

BRUKSANVISNING / BRUKSANVISNING / KÄYTTÖOHJEET

SVENSKA + NORSKA + FINSKA

SVENSK + NORSK + FINSK

RUOTSI + NORJA + SUOMI

SVERIGE / NORGE / FINLAND

SVENSK / NORSK / FINSK

RUOTSI / NORJA / SUOMI

kod/kode/koodi 01W490



Fig./Kuva 1



Fig./Kuva 2

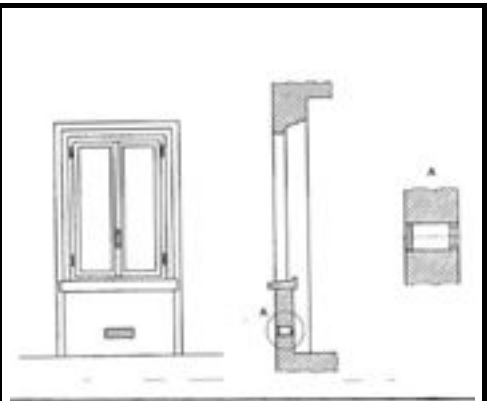


Fig./Kuva 3

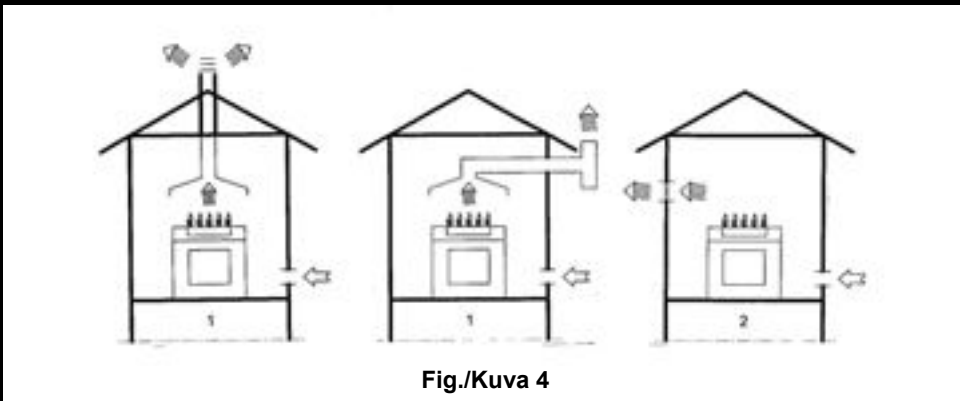


Fig./Kuva 4

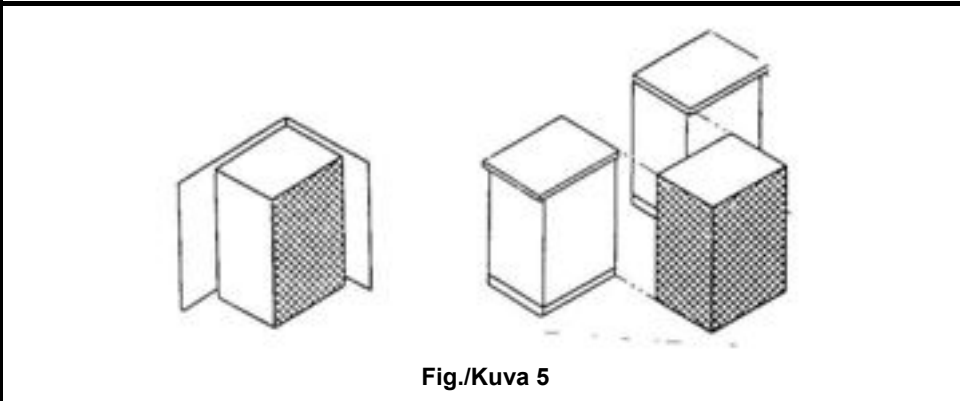
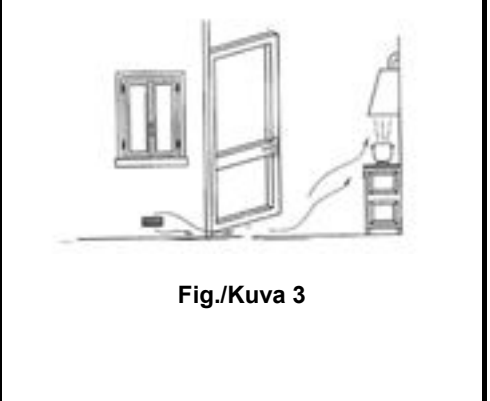


Fig./Kuva 5



Fig./Kuva 6



Fig./Kuva 8

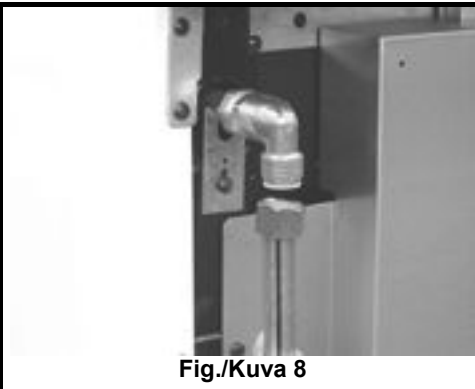


Fig./Kuva 10



Fig./Kuva 11



Fig./Kuva 9



Fig./Kuva 12



Fig./Kuva 13

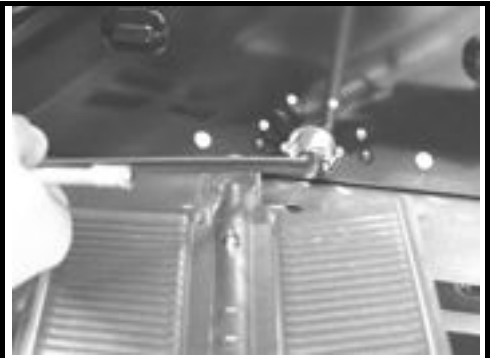


Fig./Kuva 14



Fig./Kuva 15



Fig./Kuva 16



Fig./Kuva 17



Fig./Kuva 18



Fig./Kuva 19



Fig./Kuva 20



Fig./Kuva 21



Fig./Kuva 22



Fig./Kuva 23



Fig./Kuva 24



Fig./Kuva 25



Fig./Kuva 26



Fig./Kuva 27



Fig./Kuva 28



Fig./Kuva 30

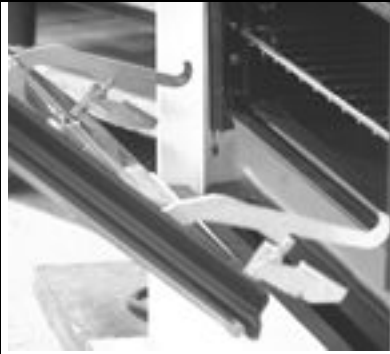


Fig./Kuva 31



Fig./Kuva 29

VIKTIGT

LÄS NOGGRANT ALLA ANVISNINGAR I DENNA BRUKSANVISNING. HÄR FINNS VIKTIGA ANVISNINGAR OM SÄKERHET, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV APPARATEN.

Denna bruksanvisning är avsedd för olika spismodeller och den kan innehålla beskrivningar av funktioner och detaljer som inte finns på den speciella apparat du använder.

Denna apparat är designad och tillverkad för att användas i hushållet. All annan användning betraktas som felaktig och sålunda farlig. Barn och personer utan tillräcklig kompetens får inte använda apparaten utan handledning. **ANVÄND INTE APPARATEN FÖR RUMSUPPVÄRMNING.** Tillverkaren accepterar inget ansvar för skador som orsakas av en olämplig och felaktig användning av apparaten.

OM DET BLIR FEL OCH/ELLER OM APPARATEN INTE FUNGERAR PÅ KORREKT SÄTT, STÄNG GASKRANEN OCH SKILJ APPARATEN FRÅN ELNÄTET. GÖR INGA FÖRSÖK ATT REPARERA APPARATEN PÅ EGEN HAND, UTAN VÄND DIG OMGÄENDE TILL NÄRMASTE AUKTORISERADE KUNDTJÄNST (SE BIFOGADE ANVISNINGAR).

DENNA APPARAT ÖVERENSSTÄMMER MED FÖLJANDE DIREKTIV OCH GEMENSKAPSBESTÄMMELSER:

73/23/EEG, 93/68/EEG (Lågspänning), 89/336/EEG (Elektromagnetisk kompatibilitet), 90/336/EEG (Gas), 2002/40/EG (Elektriska ugnars energiförbrukning), 2002/96/EG (WEEE), 1935/2004/EG (Material som kommer i kontakt med livsmedel).

Tillverkaren accepterar inget ansvar om anvisningarna i denna handbok inte följs.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar vad gäller produkternas tekniska specifikationer, dock utan att produkternas säkerhet och funktionalitet sätts på spel.

VARNINGAR OCH INFORMATION OM SÄKERHETEN

Installationen måste göras av en behörig och utbildad fackman.

Huvudgaskranen bör stängas efter varje användning.

SÄKERHET I HEMMET. Under användningen av spisen blir ugnen, grillen och spishällens brännare och elektriska plattor mycket heta. Låt inte barn komma i närheten av spisen eller leka i närheten av spisen.

GLASLOCK (fig. 1). Stäng inte glaslocket när brännarna eller de elektriska plattorna är i funktion eller när de fortfarande är varma. Vänta alltid med att stänga locket tills plattorna och brännarna har svalnat. När ugnen eller grillen är i funktion måste spisens glaslock vara öppet.

FÖRSTA GÅNGEN UGNEN ANVÄNDS. Låt ugnen och grillen vara på i minst 30 minuter utan mat, så att fett och smuts från tillverkningsprocessen bränns bort. Vädra rummet där ugnen står under tiden.

AVLÄGSNA SKYDDSFILMEN. Vissa delar av spisen skyddas av en speciell skyddsfilm. Innan apparaten tas i funktion måste skyddsfilmen rivas bort. Använd sedan ljummet tvålatten för att få bort eventuella limrester.

BRÄNNARNAS PLACERING (fig. 2). På spridaren finns ett antal referensbultar. När komponenter som har demonterats för rengöring skall sättas tillbaka är det viktigt att varje komponent hamnar på korrekt plats så att funktionsstörningar och skador kan undvikas.

Innan något rengörings- eller underhållsarbete görs måste huvudgaskranen stängas och apparaten skiljas från elnätet.

TEKNISKA ANVISNINGAR TILL INSTALLATÖREN

Alla ingrepp som berör installation, justeringar och tekniskt underhåll får endast göras av utbildad och behörig personal. Apparaten måste installeras i överensstämmelse med gällande standarder.

Apparaten är godkänd och förberedd för att fungera med den typ av gas som anges på informationsskylten. Kontrollera att lokala distributionsvillkor (gastyp och gstryck) är kompatibla med de aktuella inställningarna på apparaten innan apparaten installeras. Tillverkaren accepterar inget ansvar för direkta eller indirekta skador om bestämmelserna ovan inte följs. Denna apparat är inte ansluten till en anordning som leder ut förbränningsprodukterna. Apparaten måste installeras och kopplas i överensstämmelse med gällande installationsbestämmelser.

VENTILATION I LOKALERNA (fig. 3). Denna apparat får endast installeras och användas i lokaler med permanent ventilation som uppfyller kraven i gällande bestämmelser. I rummet där apparaten är installerad måste det gå att ta in så mycket luft som krävs för gasförbränningen. Särskilt gäller att luftintaget som erfordras för en korrekt förbränning är minst 2 m³/h per kW av apparatens nominella effekt (se skylten med tekniska data som finns på apparaten). Luften måste hämtas direkt från utsidan i områden utan föroreningar och via permanenta öppningar eller ventilationsrör.

VENTILATION I LOKALERNA (fig. 4). Förbränningsprodukterna från apparaten måste ledas ut i luften på utsidan med hjälp av en speciell spiskåpa som är ansluten till en skorsten, en rökgång eller direkt till utsidan. Om det inte går att installera en spiskåpa är det tillåtet att använda en elektrisk fläkt. Fläkten skall monteras på ett fönster eller på en yttervägg och skall sättas i funktion samtidigt med apparaten.

APPARATENS PLACERING (fig. 5). Apparaten tillhör klass 1 och klass 2/1. Apparaten får placeras separat eller byggas in i ett köksskåp, under förutsättning att följande minsta tillåtna avstånd respekteras: 630 mm mellan spishällen och horisontella plan ovanför apparaten, 30 mm mellan apparatens sida och köksskåp som är högre än apparaten. När apparaten installeras mellan köksskåp måste väggarna på dessa köksskåp tåla minst 65°C temperatur.

GASANSLUTNING

KOPPLING MED FLEXIBELT METALLRÖR (fig. 6). För anslutningen krävs ett rör som uppfyller kraven i nationella standarder. Röret som skall kopplas till den gängande kopplingen på apparaten. Mellan röret och kopplingen skall en tätning appliceras. Röret får vara högst 2 meter långt.

KOPPLING MED STYVT RÖR (fig. 8). Anslutningen skall helst göras med ett kopparrör. Koppla den styva delen av röret till den gängade kopplingen på baksidan av apparaten. Placera en tätning som uppfyller kraven i gällande standarder mellan röret och kopplingen. Kontrollera att kopplingen är tät med en tvällösning.

VARNING

Kontrollera att kopplingarna är väl fixerade efter installationen. Använd aldrig lågor, utan en tvällösning, för att kontrollera att gasledningarna är täta.


ANSLUTNING TILL GASFLASKA. På spismodeller med utrymme för gasflaskor finns plats för 15 kg gasflaskor som överensstämmer med gällande standarder. Gasflaskan måste ha ett tryckreglage och anslutningen till gasflaskan måste göras i överensstämmelse med gällande installationsstandarder. Nedan specificeras vad som gäller vid anslutning till gasflaska. Följ dessa anvisningar:

- Gasanslutningsröret får vara högst 1 meter långt.
- Tryckreglagets koppling skall vara vänd mot spisens utsida.
- Det flexibla röret måste placeras så att det inte kommer emot någon varm yta på spisen (vänster innervägg på gasflaskeutrymmet, spisens baksida, tak) och det MÅSTE placeras i de speciella hållarna.
- Gasflaskan måste placeras så att den inte har kontakt med väggen i närheten av ugnen.

Vi rekommenderar att kranen på gasflaskan stängs efter varje användning.

ELEKTRISK ANSLUTNING. Eluttaget eller elsystemet måste vara utrustat med en effektiv jordanslutning. Den gula och gröna ledaren i elkabeln får inte avbrytas av strömbrytare. Om en lättåtkomlig stickkontakt inte används för anslutningen måste en strömbrytare monteras mellan apparaten och elnätet i samband med installationen. Strömbrytaren skall ha ett kontaktavstånd på minst 3 mm, vara dimensionerad för den aktuella belastningen och uppfylla kraven i gällande standarder. Elkabeln får inte i någon punkt uppnå en temperatur på över 50°C. Tillverkaren accepterar inget ansvar om gällande standarder för elektriska system inte följs och om anslutningen inte har gjorts enligt "konstens alla regler" av en utbildad och behörig fackman.

