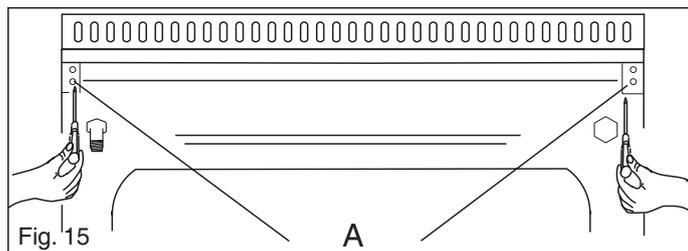


Fig. 15

- För att lossa kontrollpanelen, skruva av de fyra inre skruvarna (B) som fäster kontrollpanelen vid ugnens framsida (fig 16).

Fig. 16B

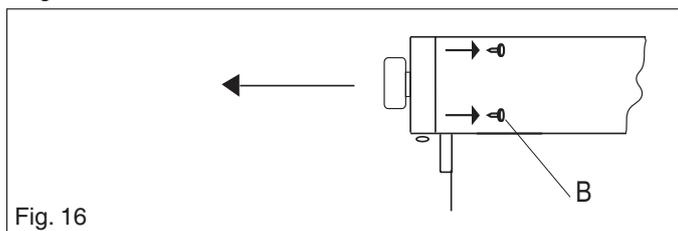


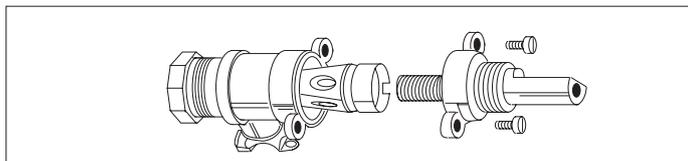
Fig. 16

NFETTNING AV STIFT

Om ett vred är trögt att vrida, fetta in stiftet med ett fett som tål höga temperaturer.

Gör enligt följande: Stäng av spisen och stäng gaskranen. Öppna hällen och montera av kontrollpanelen enligt förra avsnittet.

Skruva av de två fästskruvarna från brännarenheten (se bild) och ta ur konen.



Rengör konen och öppningen med en trasa indränkt med förtunningsmedel.

Fettna in konen lätt med passande fett, för in den i öppningen och vrid om den några gånger.

Ta ut konen igen, avlägsna överflödigt fett och se till att gasöppningarna inte är igensatta med rester av fett.

Montera noggrant ihop allting i omvänd ordning och kontrollera att förslutningen är tät med tvållösning.

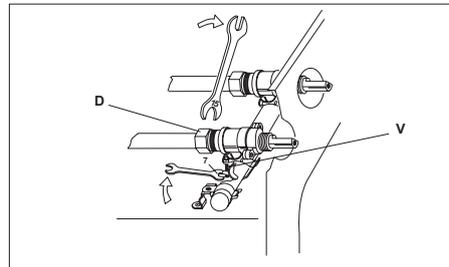
BYTA STIFT

Gör enligt följande: Stäng av spisen och stäng huvudkranen. Öppna hällen och montera av kontrollpanelen som i förra avsnittet.

Skruva av muttern D på gasbehållaren som försörjer brännaren.

Skruva av skruven V som fixerar stiftet vid röret och ta bort det (se bild).

Obs: Varje gång stiftet byts ut måste man även byta ut förslutningspackningen och kontrollera att förslutningen också är tät med hjälp av tvållösning (se bild).



För din säkerhet

Spisen bör endast användas för det avsedda ändamålet som är matlagning i hemmet.

Utvändiga skydd får under inga omständigheter avlägsnas för service eller underhåll av andra än behörig personal.

Viktigt!

Se till att du förstår knapparnas funktion innan du använder spisen. Kontrollera att alla knapparna på spisen är avstängda efter användning. Håll alltid ett visst avstånd när du öppnar ugnsluckan för att släppa ut värmen.

Använd alltid torra grillvantar av god kvalitet när du tar ut något ur ugnen.

Var försiktig när du tar ut formar eller grytor från ugnen eftersom innehållet kan vara mycket varmt.

Håll alltid ugnsluckan stängd även när ugnen inte används.

Ställ alltid kokkärl centrerade över hällens gaslägor och se till att handtagen inte kan haka i varandra, knuffas till eller hettas upp av andra gaslägor.

Håll spisen ren eftersom fettbeläggningar från matlagning kan orsaka brand.

Låt alltid spisen svalna av innan rengöring.

Följ alltid grundläggande principer för hantering av födoämnen och hygien för att förebygga bakterietillväxt.

Håll alltid ventilationsöppningarna fria.

Stäng alltid av strömmen före rengöring eller byte av en ugnslampa.

Låt inte barnen komma nära spisen när den används eftersom alla ytor är mycket varma under och efter matlagning.

Låt inte någon sitta eller stå på någon del av spisen.

Värm inte upp oöppnade matförpackningar eftersom det kan bildas tryck som får förpackningen att explodera.

Förvara inte kemikalier, födoämnen, vakumförpackningar i eller på spisen, eller i skåp direkt ovanför eller bredvid spisen.

Fyll inte en djup friteringspanna mer än till 1/3 med fett, olja och använd inte lock vid ett sådant tillfälle.

LÄMNA INTE SPISEN UTAN UPSIKT VID MATLAGNING.

Ställ inte lättantändliga föremål eller plastföremål på eller nära spisens brännare.

Ställ inte avfallsbehållare på spisens brännare.

Använd inte ugnen för att värma upp rummet.

Torka inte kläder eller placera föremål över eller nära spisens brännare eller ugnslucka.

Bär inte kläder med långa vida ärmar när du lagar mat.

Placera inte eldfarliga material i ugnen eller förvaringslådan under ugnen.

Låt det inte samlas fett eller olja på ugnsplåtarna, ugnspannan eller ugnens golv.

Ställ inte matlagningsverktyg eller tallrikar på ugnsbotten.

Grilla inte mat som innehåller fett utan att använda grillgallret.

Täck inte över grillgallret med aluminiumfolie.

Lägg inte varma delar av emalj i vatten, låt dem svalna av först.

Avlägsna alltid vinäger, kaffe, mjölk, saltvatten, citron och tomatjuice från emaljerade delar (inne i ugnen och på ugnsplåtar).

Använd inte slipande rengöringsmedel eller pulver som kan repa ytan på det rostfria stålet eller emaljen.

GENERELL INFORMASJON FOR SLUTTBRUKER

VERN AV MILJØET



Avhending av emballasje

Sorter emballasjen etter materialtype (kartong, polystyren osv.) og kast den i samsvar med lokale forskrifter for avfallshåndtering.

Dette apparatet oppfyller følgende europeiske direktiver:

- 2006/95/EØF – Lavspenningsdirektivet
- 89/336/EØF – Om elektromagnetisk kompatibilitet
- 90/396/EØF – Om gassapparater
- 89/109/EØF – Om materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler
- Videre overholder apparatet ovenstående direktiver med de endringer som er nevnt i rådsdirektiv 93/68/EØF.
- Dette apparatet må installeres i følge gjeldende reglement og kun brukes i godt ventilerte rom. Rådfør instruksjonsheftet før du installerer og begynner å bruke apparatet.
- Dette husholdningsapparatet er beregnet på matlaging, og det skal kun brukes til dette formålet.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet  på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene.

For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

KJÆRE KUNDE

- Les disse instruksjonene nøye før du bruker komfyren, og ta vare på dem for fremtidig bruk.
- Oppbevar potensielt farlig emballasje (plastposer, polystyren osv.) slik at det er utilgjengelig for barn.

Leveringsbetingelser

Ved salg av elektriske husholdningsapparater til forbruker i Norge gjelder forbrukerkjøpsloven. Ta vare på kvitteringen, denne gjelder som kjøpsdatobevis. Noter ned modellnummer, produktnummer og serienummer som finnes på dataskiltet.

Behold brukerens eksemplar. Legg det ved behov frem for teknisk service sammen med kvitteringen.

Hvis du ikke gjør dette, vil teknisk service sende deg regning for alle omkostningene som inngår ved en eventuell reparasjon. Originale reservedeler finnes kun hos våre autoriserte sentre for delelager og teknisk service.

TEKNISK ETTERSALGSSERVICE

Før komfyren forlot fabrikk, ble den gjennomprøvd og montert av faglig personell for å sikre at den fungerer på beste måte. Hvis det senere skulle bli nødvendig med reparasjon eller ny montering, må dette utføres svært omhyggelig og forsiktig.

Vi anbefaler derfor at du alltid kontakter vårt nærmeste salgssenter eller ettersalgssenter. Du må alltid angi hva problemet går ut på og hvilken modell det gjelder.

ADVARSLER OG FORHOLDSREGLER

ADVARSEL

Ved bruk av komfyren dannes det varme og fuktighet i rommet der den er installert. Vær forsikret om at kjøkkenet er godt ventilert: Sørg for at naturlige ventilasjonsmuligheter er åpne eller installer et mekanisk ventilasjonsutstyr (mekanisk vifte).

Ved intensiv og langvarig bruk av apparatet kan det være nødvendig med tilleggsventilasjon, for eksempel ved å åpne et vindu eller, hvis tilstede, øke nivået på den mekaniske viften.

Før installering av apparatet, vær forsikret om at de lokale forskriftene for distribusjon (gasskvalitet og gasstrykk) og at apparatets innstillinger er godkjente.

- Før komfyren tas i bruk, må plastfilmen som beskytter visse deler av komfyren (frontpanelet, deler i rustfritt stål osv.) fjernes.
- Komfyren skal ikke brukes til oppvarming av rommet.
- **Trekk støpselet ut av kontakten og steng gasskranen når komfyren ikke er i bruk.**

VED BRANN

- Ved brann **må hovedventilen på gassrøret øyeblikkelig lukkes og støpselet trekkes ut av kontakten. Ikke bruk vann på brennende olje.**
- Brennbare produkter og aerosolbokser må ikke lagres i nærheten av gassblussene. De må heller ikke fordampes i nærheten av brennende gassbluss.

FOR DIN PERSONLIGE OG DINE BARN SIKKERHET

- Gjenstander som vekker barns nysgjerrighet, må ikke oppbevares over eller i nærheten av komfyren.
- Hold barn godt unna komfyren. Husk alltid på at enkelte deler av komfyren og kjelene blir svært varme når komfyren er tent. Berøring kan føre til brannskade, også mens de kjøles ned.
- For å unngå at kjeler uforvarende blir revet ned må håndtakene alltid vende mot ryggen av komfyren og ikke ut mot rommet eller over gassblussene i nærheten.
- Ikke bruk klær med vide og brennbare ermer under tilberedning – ved brann kan dette føre til svært alvorlig brannskade.