BYTE AV ELKABELN. Skilj apparaten från elnätet genom att dra ut elkabeln ur eluttaget. Ta av spisens bakre panel för att komma åt kopplingsplinten (fig. 9). Lossa kabelklammerns fästsruvar och skruvarna på kopplingsplinten som fixerar de tre kabledarna (fig. 10). Byt till en kabel typ HO5 RR-F med ett tvärsnitt som lämpar sig för apparatens effektförbrukning. Anslut kabeln till kopplingsplinten enligt anvisningarna nedan:

- den blå neutrala kabeln till anslutningsskruven **N**,
- den bruna faskabeln till anslutningsskruven **L**,
- den gula - gröna jordkabeln till anslutningsskruven 

Fäst kabeln med den speciella kabelklammern och sätt tillbaka spisens bakre panel.

OMSTÄLLNING TILL ANNAN GASTYP

Apparaten är lämpad att fungera med olika typer av gas. För varje gastyp krävs speciella injektorer och inställningar. För att nödvändiga inställningar skall kunna göras måste apparaten alltid skiljas från elnätet och gastillförseln stängas av tillfälligt.

BYTE AV INJEKTORERNA TILL SPISHÄLLENS BRÄNNARE (fig. 11). Avlägsna brännarna för hand (ingen annan demontering krävs). Använd en nyckel för att skruva loss injektorerna och byt dem mot injektorer som passar den typ av gas som skall användas. Kompatibla brännare finns i listan i tekniska data.

JUSTERING AV SPARLÅGAN (fig. 12). Tänd brännaren och låt den brinna på högsta effekt i cirka 10 minuter. Vrid vredet till sparlåga (minsta gasflöde). Dra ut vredet så att det lösgörs från stängen i kranen. Använd en skruvmejsel för att reglera sparlågan. Skruva justeringsskruven medsols för att få mindre låga eller motsols för att få större låga. På vanliga kranar är justeringsskruven placerad inuti stängen (fig. 13). På ventilkranar är justeringsskruven placerad på själva kranstommen. Varje gång injektorerna byts eller justeras måste du försäkra dig om att lågan har en blåaktig färg, är stabil och ljudlös, inte slocknar och inte slår tillbaka när du ändrar från MAX. till MIN. gasflöde.

BYTE AV INJEKTORERNA TILL UGNSUTRYMMETS BRÄNNARE (fig. 14/15). Lossa fästsruvarna ur brännarna och ta loss brännarna. Skruva ur injektorerna med en skruvmejsel av lämplig typ och byt till injektorer som passar den aktuella gastypen. Kompatibla injektorer listas i tabellen tekniska data.

JUSTERING AV PRIMÄRLUFTEN FÖR UGNSUTRYMMETS BRÄNNARE (ENDAST MODELLER MED RÖRBRÄNNARE) (fig. 16). Lossa tillhörande skruv och justera luftöppningen på metallhylsan som finns i brännarens ände. Öka eller minska luftmängden beroende på vilket resultat du vill uppnå. Efter varje justering måste du försäkra dig om att lågan har en blåaktig färg, är stabil och ljudlös, inte slocknar och inte slår tillbaka när du ändrar från MAX. till MIN. gasflöde.

JUSTERING AV UGNSBRÄNNARENS SPARLÅGA (fig. 12). Tänd brännaren och ställ vredet på högsta temperatur. Låt ugnen vara på i minst 10 minuter. Vrid vredet till sparlåga (minsta gasflöde). Lossa vredet från termostatens stäng. Använd en skruvmejsel för att justera sparlågan. Skruva justeringsskruven medsols för att få mindre låga eller motsols för att få större låga. Lågan måste vara låg och stabil, den måste stå emot luftdrag och fortsätta att brinna när ugnsluckan stängs och den får inte slå tillbaka. Justeringsskruven är vanligtvis placerad på själva termostatstommen.

Varje gång apparatens komponenter byts eller inställningarna justeras måste du försäkra dig om att alla berörda delar sätts tillbaka på korrekt sätt så att de ursprungliga funktionerna återställs. Omställningen till annan gastyp måste avslutas med byte av gummihållaren. Använd även i detta fall en tvällösning för att kontrollera att ledningen är tät. Använd aldrig lågor för detta ändamål. Byt sedan den gamla informationsetiketten mot en ny etikett med information om den nya gastypen. Etiketter medföljer apparaten.

TEKNISKA DATA								
TYP AV BRÄNNARE (mått mm)	TYP AV GAS		TRYCK (mbar)	INJEKTOR- MÄRKNING (1/100 mm)	GAS- FÖR- BRUKNING*	EFFEKT (kW)		REKOMMENDER AD DIAMETER PÅ KOKKÄRLET ** (cm)
						HÖGSTA	LÄGSTA	
EXTRA Ø 55	flytande gas	G30/G31	28..30/37	52	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 med förminskande galler
	naturgas	G20	20	72 X	95 dm ³ /h			
	stadsgas	G110	8	145	227 dm ³ /h			
		G120		140				
HALVSNABB Ø 75	flytande gas	G30/G31	28..30/37	68	127 g/h	1,750	0,440	16÷20
	naturgas	G20	20	98	167 dm ³ /h			
	stadsgas	G110	8	185	397 dm ³ /h			
		G120		180				
SNABB Ø 100	flytande gas	G30/G31	28..30/37	88	218 g/h	3,000	0,750	20÷24
	naturgas	G20	20	116	286 dm ³ /h			
	stadsgas	G110	8	270	680 dm ³ /h			
		G120		250				
ULTRASNABB Ø 120	flytande gas	G30/G31	28..30/37	91	240 g/h	3,300	1,500	22÷26
	naturgas	G20	20	124	314 dm ³ /h			
	stadsgas	G110	8	290	748 dm ³ /h			
		G120		265				
FISKGRYTA 60x235	flytande gas	G30/G31	28..30/37	88	211 g/h	2,900	1,500	Max 14 x 35
	naturgas	G20	20	120	276 dm ³ /h			
	stadsgas	G110	8	270	658 dm ³ /h			
		G120		250				
TRIPPEL Ø 130	flytande gas	G30/G31	28..30/37	96	262 g/h	3,600	1,500	24÷28
	naturgas	G20	20	135	343 dm ³ /h			
	stadsgas	G110	8	315	816 dm ³ /h			
		G120		280				





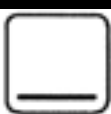







* Vid referensvillkor, gastemperatur 15°C, atmosfäriskt tryck 1013,25 mbar

** Med hänsyn tagen till brännarnas och kokkärlets prestationer

TYP AV BRÄNNARE	TYP AV GAS		TRYCK (mbar)	INJEKTOR- MÄRKNING (1/100 mm)	GAS- FÖR- BRUKNING*	EFFEKT (kW)	
						HÖGSTA	LÄGSTA
UGN (dm ³ 37) FP 96-16 2 ugnar (liten ugn)	flytande gas	G30/G31	28..30/37	62	145 g/h	2,000	0,700
	naturgas	G20	20	108	190 dm ³ /h		
	stadsgas	G110	8	210	454 dm ³ /h		
G120			190				
UGN (dm ³ 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 ugnar (medelstor ugn)	flytande gas	G30/G31	28..30/37	79	193 g/h	2,650	1,000
	naturgas	G20	20	122	252 dm ³ /h		
	stadsgas	G110	8	250	601 dm ³ /h		
G120			220				
UGN (dm ³ 80/105) 85-86 (stor ugn)	flytande gas	G30/G31	28..30/37	93	276 g/h	3,800	1,000
	naturgas	G20	20	140	362 dm ³ /h		
	stadsgas	G110	8				
G120							
UGN (dm ³ 111/123) 96-16 (extra stor ugn)	flytande gas	G30/G31	28..30/37	98	305 g/h	4,200	1,000
	naturgas	G20	20	150	400 dm ³ /h		
	stadsgas	G110	8				
G120							
GRILL (dm ³ 37) FP 96-16 2 ugnar (liten ugn)	flytande gas	G30/G31	28..30/37	60	116 g/h	1,600	
	naturgas	G20	20	101	152 dm ³ /h		
	stadsgas	G110	8	175	363 dm ³ /h		
G120			160				
GRILL (dm ³ 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 ugnar (medelstor ugn)	flytande gas	G30/G31	28..30/37	65	145 g/h	2,000	
	naturgas	G20	20	108	190 dm ³ /h		
	stadsgas	G110	8	210	454 dm ³ /h		
G120			190				
GRILL (dm ³ 80/123) 85-86-96-16 (stor ugn och extra stor ugn)	flytande gas	G30/G31	28..30/37	88	240 g/h	3,300	
	naturgas	G20	20	136	314 dm ³ /h		
	stadsgas	G110	8				
G120							

* Vid referensvillkor, gastemperatur 15°C, atmosfäriskt tryck 1013,25 mbar

TABELL - ELEKTRISKA EFFEKTER (KOMBINERADE GAS- OCH ELUGNAR, ELEKTRISKA UGNAR, MULTIFUNKTIONSUGNAR)

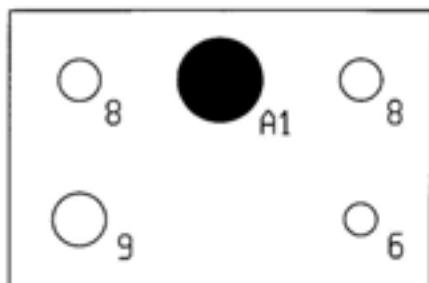
FUNKTION		TYP AV SPIS OCH UGN					
		P85	55, 65, 75, P85	56, 66, 76, P96	85, 86, 96, 16	96, 16 (2 UGNAR)	
		liten ugn	medelstor ugn	medelstor ugn	stor ugn extra stor ugn	liten ugn	medelstor ugn
		47 dm ³	51/58 dm ³	61/67 dm ³	80/123 dm ³	37 dm ³	61/67 dm ³
		W	W	W	W	W	W
UGNSLAMP		15	15	15	15	15	15
ELEKTRISK GRILL		1350	1350	1400	1500/2000	1200	1400
ÖVERVÄRME UNDERVÄRME		600 900	650 1100	850 1400	950 1500	500 800	700 1100
ÖVERVÄRME		600	650	850	950	500	700
UNDERVÄRME		900	1100	1400	1500	800	1100
VARMLUFT			30	30	30		30
RUNDELEMENT + VARMLUFT			2200 30	2200 30	2400 30		2200 30
GRILL + VARMLUFT			1350 30	1400 30	1500/2000 30		1400 30
ÖVERVÄRME UNDERVÄRME VARMLUFT			650 30 1100	850 30 1400	950 30 1500		700 30 1100
DUBBEL GRILL			650+1350	850+1400	950+1500		700+1400
DUBBEL GRILL + VARMLUFT			650+1350 30	850+1400 30	950+1500 30		700+1400 30
UNDERVÄRME + VARMLUFT			30 1100	30 1400	30 1500		30 1100

TABELL - ELEKTRISKA EFFEKTER

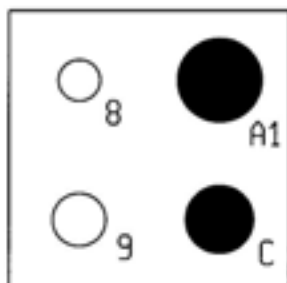
(KOMBINERADE GAS-, EL- OCH GLASKERAMIKHÄLLAR, ELEKTRISKA HÄLLAR, GLASKERAMIKHÄLLAR)

TYP AV ELEKTRISKA PLATTOR		DIAMETER cm	EFFEKT W
A1	Elektrisk platta	18	1500
A2	Elektrisk platta	18	2000
C	Elektrisk platta	14,5	1000
D	Rund platta HL	14,5	1200
E	Rund platta HL	18	1800
F	Rund platta HL	21	2200
G	Platta med ställbar storlek HL	17/26,5	1400/2200
H	Platta med ställbar storlek HL	12/21	700/2100

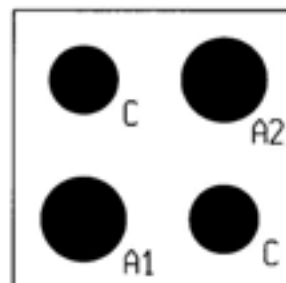
TYP AV SPISHÄLL	ELEKTRISKA PLATTOR				
16/35	A1				
17/30/21	A1	C			
09	A1	A2	C	C	
14/29	C				
10	D	D	E	F	
23	D	D	G	H	
24	D	D	F	G	H



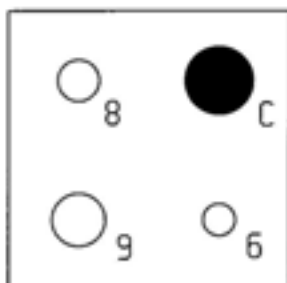
SPISHÄLL 16



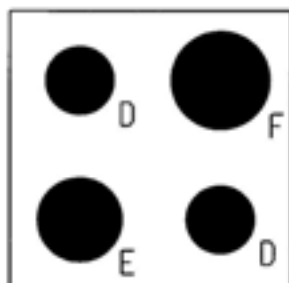
SPISHÄLL 17



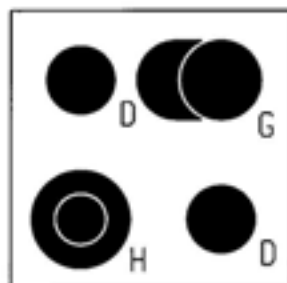
SPISHÄLL 09



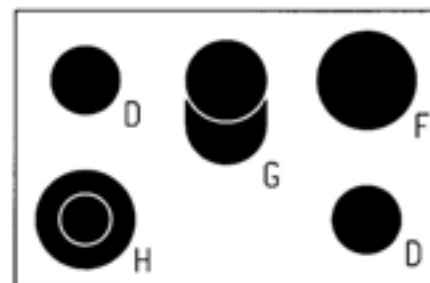
SPISHÄLL 14



SPISHÄLL 10





SPISHÄLL 23





SPISHÄLL 24

TYP AV UGN OCH FUNKTIONER



(G) GASUGN

0		
0...250		
AV	brännare UGN	brännare GRILL







(M) KOMBINERAD GAS- OCH ELUGN

0		
0...250		
AV	brännare UGN	GRILL elektrisk



(Q) KOMBINERAD GAS- OCH ELUGN MED FLÄKT

0		
0...250		
AV	Brännare UGN fläkt	GRILL elektrisk







(E) ELEKTRISK UGN

0						
0...250						
AV	UGNSLAMP	ÖVER- VÄRME UNDER- VÄRME	ÖVER- VÄRME	UNDER- VÄRME	GRILL	









(X) MULTIFUNKTIONSUGN - 3 LÄGEN

0			
0...250			
AV	FLÄKT	RÜNDE- LEMENT + VARMLUFT	GRILL + VARMLUFT

(W) MULTIFUNKTIONSUGN - 6 LÄGEN

0						
0...250			0...250			
AV	UGNSLAMP	ÖVER- VÄRME UNDER- VÄRME	UNDER- VÄRME	ÖVER- VÄRME UNDER- VÄRME VARMLUFT	UNDER- VÄRME MED VARMLUFT	DUBBEL GRILL + VARMLUFT

(V) MULTIFUNKTIONSUGN - 8 LÄGEN

0								
0...250			0...250					
AV	UGNS- LAMP	VARMLUFT	ÖVER- VÄRME UNDER- VÄRME	RÜNDE- LEMENT + VARMLUFT	GRILL	DUBBEL GRILL	DUBBEL GRILL + VARMLUFT	UNDER- VÄRME MED VARMLUFT

ANVISNINGAR TILL ANVÄNDAREN

TÄNDNING AV SPISHÄLLENS BRÄNNARE (fig. 17). Sätt en brinnande tändsticka (eller en tändare eller dylikt) i närheten av brännaren. Tryck på motsvarande vred och vrid det motsols till MAX. gasflöde (På vissa modeller är en elektrisk tändanordning inbyggd i brännaren. Denna anordning aktiveras med hjälp av en särskild knapp eller genom att själva vredet trycks ned). Om brännaren inte tänds inom 15 sekunder måste du vänta i minst 1 minut innan du gör om proceduren. På modeller som är försedda med termokopplare (säkerhetsanordning) måste vredet hållas intryckt i cirka 10 sekunder efter att brännaren har tänts. Reglera lågans effekt efter behov. Ställ alltid vredet i ett läge mellan MAX. och MIN. gasflöde, **aldrig** mellan MAX. gasflöde och noll.

TÄNDNING AV UGNENS BRÄNNARE (fig. 18/19). När brännarna inuti ugnen tänds måste ugnsluckan alltid vara helt öppen. Tryck på motsvarande vred och vrid det motsols till MAX. gasflöde. Håll en brinnande tändsticka vid hålet som finns på ugnens botten (för att tända grillens brännare skall tändstickan hållas nära de sista hålen längst fram). På vissa modeller är brännaren försedd med en elektrisk tändanordning som aktiveras med hjälp av en separat knapp (fig. 20) eller genom att man trycker ned själva vredet. Fortsätt att hålla vredet nedtryckt i cirka 15 sekunder efter att brännaren har tänts. **OBSERVERA:** Om brännaren inte tänds inom 15 sekunder måste du vänta i minst 1 minut innan du gör om proceduren.

FÖRVÄRMNING AV UGNEN. Vänta någon minut efter att brännaren har tänts innan du stänger ugnsluckan och ställer in önskad temperatur med vredet. Förvärm ugnen utan mat i minst 15 minuter innan du ställer in rätten som skall tillagas.

ELEKTRISKA PLATTOR - TÄNDNING OCH ANVÄNDNING (fig. 21). Slå på de elektriska plattorna genom att vrida motsvarande vred från 0 till önskat effektläge. De olika effektlägena är märkta med nummer (0, 1, 2, 3...). Högre nummer motsvarar högre effektlägen och viceversa. När en platta slås på första gången eller efter långa uppehåll är det lämpligt att låta plattan vara på utan kokkärl på lägsta effekt i minst 15 minuter. På detta sätt elimineras all fukt som eventuellt sugits upp av isoleringen. Använd grytor och kastruller med slät botten på de elektriska plattorna och undvik att använda grytor och kastruller som har mindre diameter än plattan.

ELEKTRISKA UGNAR - PÅSLAGNING OCH ANVÄNDNING (fig. 22). De elektriska ugnarna styrs vanligtvis av en funktionsväljare kombinerad med en termostat som används för att välja önskad temperatur. På olika ugnsmodeller finns olika funktioner som används för att ställa in olika typer av tillagningssätt. För att omedelbart kunna använda tillagningsfunktionerna på ugnar med programmerare (manuell, analog eller elektronisk) måste reglaget vara inställt på "manuell" funktion. Studera anvisningarna och användningstipsen så att du behärskar basfunktionerna, dvs. förvärmning, funktion, temperatur, ugnsnivå och koktid, som erfordras för att få perfekta resultat.

GRILL (fig. 23). Grillen (med gasbrännare eller elektriskt värmeelement) måste användas på det sätt som specificeras för den specifika spismodellen. På vissa modeller måste grillningen ske med halvöppen ugnslucka. I detta fall är det nödvändigt att montera en mekanisk skyddsanordning för vreden. Detta skydd medföljer spisen.

Observera! Åtkomliga delar kan ha hög temperatur när grillen används. Se till att barn inte vistas i närheten.

ANVÄNDNING AV GRILLSPETTET (fig. 24). Det roterande grillspettet kan aktiveras med en manuell knapp eller automatiskt, samtidigt som grillelementet träder i funktion. Hur aktiveringen sker beror på vilken ugnsmodell det gäller. Trä upp maten som skall tillagas på grillspettet och tryck fast den med de två gafflarna. Se till att matstycket hamnar mitt på grillspettet så att stekspettets motor inte belastas i onödan under rotationen. Ställ en plåt med ett par deciliter vatten under spettet så blir det inte så mycket fettstänk och rök under tillagningen (fig. 25).

TIMER, ÄGGKLOCKA, PROGRAMMERARE (MEKANISKA, ANALOGA, ELEKTRONISKA). Aktivera den mekaniska timern så här: vrid först vredet medsols till stoppläget så att mekanismen laddas och vrid sedan vredet motsols för att ställa in önskad tid (fig. 26). Tiden uttrycks i minuter. En ljudsignal talar om att den inställda tiden har gått ut. På vissa spismodeller fungerar äggklockan även som strömbrytare och bryter den strömmen till ugnens funktioner. När ugnen skall användas direkt, utan programmering av koktiden, skall äggklockans vred vridas till det "manuella" läget (fig. 27). På modeller med programmerare går det att programmera påslagning, tid och avslagning av vissa av den elektriska ugnens funktioner. För att kunna använda ugnen utan programmering måste man även i detta fall först ställa in den "manuella" funktionen (fig. 28).

KYLFLÄKT. Vissa spismodeller är utrustade med en kylanordning som träder i funktion under användningen av ugnen. På vissa modeller är funktionen hos denna anordning automatisk och det krävs ingen inställning. På vissa modeller fortsätter kylfläkten att fungera även efter att ugnens funktioner har stängts av och den stoppas automatiskt av en restvärmegivare. Under alla omständigheter inverkar inte kylfläkten negativt på tillagningsresultatet, vare sig gasugnen eller den elektriska ugnen används. Om kylfläkten inte träder i funktion innebär det inte heller minskad säkerhet, varken för apparaten eller användaren. Tack vare kylfläkten förkortas den tid som normalt krävs för att kyla spisens komponenter.

MATLAGNINGSRÅD

Innan du börjar använda ugnen, kontrollera att det endast finns nödvändiga tillbehör inuti ugnen (normalt räcker det med gallret på vilket kokkärlet med maten skall ställas efter förvärmningen).

Det är en god regel att förvärma ugnen i minst 15 minuter innan maten ställs in i ugnen.

För att få optimala resultat måste du för varje typ av rätt välja lämplig **funktion, temperatur, ugnssteg** och **koktid**:

- olika typer av ugnar ger möjlighet att välja mellan olika tillagningsfunktioner.
- temperaturen ställs in med hjälp av det speciella termostatreglaget.
- ugnsstegen är vanligtvis 4 (1 nedre, 2 mellan, 1 övre) (fig. 29).

- koktiden kan variera, beroende på vilken typ av rätt det gäller, på mängd, matvanor och personlig smak.

Anvisningarnas som ges i recepten är normalt tillräckliga för att matlagningsresultaten skall bli tillfredsställande.

De mittersta ugnsstegen är lämpade för de flesta maträtter. I denna del av ugnen hålls temperaturen som ställts in med termostaten på stabil nivå.

I en gasugn finns värmekällan längst ner i ugnen, så ju längre ner en rätt ställs in i en gasugn ju närmare värmekällan hamnar den (lämpligt för pasta, gratänger och stekar). Högre upp i ugnen kommer maten på längre avstånd från värmekällan, vilket är det optimala för bakverk och ömtåliga maträtter.

Ju högre upp maträtten sätts in i en elektrisk ugn, ju närmare värmekällan hamnar den (maträttens översida bryns och grillas bättre).















Koktiden varierar beroende på mängden mat som skall tillagas, beroende på vilket material kokkärlet är tillverkat i (terracotta, glas, aluminium, stål) och beroende på vilken tjocklek kokkärlet har. Detta gör att den reella koktiden kan skilja sig från koktiderna i recepten.

Vid tillagning med varmluft försvinner mycket fukt från maten och denna typ av tillagning rekommenderas i allmänhet för sockerkakor, samtidig tillagning av flera rätter och för mycket omfattande matstycken.

När ömtåliga rätter och jäsdegare tillagas är det viktigt att ugnsluckan inte öppnas om det inte är absolut nödvändigt. Annars finns risk att temperaturen plötsligt sjunker.

När du grillar på gallret eller stekspettet är det lämpligt att ställa en plåt med ett par deciliter vatten under gallret eller stekspettet så att det inte blir så mycket fettstänk och rök.

När du lagar rätter med lång koktid kan du spara mycket energi genom att utnyttja eftervärmen, dvs. stänga av ugnen ett par minuter tidigare än vad som anvisas i receptet och hålla ugnsluckan stängd. Ugnsutrymmet är perfekt isolerat, vilket gör att maträtten ändå blir perfekt tillagad.

UGNSFUNKTIONER		BESKRIVNING AV UGNSFUNKTIONERNA
UGNENS brännare		Värmen kommer underifrån. Passar för alla typer av maträtter. Det är bäst att använda stegarna närmast brännarna för ömtåliga maträtter och jäsdegare. Förvärm alltid ugnen.
GRILLENS brännare		Maten exponeras direkt för den intensiva värmen från lågan. Passar för all mat som skall grillas snabbt och intensivt. Utmärkt för att avsluta gräddning av pasta och gratänger och ge dessa rätter en vackert gyllenbrun färg.
UGNENS brännare och varmluft		Värmen kommer underifrån och fläkten sprider värmen jämnt så att brännarens effekt på maten blir mindre intensiv. Passar för alla typer av maträtter. Förvärm alltid ugnen.
Elektrisk GRILL		Maten exponeras direkt för värmen från det elektriska grillelementet. Används för att få bort fett från speciella köttslag och är det idealiska för tillagning av "smala" och kalorinärla maträtter.
ÖVERVÄRME UNDERVÄRME		Konventionell matlagning med elektrisk ugn. Värmen som alstras av de två värmeelementen omger maten och är utmärkt för alla typer av maträtter. Ställ helst in bakverk och efterrätter mitt i ugnen.
ÖVERVÄRME		Lägsta effekt. Det idealiska för att värma mindre matportioner.
UNDERVÄRME		Värmen som kommer underifrån är det idealiska för att tillaga rätter långsamt och vid låg temperatur. Minskad energiförbrukning, det idealiska för att värma färdigmat.
VARMLUFT		Maten tinas snabbare. Minskar tiden som normalt krävs med cirka 1/3.
RUNDELE- MENT + VARMLUFT		Varmluft. Värmen sprids jämnt i hela ugnen. Det går att tillaga flera maträtter med olika koktid samtidigt. Fläkten sörjer för att fukthalten minskar, vilket är idealiskt för att tillaga grönsaker och fisk och för att baka t.ex. sockerkakor.
GRILL + VARMLUFT		Fläkten kombineras med grillelementet och sörjer för en bättre värmecirkulation, vilket gör att tillagningen blir "mjukare". Det idealiska för genomstekning av mycket stora köttstycken.
ÖVERVÄRME UNDERVÄRME VARMLUFT		Den konventionella tillagningen med det elektriska värmeelementet kombineras med fläkten som sprider varmluften jämnt i hela ugnen. Det blir mindre fukt och en jämn temperatur i hela ugnen. Lämpligt för alla typer av maträtter.
DUBBEL GRILL		Det idealiska för att grilla matstycken med stora ytor.
DUBBEL GRILL + VARMLUFT		Fläktens verkan kombinerad med effekten från värmeelementen minskar koktiden vid tillagning av stora matstycken.
UNDERVÄRME + VARMLUFT		Värmen som kommer underifrån sprids jämnt i ugnen och gör det möjligt att tillaga ömtåliga maträtter långsamt med låg energiförbrukning.

UNDERHÅLL

Innan något rengörings- eller underhållsarbete görs måste huvudgaskranen stängas och apparaten skiljas från elnätet.

SMÖRJNING AV KRANAR. Med tiden kan kranar eller termostater bli tröga och då är det dags att smörja delarna. Detta arbete får endast göras av auktoriserad personal.

BYTE AV UGNSLAMPAN (fig. 30). Skilj apparaten från elnätet. Skruva ur skyddskåpan som sticker ut inuti ugnen. Skruva ur lampan och byt till en lampa med samma effekt som tål hög temperatur (300°C). Sätt tillbaka skyddskåpan.

DEMONTERING AV UGNSLUCKAN (fig. 31). Öppna ugnsluckan. Blockera de två gångjärnen i öppet läge med hjälp av de mobila hakarna. Lyft ugnsluckan och dra den utåt så att den lossnar från de fasta gångjärnen på spisen. Följ anvisningarna ovan i omvänd ordning för att sätta tillbaka ugnsluckan.

RENGÖRING

Det krävs en regelbunden rengöring för att hindra att det blir fettbeläggningar på spisen. Sådana beläggningar kan annars med tiden orsaka rök, obehaglig lukt och funktionsstörningar. Galler, brännare, vred, plåtar och glas kan demonteras eller tas ur när det krävs en grundligare rengöring. Använd ljummet tvålatten eller någon av de specialprodukter som finns i handeln. Använd inte stålull, skurpulver, sodabaserade ytaktiva medel, repande svampar eller produkter som innehåller syror eller klor. Alla rengjorda komponenter måste sköljas och torkas noggrant innan de används. Varje enskild komponent måste sedan sättas tillbaka i sitt ursprungliga läge för att apparatens funktion skall bli säker och korrekt.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING AV YTOR I ROSTFRITT STÅL (AISI 304, AISI 430). Använd ljummet tvålatten för att få bort matfläckar och intorkade matrester. Använd eventuellt även en trässpatel. Om det blir ränder eller repor i ytan kan den slipas med mycket fin stålull eller slipande filtkuddar i syntetfiber. Gnid alltid i satineringsens riktning. För att få bort rostfläckar orsakade av bristande underhåll eller kontakt med oxiderande ämnen är det lämpligt att använda specialprodukter. Rådfråga en tillverkare av rengöringsmedel för industriellt bruk (t.ex. Soilax, Diversey, Level, Oakite, Henkel). För att få bort missfärgningar som brännmärken eller fläckar som orsakats av den starka värmen bör specialprodukter (t.ex. Smac) användas. Dessa produkter återställer den naturliga stålglansen, men har även en skyddande verkan och förhindrar att fukt och smuts tränger in och orsakar rostskador.

RENGÖRING AV FÖRKROMAT GLAS: Rengör aldrig glaset när ugnsluckan är varm, utan vänta tills den har svalnat. Använd en fuktig duk och ett specialrengöringsmedel för glas (t.ex. Vetril, Deco, Glassex).

SKROTNING (fig. 31)

Denna hushållsapparat innehåller komponenter som definieras WEEE, "avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter", för vilka det krävs en ekologiskt korrekt kassering och särskild behandling. WEEE som finns i produkten: kondensatorer, strömbrytare, kretskort, elektriska kablar.

DENNA HUSHÅLLSAPPARAT FÅR INTE KASSERAS I HUSHÅLLSAVFALLET UTAN MÅSTE SKICKAS TILL SEPARAT INSAMLING:



Fig. 31

Målsättningen med differentierad behandling av WEEE-produkter innehållande elektriska och elektroniska komponenter är, enligt direktiv 2002/96/EG, att värda, skydda och förbättra miljön, att skydda människors hälsa och att använda naturresurserna på ett medvetet och rationellt sätt.