ADVARSEL – STEKEOVN

Når stekeovnen eller grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme. Barn må derfor holdes vekk fra komfyren.

- Stek aldri mat på bunnen av stekeovnen.
- Berøring av dørhengslene kan føre til brannskade.
- Ikke la barn sitte på eller leke med stekeovnsdøren. Døren må ikke brukes som trapp for å nå gjenstander over komfyren.

VARMESKAP

Ikke sett brennbare materialer eller plastbestikk i varmeskapet (under stekeovnen).

FOR KOMFYRER MED GLASSLOKK

Pass på at dekselet ikke berører kokekar mens komfyren er tent. Lukk aldri dekselet mens gassblussene eller de elektriske kokeplatene fremdeles er varme.

BRUK AV TOPPLATE

BRUK AV GASSBLUSS

Bryterne på betjeningspanelet er merket med følgende symboler:

- Sirkel ● gass slått av
- Stor flamme 🔥 høyest bluss
- Liten flamme 🔥 lavest bluss

Du når lavest bluss ved å dreie bryteren hele veien mot uret. Still alltid inn gassblusset mellom maks. og min. når komfyren skal brukes – aldri mellom maks. og av.

AUTOMATISK ELEKTRISK TENNING

For å tenne et gassbluss trykker du inn den tilhørende bryteren og dreier den mot uret til maks. Den elektriske automattenneren aktiveres når bryteren holdes inne.

Hvis det ikke er noe strøm, kan blussene også tennes med fyrstikk.

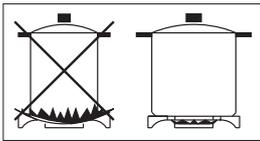
SIKKERHETSVENTIL

Prosedyren er den samme som når blussene skal tennes, bortsett fra at når du har dreid bryteren til åpen stilling, holder du den inne i 10 sekunder.

Hvis gassblusset slokner, stenger sikkerhetsventilen automatisk av gassen til vedkommende bluss.

TIPS OM ENERGISPARING

- Bunnen på kokekaret bør ha samme diameter som gassblusset. Flammen fra blusset må aldri nå utsidene på kokekaret.
- Bruk bare kokekar med flat bunn.
- Bruk alltid lokk ved tilberedning av mat i den grad det er mulig. Da trenger du mindre varme.
- Kok grønnsaker, poteter osv. med så lite vann som mulig for å redusere koketiden.



GASSBLUSS	KOKEKAR	
	Ø min.	Ø maks.
HURTIG	180 mm	220 mm
MIDDELS HURTIG	120 mm	200 mm
LITE BLUSS	80 mm	160 mm
TRIPPEL	220 mm	260 mm

BRUK AV ELEKTRISK STEKEOVN

Første gang må stekeovnen varmes opp til maksimumstemperatur i 30–40 minutter med lukket dør. Sørg for god lufting av kjøkkenet. Det oppstår ved dette en ubehagelig lukt, som kommer fra isolasjonsplatene rundt stekeovnen når de varmes opp for første gang. Dette er helt normalt. Ved røykdannelse venter du til røyken klarer før du setter retten i ovnen.

Stekeovn er utstyrt med: En rist beregnet på tilberedning av retter i ildfaste former eller plassert direkte på risten; en langpanne ved steking av kaker, kjeks, pizzaer osv., eller for oppsamling av saft og sju fra retter som stekes rett på risten.

Merk: Følgende tabeller gir en oversikt over tilberedning av en del vanlige retter. De anbefalte tilberedningstidene i tabellene er bare omtrentlige. Etter en stund vil du trolig vite hvilke tider du skal bruke for å få ønsket resultat.

Steketider, vanlig steking

Rett	Temp. °C	Minutter
Fisk	180–240	avh. av størrelse
Kjøtt		
Storfekjøtt	250	30 per kg
Kalv	200–220	30 per kg
Kylling	200–240	ca. 50
And og gås	220	avh. av vekt
Fårestek	250	30 per kg
Svin	250	60 per kg
Sufflé	200	60 per kg
Kaker		
Tekake	160	50–60
Mørdeig	200	15
Butterdeig	250	15
Fruktterte	200–220	30
Marengs	100	60
Quiche osv.	220	30
Boller	160–180	45

Steketider for varmluftsovn .

Rett	Temp. °C	Minutter	Vekt, kg
Småretter			
Lasagne	200–220	20–25	0,5
Stekeovns pasta	200–220	25–30	0,5
Risretter	200–230	20–25	0,5
Pizza	210–230	30–45	0,5
Kjøtt			
Kalv	160–180	65–90	1–1,2
Svin	160–170	70–100	1–1,2
Storfe	170–190	40–60	1–1,2
Oksestek	170–180	65–90	1–1,2
Biff (blodig)	180–190	40–45	1–1,5
Lam	140–160	100–130	1,5
Kylling	180	70–90	1–1,2
And	170–180	100–160	1,5–2
Gås	160–180	120–160	3–3,5
Kalkun	160–170	160–240	ca. 5
Kanin	160–170	80–100	ca. 2
Hare	170–180	30–50	ca. 2
Fisk	160–180	avh. av vekt	
Kaker			
Fruktterte	180–200	40–50	
Sukkerbrød	160–180	35–45	
Korintkake	230–250	30–40	
Boller	170–180	40–60	
Strudel	160	25–35	
Bløtkakestykker	180–200	20–30	
Epleskiver	180–200	18–25	
Grillede smørbrød	230–250	7	
Brød	200–220	40	

VARMLUFTSOVNER

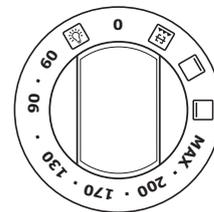
Ovnen er utstyrt med:

- et overelement;
- et underelement.

For å velge ønsket temperatur dreier man på knappen som regulerer temperaturen, i retning med klokken. Ved bruk av andre funksjoner avhenger det av de ulike modellene:

- Ovnen slått av
- ☀️ Opplysning av ovnen
- 60 ÷ max Øvre + lavere varme element slått på
- ☐ Overelement slått på
- ☐ Underelement slått på
- ☐ Grillelement + grillspidd

Vær oppmerksom på: Ovnen benyttes kun med ovnsdøren lukket.



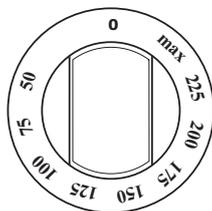
KOMBIKOMFYR**Ovnen er utstyrt med:**

- underelement
- overelement
- element rundt viften

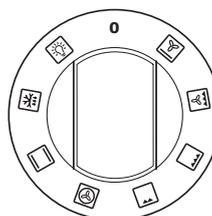
NB. Still alltid inn termostaten før valg av funksjon.

Ovnens termostat

Drei bryteren med uret for å stille ovnstemperaturen inn på mellom 50 °C og MAKS.

**Ovnens funksjonsvelger**

Følgende funksjoner velges ved å dreie funksjonsvelgeren med uret.

**Merk:**

Alle forannevnte funksjoner slår på ovnslyset. Et varsellys på betjeningspanelet lyser til temperaturen er nådd. Deretter vil det lyse med jevne mellomrom. Hold ovnsdøren lukket mens ovnen er tent. Gi ovnen 5 minutter på å bli varm før maten settes i.

Bruk av ovnen**Ovnen benyttes kun med ovnsdøren lukket.**

Når funksjonene  eller  er valgt, bør termostaten stilles inn på maksimalt 180–200 °C.

FORSIKTIG

Betjeningspanelet viser temperaturen midt i stekeovnen bare når de valgte funksjonene er  eller .



Når bryteren dreies til denne stillingen, tennes lyset for alle etterfølgende funksjoner.

**Optiming med vifte**

Luft med romtemperatur sirkuleres i stekeovnen slik at maten tines raskt og proteiner ikke ødelegges.

**Over/undervarme**

Elementet i taket og bunnen er innkoplest samtidig. Dette er den tradisjonelle stekemetoden og egner seg godt for stek. Den er også ideell for kjeks, bakte epler og retter som skal ha sprø overflate. Det gir gode stekerresultater å steke på brett og med temperaturen stilt inn på mellom 50 °C og MAKS.

**Varmluft**

Elementet rundt viften er innkoplest sammen med viften. Varmeluften kan stilles inn på mellom 50 °C og MAKS, og blir fordelt jevnt i stekeovnen. Dette egner seg godt når mange forskjellige matslag (kjøtt, fisk) skal tilberedes samtidig uten at det går ut over smak og lukt. Egner seg også for fine kaker.

**Middels grill**

Egner seg til grilling og gratinering av små mengder tradisjonell mat. Termostaten skrues til maks.

**Full grill**

Egner seg til grilling og gratinering av tradisjonell mat. Still termostaten på 200 °C som maksimal temperatur.

**Gratineringsfunksjon**

Luften oppvarmes av grillelementet og sirkuleres av viften slik at varmen overføres til maten.

Gratinerer er en god erstatning for grillspiddet. Dette gir også gode resultater med store mengder fjærfe, pølser og kjøtt. Still termostaten på 200 °C som maksimal temperatur.

**Pizzafunksjon**

Luften oppvarmes av underelementet og sirkuleres av viften slik at varmen overføres til maten.

Denne funksjonen kan brukes til å sterilisere mat. Funksjonen kan brukes mellom 50 °C og MAKS.

BRUK AV GRILLEN

Installer risten på tredje nivå regnet fra bunnen, ca 12 cm fra ovnets tak.

Brukeren kan forandre nivåer avhengig av personlig ønske og av forskjellig type mat.

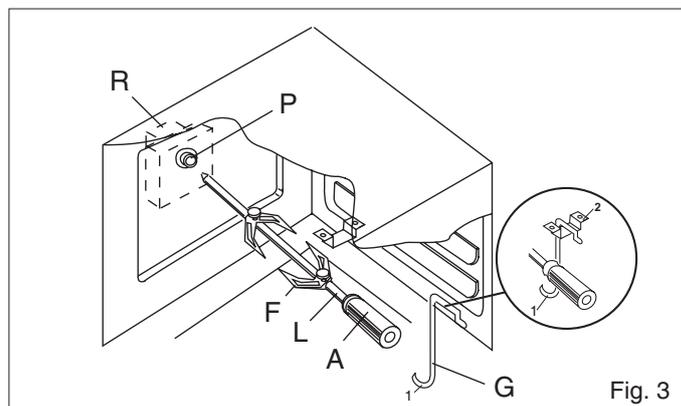
Varm opp ovnen i 5 minutter før du setter inn maten.

GRILLSPIDD

Følg veiledningen som følger nedenfor for å bruke grillspiddet.

- Tre kyllingen eller kjøttbiter på spiddet **L**. Sørg for at det er sikret mellom de to gafflene **F** og balansere kjøttet på en korrekt måte for å unngå unødvendig anstrengelse i hovedfestet **R** (fig 3).
- Legg spiddet i støtten **G**, etter å ha festet den motsatte enden i fatningen **P** ved kopligen **R** (fig 3)
- Hell litt vann i dryppefatet og plasser det under dreiespiddet på det laveste nivået.
- For å fjerne spiddet gjøres alt i motsatt rekkefølge ved bruk av håndtak **A** og beskyttelsehandsker av isolasjonsull (se fig. 3).

Grillspiddet kan betjenes ved å dreie bryteren til posisjon .



BRUK AV KLOKKEENHETER

FUNKSJONER (Fig. 4)

Egenskaper

24 timers klokke med automatisk program og varselur.

Funksjoner

Tilberedningstid, tidspunkt for tilberedning ferdig, manuell innstilling, ur, minutteller. Tiden kan programmeres opp til 23 timer 59 minutter. Når den programmerte tiden er ute, høres et lydsignal og bjellesymbolet slås av.

Display

4 sifre og 7 funksjoner som viser tilberedningstid og klokkeslett. Tilberedningstid og manuell funksjon = angitt som kasserolle
Automatisk funksjon = AUTO
Varselur = bjelle
Symbolene lyser når de tilhørende funksjonene er valgt.

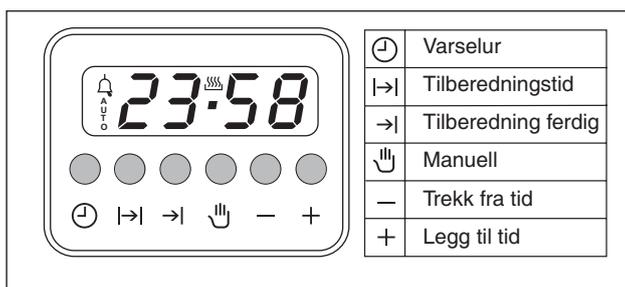


Fig. 4

Programmering

For å programmere ønsket funksjon trykker og slipper du funksjonen. Programmerer deretter tiden med tastene + og - innen 5 sekunder.

Tastene + og -

Tastene + og - øker eller reduserer tiden med en hastighet som avhenger av hvor lenge tasten er trykket inn.

Programmere tid

Trykk inn to taster (tilberedningstid, ferdig tid, minutteller) samtidig, og deretter + eller - for å programmere ønsket tid. Dette sletter tidligere programmeringer. Releene slås av og AUTO-symbolet blinker.

Manuell bruk

Når du trykker på den manuelle tasten, slås releet på, AUTO-symbol slås av og kasserollesymbolet begynner å lyse.

Det er bare mulig å stille inn på manuell betjening etter at det automatiske programmet er avsluttet eller det er kansellert.

Automatisk bruk

Trykk på tastene for tilberedningstid eller ferdig tid for automatisk å bytte fra manuell til automatisk funksjon.

Halvautomatisk bruk med programmering av tilberedningstid

Trykk på tasten for tilberedningstid og programmer ønsket tid med + eller -. Symbolene for AUTO og tilberedningstid lyser jevnt. Releene slås umiddelbart på. Når tidspunktet for tilberedning ferdig er nådd, slås releet og symbolet for tilberedningstid av, et lydsignal høres og AUTO-symbolet blinker.

Halvautomatisk bruk med programmering av ferdig tid

Trykk inn tasten for ferdig tid. Displayet viser gjeldende klokkeslett. Programmer tidspunktet for tilberedning ferdig med +. Symbolene for AUTO og tilberedningstid lyser jevnt. Releene slås på. Når tidspunktet for tilberedning ferdig er nådd, slås releet og symbolet for tilberedningstid av. Når tilberedningstiden er ute, blinker AUTO-symbolet, et lydsignal høres og både releet og tasten for tilberedningstid slås av.

Automatisk bruk med programmering av tilberedningstid og ferdig tid

Trykk på tasten for tilberedningstid og velg ønsket tid med + eller -. Symbolene for AUTO og tilberedningstid lyser jevnt. Releet slås på.

NO

Når tasten for tidspunkt for tilberedning ferdig trykkes inn, viser displayet neste tidspunkt for tilberedning ferdig. Programmer tidspunktet for tilberedning ferdig med +. Releet og symbolet for tilberedningstid slås av.

Symbolet begynner å lyse igjen når tilberedningens starttid er nådd. Når tilberedningstiden er over, blinker AUTO-symbolet, et lydsignal høres og symbolet for tilberedningstid og releet slås av.

Varselur

Trykk på varselurtasten og programmer tilberedningstiden med + eller -. Bjellesymbolet lyser når varseluret er aktivt.

Når tiden er ute, høres et lydsignal og bjellesymbol slås av.

Lydsignal

Lydsignalet høres når et program eller varseluret er ferdig, og det lyder i 15 minutter. Du stopper signalet ved å trykke på en av funksjonstastene.

Start program og kontroller

Programmet starter 4 sekunder etter at det er valgt.

Du kan kontrollere det når som helst ved å trykke inn den tilhørende tasten.

Programmeringsfeil

Det oppstår en programmeringsfeil hvis gjeldende klokkeslett faller mellom tidspunktene for når tilberedningen skal starte og være ferdig. Feilen rettes ved å endre start- eller sluttidspunktet for tilberedningen. Releet slås av når det skjer en programmeringsfeil.

Oppheve programmering

For å oppheve en programmering trykker du på tasten for tilberedningstid og deretter tasten for - til displayet viser 00 00.

Et innstilt program blir automatisk opphevet når det er avsluttet.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Før komfyren rengjøres, må gassledningen koples fra. Trekk også støpselet ut av veggkontakten eller slå av hovedbryteren. Komfyren må ikke rengjøres mens den er varm. Bruk ikke damprensere for å rengjøre ovnen.

VIKTIG

Det eksterne gasstilkoplingen må kontrolleres jevnlig og erstattes når det viser tegn på forringelse. Du må under ingen omstendigheter forsøke å reparere gasslangene.

EMALJERTE OVERFLATER

Vask med fuktig svamp og såpevann.

Fett lar seg enkelt fjerne med varmt vann eller med rensemiddel beregnet på emaljerte overflater. Ikke bruk skuremidler.

Ikke la syre eller alkaliske stoffer (sitronsaft, eddik, salt, osv.) bli liggende på emaljen.

Rengjør deler i rustfritt stål med rengjøringsmidler som er spesielt beregnet til formålet.

Disse rengjøringsmidlene må påføres med myk klut.

GITTERE OG GASSBLUSS

Trekk ut gassblussene på topplaten når de skal rengjøres. La dem ligge i bløtt i varmt og mildt såpevann i 10 minutter. Tørk dem grundig etter at de er rengjort og vasket.

Pass på at ingen av hullene i gassblussene er tilstoppet.

Rengjør gassblussene minst en gang i uken – oftere ved behov. **PASS PÅ AT BLUSSENE ER KORREKT MONTERT.**

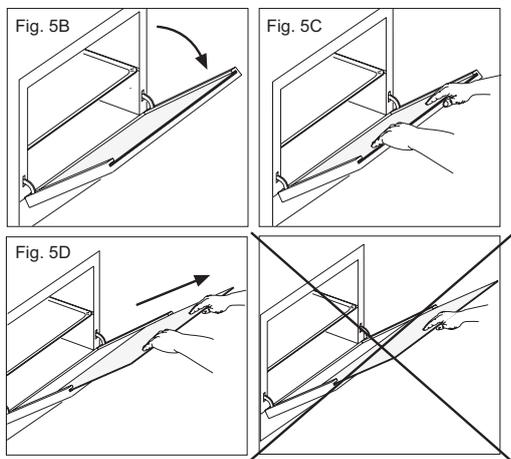
STEKEOVN

Rengjør emaljerte flater med svamp og såpevann. Fett lar seg enkelt fjerne med varmt vann eller med rensemiddel beregnet på emaljerte overflater.

Ikke bruk skuremidler.

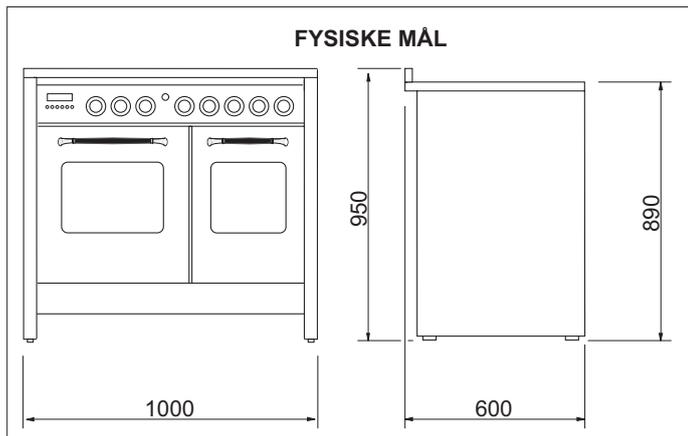
Rengjøre det innvendige glasset i ovnsdøren.

Det innvendige glasset i ovnsdøren kan tas ut: når døren er halvåpen (fig. 5B), bruk begge hendene for å ta ut glasset som vist i figurene 5C – 5D. Etter rengjøring: sett glasset inn igjen ved å gå frem i motsatt rekkefølge.



BRUKERVEILEDNING

FYSISKE MÅL



ADVARSLER

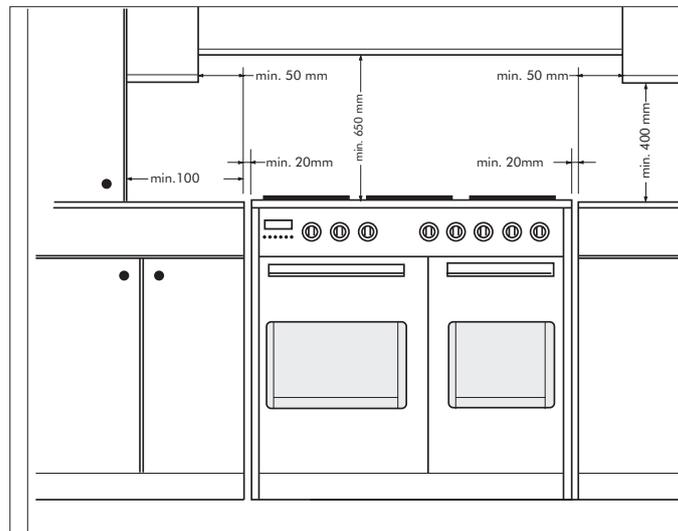
Justeringsforholdene er angitt på etiketten på emballasjen og på komfyren.

Ikke bruk håndtaket på stekeovnsdøren når komfyren skal flyttes, f.eks. når den skal tas ut av emballasjen.