Vid leverans av en ny hushållsapparat förbinder sig distributören att ta tillbaka hushållsapparaten i fråga och att sörja för att den sänds den till en central som är auktoriserad för behandling av WEEE-produkter.

Tillverkaren av denna hushållsapparat uppfyller kraven i direktiv 2002/96/EG och främjar och stöder insamling, återanvändning och återvinning av WEEE-produkter.

ELEKTRONISK PROGRAMMERARE

ALLMÄNNA FUNKTIONSANVISNINGAR. När en funktionsknapp har tryckts in går det att ställa in önskad tid med knapparna +/- . Inställningen går snabbare om knappen i fråga hålls nedtryckt. När du trycker lätt på funktionsknappen och sedan släpper upp den igen visas den valda funktionen på displayen i 5 sekunder. Under denna tid går det att göra inställningar. 5 sekunder efter att en funktionsknapp har släppts upp eller efter att en inställning har avslutats visas aktuell tid på displayen. Ett inställt program startar direkt. Avsluta programmeringen genom att välja önskad funktion och temperatur med respektive reglage. Direkt efter den elektriska anslutningen (och efter strömavbrott) visas tre blinkande nollor (0:or) på displayen. **Ställ in aktuell tid.**

INSTÄLLNING AV AKTUELL TID (KLOCKA). Välj klockfunktionen genom att samtidigt trycka på knapparna Kocktid och Kocktidens slut. Ställ klockan med knapparna +/-

MANUELL FUNKTION. Tryck samtidigt på knapparna Kocktid och Kocktidens slut. Symbolen A (automatiskt program) försvinner och symbolen med en gryta visas (manuell funktion). Detta får det inställda programmet att raderas.

HALVAUTOMATISK FUNKTION: KOKTID. Tryck på knappen Koktid och ställ in koktiden med knapparna +/- . Då visas symbolen A (automatiskt program) och symbolen med en gryta. Reläutgången aktiveras. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal, relät avaktiveras och symbolen A blinkar.

HALVAUTOMATISK FUNKTION: KOKTIDENS SLUT. Tryck på knappen Koktidens slut och ställ in önskad tidpunkt med knapparna +/- . Då visas symbolen A (automatiskt program) och symbolen med en gryta. Reläutgången aktiveras. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal, relät avaktiveras och symbolen A blinkar.

AUTOMATISK FUNKTION: KOKTID, KOKTIDENS SLUT OCH KOKTIDENS START. Tryck på knappen Koktid och ställ in koktiden med knapparna +/- . Då visas symbolen A (automatiskt program) och symbolen med en gryta. Reläutgången aktiveras. Tryck därefter på knappen Koktidens slut och ställ in önskad tidpunkt med knapparna +/- . Det går alltså att senarelägga starten av tillagningen och bestämma när den skall starta. Om inställningen inte är korrekt informerar en ljudsignal om att det är fel på programmeringen. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal, relät avaktiveras och symbolen A blinkar.

TIMER (MINUTKONTROLL OCH PÅFÖLJANDE LJUDSIGNAL). Tryck på knappen Timer och ställ in önskad tid med knapparna +/- . Medan den inställda tiden löper lyser symbolen med ringklockan. När den inställda tiden har gått ut hörs en ljudsignal.

LJUDSIGNAL. Ljudsignalen är aktiv i 7 minuter räknat från när minutkontrollen eller tillagningsprogrammet har avslutats. Tryck på någon av de tre funktionsknapparna (Timer, Koktid och Koktidens slut) så upphör ljudsignalen. Det går att välja tonläge för ljudsignalen efter personliga önskemål. Tryck bara på knappen (-).

KONTROLL AV PROGRAMMERINGEN OCH INSTÄLLNINGSFEL. Aktuella inställningar kan kontrolleras genom att du trycker på motsvarande funktionsknapp. Om något blivit fel i programmeringen hörs en ljudsignal och symbolen A blinkar.

RADERING AV ETT PROGRAM. Ett program kan raderas genom att den manuella funktionen väljs (tryck samtidigt på knapparna Koktid och Koktidens slut).

ELEKTRONISK TIMER

INSTÄLLNING AV AKTUELL TID (KLOCKA). Tryck på KNAPP 1 och släpp upp den. Tryck på KNAPP 3 för att gå framåt (+) och eventuellt på KNAPP 2 för att gå tillbaka (-). Efter att AKTUELL TID har ställts in måste du vänta i 10 sekunder så att den inställda tiden automatiskt lagras i minnet.

PROGRAMMERING AV TIMERN. Tryck på KNAPP 3 för att gå framåt (+) och eventuellt på KNAPP 2 för att gå tillbaka (-). Det går att ställa in en tid mellan 10 sekunder och 10 timmar. Efter cirka 5 sekunder börjar nedräkningen som visas i teckenfönstret. När tiden räknats ned träder en ljudsignal i funktion.

AVBRYTA LJUDSIGNALEN. Tryck på KNAPP 3.

VIKTIG

LES NØYE INSTRUKSENE I DENNE BRUKSANVISNINGEN. HER GIS VIKTIG INFORMASJON OM SIKKERHET, BRUK OG VEDLIKEHOLD AV APPARATET.

Denne bruksanvisningen gjelder for mange forskjellige komfyrversjoner. Derfor er det mulig at noen av de funksjonene eller det utstyret som beskrives, ikke finnes på ditt apparat.

Dette apparatet er utformet og fremstilt kun for bruk i privat husholdning. All annen bruk må ansees som misbruk og kan medføre fare. Apparatet må ikke benyttes av barn uten tilsyn. **BRUK IKKE APPARATET TIL OPPVARMING AV LOKALER.** Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader som skyldes skjødesløs eller ukorrekt bruk.

DERSOM DET SKULLE OPPSTÅ EN FEIL PÅ APPARATET ELLER DET IKKE SKULLE FUNGERE SOM DET SKAL, MÅ MAN STENGE GASSTILFØRSELEN, KOBLE APPARATET FRA STRØMNETTET, IKKE TUKLE MED DET, MEN UMIDDELBART HENVENDE SEG TIL ET AUTORISERT SERVICESENTER. (SE OPPLYSNINGER I VEDLEGG).

DETTE APPARATET ER I OVERENSSTEMMELSE MED FØLGENDE EU-REGLER OG -DIREKTIVER:

73/23/EØF, 93/68/EØF (Lav spenning); 89/336/EØF (Elektromagnetisk kompatibilitet); 90/336/EØF (Gass); 2002/40/EU (Energiforbruk for elektriske ovner); 2002/96/EU (RAEE), 1935/2004/EU (Materialer som kommer i kontakt med næringsmidler).

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom ikke instruksene i denne bruksanvisningen følges.

Produsenten forbeholder seg retten til å endre de tekniske spesifikasjonene til produktene, sålenge sikkerheten og funksjonaliteten opprettholdes.

SIKKERHETSANMERKNINGER OG ADVARSLER

Installasjonen skal utføres av autorisert fagmann.

Hver gang matlagingen er avsluttet, anbefales det å stenge gasstilførselen til apparatet.

SIKKERHET I HJEMMET. Når komfyren er i bruk vil brennerne og de elektriske kokeplatene på platetoppen, samt ovnen og grillen utvikle høye temperaturer. La ikke barn nærme seg apparatet eller leke i nærheten av det.

GLASSLOKK (fig. 1). Lukk ikke glasslokket når brennerne eller de elektriske kokeplatene er i funksjon eller fortsatt er varme. Vent til sistnevnte har avkjølt seg. Når ovnen eller grillen er i funksjon, må lokket på komfyren stå åpent.

FØRSTE BRUK AV OVNE. La ovnen og grillen fungere i minst 30 minutter, slik at du fjerner eventuelt fett eller smuss etter produksjonssyklusen. Pass samtidig på at det er god ventilasjon i lokalet.

FJERNING AV BESKYTTENDE PLASTFILM. Noen deler av komfyren er beskyttet med en spesiell plastfilm. Før apparatet tas i bruk, må denne fjernes. Fjern deretter eventuelle limrester med lunkent såpevann.

PLASSERING AV BRENNERNE (fig. 2). På flammesprederen finnes det noen referansemerker. Etter å ha fjernet dem i forbindelse med eventuell rengjøring, må man passe på å sette alle delene riktig på plass. Ellers kan det oppstå feilfunksjon eller skader.

Før du utfører noen som helst rengjørings- eller vedlikeholdsoperasjon, må du stenge gasstilførselen og koble apparatet fra strømmettet.

TEKNISKE INSTRUKSER FOR INSTALLATØR

Det er viktig at alle inngrep i forbindelse med installasjon, regulering og tekniske vedlikehold kun utføres av autorisert fagmann. Apparatet skal installeres i henhold til gjeldende forskrifter.

Apparatet er beregnet på og klargjort for å fungere med den gasstypen som er oppgitt på typeskiltet. Før installasjon må man kontrollere at spesifikasjonene på den lokale gasstilførselen (gasstype og tilførselstrykk) er i overensstemmelse med apparatets reguleringer. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader dersom disse reglene ikke overholdes. Dette apparatet er ikke koblet til en anordning for fjerning av avgasser fra forbrenning. En slik må installeres og tilkobles i henhold til gjeldende forskrifter.

VENTILASJON AV LOKALENE (fig. 3). Dette apparatet skal kun installeres og fungere i lokaler som ventileres ifølge gjeldende forskrifter. Det er helt nødvendig at det stedet hvor apparatet er installert tilføres en luftmengde som tilsvarer den som forbrukes ved normal forbrenning av gassen. Konkret bør ikke lufttilstrømmingen som er nødvendig for en korrekt forbrenning være på mindre enn 2 m³/h for hver kW av apparatets nominelle effekt. (Se typeskiltet på apparatet). Luften må tas direkte fra friluft gjennom permanente ventilasjonsåpninger eller ventilasjonsrør som leder til områder frie for forurensning.

LUFTING AV LOKALENE (fig. 4). Apparatet skal føre avgassene fra forbrenning ut i friluft ved hjelp av en ventilatorhette tilkoblet et avtrekksrør, en pipe eller en direkte åpning. Hvis det ikke er mulig å installere en ventilatorhette, kan det benyttes en vifte som er montert på et vindu eller en yttervegg og som skal startes samtidig med apparatet.

PLASSERING AV APPARATET (fig. 5). Apparatet er i klasse 1 og klasse 2/1. Det kan plasseres frittstående eller bygges inn i kjøkkenseksjoner hvis følgende minimumsavstander overholdes: 630 mm mellom toppen på apparatet og horisontale hyller over; 30 mm mellom siden av apparatet og seksjoner som er høyere enn apparatet. Dersom apparatet installeres i en kjøkkenseksjon er det viktig at tilstøtende kjøkkenelementer har en motstandsdyktighet mot varme på minst 65°C.

TILKOBLING AV GASS

TILKOBLING MED FLEKSIBELT METALLRØR (fig. 6). Tilkoblingen skal skje med et rør som er i overensstemmelse med nasjonale forskrifter og tilkoblet apparatet med en gjenget rørbkobling hvor det plasseres en pakning. Lengden på røret skal ikke overstige 2 meter.

TILKOBLING MED STIVT RØR (fig. 8). Tilkoblingen skal fortrinnsvis skje med et kobberør. Koble den stive delen til den gjengede rørkoblingen som er plassert på baksiden av apparatet. Sett i en pakning som er i overensstemmelse med gjeldende forskrifter. Kontroller at koblingen er tett ved hjelp av en såpeopløsning.

ADVARSEL

Etter installasjon må man kontrollere at koblingene er godt festet. Når man skal kontrollere at gassrørene er tette, må man aldri benytte åpen flamme, men kun en såpeopløsning.

TILKOBLING TIL GASSBEHOLDER. På modeller med rom til gassbeholder kan man plassere beholdere på 15 kg med spesifikasjoner i overensstemmelse med gjeldende forskrifter. Gassbeholderen må være utstyrt med en trykkreduksjonsventil og tilkoblingen til gassbeholderen skal skje ifølge gjeldende forskrifter.


Ved tilkobling av gassbeholderen må man ta hensyn til følgende:

- gasstilkoblingsrøret må ikke være lenger enn 1 meter;
- koblingen på trykkreduksjonsventilen skal vende mot utsiden av kjøkkenet;
- det fleksible røret må plasseres på en slik måte at det ikke kommer i kontakt med noen varm overflate på komfyren (den innvendige venstre vegg i rommet for gassbeholderen, baksiden av komfyren, taket) og SKAL føres gjennom alle de dertil beregnede støttene;
- gassbeholderen skal plasseres slik at den ikke kommer i kontakt med veggene ved siden av ovnen.

Det anbefales å stenge gassbeholderen hver gang den har vært i bruk.

ELEKTRISK TILKOBLING. Stikkontakten eller den faste installasjonen skal være jordet på forskriftsmessig måte. Den gule-grønne lederen i nettleddningen må ikke avbrytes av brytere. Ved installasjon må man, dersom ikke tilkoblingen skjer via en kontakt som er plassert på et lett tilgjengelig sted, mellom apparatet og strømmettet plassere en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm, som er beregnet på denne spenningen og tilfredsstillende gjeldende forskrifter. Nettleddningen må ikke på noe sted nå en høyere temperatur enn 50°C. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom de gjeldende elektriske forskriftene ikke overholdes og tilkoblingen ikke skjer på forskriftsmessig måte av autorisert fagmann.

UTSKIFTING AV NETTLEDNING. Koble apparatet fra strømmettet. Fjern bakpanelet for å få tilgang til klemmen (fig. 9). Løsne festeskruene på kabelklemmen og skruene på klemmen som holder de tre lederne i ledningen (fig. 10). Skift ut ledningen med en av typen HO5 RR-F med et tverrsnitt som er beregnet på apparatets strømforbruk og koble den til klemmen ifølge indikasjonene under:

- Blå leder for Nøytral til klemme **N**;
- Brun leder for Strømførende til klemme **L**;
- Gul-Grønn leder for Jord til klemme 

Fest ledningen i kabelklemmen og monter bakpanelet igjen.

TILPASNING TIL FORSKJELLIGE GASSTYPER

Apparatet er beregnet på å fungere med forskjellige gasstyper. Hver gasstype har behov for dyser med spesiell regulering. Hvis det skal foretas eventuelle endringer, må man alltid koble apparatet fra strømmettet og stenge gasstilførselen midlertidig.

UTSKIFTING AV DYSER OG BRENNERE PÅ PLATETOPPEN (fig. 11). Fjern brennerne manuelt (det er ikke nødvendig med noen annen avmontering) og bruk en egnet skrunøkkel til å skru løs dysene og skifte dem ut med noen som egner seg til gasstypen (se tabellen over tekniske spesifikasjoner).

REGULERING AV MINIMUM (fig. 12). Tenn brenneren og la den fungere på maks. innstilling i ca. 10 minutter. Drei bryteren til posisjonen for minimum. Ta av bryteren ved å trekke den av stangen på kranen. Med en liten flat skrutrekker reguleres minimumsinnstillingen ved å vri by-pass skruen med urviseren for lavere flamme og mot urviseren for å øke flammen. På normale gasskraner er reguleringskruen (by-pass) plassert inni stangen (fig. 13). På kraner med ventiler er reguleringskruen (by-pass) plassert på selve kranen. Etter enhver utskifting av dyser eller regulering, må man alltid forsikre seg om at flammen: har en blåaktig farge; er stabil og lydløs; ikke fjerner seg fra brenneren, ikke slukker når man vrir fra maksimum til minimum.