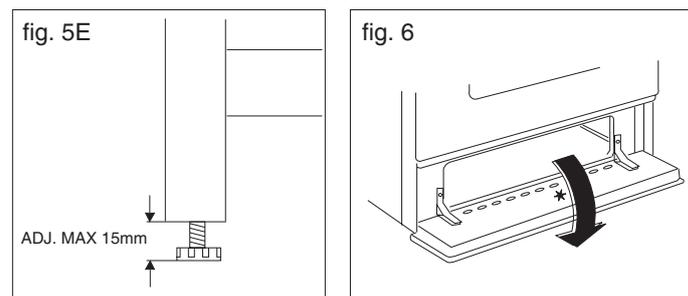
INSTALLASJON

VIKTIG: Overflaten på benker etc. må tåle høy temperatur (min. 90 °C).

Hvis komfyren installeres i nærheten av andre enheter, skal minsteavstandene være som angitt i tabellen under.



Ovnen er utstyrt med 4 ben for, på en enkel måte, å kunne tilpasse høyden til sidemøbler (fig 5E).



TILKOPLING AV GASS

Komfyren skal installeres i samsvar med gjeldende forskrifter og bare på godt ventilerte plasser. Les instruksjonene før komfyren installeres eller tas i bruk.

VIKTIG

Ombygging av komfyren for bruk med andre gasstyper skal bare utføres av kvalifisert personell.

Komfyren må installeres av en kvalifisert person i henhold til gjeldende lokale forskrifter.

Hvis komfyren ikke installeres korrekt, kan dette sette produsentens garanti ut av kraft og føre til politianmeldelse med henvisning til de forannevnte forskriftene.

Ventilasjon

Det rommet hvor komfyren står, må ha en lufttilførsel som oppfyller lokale forskrifter. Rommet må ha vinduer som lar seg åpne, eller tilsvarende luftearrangementer. Noen rom vil også kunne kreve permanent ventilasjon. Rom med et luftvolum på mellom 5 og 10 m³ må utstyres med lufteventil med 50 cm² effektiv flate hvis det ikke har en dør som kan åpnes ut til friluft. Rom på mindre enn 5 m³ må utstyres med lufteventil med en effektiv flate på 100 cm². Sørg for god ventilasjon hvis det finnes andre apparater som bruker brennstoff i samme rom. Hvis rommet ikke er utstyrt med ventil, bør det installeres en mekanisk ventilasjonsanordning (ovnshette/ventilator). Intensiv bruk av komfyren over lengre tid kan gjøre det nødvendig med ekstra ventilasjon – f.eks. at et vindu åpnes – eller mer effektiv ventilasjon, f.eks. øke ventilatorens hastighet, hvis dette finnes. Komfyren er ikke utstyrt med utstyr for utslipp av forbrenningsprodukter. Sørg for at lokale lover og vedtekter

for ventilasjon følges. Damp slipper ut av stekeovnen øverst på ryggen av komfyren. Veggene bak og i nærheten av komfyren må derfor kunne tåle varme, damp og kondens. Komfyren må stå plant slik at topplaten står vannrett når komfyren er på plass. Kontroller med et vater at komfyren står rett når den er på plass. Juster bena om nødvendig. Det er særlig viktig for de generelle tilberedningsegenskapene at komfyren er stabil og står i vater. Husk at den mengden luft som er nødvendig for forbrenning, aldri må være mindre enn 2 m³/t for hver kW effekt (se totalenergi i kW på komfyrens dataplate fig. 6 *).

Forskrifter for gassikkerhet (installasjon og bruk)

Det er fastsatt ved lov at alt gassutstyr skal installeres av kvalifisert personell i samsvar med gjeldende utgave av **Forskrifter for installasjon og bruk**. Det er i din personlige interesse og nødvendig av hensyn til sikkerheten at lovens krav er oppfylt.

Gasstilkopling

Før enhver installasjon vær forsikret om at de lokale forskriftene for distribusjon (type gass og gasstrykk) og betingelsene for tilpasning er godkjente. Betingelsene for tilpasning til dette apparatet er notert på opplysningsskiltet. (fig. 6 *).

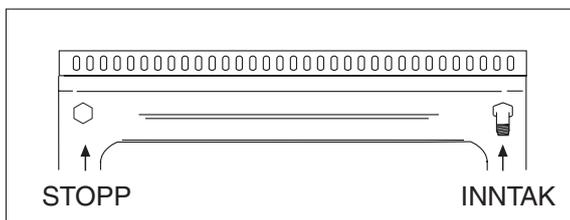
Dette apparatet er ikke laget for å kunne bli koplet til utstyr som fjerner sterk røyklukt ved forbrenning.

Det er særlig viktig at relevante forskrifter for ventilasjon blir fulgt.

Tilkopling til komfyren bør gjøres med godkjent fleksibel komfyrtilkopling i henhold til lokale forskrifter. Modeller for bruk med gass på flaske (LPG) skal utstyres med en slange som passer til gassflasker, og som tåler et trykk på 50 mbar. Lengden bør være maks 1,5 m. Slangen skal ikke berøre gulvet når komfyren er på plass.

Temperaturen på de områdene på ryggen av komfyren som normalt kommer i kontakt med slangen, overstiger aldri 70 °C. Gasstrykket kan kontrolleres på et middels hurtig gassbluss. Fjern den tilhørende dysen og fest et prøvemunnstykke. Tenn de andre blussene, og kontroller at gasstrykket oppfyller gjeldende gasstandarder.

Noen komfyrer kan innstilles for levering av gass på både høyre og venstre side. I tilfelle er det nok å snu stillingen til gassdyseovergangen. Pass uansett på at det ikke forekommer noen gasslekkasje.



Kategori I3B/P

Verdier referert til Hs - 15°C - 1013,25mbar

TAB. D		GENERELL DYSE-TABELL						
Gasstype	mbar	Dyse Numm.	Type	Energi- KW		Forbruk		N. By pass
				Maks.	Min.	Maks.	Min.	
BUTAN G 30	28-30	87	Hurtig	3,00	0,75	219 g/t	55 g/t	42
		66	Middels hur.	1,75	0,48	128 g/t	35 g/t	31
		50	Lite bluss	1,00	0,33	73 g/t	24 g/t	27
PROPAN G 31	37	96	Trippel	3,80	1,50	277 g/t	109 g/t	60

ELEKTRISK TILKOPLING

Komfyren må installeres av autorisert personell i henhold til siste utgave av IEE-forskriftene og i overensstemmelse med produsentens instruksjoner.

Pass på at spenningen er som angitt på merkeplaten (fig. 6 *).

ADVARSEL! KOMFYREN MÅ JORDES

Dersom et ferdig apparat ikke er utstyrt med forsyningskabel og støpsel må strømkilden ha en bryter der avstanden mellom kontaktene gir mulighet for å bryte strømtilførselen fullstendig i overensstemmelse med kategori III for overspenning, slik installasjonsreglementet krever.

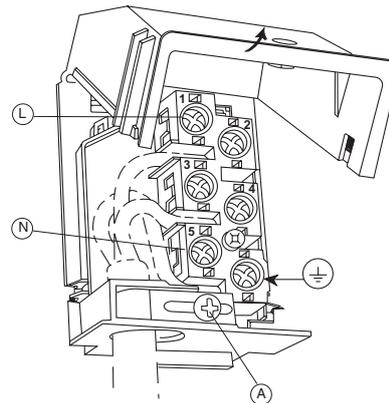
Komfyren bør koples til en 20 A strømkrets.

Kabeltype HO5 RRF 3 X 2,5 mm²

Tilkopling av strømkabel

Åpne dekslet på støpselets rekkeklemme som vist. Skru ut skruer A på kabelklemmen, og skru delvis ut de tre skruene L, N og E i rekkeklemmen som holder fast de tre ledningene i strømkabelen. Fest strømkabelen, og stram til kabelklemmen med skruer A.

Sørg for at kabelen er så lang at det er mulig å trekke ut komfyren i forbindelse med rengjøring. La imidlertid ikke kabelen henge lavere enn 50 mm fra gulvet. Kabelen kan om nødvendig henges i sløfke, men pass på at den ikke er i bend eller kommer i klemme når komfyren er på plass.



VIKTIG

Ledningene i strømkabelen har følgende fargekode:

GRØNN OG GULJORD
BLÅNØYTRAL
BRUNSTRØMFØRENDE

BYTTE AV KABEL

En skadd kabel må byttes slik:

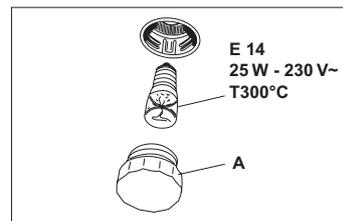
- Åpne boksen på strømtilførselen som vist på bildet.
- Fjern skruer A som fester kabelen.
- Bytt kabelen med en av samme lengde og i henhold til det som er angitt i tabellen. Slå av komfyren, og steng gasskranen.
- Den grønn-gule ledningen som fører til jord, skal koples til terminalen merket "⊥". Den skal være 10 mm lengre enn de strømførende ledningene.
- Den nøytrale (blå) ledningen skal koples til terminalen merket N (L₁).
- Den strømførende ledningen skal koples terminalen merket L (L₂).

VEDLIKEHOLD

ADVARSLER

Trekk støpselet ut av kontakten før stekeovnslampen skiftes ut.

Stekeovnslampen er av en spesialtype som tåler høy temperatur. Den skiftes slik: Fjern beskyttelsesglasset A, og skift ut den utbrente pæren med en ny pære av samme type. Sett beskyttelsesglasset på plass igjen.



DEMONTERING AF TOPPLATEN

De innvendige delene repareres eller byttes slik: Løft opp glasslokket og ta det av ved å trekke det oppover. Fjern gitrene, og deretter gassblussene og flammesprederne (se fig. 13). Fjern de synlige skruene V på topplaten (se fig. 14). Demonter topplaten ved å fjerne de 4 bakre skruene A

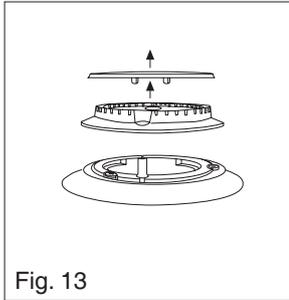


Fig. 13

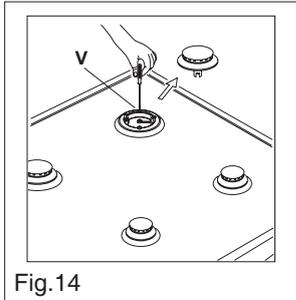


Fig. 14

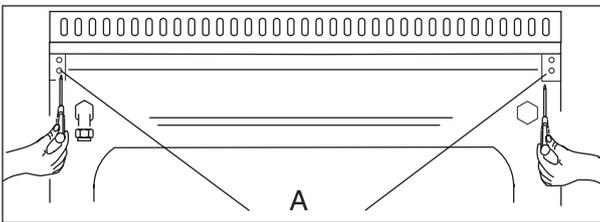


Fig. 15

- Betjeningspanelet demonteres ved å fjerne de 4 innvendige skruene B som fester det til fronten av stekeovnen (fig. 16).

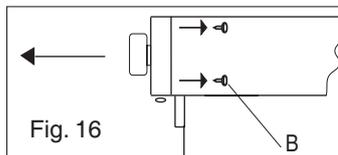
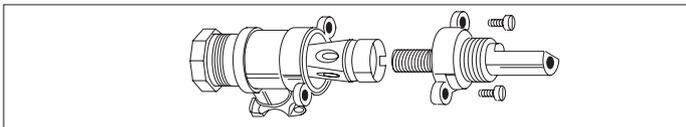


Fig. 16

SMØRING AF KRANER

Hvis det begynner å bli tungt å dreie på en kran, smører du den med en olje som tåler høy temperatur.

Fremgangsmåte: Slå av komfyren, steng gasskranen, åpne topplaten, og demonter betjeningspanelet som beskrevet i forrige avsnitt. Fjern de to festeskrueene fra gassbluset (se bilde), og fjern kilen.

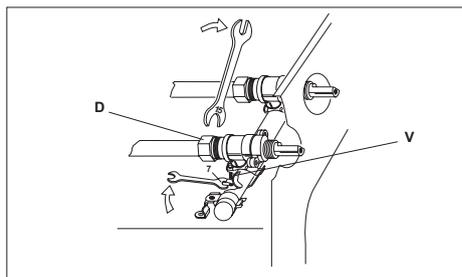


Rengjør kilen og sporet med en klut dyppet i tynner. Smør kilen forsiktig med riktig type fett, sett den i sporet, og drei den et par ganger. Fjern kilen igjen, fjern overflødig fett, og pass på at gassdysene ikke hindres av fettrester. Monter alt forsiktig i motsatt rekkefølge, og kontroller tilkoplingstetningen med såpevann.

BYTTE AF KRAN

Fremgangsmåte: Slå av komfyren, og lukk hovedkranen. Åpne topplaten, og demonter betjeningspanelet som beskrevet i forrige avsnitt. Fjern skruemutteren D på gassrøret til bluset. Fjern skruve V som fester kranen til utvekslingen, og fjern kranen (se bildet).

Merk: Ved hvert kranbytte må pakningen samtidig byttes. Kontroller tilkoplingstetningen med såpevann (se bilde).



For din sikkerhet

Komfyren skal bare brukes til sitt påtenkte formål, det vil si å tilberede mat i hjemmet.

I forbindelse med service eller vedlikehold skal utvendige plater under ingen omstendighet fjernes av andre enn kvalifisert personell.

Noen viktige huskereglar

Sørg for at du vet hvordan komfyren betjenes før du tar den i bruk.

Alle brytere på komfyren må være skrudd av etter bruk.

Hold alltid god avstand når du åpner stekeovnsdøren slik at varmen ikke slår deg i ansiktet.

Bruk alltid tørre grillvotter av god kvalitet når du tar noe ut av stekeovnen.

Vær forsiktig når du tar noe ut av stekeovnen, da innholdet kan være svært varmt.

Hold alltid dørene på komfyren lukket når den ikke er i bruk.

Plasser alltid kokekar midt på gassblussene, og vend dem slik at man ikke uforvarende kommer borti håndtakene, og slik at de ikke blir oppvarmet av andre bluss.

Hold komfyren ren, da fettansamlinger kan forårsake brann.

La alltid komfyren bli kald før den rengjøres.

Følg alltid gjengse regler for mathåndtering og hygiene for å unngå bakterievekst.

Hold alltid ventilasjonsåpninger fri for hindringer.

Skrut alltid av strømmen før stekeovnslampen rengjøres eller skiftes ut.

Ikke la barn komme i nærheten av komfyren når den er i bruk, da overflatene blir varme under og etter tilberedning.

Ikke la noen sitte eller stå på noen del av komfyren.

Ikke varm opp uåpnede matbeholdere da det kan bygge seg opp trykk i beholderen slik at den sprenge.

Ikke lagre kjemikalier, mat eller beholdere under trykk i eller på komfyren eller i skap rett over eller i nærheten av den.

Ikke fyll dype frityrpanner mer enn 1/3 full med fett eller olje, og bruk heller ikke lokk.

LA IKKE OVNEN VÆRE UTEN TILSYN MENS DEN ER I BRUK.

Plasser ikke brennbare gjenstander eller gjenstander av plast på eller nær gassblussene.

Ikke bruk egne spillsamlere på gassblussene.

Ikke varm opp rommet med komfyren.

Ikke tørk klær eller plasser andre gjenstander over eller nær gassblussene eller stekeovnsdøren.

Ikke bruk plagg med lange og flagrende ermer under tilberedning.

Ikke plasser brennbare materialer i stekeovnen eller i varmeskapet under.

Ikke la det bygge seg opp fett eller olje på ovnsbrettene, grillpannen eller gulvet i stekeovnen.

Ikke plasser kjøkkenutstyr eller plater på gulvet i stekeovnen.

Bruk alltid risten når du griller fet mat.

Ikke dekk til grillristen med aluminiumsfolie.

Ikke plasser varme emaljerte deler i vann – la dem først bli kalde.

Tørk straks opp eddik, kaffe, melk, saltvann eller sitron- eller tomajuce – ikke la det bli liggende i kontakt med emaljerte deler (inni stekeovnen og på brettene).

Ikke bruk skuremiddel eller andre ripende midler på flater av rustfritt stål eller emalje.

Service

Se først i kapittelet som omhandler driftsforstyrrelser dersom feil oppstår. Dreier det seg om en teknisk feil? Ta i tilfelle kontakt med vårt servicekontor eller butikken der du kjøpte produktet.

Forberedelser til samtalen:

- Hvordan ytrer feilen seg?
- Under hvilke omstendigheter oppstår feilen?
- Noter følgende nummer:

Model: _____

PNC nr.: _____

S - Nr.: _____

Innkjøpsdato: _____

Garantibetingelser

I Norge gjelder "NELs leveransebetingelser" og forbrukerkjøpsloven ved salg av elektriske husholdningsapparater.

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS – SERVICE

Risløkkeveien 2

Postboks 77 Økern

0508 Oslo

Tlf.: 815 00 560

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT**Packaging disposal** 

Sort packaging into different materials (cardboard, polystyrene etc.) and dispose of them in accordance with local waste disposal laws.

This appliance complies with the following European Directives:

- 2006/95/EEC regarding "Low Voltage".
- 89/336/EEC regarding "Electromagnetic Disturbances".
- 90/396/EEC regarding "Gas appliances"
- 89/109/EEC regarding "Materials in contact with food"
- Moreover the above mentioned Directives comply with Directive 93/68/EEC.
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and must only be used in well ventilated rooms. Consult the instructions booklet before installing and using the appliance.
- This household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DEAR CUSTOMER,

- Carefully read these instructions before using the appliance and keep them for future consultation.
- Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

WARRANTY

Your new appliance is covered by a warranty.

The warranty certificate is herewith enclosed. If it is missing, ask the retailer for it, indicating date of purchase, model, and data plate number which are printed on the data plate identifying the appliance (fig. 6).

* Keep the part intended for the user, and show it upon request to the After-sales Service, along with proof of purchase.

If you fail to do so, the after-sales service will be obliged to charge you in full for any repair work carried out.

Original spare parts should be purchased only from our After-sales Service and Spare Parts Authorised Centres.

AFTER-SALES SERVICE

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by skilled personnel, in order to ensure optimum performance.

Any repair or intervention subsequently required must be carried out with the utmost care and attention.

For this reason, we recommend you always contact the Sales Centre or your nearest After-sales Service. Always specify the nature of the problem and the appliance model.

ATTENTION:

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- Before using the appliance, remember to remove the protective plastic film present on some parts of the appliance (facia-panel, parts in stainless steel, etc.)
- Do not use the appliance for the purpose of heating.
- When the appliance is not in use, we recommend **you unplug it from the mains electricity and shut the gas tap.**

IN THE EVENT OF FIRE:

- In the event of fire, **immediately shut the main valve of the gas supply, unplug the appliance from the mains. Never, under any circumstances,** pour water on burning oil.
- Do not store flammable products or aerosol containers near the burners, and do not vaporize them near lighted burners.

FOR YOUR SAFETY AND THAT OF YOUR CHILDREN.

- Do not store items that are attractive to children above or near the appliance.
- Keep children well away from the appliance: bear in mind that some parts of the appliance and the pans become dangerously hot during use, and that they take a while to cool down.
- In order to avoid any unintentional accidents, pan handles should be turned inwards to the rear of the cooker, not outwards into the room or over adjacent burners.
- When cooking, do not use clothes with long, wide or flammable sleeves; if they catch fire you may be seriously burned.

WARNING - OVEN:

When the oven or grill are in use, accessible parts can become very hot; keep children well away from the appliance.

- Never cook food on the very bottom of the oven.
- Carelessness in proximity of the oven door hinges can lead to injury.
- Do not let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach cabinets above.

INFERIOR DRAWER

Never place inflammable materials or plastic utensils in the inferior drawer (housed below the oven).

COOK-TOP USE

USING THE GAS BURNERS

The following symbols are found on the control panel next to each knob:

- Circle ● gas off
- Large flame 🔥 maximum setting
- Small flame 🔥 minimum setting

The minimum position is at the end of the anti-clockwise rotation of the knob. Knob positions must be set between max. and min.; never set the knobs between max. and off.

AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION

To turn a burner on, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position. Keeping the knob pressed, the burner will automatically ignite.

In the event of a power failure, the burner can also be lit using a match.

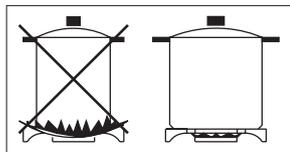
SAFETY VALVE

Follow the same procedure described above to ignite the burners. In this case, however, once you have turned the knob to the open setting, hold it pressed down for 10 seconds.

If for any reason the burner flame goes out, the safety valve automatically shuts off the gas supply to the burner in question.

ENERGY SAVING TIPS

- The diameter of the pan bottom should be the same as that of the burner. The burner flame must never exceed the pan's diameter.
- Use flat-bottomed pans only.
- Whenever possible, keep a lid on the pan while cooking. This allows you cook using less heat.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with as little water as possible to reduce cooking times.