UTSKIFTING AV DYSER OG BRENNERE I OVNSROMMET (fig. 14/15). Fjern brennerne ved å frigjøre dem fra skruene de er festet med. Bruk en egnet skrunøkkel til å løsne dysene og skift dem ut med noen som passer til gasstypen og som er oppgitt i tabellen over tekniske data.

REGULERING AV PRIMÆRLUFT PÅ BRENNERNE I OVNSROMMET (KUN MODELLER MED RØRFORMET BRENNER) (fig. 16). Løsne tilhørende skru og reguler luftåpningen ved å vri på metallkragen som sitter ytterst på brenneren (luftmengden økes eller reduseres) til du oppnår ønsket resultat. Etter enhver regulering må man alltid forsikre seg om at flammen: har en blåaktig farge; er stabil og lydløs; ikke fjerner seg fra brenneren, ikke slukker når man vrir fra maksimum til minimum.

REGULERING AV MINIMUM PÅ OVNSBRENNER (fig. 12). Tenn brenneren og plasser bryteren på maks. temperatur. Varm opp ovnen i minst 10 minutter. Drei bryteren til minimumsstillingen. Trekk bryteren av termostatstangen og reguler minimumsinnstillingen ved at du med en liten flat skrutrekker skrur by-pass skruen med urviseren for lavere flamme og mot urviseren for høyere flamme. Flammen skal være kort og stabil, må tåle eventuell trekk og at ovnsdøren lukkes og må ikke forårsake retur. Reguleringskruen (by-pass) er vanligvis plassert på selve termostaten.

Etter enhver utskifting eller regulering av komponentene på apparatet, må man være nøye med å montere alle delene igjen på riktig sted. Tilpasning til en annen type gass fullføres ved utskifting av gummiholderen. Også i dette tilfelle må du kontrollere at koblingene er tette ved hjelp av en såpeopløsning og aldri med åpen flamme. Skift tilsist ut den gamle reguleringsetiketten med en ny som tilsvarer den nye gasstypen og som følger med.

TEKNISKE DATA

BRENNERTYPE (mål i mm)	GASSTYPE		TRYKK (mbar)	MERKING DYSE (1/100 mm)	FORBRUK GASS*	EFFEKT (kW)		ANBEFALT DIAMETER KOKE- REDSKAP** (cm)
						MAKS.	MIN.	
EKSTRA Ø 55	flytende gass	G30/G31	30	52	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 med reduksjonsrist
HALVHURTIG Ø 75	flytende gass	G30/G31	30	68	127 g/h	1,750	0,440	16÷20
HURTIG Ø 100	flytende gass	G30/G31	30	88	218 g/h	3,000	0,750	20÷24
SVÆRT HURTIG Ø 120	flytende gass	G30/G31	30	91	240 g/h	3,300	1,500	22÷26
FISKEGRYTE 60x235	flytende gass	G30/G31	30	88	211 g/h	2,900	1,500	Maks. 14 x 35
TRIPPEL Ø 130	flytende gass	G30/G31	30	96	262 g/h	3,600	1,500	24÷28













* Ved referanseforhold, gasstemperatur 15°C, atmosfærisk trykk 1013,25 mbar

** Ved overholdelse av ytelsene til brennerne og kokeredskapene

TYPE BRENNER	GASSTYPE		TRYKK (mbar)	MERKING DYSE (1/100 mm)	FORBRUK GASS*	EFFEKT (kW)	
						MAKS.	MIN.
OVN (dm ³ 37) FP 96-16 2 ovner (liten ovn)	flytende gass	G30/G31	30	62	145 g/h	2,000	0,700
OVN (dm ³ 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 ovner (middels ovn)	flytende gass	G30/G31	30	79	193 g/h	2,650	1,000
OVN (dm ³ 80/105) 85-86 (stor ovn)	flytende gass	G30/G31	30	93	276 g/h	3,800	1,000
OVN (dm ³ 111/123) 96-16 (kjempestor ovn)	flytende gass	G30/G31	30	98	305 g/h	4,200	1,000
GRILL (dm ³ 37) FP 96-16 2 ovner (liten ovn)	flytende gass	G30/G31	30	60	116 g/h	1,600	
GRILL (dm ³ 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 ovner (middels ovn)	flytende gass	G30/G31	30	65	145 g/h	2,000	
GRILL (dm ³ 80/123) 85-86-96-16 (stor ovn og kjempestor ovn)	flytende gass	G30/G31	30	88	240 g/h	3,300	

* Ved referanseforhold, gasstemperatur 15°C, atmosfærisk trykk 1013,25 mbar

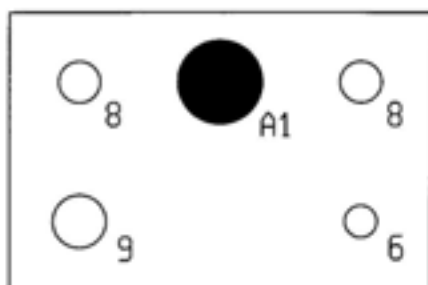
TABELL OVER ELEKTRISK EFFEKT (BLANDEDE OVNER, ELEKTRISKE, FLERFUNKSJONELLE)

TYPE KOMFYR ELLER OVN							
FUNKSJON		P85	55, 65, 75, P85	56, 66, 76, P96	85, 86, 96, 16	96, 16 (2 OVNER)	
		ovn liten	ovn middels	ovn middels	ovn stor ovn kjempestor	ovn liten	ovn middels
		47 dm ³	51/58 dm ³	61/67 dm ³	80/123 dm ³	37 dm ³	61/67 dm ³
		W	W	W	W	W	W
LYS I OVN		15	15	15	15	15	15
GRILL ELEKTRISK		1350	1350	1400	1500/2000	1200	1400
TAK BUNN		600 900	650 1100	850 1400	950 1500	500 800	700 1100
TAK		600	650	850	950	500	700
BUNN		900	1100	1400	1500	800	1100
VIFTE			30	30	30		30
SIRKEL-FORMET + VIFTE			2200 30	2200 30	2400 30		2200 30
GRILL + VIFTE			1350 30	1400 30	1500/2000 30		1400 30
TAK BUNN VIFTE			650 30 1100	850 30 1400	950 30 1500		700 30 1100
DOBBEL GRILL			650+1350	850+1400	950+1500		700+1400
DOBBEL GRILL + VIFTE			650+1350 30	850+1400 30	950+1500 30		700+1400 30
BUNN + VIFTE			30 1100	30 1400	30 1500		30 1100

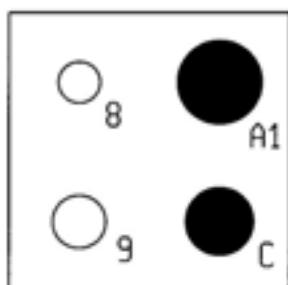
TABELL OVER ELEKTRISK EFFEKT (BLANDEDE PLATETOPPER, ELEKTRISKE, KERAMISKE)

TYPE ELEKTRISKE KOKEPLATER		DIAMETER cm	EFFEKT W
A1	Elektrisk kokeplate	18	1500
A2	Elektrisk kokeplate	18	2000
C	Elektrisk kokeplate	14,5	1000
D	Rund kokeplate HL	14,5	1200
E	Rund kokeplate HL	18	1800
F	Rund kokeplate HL	21	2200
G	Utvidbar kokeplate HL	17/26,5	1400/2200
H	Utvidbar kokeplate HL	12/21	700/2100

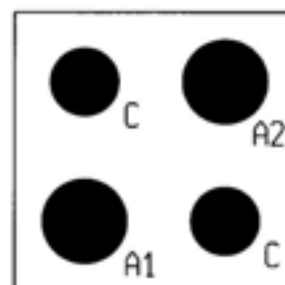
TYPE PLATETOPP	TILSTEDEVÆRELSE AV ELEKTRISKE KOKEPLATER				
16/35	A1				
17/30/21	A1	C			
09	A1	A2	C	C	
14/29	C				
10	D	D	E	F	
23	D	D	G	H	
24	D	D	F	G	H



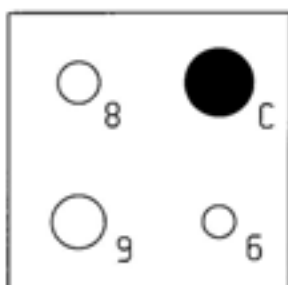
PLATETOPP 16



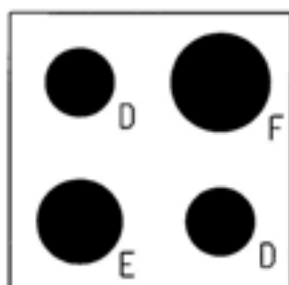
PLATETOPP 17



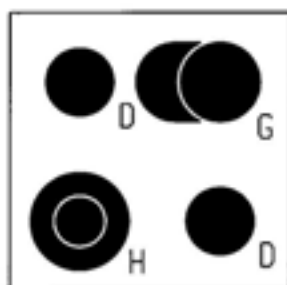
PLATETOPP 09



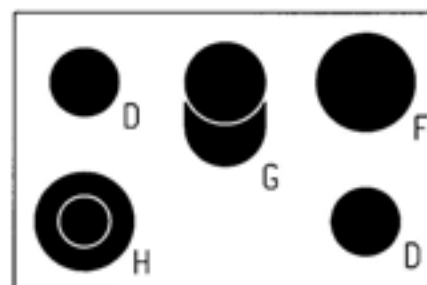
PLATETOPP 14



PLATETOPP 10





PLATETOPP 23





PLATETOPP 24

OVNSTYPER OG FUNKSJONER



(G) GASOVN

0		
0...250		
OFF	brenner OVN	brenner GRILL






(M) BLANDET OVN

0		
0...250		
OFF	brenner OVN	GRILL elektrisk



(Q) BLANDET OVN MED VIFTE

0		
0...250		
OFF	Brenner OVN vifte	GRILL elektrisk







(E) ELEKTRISK OVN

0					
0...250					
OFF	OVNSLYS	TAK BUNN	TAK	BUNN	GRILL









(X) FLERFUNKSJONSOVN - 3 POSISJONER

0			
0...250			
OFF	VIFTE	SIRKEL- FORMET + VIFTE	GRILL + VIFTE

(W) FLERFUNKSJONSOVN - 6 POSISJONER

0						
0...250			0...250			
OFF	LYS OVN	TAK BUNN	BUNN	TAK BUNN VIFTE	BUNN MED VIFTE	DOBBEL GRILL + VIFTE

(V) FLERFUNKSJONSOVN - 8 POSISJONER

0								
0...250				0...250				
OFF	LYS I OVN	VIFTE	TAK BUNN	SIRKEL- FORMET + VIFTE	GRILL	DOBBEL GRILL	DOBBEL GRILL + VIFTE	BUNN MED VIFTE

INSTRUKSJONER FOR BRUKEREN

TENNING AV BRENNERNE PÅ PLATETOPPEN (fig. 17). Hold en fyrstikk (en gnisttenner eller en flamme) bort til brenneren. Trykk inn tilhørende bryter og dreie den mot posisjonen MAX. (På noen modeller er det på brenneren en elektrisk tenner som aktiveres med egen knapp eller når man trykker på bryteren). Hvis ikke brenneren tennes innen 15 sekunder, må man vente minst 1 minutt før man prøver igjen. På modeller utstyrt med sikkerhets-varmekoppel, må man etter tenning fortsette å holde bryteren inne i ca. 10 sekunder. Deretter regulerer du flammen etter behov og passer på å sette bryteren i området mellom maksimum og minimum, **aldri** mellom maksimum og null.

TENNING AV BRENNEREN I OVNSROMMET (fig. 18/19). Når man skal tenne brennere inni en ovn, må man alltid sørge for at ovnsdøren er helt åpen. Trykk inn og vri tilhørende bryter mot urviseren til posisjonen MAX. Hold en fyrstikk bort til huller i bunnen av ovnen (ved tenning av grillbrenneren må fyrstikken holdes bort til hullene på enden foran). På noen modeller er brenneren utstyrt med elektrisk tenning som aktiveres med egen bryter (fig. 20) eller ved å trykke på selve bryteren. Når brenneren er tent må man fortsette å holde bryteren inne i ca. 15 sekunder. **FORSIKTIG:** hvis ikke brenneren tennes i løpet av 15 sekunder, må man vente minst 1 minutt før prøver igjen.

FORVARMING AV OVNEEN. Etter at brenneren er tent, må man vente noen minutter og deretter lukke ovnsdøren og sette bryteren på ønsket temperatur. Forvarm i minst 15 minutter før du setter inn maten som skal tilberedes.

SLÅ PÅ OG BRUKE ELEKTRISKE KOKEPLATER (fig. 21). De elektriske kokeplatene slås på ved å dreie tilhørende bryter fra 0 til ønsket stilling. De forskjellige effektinnstillingene som kan benyttes er merket med tall (0, 1, 2, 3...) Jo høyere tall, jo større elektrisk effekt. Når en elektrisk kokeplate slås på for første gang etter en lang periode, lønner det seg å la den varme seg uten kokeredskap på "laveste varme" i minst 15 minutter, for å eliminere eventuell fuktighet som er blitt absorbert av isolasjonen. For å få best mulig utbytte av elektriske kokeplater, bør det benyttes kokeredskap som er flate i bunnen og som har en diameter som er minst like stor som kokeplaten.

SLÅ PÅ OG BRUKE ELEKTRISKE KOKEPLATER (fig. 22). Elektriske kokeplater styres vanligvis av en funksjonsvelger og en termostat, som muliggjør valg av ønsket temperatur. Avhengig av modell er ovnen utstyrt med forskjellige funksjoner til bruk ved forskjellige tilberedningsmåter. For å få umiddelbar tilgang til kokefunksjonene på ovner utstyrt med programmeringsenhet (manuell, analogisk eller elektronisk), må man alltid passe på å sette bryteren på "manuell". Se beskrivelse og råd om bruk for lettere å oppnå en perfekt tilberedning: forvarming, funksjon, temperatur, innkoblingsnivå, tidsrom.

GRILL (fig. 23). Bruk av grillen (gassbrenner eller elektrisk element) skal skje ifølge de retningslinjer som gis for den enkelte komfyr. På noen modeller skal grilling skje med døren delvis åpen. I slike tilfeller må det monteres en mekanisk beskyttelsesinnretning på bryterne (følger med som tilbehør til komfyren).

Forsiktig: tilgjengelige deler kan nå høye temperaturer når grillen benyttes. Hold barn på avstand.

BRUK AV GRILLSPIDDET (fig. 24). Grillspiddet kan, på bakgrunn av de forskjellige ovnstypene, aktiveres med en manuell bryter eller automatisk mens grillelementet fungerer. Stikk maten som skal tilberes på grillspiddet og pass på å sette den godt fast mellom de to gafflene. Det er også viktig at tyngdepunktet er i midten, slik at man unngår overbelastning av grillspiddmotoren når den roterer. På undersiden settes en langpanne hvor man heller et par desiliter vann for å hindre fettspрут og overdreven matos under steking (fig. 25).