BURNERS	PANS	
	Ø min.	Ø max.
RAPID	180 mm	220 mm
SEMIRAPID	120 mm	200 mm
AUXILIARY	80 mm	160 mm
TRIPLE CROWN	220 mm	260 mm

USING THE ELECTRIC OVEN

The first time the oven is used, it may give off an acrid smell, caused by the first heating of insulating panels adhesive surrounding the oven (**heat the oven at the maximum temperature for about 30-40 minutes with closed door**).

It is perfectly normal for the oven to smoke when first used; wait for the smoke to stop before placing food into the oven.

The oven is fitted with: a grill shelf for cooking food in oven dishes or for placing directly on the grill shelf itself, a drip-tray for cooking sweets, biscuits, pizzas, etc., or for collecting juices and fats from food cooked directly on the grill shelf.

Note: The following tables provide a guide for cooking some of the most popular dishes. The cooking times recommended in these tables are approximate. After a few attempts, we are sure that you will be able to adjust the times to get the results you want.

Conventional cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes
Fish	180-240	acc. to size
Meat		
Roast beef	250	30 per kg.
Roast veal	200-220	30 per kg.
Chicken	200-240	50 about
Duck and goose	220	acc. to weight
Leg of mutton	250	30 per kg.
Roast pork	250	60 per kg.
Soufflés	200	60 per kg.
Sweets (pastries)		
Tea-cake	160	50-60
Sponge finger	160	30-50
Shortcrust pastry	200	15
Puff pastry	250	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Quiches, etc.	220	30
Quick sponge	120-140	60
Buns	160-180	45

Fan oven cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes	Weight kg.
First courses			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Oven-baked pasta	200-220	25-30	0,5
Creole rice	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Meat			
Roast veal	160-180	65-90	1-1,2
Roast pork	160-170	70-100	1-1,2
Roast beef	170-190	40-60	1-1,2
Roast beef joint	170-180	65-90	1-1,2
Roast fillet beef (rare)	180-190	40-45	1-1,5
Roast lamb	140-160	100-130	1,5
Roast chicken	180	70-90	1-1,2
Roast duck	170-180	100-160	1,5-2
Roast goose	160-180	120-160	3-3,5
Roast turkey	160-170	160-240	5 approx.
Roast rabbit	160-170	80-100	2 approx.
Roast hare	170-180	30-50	2 approx.
Fish	160-180	acc. to weight	
Sweets (pastries)			
Fruit flan	180-200	40-50	
Plain sandwich cake	160-180	35-45	
Sponge sandwich cake	200-220	40-45	
Sponge cake	200-230	25-35	
Currant cake	230-250	30-40	
Buns	170-180	40-60	
Strüdel	160	25-35	
Cream slices	180-200	20-30	
Apple fritters	180-200	18-25	
Sponge finger pudding	170-180	30-40	
Sponge finger biscuits	150-180	50-60	
Toasted sandwiches	230-250	7	
Bread	200-220	40	

NATURAL CONVECTION OVENS

The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element.

It is possible to select the desired temperature into the oven by turning clockwise the thermostat knob and depending on the models, one or more functions:

○ Oven off

🔦 Oven light

60 ÷ max Upper + lower heating element on

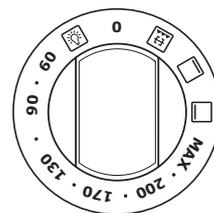
☐ Upper heating element on

☐ Lower heating element on

☐ Grill element + turnspit

Note:

Always use the oven with the oven door closed.



MULTIFUNCTIONAL OVEN

Oven with separate thermostat and commutator

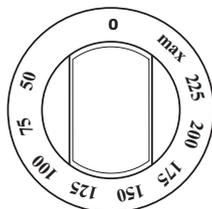
The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element;
- a circular heating element surrounding the fan.

N.B.: Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

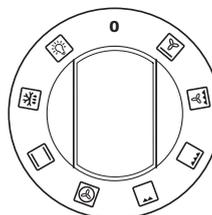
Oven thermostat knob

To obtain an oven temperature between 50°C and MAX°C, turn the knob clockwise.



Oven function knob

It is possible to select one of the following functions turning the function knob clockwise.



Using the oven

Always use the oven with the oven door closed.

When the functions   are used, set the thermostat knob between 180 ÷ 200°C as maximum temperature.

ATTENTION:

The temperature shown on the control panel corresponds to the temperature in the centre of the oven only when the functions selected are  or .



When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.



Defrosting with fan

Ambient temperature air is distributed inside the oven, allowing you to defrost food very quickly and without loss of protein.



Natural convection

Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking function, which is ideal for roasting joints, baking biscuits, making baked apples and crisping food. This function gives excellent results when cooking on one shelf, with the temperature set between 50 and MAX°C.



Fan oven

Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air, which can be set between 50 and MAX°C, is uniformly distributed inside the oven. This function is ideal for cooking several types of food (meat, fish), without affecting taste and smell. It is also perfect for delicate pastries.



Medium grill

This function is ideal for grilling small quantities of traditional food and cooking au gratin dishes. The thermostat knob must be set to the maximum temperature.



Total grill

This function is ideal for grilling traditional food and cooking au gratin dishes.

Set the thermostat control knob to 200°C as maximum temperature.



Fan assisted total grill

The air is heated by the grill heating element and circulated by means of the fan, which distributes the heat over the food.

The fan assisted grill is a perfect alternative to the turnspit. It also gives excellent results also for large quantities of poultry, sausage and red meat. Turn the thermostat control knob to 200°C as maximum temperature.



Fan assisted lower heating element

The air is heated by the lower heating element and circulated by means of the fan, which distributes the heat over the food.

This function can be used to sterilize food. Set the thermostat control knob between 50 and MAX°C.

Note:

All the functions mentioned above switch the oven internal light on. A warning light on the control panel will remain lit until the temperature is reached, after which it will light up intermittently.

Geat the oven 5 minutes before introducing the food.

USE OF THE GRILL 

Install the grid on the third shelf from the oven bottom, at about 12 cm from the surface.

The user can change the shelves, depending on his personal wishes and on the different food.

Geat the oven 5 minutes before introducing the food.

USE OF THE TURNSPIT

To use the turnspit follow the instructions below.

- Thread the chicken or cubes of meat for roasting on the spit **L**. Ensure that it is secured properly between the two forks **F** and balance it correctly to avoid unnecessary strain on the transmission **R** (fig 3).
- Rest the spit on the support **G**, after having fitted the opposite end into socket **P** of the transmission **R** (fig 3)
- Place the drip-tray with some water under the turnspit, on the lowest level.
- To remove the spit, operate in the opposite direction using knob **A** and protecting glove in isolating wool (see fig. 3).

To operate the turnspit, turn the knob to position  .

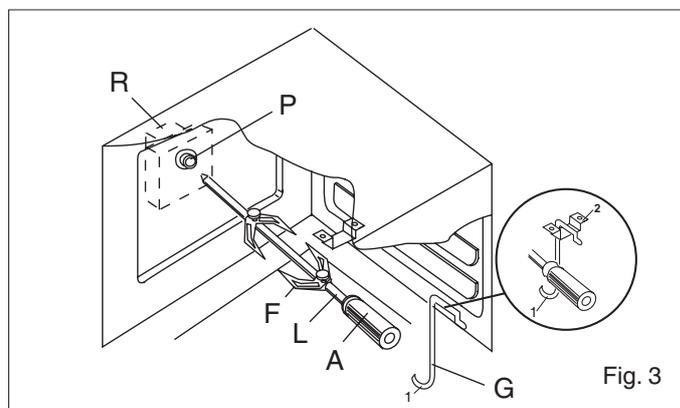


Fig. 3

INSTRUCTIONS FOR USING THE CONTROL DEVICE

“LED” PROGRAMMER (Fig. 4)

Features

24 hours clock with automatic timer and minute minder.

Functions

Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minute minder, maximum programmable time 23 hours 59 minutes.

Display

4-digit, 7-section display for cooking times and clock.

Cooking time and manual function = saucepan symbol

Automatic function = AUTO

Minutes minder = bell symbol

The symbols light up when the corresponding functions are selected.

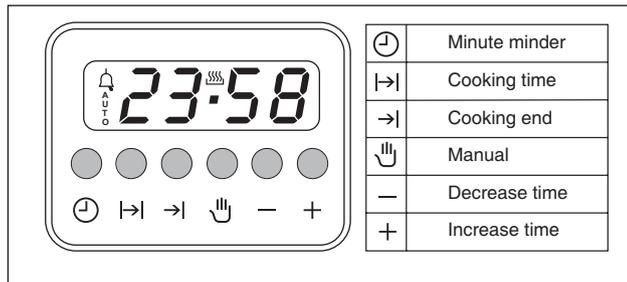


Fig. 4

Setting

To set, press and release the desired function, and within 5 seconds set the time using the + and - buttons.

+ and - buttons.

The + and - buttons increase and decrease the time respectively the speed depending on how long the button is pressed.

Setting the time

Press any two buttons (cooking time, end time, minute minder) at the same time, and + or - button to set the desired time. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off and the AUTO symbol flashes.

Manual use

When the manual button is pressed the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and the saucepan symbol lights up. Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over it has been cancelled.

Automatic function

Press the cooking time or end time button to switch automatically from the manual to the automatic function.

Semi-automatic use to set cooking time

Press the cooking time button and set the desired time with + or -. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time is reached, the relay and cooking time symbol switch off, the acoustic signal sounds and the AUTO symbol flashes.

Semi-automatic use to set end time

Press the end time button. The time of day appears on the display. Set the cooking end time with + button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on. When the cooking end time is reached, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is finished, the AUTO symbol flashes, the acoustic signal sounds and both the relay and the cooking time button switch off.

Automatic use to set cooking time and end time

Press the cooking time button and select the duration of the cooking time with + or - button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. When the cooking end time

button is pressed the next cooking end time is shown on the display. Set the cooking end time with + button. The relay and the cooking time symbol switch off.

The symbol lights up again when the cooking start time is reached. When the cooking time is finished, the AUTO symbol flashes, the acoustic signal sounds and both the cooking time symbol and the relay switch off.

Minutes minder

Press the minute minder button and set the cooking time with + or - button.

The bell symbol lights up when the minutes minder is operating.

When the set time is finished, the acoustic signal sounds and the bell symbol switches off.

Acoustic signal

The acoustic signal sounds at the end of a programme or of the minutes minder function and it lasts for a maximum of 15 minutes.

To stop it, push any one of the functions buttons.

Start programme and check

The programme starts 4 seconds after it has been set.

The programme can be verified at any time by pressing the corresponding button.

Setting error

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times.

To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time.

The relays switch off when a setting error is made.

Cancelling a setting

To cancel a setting, press the cooking time button and then press the - button until 00 00 appears on the display.

A set programme will automatically cancel on completion.

CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, **turn off the mains gas tap and unplug the appliance or disconnect power at the main circuit breaker of the electrical system.**

Do not clean appliance surfaces when still hot.
Do not use steam cleaners to clean the oven.