TIMER, TIDSUR, PROGRAMMERINGSEnhETER (MEKANISKE, ANALOGISKE, ELEKTRONISKE). Den mekaniske timeren aktiveres ved å dreie bryteren først med urviseren så langt den går, for å lade mekanismen, og deretter mot urviseren for å innstille ønsket tidsrom (fig. 26). Tiden uttrykkes i minutter; et lydsignal vil høres når den innstilte tiden er utløpt. På noen komfyrmodeller vil tidsuret både avgi et lydsignal og virke som bryter og avbryte strømtilførselen til ovnsfunksjonene. For umiddelbar bruk av ovnen uten programmering av koketiden, settes bryteren på tidsuret i posisjonen "manuell" (fig. 27). På modeller utstyrt med programmeringsenhet er det mulig å programmere tenning, varighet og utkobling av visse funksjoner på den elektriske ovnen. Også i dette tilfellet må man, for å bruke ovnen uten programmering, først innstille funksjonen "manuell" (fig. 28).

KJØLEVIFTE. Noen komfyrmodeller er utstyrt med en kjøleinnretning som aktiveres når ovnen er i funksjon. På noen modeller vil denne innretningen fungerer på egen hånd og brukeren behøver ikke å foreta seg noe. På noen modeller vil kjøleviften fortsette å fungere også etter at man har slått av ovnsfunksjonene og vil stanses automatisk av en temperatursensor. I alle tilfeller vil ikke kjøleviftens funksjon hverken endre eller påvirke steking med gass eller strøm og vil når den ikke fungerer hverken gå utover apparatets eller brukers sikkerhet. Denne hjelpeanordningen forkorter avkjølingstiden på delene i komfyren.

RÅD VED TILBEREDNING

Før tilberedningen starter må man forsikre seg om at det i ovnen ikke finnes annet utstyr enn det som er høyst nødvendig. (Vanligvis er det kun bruk for risten, der man etter forvarmingen plasserer stekefatet med matvarene som skal tilberedes).

Det lønner seg alltid å forvarme ovnen i minst 15 minutter før man setter inn matvarene.

For å oppnå best mulige stekerresultater, er det viktig at man til hver matvaretype velger en **funksjon**, en **temperatur**, et **stekenivå** og en passende **steketid**:

- avhengig av ovnstypen finnes det forskjellige stekefunksjoner.

- temperaturen innstilles ved hjelp av termostadbryteren.

- stekenivåene er vanligvis 4 (1 nedre, 2 midtre, 1 øvre) (fig. 29).

- steketiden avhenger vanligvis av mattype og matmengde, smak og behag og personlig erfaring.

Vanligvis er opplysningene som gis i oppskriftene tilstrekkelige til å oppnå tilfredsstillende stekerresultater.

De midtre nivåene egner seg vanligvis til de fleste typer tilberedning, fordi det er i denne delen av ovnen at man ved hjelp av termostatkontroll oppnår den mest stabile temperaturen.

På gassovner vil det være slik at jo lavere nivå man velger, jo nærmere kommer man varmekilden (pasta, gratenger, steker). Hvis man foretrekker de øverste nivåene, kommer man lengst unna varmekilden, noe som passer til bakverk og delikat steking.

På elektriske ovner vil man derimot komme nærmere varmekilden jo høyere nivå man velger. (kraftigere bruning av toppen på matretter samt grilling)

Plassering av maten og bruk av former av forskjellig materiale og tykkelse (terracotta, glass, aluminium, stål) kan kreve andre steketider en de som er oppgitt i oppskriftene.

Steking med forsert ventilasjon fører til at mye av fuktigheten fjernes fra matvarene og anbefales vanligvis til visse typer kaker, samtidig steking på flere nivåer og svært tykke porsjoner.

Ved delikat steking og gjærbakst bør man åpne ovnsdøren så lite som mulig, for ikke å påvirke de termostatstyrte varmesyklusene.

Ved grillsteking på rist eller med grillspidd, må man på undersiden plassere en langpanne med noen desiliter vann for å unngå for mye fettsprut og overdreven matos.

For å oppnå en betydelig energisparing, bør man ved steking over lengre tid utnytte restvarmen og slå av ovnen noen minutter før steketidsangivelsen i oppskriften. Døren må i så fall holdes lukket. I og med at ovnen er perfekt isolert, vil matvarene likevel bli korrekt tilberedt.

OVNSFUNKSJONER		SPESIELLE STEKEFUNKSJONER
Brenner OVN		Varmen kommer nedenfra. Passer til alle matretter. Ved delikat steking og gjærbakst bør man velge de høyeste nivåene i forhold til brenneren og alltid sørge for korrekt forvarming.
Brenner GRILL		Maten utsettes direkte for intens varme fra flammen. Passer til alle mattyper for rask og intens grilling. Egnet ved avsluttende bruning av pasta og gratenger.
Brenner OVN med vifte		Varmen kommer nedenfra og viften fordeler den jevnt slik at ikke brenneren virker for sterkt på maten. Passer til alle matretter. Forvarm alltid ovnen.
GRILL elektrisk		Maten utsettes direkte for varmen fra det elektriske elementet. Passer til å få fett til å renne av visse typer kjøtt. Egner seg godt til diettkost.
TAK BUNN		Tradisjonell elektrisk steking. Varmen fra de to elementene omgir matvarene og optimaliserer steking av alle mattyper. Benytt de midtre nivåene til kaker og desserter.
TAK		Laveste effekt benyttes. Ideell til oppvarming av mindre matmengder.
BUNN		Varmen kommer nedenfra og passer til langsom tilberedning og lave temperaturer. Redusert energiforbruk, ideell til oppvarming av tilberedt mat.
VIFTE		Fremskynder opptining av matvarer ved å redusere tiden med ca. 1/3.
SIRKELFORMET + VIFTE		Steking med vifte. Varmen fordeles jevnt på alle nivåene. Hvis man overholder steketidene, kan man steke mange forskjellige matretter samtidig. Mye av fuktigheten føres vekk, noe som passer for tilberedning av grønnsaker, fisk og småkaker.
GRILL + VIFTE		Viften i kombinasjon med varmeelementene fører til bedre sirkulasjon av varmluften og gir en mer skånsom steking. Ideell for steking i dybden av større kjøttstykker.
TAK BUNN VIFTE		I tillegg til den tradisjonelle elektriske stekemåten sørger viften for jevn fordeling av varmen, fjerning av fuktigheten og for samme temperatur på forskjellige nivåer. Egner seg til alle typer tilberedning.
DOBBEL GRILL		Ideell for grilling på store overflater.
DOBBEL GRILL + VIFTE		Bruk av viften sammen med den kraftige effekten til varmeelementene, forkorter tilberedningstiden for store matporsjoner.
BUNN + VIFTE		Varmen som kommer nedenfra fordeles jevnt i ovnen og muliggjør langsom og delikat tilberedning med lavt energiforbruk.

VEDLIKEHOLD

Før du utfører noen som helst rengjørings- eller vedlikeholdsoperasjon, må du stenge gasstilførselen og koble apparatet fra strømmettet.

SMØRING AV KRANER. Dersom en kran eller en termostat går tregt når man vrir på den, kan de smøres. Dette må kun utføres av autorisert fagmann.

UTSKIFTING AV LYSPÆREN I OVNEN (fig. 30). Koble apparatet fra strømmettet. Skru løs lampedekslet. Skru løs og skift ut lyspæren med en av samme effekt og motstandsdyktighet overfor høye temperaturer (300°C). Monter lampedekslet igjen.

AVMONTERING AV OVNSDØREN (fig. 31). Åpne ovnsdøren. Blokker de to hengslene i åpen posisjon ved hjelp av de to krokene. Løft opp døren og trekk den utover, slik at den frigjøres fra de faste hengslene på komfyren. Ved montering går man frem i motsatt rekkefølge.

RENGJØRING

Effektiv, jevnlig rengjøring er nødvendig for å hindre fettansamlinger som kan føre til matos, ubehagelig lukt og funksjonsproblemer. Rister, brennere, brytere og glass kan fjernes i forbindelse med nøye rengjøring, som skal skje med lunkent såpevann eller med spesialprodukter som finnes i handelen. Bruk ikke stålull, rengjøringsmiddel i pulverform, natriumbaserte tensioaktiver, gryteskrubb eller syre-/klorholdige produkter. Alle deler som vaskes må skyldes og tørkes nøye før de benyttes. Alle deler som fjernes eller tas fra hverandre må settes nøyaktig på plass i sin opprinnelige posisjoner, slik at sikker og korrekt funksjon garanteres.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING AV OVERFLATER AV RUSTFRITT STÅL (AISI 304, AISI 430). For å fjerne matflekker og tørkede rester benyttes lunkent såpevann og eventuelt en trebørste. Dersom det oppstår striper eller riper, kan man pusse overflaten ved hjelp av meget fin stålull eller slipefilt av syntetisk fibermateriale. Sørg for alltid å arbeide i samme retning som mønsteret i metallet. Fjerning av eventuelle rustflekker som skyldes dårlig vedlikehold eller kontakt med stoffer som fører til oksydasjon, skjer ved hjelp av egnede spesialprodukter som benyttes i industrien (f. eks. Soilax, Diversey, Level, Oakite, Henkel). Fjerning av eventuell falming som skyldes brennemerker eller intens varme skjer ved hjelp av spesialprodukter som finnes i handelen. Slike produkter gir ikke bare stålet tilbake sin opprinnelige glans, men legger også en beskyttende hinne som hindrer fuktighet og smuss i å trenge inn og forårsake korrosjon.

RENGJØRING AV GLASS- OG FORKROMMEDE OVERFLATER: rengjør alltid glasset når døren er kald ved hjelp av en fuktig klut og et rengjøringsmiddel for glass (f. eks. Vetril, Deco, Glassex).

AVHENDING (fig. 31)

Dette husholdningsapparatet inneholder komponenter som defineres som avfall fra elektriske og elektroniske apparater og som må behandles på en bestemt, økologisk korrekt måte. Disse stoffene finnes i kondensatorer, brytere, kretser og elektriske ledninger.

DETTE APPARATET SKAL IKKE KASTES SAMMEN MED ALMINNELIG HUSHOLDNINGSAV FALL, MEN SKAL RESIRKULERES PÅ FØLGENDE MÅTE:



Fig. 31

Målene som direktivet 2002/96/EU setter seg for resirkulering og behandling av disse spesielle stoffene, har til hensikt å ta vare på og forbedre miljøet som omgir oss og for å beskytte folks helse, samt stimulere til en fremsynt og rasjonell utnyttelse av naturressursene. Når et nytt apparatet selges, forplikter forhandleren seg til å ta imot dette husholdningsapparatet ved endt livstid og sende det til et autorisert mottak for behandling av disse stoffene.

Produsenten av dette husholdningsapparatet overholder direktivet 2002/96/CE ved å arbeide for og støtte innsamling, gjenbruk og resirkulering av iavfallsstoffer fra elektriske og elektroniske apparater.

ELEKTRONISK PROGRAMMERINGSENHET

GENERELT OM BRUKSMÅTE. Etter å ha trykket på en funksjonsknapp, kan man innstille ønsket tid med tastene +/- . Reguleringen går raskere dersom man holder den valgte tasten inne. Hvis man trykker forsiktig på funksjonstasten og deretter slipper den, vil displayet vise valgt funksjon i 5 sekunder, og i dette tidsrommet kan man foreta innstillingen. 5 sekunder etter at man har sluppet en funksjonstast eller fullført en innstilling, vil displayet igjen vise riktig tid. Når et program er blitt innstilt, vil det starte umiddelbart. Avslutt programmeringen ved å velge ønsket funksjon og ovnstemperatur med tilhørende knapper. Rett etter den elektriske tilkoblingen (og etter et eventuelt strømbrytning) vil displayet vise tre blinkende nuller. **Still nå inn riktig tid.**

INNSTILLING AV RIKTIG TID (KLOKKE). Velg klokkefunksjonen ved å trykke samtidig på tastene Tilberedningstid og Endt tilberedningstid. Still klokken med tastene +/-

MANUELL FUNKSJON. Trykk samtidig på tastene Tilberedningstid og Endt tilberedningstid. Symbolet A (automatisk program) vil slettes og et grytesymbol vil tennes (manuell funksjon). På denne måten vil alle innstilte programmer slettes.

HALVAUTOMATISK FUNKSJON: TILBEREDNINGSTIDENS VARIGHET. Trykk på tasten Tilberedningstid og innstill varigheten med tastene +/- . Symbolet A (automatisk program) og et grytesymbol vil vises. Releutgangen vil aktiveres. Ved endt tilberedning vil det høres et akustisk signal, releet vil koble seg ut og symbolet A blinke.

HALVAUTOMATISK FUNKSJON: TIDSPUNKT FOR ENDT TILBEREDNING. Trykk på tasten for Endt tilberedning og innstill ønsket tidspunkt med tastene +/- . Symbolet A (automatisk program) og et grytesymbol vil vises. Releutgangen vil aktiveres. Ved endt tilberedning vil det høres et akustisk signal, releet vil koble seg ut og symbolet A blinke.

AUTOMATISK FUNKSJON: VARIGHET, TIDSPUNKT FOR ENDT OG PÅBEGYNT TILBEREDNING. Trykk på tasten Tilberedningstid og innstill varigheten med tastene +/- . Symbolet A (automatisk program) og et grytesymbol vil vises. Releutgangen vil aktiveres. Trykk deretter på tasten Endt tilberedningstid og innstill ønsket tidspunkt med tastene +/- . På denne måten kan man fastsette et senere tidspunkt for tilberedningsstart. Hvis ikke innstillingen er korrekt, vil et lydsignal varsle om en programmeringsfeil. Ved endt tilberedning vil det høres et akustisk signal, releet vil koble seg ut og symbolet A blinke.

TIMER (NEDTELLING AV MINUTTER ETTERFULGT AV LYDSIGNAL). Trykk på tasten Timer og innstill ønsket tid med tastene +/- . Under nedtellingen vil bjellesymbolet lyse. Når tiden er ute, vil lydsignalet høres.

LYDSIGNAL. Lydsignalet vil høres i 7 minutter etter at nedtellingen av minuttene eller tilberedningsprogrammet er avsluttet. Trykk på hvilken som helst av de tre funksjonstastene (Timer, Tilberedningstid eller Endt tilberedningstid) for å koble ut lydsignalet. Lydsignalet kan endres ved å trykke på tasten (-)

KONTROLL AV PROGRAMMERING OG INNSTILLINGSFEIL. All igangværende programmering kan kontrolleres ved å trykke på tilhørende funksjonstast. Enhver programmeringsfeil varsles av lydsignalet og av at symbolet A blinker.

SLETNING AV ET PROGRAM. Et program kan slettes ved å velge manuell funksjon (trykk samtidig på tastene Tilberedningstid og Endt tilberedningstid).

ELEKTRONISK TIMER

INNSTILLING AV RIKTIG TID (KLOKKE). Trykk på TAST 1 og slipp den. Trykk på TAST 3 for å øke numrene (+) og eventuelt TAST 2 for å gå tilbake (-). Etter å ha innstilt RIKTIG TID må du vente 10 sekunder på automatisk lagring.

PROGRAMMERING AV TIMER. Trykk på TAST 3 for å øke numrene (+); trykk eventuelt på TAST 2 for å gå tilbake (-). Man kan innstille en tid på minst 10 sekunder og maks. 10 timer. Etter 5 sekunder starter og vises nedtelling. Når den er avsluttet, vil lydsignalet aktiveres.

AVBRYTING AV LYDSIGNALET. Trykk på TAST 3.

TÄRKEÄÄ

LUE TÄMÄ KIRJANEN HUOLELLISESTI. SE SISÄLTÄÄ TÄRKEITÄ LAITTEEN TURVALLISUUTTA, KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVIA TIETOJA.

Käyttöohjeet koskevat useita eri liesimalleja. Niissä voidaan kuvata toimintoja tai erikoisvarusteita, joita ei kaikissa liesissä ole.

Tämä laite on suunniteltu ja valmistettu kotitalouskäyttöä varten. Kaikenlainen muu käyttö on väärinkäyttöä ja siis vaarallista. Älä anna lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttää liettä ilman valvontaa. **ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.** Valmistaja ei vastaa väärän tai virheellisen käytön mahdollisesti aiheuttamista vahingoista.

VIAN TAI TOIMINTAHÄIRIÖN SATTUESSA SULJE PÄÄKAASUHANA, KYTKE LAITE IRTI SÄHKÖVERKOSTA, ÄLÄ YRITÄ KORJATA LAITETTA VAAN OTA YHTEYS LÄHIMPÄÄN VALTUUTETTUUN HUOLTOPISTEeseen (TIEDOT LIITTEESSÄ).

TÄMÄ LAITE VASTAA SEURAAVIA EUROOPAN YHTEISÖN DIREKTIIVEJÄ JA SÄÄNTÖJÄ:

73/23/ETY, 93/68/ETY (Pienjännite); 89/336/ETY (Sähkömagneettinen yhteensopivuus); 90/336/ETY (Kaasu); 2002/40/EY (Sähköuunien energiankulutus); 2002/96/EY (Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu, WEEE); 1935/2004/EY (Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit).

Valmistaja ei vastaa tämän käyttöohjeen määräysten noudattamatta jättämisen seurauksista.

Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tuotteiden teknisiä ominaisuuksia tuotteiden turvallisuutta tai toimintaa muuttamatta.

TURVALLISUUTTA KOSKEVIA VAROITUKSIA JA HUOMAUTUKSIA

Asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilökunta.

On suositeltavaa sulkea kaasuhana aina ruoanlaiton jälkeen.

KODIN TURVALLISUUS Lieden käytön aikana polttimet, sähkölevyt, uuni ja grilli tulevat hyvin kuumiksi. Älä anna lasten oleskella tai leikkiä laitteen läheisyydessä.

LASIKANSI (Kuva 1) Älä sulje kantta polttimien tai sähkölevyjen toiminnan aikana tai kun ne ovat vielä kuumia. Odota aina, että ne jäähtyvät. Uunin tai grillin toiminnan aikana liedin kansi täytyy pitää auki.

UUNIN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ Anna uunin tai grillin toimia tyhjänä ainakin 30 minuuttia, jotta tuotantojaksosta mahdollisesti jääneet rasvat tai epäpuhtaudet poistuvat. Tuuleta samalla huonetta.

SUOJAKALVON POISTAMINEN Jotkut liedin osat on suojattu erikoiskalvolla. Ennen laitteen käyttöönottoa kalvo täytyy poistaa. Poista liimajännökset haalealla saippuavedellä.

POLTTIMIEN ASETTAMINEN PAIKOILLEEN (Kuva 2) Polttimen hatussa on viitemerkkejä. Varmista, että kaikki osat tulevat oikein kohdalleen puhdistamisen jälkeen, jotta vältät toimintahäiriöt ja osien vahingoittumisen.

Ennen minkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista pääkaasuhana täytyy sulkea ja laite täytyy kytkeä irti sähköverkosta.

TEKNISIÄ TIETOJA ASENTAJAA VARTEN

Kaikki asennus-, säätö- ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa ainoastaan pätevä henkilökunta. Laite täytyy asentaa voimassa olevien normien mukaisesti.

Laite on testattu ja se on valmis toimimaan arvokilvessä mainitulla kaasulla. Ennen asennusta on tarkistettava, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasun laatu ja paine) vastaavat laitteen asetuksia. Valmistaja ei vastaa yllä mainittujen normien noudattamatta jättämisestä suoraan tai välillisesti mahdollisesti aiheutuvista vahingoista. Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se täytyy asentaa ja liittää voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti.

TILOJEN TUULETUS (Kuva 3) Tämä laite voidaan asentaa ja se voi toimia ainoastaan tilassa, jossa on voimassa olevien normien mukaisesti jatkuva ilmankierto. Tilaan, johon laite asennetaan, täytyy tulla kaasun säännöllisen palamisen vaatima määrä ilmaa. Tarkemmin sanottuna oikeanlainen palaminen vaatii vähintään 2 m³/h jokaista laitteen nimellistehon kilowattia kohden. (Katso laitteeseen kiinnitettyä arvokilpeä.) Ilman täytyy tulla pysyvien aukkojen tai tuuletuskanavien kautta suoraan ulkoa, puhtaasta ulkoilmasta.

TILOJEN ILMAKIERTO (Kuva 4) Laitteen käytöstä muodostuvat palamistuotteet täytyy johtaa ulos liesituulettimeen liitetyn poistoputken tai savutorven kautta tai suoraan ulkoilmaan. Jos liesituulettimen asentaminen ei ole mahdollista, voidaan käyttää ikkunaan tai ulkoseinään asennettua sähkötuuletinta, joka käynnistetään liedin käytön ajaksi.

LAITTEEN SIJOITTAMINEN (Kuva 5) Laitteen luokka on 1 ja 2/1. Se voidaan sijoittaa vapaasti seisovaksi tai upottaa kalusteeseen näitä minimietäisyyksiä noudattaen: 630 mm laitteen tason ja yläpuolella olevien vaakasuorien tasojen välillä; 30 mm laitteen sivun ja laitetta korkeampien kalusteiden välillä. Mikäli laite asennetaan kalusteiden väliin, näiden seinien tulee kestää vähintään 65°C kuumuutta.

KAASULIITÄNTÄ

METALLILETKULIITOS (Kuva 6) Liitäntä tehdään paikallisten normien mukaisella letkulla, joka liitetään laitteen kierteitettyyn liitteeseen. Liitos varustetaan tiivisteellä. Letkun pituus saa olla enintään 2 metriä.

JÄYKKÄ PUTKILIITOS (Kuva 8) Liitäntä tehdään mieluiten kupariputkella. Liitä jäykkä putki laitteen takana olevaan kierteitettyyn liitteeseen. Laita liitokseen voimassa olevien normien mukainen tiiviste. Varmista liitoksen tiiviys vaahtoavalla liuoksella.

VAROITUS

Varmista asennuksen päätyttyä, että liitokset ovat kunnolla kiinni. Älä koskaan tarkista kaasupiirin tiiviyttä avotulella vaan käytä vaahtoavaa liuosta.


KAASUPULLOLIITÄNTÄ Pullokaapilla varustetuissa malleissa voidaan säilyttää voimassa olevien normien mukaisia 15 kilon kaasupulloja. Kaasupullossa täytyy olla paineensäädin ja kaasupullo täytyy liittää voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Kaasupulloa asennettaessa on pidettävä mielessä seuraavat ohjeet:

- kaasuletkun pituus ei saa olla yli 1 m,
- paineensäätimen liittimen täytyy olla liedestä pois päin,
- letkun reitti täytyy sijoittaa niin, että letku ei missään kohdin kosketa lieden kuumia pintoja (kaasupullokaapin vasenta sisäseinää, lieden takaosaa, yläpintaa) ja sen TÄYTYY noudattaa tukien osoittamaa reittiä,
- kaasupullo sijoitetaan siten, että se ei ole kosketuksissa uunin viereiseen seinään.

Sulje kaasupullon hana aina ruoanlaiton jälkeen.

SÄHKÖLIITÄNTÄ Pistorasian tai liitosjohdon täytyy olla liitetty tehokkaaseen maadoitusjärjestelmään. Kytkimet eivät saa katkaista virtajohdon keltavihreää johdinta. Jos asennusta ei tehdä helposti saavutettavissa olevan pistokkeen avulla, laitteen ja sähköverkon välille täytyy asentaa kuormituksen mukaan mitoitettu, voimassa olevien normien mukainen, kaikki kontaktit katkaiseva virtakytkin, jonka koskettimien väli on vähintään 3 mm. Virtajohdon lämpötila ei missään kohdin saa olla yli 50°C. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat voimassa olevien sähkönormien noudattamatta jättämisestä tai asennuksesta, jota ei ole suorittanut ammattitaitoinen henkilökunta.

VIRTAJOHDON VAIHTAMINEN Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota lieden takalevy, jotta pääset käsiksi liitinalustaan (**Kuva 9**). Löysää johdon vedonpoistimen ruuvit sekä liitinalustan ruuvit, jotka kiinnittävät johdon kolme johdinta (**Kuva 10**). Vaihda johto uuteen HO5 RR-F -tyyppiseen johtoon, jonka poikkileikkaus on laitteen ottotehon mukainen. Liitä johto liitinalustaan seuraavalla tavalla:

- sininen nollajohdin liittimeen **N**,
- ruskea vaihejohdin liittimeen **L**,
- keltavihreä maadoitusjohdin liittimeen 

Kiinnitä johto vedonpoistimeen ja aseta laitteen takalevy paikalleen.

MUUNTAMINEN ERI KAASUTYYPPEJÄ VARTEN

Laitetta voidaan käyttää eri kaasutyypeillä, mutta jokainen kaasutyyppi vaatii omat suuttimet ja säädöt. Muuntamista varten laite täytyy aina kytkeä irti sähkö- ja kaasuverkosta.

LIEDEN POLTTIMIEN SUUTTIMIEN VAIHTAMINEN (Kuva 11) Irrota polttimet käsin (mitään muuta purkamistoimenpidettä ei tarvitse tehdä), ruuvaa suuttimet irti ruuviavaimella ja vaihda niiden paikalle käytettävälle kaasulle sopivat suuttimet. Eri kaasujen suutintyyppit näkyvät teknisten tietojen taulukossa.

LIEKIN MINIMITASON SÄÄTÄMINEN (Kuva 12) Sytytä poltin ja anna sen palaa suurimmalla liekillä noin 10 minuuttia. Käännä säätönuppi minimiasentoon. Irrota säätönuppi vetämällä se pois hanan varresta. Säädä minimitaso kääntämällä säätöruuvia pienellä ruuvitaltalla myötäpäivään liekin pienentämiseksi tai vastapäivään sen suurentamiseksi. Tavallisissa hanoissa säätöruuvi sijaitsee varren sisällä (**Kuva 13**). Venttiilillä varustetuissa hanoissa säätöruuvi on hanan rungossa. Suuttimien vaihtamisen tai säätämisen jälkeen on aina tarkistettava, että liekin väri on sinertävä, että se on vakaa ja äänetön, että se ei ole etäällä polttimesta ja että se ei aiheuta takaisinlyöntiä kun se käännetään maksimista minimiin.

UUNITILAN POLTTIMIEN SUUTTIMIEN VAIHTAMINEN (Kuvat 14/15) Irrota polttimet kiinnitysruuveista ja ruuvaa suuttimet irti sopivalla avaimella. Vaihda niiden paikalle käytettävälle kaasulle sopivat suuttimet. Eri kaasujen suutintyyppit näkyvät teknisten tietojen taulukossa.

UUNITILAN POLTTIMIEN PRIMAARI-ILMAN SÄÄTÄMINEN (VAIN PUTKIPOLTTIMELLA VARUSTETUT MALLIT) (Kuva 16) Löysää ruuvi ja säädä ilma-aukkoa tarpeen mukaan kääntämällä polttimen päässä olevaa metallirengasta (lisää tai vähennä ilman tuloa). Säätötoimenpiteiden jälkeen on aina tarkistettava, että liekin väri on sinertävä, että se on vakaa ja äänetön, että se ei ole etäällä polttimesta ja että se ei aiheuta takaisinlyöntiä kun se käännetään maksimista minimiin.

UUNIN POLTTIMEN LIEKIN MINIMITASON SÄÄTÄMINEN (Kuva 12) Sytytä poltin ja vie säätönuppi korkeimman lämpötilan kohdalle. Anna uunin kuumentua ainakin 10 minuuttia. Käännä säätönuppi minimiasentoon. Irrota säätönuppi varresta ja säädä minimitaso kääntämällä säätöruuvia pienellä ruuvitaltalla myötäpäivään liekin pienentämiseksi tai vastapäivään sen suurentamiseksi. Liekin tulee olla lyhyt ja vakaa, sen täytyy kestää mahdollista ilmavirtaa ja uunin luukun sulkemista eikä se saa aiheuttaa takaisinlyöntiä. Säätöruuvi sijaitsee tavallisesti termostaatin rungossa.

Jokaisen laitteen osien vaihto- tai säätötoimenpiteen jälkeen kaikki osat on asennettava takaisin paikoilleen alkuperäisen kokoonpanon mukaisesti. Eri kaasutyypille muuntaminen vaatii myös letkunpitimen vaihtamisen. Varmista aina myös piirin tiiviys vaahtoavalla liuksella. Älä koskaan tee sitä liekin avulla. Vaihda entinen arvokilpi uuteen, jossa näkyvät käytössä olevan kaasun tiedot.