IMPORTANT

Periodically check the external gas connection hole and replace it when it shows any sign of wear. Do not under any circumstances attempt to repair the gas hose.

ENAMELLED SURFACES

Clean with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces. Do not use abrasive cleansers.

Do not leave any acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel.

Clean the parts in stainless steel with specific cleansers for stainless steel surfaces.

These detergents must be applied using a soft cloth.

GRIDS AND BURNERS

To clean the cooktop burners, remove by pulling upwards and soak them for approximately 10 minutes in hot water with a little detergent. After cleaning and washing them, dry them carefully.

Make sure that burner holes are not clogged.

Clean the burners once a week or more frequently if necessary.

MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS CORRECTLY.

OVEN

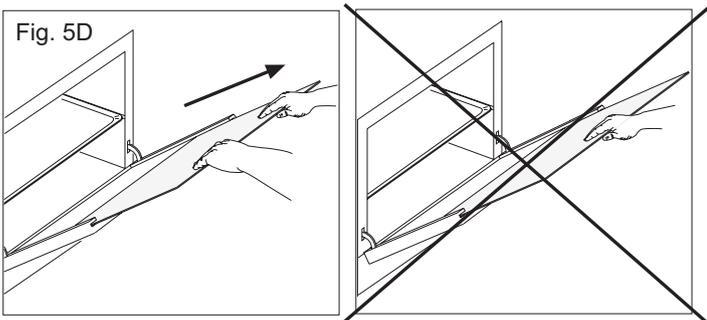
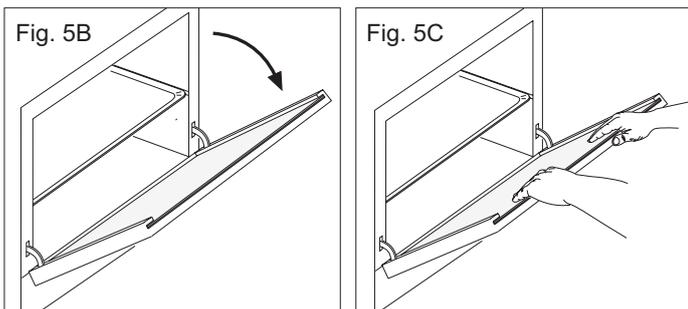
Clean enamelled parts with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces.

Do not use abrasive cleansers.

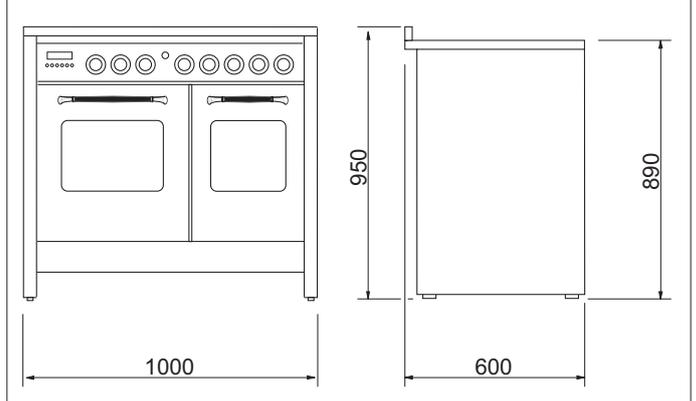
Cleaning the interior glass of the oven door.

The interior glass of the oven door can be removed: with the door in a semi-open position (fig. 5B), use both hands to remove the glass as shown in figures 5C – 5D. After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.



INSTRUCTIONS FOR THE USER

OVERALL DIMENSIONS



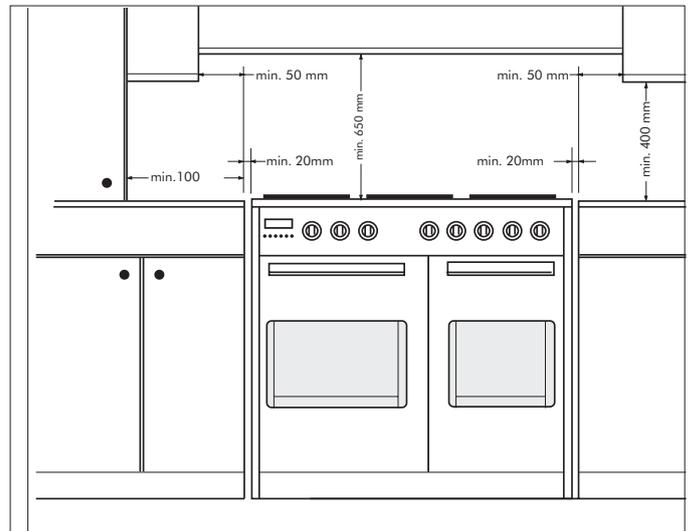
WARNINGS

Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

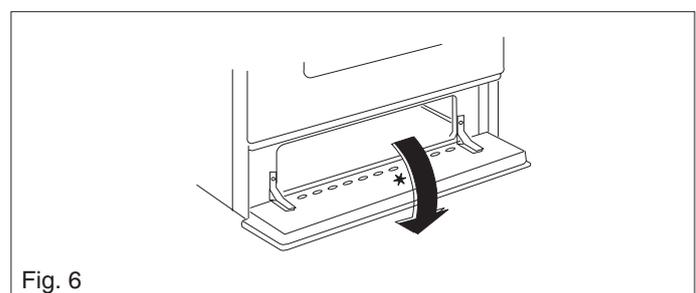
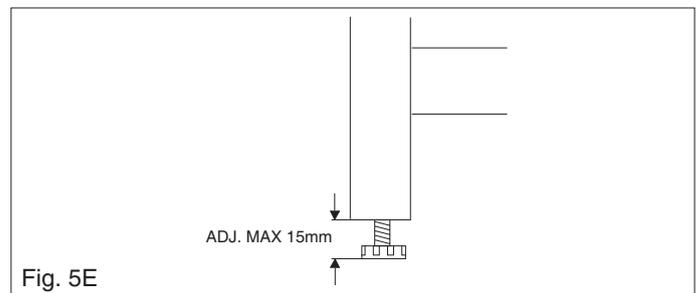
The appliance is in class 1 or class 2 subclass 1.

IMPORTANT: Any adjacent furniture must be able to withstand high temperatures (min. 90°C).

If the appliance is to be installed near units, leave the minimum gaps specified in the table below.



The cooker is fitted with 4 legs for easy adjustment of height to suit adjacent furniture (fig 5E).



CONNECTION

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in a well-ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

IMPORTANT

This cooker is supplied for use on **Natural Gas Only** and cannot be used for any other gas without modification.

Conversion for use on LPG and other gases must only be undertaken by a qualified person. For information for use on other gases contact your local Service Centre.

The cooker must be installed by a qualified person in accordance with the Gas Safety (Installation and Use) (Amendment) Regulations 1990 and the relevant building/I.E.E. Regulations.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty and lead to prosecution under the above quoted regulations.

Provision for Ventilation

The room containing the cooker should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989. The room must have an opening windows or equivalent; some rooms may also require a permanent vent. If the room has a volume between 5 and 10m³, it will require an air vent of 50cm² effective area unless it has a door which opens directly to the outside. If the room has a volume of less than 5m³, it will require an air vent of 100cm² effective area. If there are other fuel burning appliances in the same room, BS 5440: Part 2: 1989 should be consulted to determine air vent requirements. Ensure that the room containing the cooker is well ventilated, keep natural ventilation holes or install a mechanical ventilation device (mechanical cooker hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present. This cooker is not fitted with a device for discharging the products of combustion. Ensure that the ventilation rules and regulations are followed. Excess steam from the oven, vents out at the top back edge of the cooker, so make sure that the walls behind and near the cooker are resistant to heat, steam and condensation. Your cooker must stand on a flat surface so that when it is in position the hob is level. When in position check that the cooker is level by using a spirit level and adjust the 2 feet at the rear and the 2 feet at the front if necessary. It is important that the cooker is stable and level for the overall cooking performance.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than 2m³/h for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate fig. 6 ★).

Gas Safety (Installation & Use) Regulations

It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the **Installation & Use Regulations**. It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

In the UK, CORGI registered installers work to safe standards of practice.

The cooker must also be installed in accordance with BS 6172: 1990. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty liability claims and could lead to prosecution.

Gas Connection

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating plate which can be found on the inside of the front appliance drawer.

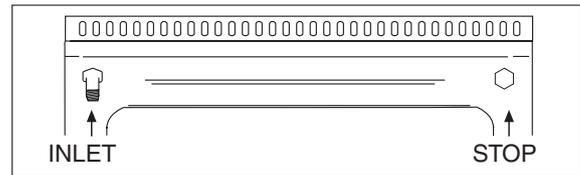
This appliance is not designed to be connected to a combustion products evacuation device. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Connection to the cooker should be made with an approved appliance flexible connection to BS 669. Models for use with LPG should be fitted with a hose suitable for LPG and capable of withstanding 50mbar pressure. A length of 0.9 to 1.25m is recommended. The length of hose chosen should be such that when the cooker is in situ, the hose does not touch the floor.

The temperature rise of areas at the rear of the cooker that are likely to come in contact with the flexible hose do not exceed 70°C.

Gas pressure may be checked on a semi-rapid hob burner. Remove the appropriate injector and attach a test nipple. Light the other burners and observe that the gas pressure complies with the gas standards in force.

The cookers can be set for supply both on the right or lefthand side. In this case it is sufficient to reverse the position of the cad nipple reducer. At the end make sure that there is no leakage of gas.



ELECTRICAL CONNECTION

This appliance must be installed by a qualified person in accordance with the latest IEE Regulations and in compliance with the manufacturer's instructions.

Check that the voltage is the same as that stated on the rating plate. The rating plate is located on the back cover.

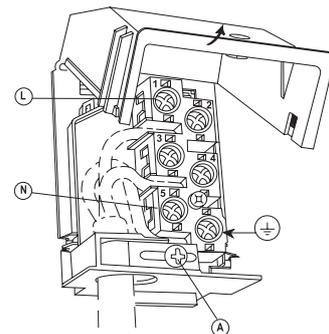
WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

If a fixed appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations. We recommend that the cooker circuit is rated to 20 amps. Cable type HO5 RRF 3 X 2.5 mm²

Connecting the mains cable

Open the mains terminal block cover as shown, unscrew screw "A" the cable clamp, and loosen the screws in the mains terminal block "L N E" which secure the three wires of the mains cable. Fit the cable and refit screw "A", the cable clamp.

Allow sufficient cable length for the cooker to be pulled out for cleaning, but do not let it hang lower than 50mm (2") from the floor. The cable can be looped if necessary, but make sure that it is not kinked or trapped when the cooker is in position.



IMPORTANT

The wires in the mains cable are coloured as follows:
 GREEN AND YELLOW.....EARTH
 BLUE.....NEUTRAL
 BROWNLIVE

REPLACING OF THE CABLE

If the cable becomes damaged or worn, replace it, observing the following instructions:

- open the box of the supply board as shown in the diagram below;
- unscrew screw "A" that secures the cable;
- replace the cable with one of the same length and which corresponds to the features described in the table; switch the appliance off, and shut the gas tap;
- connect the 'green-yellow' earth wire to the terminal "⊥", leaving it approximately 10 mm longer than the live wire;
- connect the "blue" neutral wire to the terminal marked "N";
- connect the live wire to the terminal marked "L".

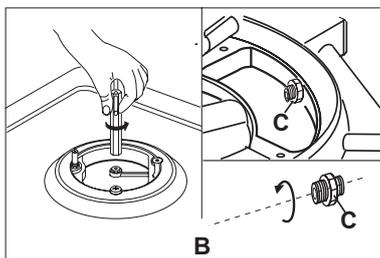
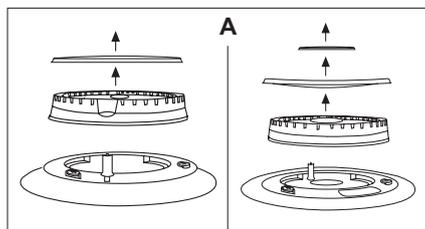
GAS ADJUSTMENT

Always isolate the cooker from the electricity supply, shut off the gas supply temporarily and proceed as follows.

- change the injectors,
- adjust the minimum flow of the burners.

REPLACEMENT OF COOKTOP INJECTORS

To change the cooktop injectors, proceed as follows: remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig.A), change the injector (see fig.B) and replace it with another one suitable for the new type of gas (see table D). Re-assemble everything in reverse order, ensuring you position the flame-spreader correctly.



C = injector Triple crown

TAB. D
Values referred to Hs - 15°C - 1013,25mbar
Cat. II 2H3+

TABELLA GENERALE INIETTORI								
Kind of gas	mbar	Nozzle N°	Burners	Power KW		Consum		N° By pass
				max.	min.	max.	min.	
NATURAL G 20	20	128	Rapide	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	reg.
		101	Semi rapide	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	reg.
		77	Auxiliary	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	reg.
		141	Triple crown	3,80	1,50	363 l/h	143 l/h	reg.
BUTANE G 30	28-30	87	Rapide	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		66	Semi rapide	1,75	0,48	128 g/h	35 g/h	31
		50	Auxiliary	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
PROPANE G 31	37	96	Triple crown	3,80	1,50	109 g/h	95 g/h	60

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR COOKTOP TAPS

To adjust the minimum, proceed as follows: switch the burner on, and turn the knob towards the minimum flow position Δ . Remove the knob from the tap, introduce a small screwdriver in to the tap rod (fig. 11). Attention: in taps with security valve, the minimum adjustment screw "Z" is placed outside the tap rod (fig. 12).

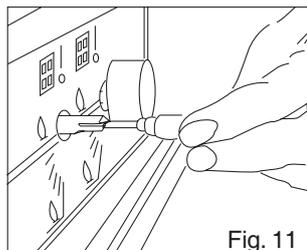


Fig. 11

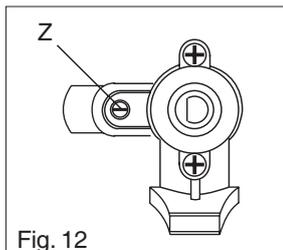


Fig. 12

Loosen the adjustment screw in order to increase the flow or tighten it to decrease the flow.

The proper adjustment is obtained when the flame is approximately 3 or 4 mm in length.

For butane/propane gas, the adjustment screw must be fully screwed down.

Make sure that the flame does not go out when passing quickly from the max. flow Δ to the minimum flow Δ .

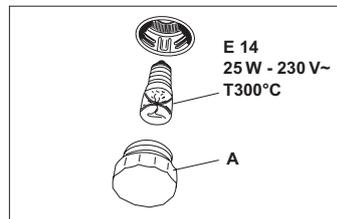
Assemble the knob again.

APPLIANCE MAINTENANCE

WARNINGS

Isolate the cooker from the electricity supply before attempting to replace the oven lamp.

The oven lamp is of a special type designed to withstand high temperatures. To replace it, proceed as follows: remove the protective glass (A) and replace the burnt-out bulb with one of the same type. Re-fit the protective glass.



DISMANTLING THE COOKTOP

If it becomes necessary to repair or replace internal components, proceed as follows: remove the glass lid from its position by sliding off upwards.

Remove the grids, the burners and flame-spreaders (see fig. 13), unscrew the visible screws "V" located on the cooktop (see fig. 14). Dismantle the cooktop by unscrewing the 4 rear screws "A" (see fig. 15).

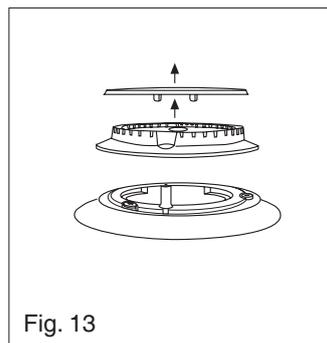


Fig. 13

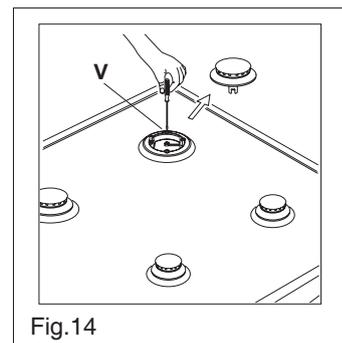


Fig. 14

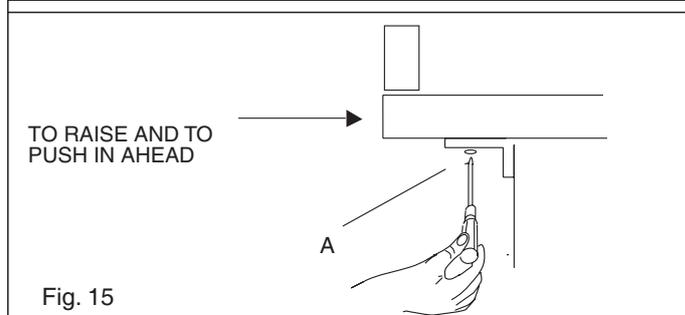
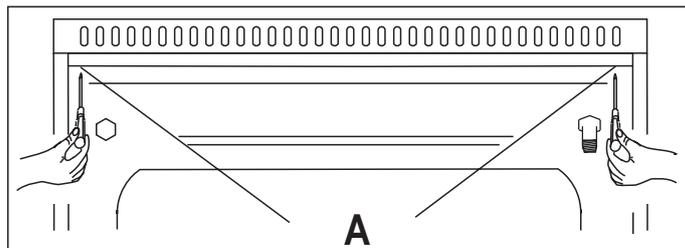
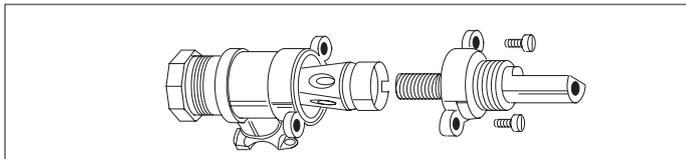


Fig. 15

GREASING THE TAPS

If a tap becomes hard to turn, grease it using specific grease designed to withstand high temperatures. Proceed as follows: switch the appliance off, shut the gas tap, open the cooktop and dismantle the control panel as described in the previous paragraph. Unscrew the two fixing screws from the burner body (see diagram) and remove the cone.

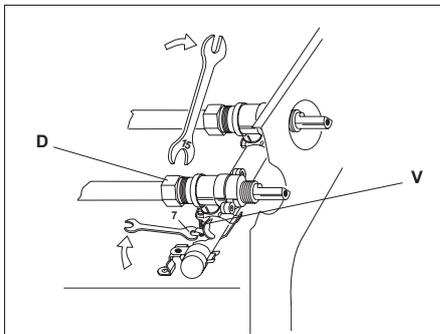


Clean the cone and its slot using a cloth soaked with thinner. Lightly grease the cone with the proper grease, fit it back in its slot, and turn it several times. Remove the cone again, remove the excess grease, making sure the gas apertures are not obstructed by residual grease. Assemble everything carefully in reverse order, then check the connection for leaks using soapy water.

TAP REPLACEMENT

Proceed as follows: switch the appliance off, shut the mains tap, open the cooktop and dismantle also the control panel as described in the previous paragraph. Unscrew screw nut D of the gas pipe supplying the burner. Unscrew screw V that secures the tap to the bridge and remove it (see diagram).

Note: Whenever a tap is replaced, make sure you also replace the gasket and check the connection for leaks using soapy water (see diagram).



For your safety

The product should only be used for its prescribed purpose, namely for domestic cooking of foodstuffs.

Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.

ALWAYS

Always make sure you understand the controls before using the cooker.

Always check that all controls on the cooker are turned off after use.

Always stand back when opening an oven door to allow heat to disperse.

Always use dry, good quality oven gloves when removing items from the oven.

Always take care when removing items from the oven, as they may be dangerously hot.

Always keep the oven doors closed when the cooker is not in use.

Always place pans centrally over the burners and position them so that the handles cannot accidentally be caught or knocked or become heated by other burners.

Always keep the cooker clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.

Always allow the cooker to cool before cleaning.

Always follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent proliferation of bacteria.

Always keep ventilation grilles free from obstructions.

Always turn off the electricity before cleaning or replacing an oven lamp.

NEVER

Never allow children near the cooker when in use as all surfaces will become hot during and after cooking.

Never allow anyone to sit or stand on any part of the cooker.

Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.

Never store chemicals, food stuffs, pressurised containers in or on the cooker, or in cabinets immediately above or next to the cooker.

Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of fat or oil and never use a lid with this type of pan.

NEVER LEAVE PANS UNATTENDED WHILE COOKING.

Never place flammable or plastic items on or near the hob burners.

Never use proprietary spillage collectors on the hob burners.

Never use the cooker for the purpose of heating.

Never dry clothes or place other items over or near to the hob burners or oven doors.

Never wear garments with long wide sleeves whilst cooking.

Never place flammable materials in the oven or the compartment below the oven.

Never allow fat or oil to build up in the oven trays, grill pan or oven base.

Never place cooking utensils or plates on the oven base.

Never grill food containing fat without using the grill rack.

Never cover the grill rack with aluminium foil.

Never place hot enamel parts in water, leave them to cool first.

Never allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (inside the oven and oven trays).

Never use abrasive cleaners or powders since these could scratch the surface of the stainless steel and the enamel.