TEKNISET TIEDOT

POLTTIMEN TYYPPI (mitat mm)	KAASUN TYYPPI		PAINE (mbar)	SUUTTIMEN MERKINTÄ (1/100 mm)	KAASUN KULUTUS*	TEHO (kW)		SUOSITELTU KATTILAN HALKAIKSIJA** (cm)
						MAKSIMI	MINIMI	
LISÄPOLTIN Ø 55	nestekaasu	G30/G31	30	52	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 kavennus- ritilällä
	maakaasu	G20	20	72 X	95 dm ³ /h			
PERUSPOLTIN Ø 75	nestekaasu	G30/G31	30	68	127 g/h	1,750	0,440	16÷20
	maakaasu	G20	20	98	167 dm ³ /h			
NOPEA POLTIN Ø 100	nestekaasu	G30/G31	30	88	218 g/h	3,000	0,750	20÷24
	maakaasu	G20	20	116	286 dm ³ /h			
PIKAPOLTIN Ø 120	nestekaasu	G30/G31	30	91	240 g/h	3,300	1,500	22÷26
	maakaasu	G20	20	124	314 dm ³ /h			
SOIKEA POLTIN 60x235	nestekaasu	G30/G31	30	88	211 g/h	2,900	1,500	Max 14 x 35
	maakaasu	G20	20	120	276 dm ³ /h			
KOLMOISPOLTIN Ø 130	nestekaasu	G30/G31	30	96	262 g/h	3,600	1,500	24÷28
	maakaasu	G20	20	135	343 dm ³ /h			













* Viiteolosuhteissa, kaasun lämpötila 15°C, ilmanpaine 1013,25 mbar

** Polttimien ja kattiloiden ominaisuuksien mukaan

POLTTIMEN TYYPPI	KAASUN TYYPPI		PAIN (mbar)	SUUTTIMEN MERKINTÄ (1/100 mm)	KAASUN KULUTUS*	TEHO (kW)	
						MAKSIMI	MINIMI
UUNI (dm ³ 37) FP 96-16 2 uunia (pieni uuni)	nestekaasu	G30/G31	30	62	145 g/h	2,000	0,700
	maakaasu	G20	20	108	190 dm ³ /h		
UUNI (dm ³ 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 uunia (keskikokoinen uuni)	nestekaasu	G30/G31	30	79	193 g/h	2,650	1,000
	maakaasu	G20	20	122	252 dm ³ /h		
UUNI (dm ³ 80/105) 85-86 (iso uuni)	nestekaasu	G30/G31	30	93	276 g/h	3,800	1,000
	maakaasu	G20	20	140	362 dm ³ /h		
UUNI (dm ³ 111/123) 96-16 (hyvin iso uuni)	nestekaasu	G30/G31	30	98	305 g/h	4,200	1,000
	maakaasu	G20	20	150	400 dm ³ /h		
GRILLI (dm ³ 37) FP 96-16 2 uunia (pieni uuni)	nestekaasu	G30/G31	30	60	116 g/h	1,600	
	maakaasu	G20	20	101	152 dm ³ /h		
GRILLI (dm ³ 47/67) 55-65-75-66 P85-P96 FG 96-16 2 uunia (keskikokoinen uuni)	nestekaasu	G30/G31	30	65	145 g/h	2,000	
	maakaasu	G20	20	108	190 dm ³ /h		
GRILLI (dm ³ 80/123) 85-86-96-16 (iso ja hyvin iso uuni)	nestekaasu	G30/G31	30	88	240 g/h	3,300	
	maakaasu	G20	20	136	314 dm ³ /h		

* Viiteolosuhteissa, kaasun lämpötila 15°C, ilmanpaine 1013,25 mbar

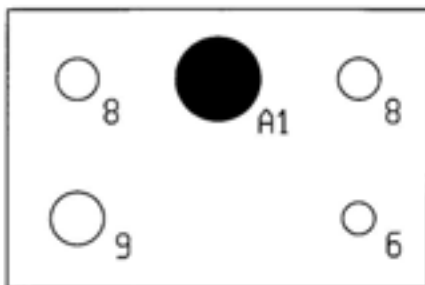
SÄHKÖTEHOTAULUKKO (YHDISTELMÄUUNIT, SÄHKÖUUNIT, MONITOIMIUUNIT)

LIEDEN JA UUNIN TYYPPI							
TOIMINTO		P85	55, 65, 75, P85	56, 66, 76, P96	85, 86, 96, 16	96, 16 (2 UUNIA)	
		pieni uuni	keskikokoinen uuni	keskikokoinen uuni	iso uuni hyvin iso uuni	pieni uuni	keski- kokoinen uuni
		47 dm ³	51/58 dm ³	61/67 dm ³	80/123 dm ³	37 dm ³	61/67 dm ³
		W	W	W	W	W	W
UUNIN VALO		15	15	15	15	15	15
SÄHKÖ GRILLI		1350	1350	1400	1500/2000	1200	1400
KATTO POHJA		600 900	650 1100	850 1400	950 1500	500 800	700 1100
KATTO		600	650	850	950	500	700
POHJA		900	1100	1400	1500	800	1100
PUHALLIN			30	30	30		30
PYÖREÄ + PUHALLIN			2200 30	2200 30	2400 30		2200 30
GRILLI + PUHALLIN			1350 30	1400 30	1500/2000 30		1400 30
KATTO POHJA PUHALLIN			650 30 1100	850 30 1400	950 30 1500		700 30 1100
KAKSOIS-GRILLI			650+1350	850+1400	950+1500		700+1400
KAKSOISGRILLI + PUHALLIN			650+1350 30	850+1400 30	950+1500 30		700+1400 30
POHJA + PUHALLIN			30 1100	30 1400	30 1500		30 1100

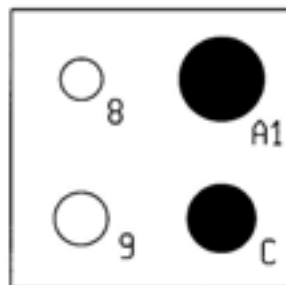
SÄHKÖTEHOTAULUKKO (YHDISTELMÄLIEDET, SÄHKÖLIEDET, KERAAMISET LIEDET)

SÄHKÖLEVYJEN TYYPIT		HALKAISIJA cm	TEHO W
A1	Sähkölevy	18	1500
A2	Sähkölevy	18	2000
C	Sähkölevy	14,5	1000
D	Pyöreä levy HL	14,5	1200
E	Pyöreä levy HL	18	1800
F	Pyöreä levy HL	21	2200
G	Laajentuva levy HL	17/26,5	1400/2200
H	Laajentuva levy HL	12/21	700/2100

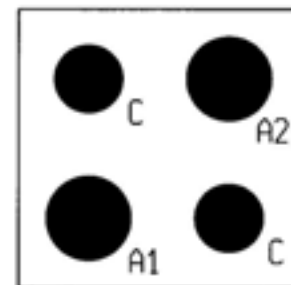
KEITTOTASON TYYPPI	SÄHKÖLEVYT				
16/35	A1				
17/30/21	A1	C			
09	A1	A2	C	C	
14/29	C				
10	D	D	E	F	
23	D	D	G	H	
24	D	D	F	G	H



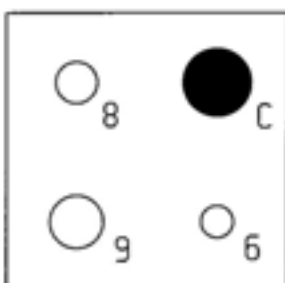
KEITTOTASO 16



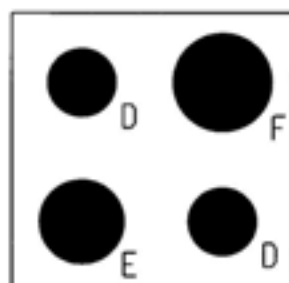
KEITTOTASO 17



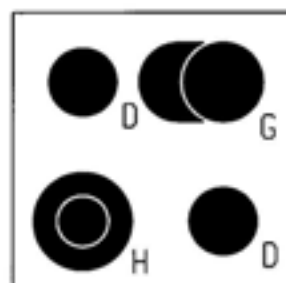
KEITTOTASO 09



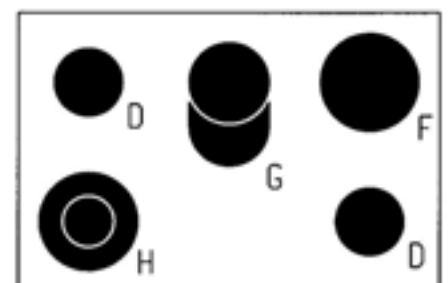
KEITTOTASO 14



KEITTOTASO 10





KEITTOTASO 23





KEITTOTASO 24

UUNIN TYYPIT JA TOIMINNOT



(G) KAASU-UUNI

0		
0...250		
OFF	poltin UUNI	poltin GRILLI

(M) YHDISTELMÄUUNI

0		
0...250		
OFF	poltin UUNI	GRILLI sähkö




(Q) PUHALTIMELLA VARUSTETTU YHDISTELMÄUUNI

0		
0...250		
OFF	Poltin UUNI puhallin	GRILLI sähkö







(E) SÄHKÖUUNI

0					
0...250					
OFF	UUNIN VALO	KATTO POHJA	KATTO	POHJA	GRILLI









(X) MONITOIMIUUNI - 3 ASENTOA

0			
0...250			
OFF	PUHALLIN	PYÖREÄ + PUHALLIN	GRILLI + PUHALLIN

(W) MONITOIMIUUNI - 6 ASENTOA

0						
0...250			0...250			
OFF	VALO UUNI	KATTO POHJA	POHJA	KATTO POHJA PUHALLIN	POHJA JA PUHALLIN	KAKSOIS- GRILLI + PUHALLIN

(V) MONITOIMIUUNI - 8 ASENTOA

0								
0...250			0...250					
OFF	VALO UUNI	PUHALLIN	KATTO POHJA	PYÖREÄ + PUHALLIN	GRILLI	KAKSOIS- GRILLI	KAKSOIS- GRILLI + PUHALLIN	POHJA JA PUHALLIN

KÄYTTÖOHJEET

LIEDEN POLTTIMIEN SYTYTTÄMINEN (Kuva 17) Vie tulitikku (tai kipinä- tai liekkisytytin) polttimen lähelle ja käännä vastaava säätönuppi asentoon MAX. (Joissain malleissa polttimeen kuuluu elektroninen sytytyslaite, joka aktivoidaan erillisellä painikkeella tai itse säätönuppia painamalla). Mikäli poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, odota ainakin 1 minuutti ennen kuin yrität uudelleen. Liekinvarmistimella varustetuissa malleissa säätönuppia täytyy pitää painettuna vielä noin 10 sekuntia syttymisen jälkeen. Säädä liekki sitten tarpeen mukaan. Aseta säätönuppi maksimi- ja minimiasennon välille, älä **koskaan** maksimi- ja nolla-asennon välille.

UUNITILAN POLTTIMIEN SYTYTTÄMINEN (Kuvat 18/19) Uunin sisällä olevia polttimia sytytettäessä uunin luukku täytyy pitää kokonaan auki. Paina vastaavaa säätönuppia ja käännä se vastapäivään asentoon MAX. Vie tulitikku uunin pohjalla olevan aukon lähelle (grillin poltin sytytetään viemällä tulitikku lähelle etureunan aukkoja). Joissain malleissa polttimeen kuuluu elektroninen sytytyslaite, joka aktivoidaan erillisellä painikkeella (**Kuva 20**) tai painamalla itse säätönuppia. Kun poltin on syttynyt pidä säätönuppia vielä painettuna noin 15 sekuntia. **HUOMIO:** Mikäli poltin ei syty 15 sekunnin kuluessa, odota ainakin 1 minuutti ennen kuin yrität uudelleen.

UUNIN ESILÄMMITYS Odota muutama minuutti polttimen syttymisen jälkeen, sulje sitten uunin luukku ja aseta säätönuppi haluamasi lämpötilan kohdalle. Esilämmitä uunia tyhjänä ainakin 15 minuuttia ennen kuin laitat siihen kypsennettävät ruoat.

SÄHKÖLEVYJEN SYTYTTÄMINEN JA KÄYTTÖ (Kuva 21) Sähkölevyt kytketään päälle kääntämällä vastaava säätönuppi asennosta 0 haluttuun asentoon. Eri tehotasot tunnustetaan numeroilla (0, 1, 2, 3...). Numeron suuretessa lisääntyy käytetty sähköteho. Kun sähkölevy kytketään päälle ensimmäisen kerran tai kun se on ollut pitkään käyttämättä, anna sen toimia tyhjänä "minimiteholla" noin 15 minuutin ajan, jotta eristyksen mahdollisesti imemä kosteus haihtuu. Voit hyödyntää sähkölevyjä parhaiten käyttämällä tasapohjaisia kattiloita ja välttämällä kattiloita, joiden pohja on levyä pienempi.

SÄHKÖUUNIN SYTYTTÄMINEN JA KÄYTTÖ (Kuva 22) Sähköuuneja käytetään tavallisesti toimintavalitsimella sekä termostaattilla, jolla valitaan lämpötila. Uunin mallista riippuen siihen kuuluu eri toimintoja eri kypsennystapoja varten. Pääset suoraan uunin ohjelmoinnin (manuaalinen, analoginen tai elektroninen) kypsennystoimintojen valintaan kun asetat valitsimen asentoon "manuaalinen". Lue ohjeet ja käyttöä koskevat neuvot, jotta saat aikaan parhaat kypsennystulokset: esilämmitys, toiminto, lämpötila, kannatintaso, kypsennysaika.

GRILLI (Kuva 23) Grilliä (kaasupoltin tai sähkövastus) käytetään lieden ohjeissa mainittujen olosuhteiden mukaisesti. Joissain malleissa uunin luukku pidetään raollaan grillauksen aikana. Tällöin säätönupit suojataan lieden varusteihin kuuluvalla mekaanisella suojuksella.

Huomio: Kosketettavissa olevat osat voivat olla hyvin kuumia grillin käytön aikana. Pidä lapset etäällä.

PAISTINVARTAAN KÄYTTÖ (Kuva 24) Paistinvarras käynnistyy mallista riippuen joko manuaalisesti painikkeella tai se lähtee käyntiin automaattisesti yhdessä grillivastuksen kanssa. Työnnä grillattava ruoka vartaaseen ja kiinnitä se haarukoilla. Jaa paino tasaisesti, jotta vartaan moottori ei ylikuormitu turhaan pyörimisen aikana. Laita alemmalle tasolle uunipannu, johon olet kaatanut muutaman desilitran vettä. Näin vältät rasvaroiskeet ja käryn kypsennyksen aikana (**Kuva 25**).

AJASTIN, MINUUTTIKELLO, OHJELMOINTI (MEKAANINEN, ANALOGINEN, ELEKTRONINEN) Mekaaninen ajastin käynnistetään kääntämällä valitsinta ensin myötäpäivään loppuun saakka mekanismin lataamiseksi ja sitten vastapäivään halutun ajan kohdalle (**Kuva 26**). Aika näkyy minuutteina. Kun asetettu aika on kulunut kuuluu äänimerkki. Joissain malleissa ajastin äänimerkin lisäksi kytkee uunin pois toiminnasta. Jos haluat käyttää uunia ilman ohjelmointia, vie ajastimen valitsin asentoon "manuaalinen" (**Kuva 27**). Malleissa, joihin kuuluu ohjelmointi, voidaan ohjelmoida uunin joidenkin toimintojen käynnistyminen, kypsennyksen kesto sekä sammuminen. Myös tässä tapauksessa uunia voidaan käyttää ilman ohjelmointia asettamalla valitsin asentoon "manuaalinen" (**Kuva 28**).

JÄÄHDYTYSPUHALLIN Joihinkin malleihin kuuluu jäähdytyslaite, joka käynnistyy uunin toiminnan aikana. Joissain malleissa laitteen toiminta on riippumaton eikä käyttäjän tarvitse tehdä mitään. Joissain malleissa jäähdytystuuletin toimii vielä uunin toimintojen sammuttamisen jälkeen ja jälkilämmön valvonta-anturi kytkee sen pois toiminnasta. Jäähdytyspuhaltimen toiminta ei vaikuta kaasulla tai sähköllä toimivaan kypsennykseen eikä sen toiminnan estyminen vaikuta laitteen tai käyttäjän turvallisuuteen. Tämä lisälaite lyhentää lieden osien jäähtymisaikaa.

KYPSENNYSOHJEITA

Varmista ennen kypsennyksen aloittamista, että uunissa ovat vain tarpeelliset varusteet. (Tavallisesti riittää ritilä, jolle vuoka asetetaan esilämmityksen jälkeen).

On hyvä antaa uunin lämmetä ainakin 15 minuutin ajan ennen ruoan laittamista uuniin.

Parhaan kypsennystuloksen aikaansaamiseksi on valittava ruoalle sopiva **toiminto, lämpötila, kannatintaso** sekä **kypsennysaika**:

- eri kypsennystoiminnot riippuvat uunin tyypistä.

- lämpötila asetetaan termostaattivalitsimella.

- kannatintasoja on tavallisesti 4 (1 alin, 2 keskitasoa, 1 ylin) (**Kuva 29**).

- kypsennysajat riippuvat ruoan tyypistä ja määrästä, ruokailutottumuksista, makuasioista ja omasta kokemuksesta.

Ruokaohjeissa annetut neuvot ovat tavallisesti riittäviä tyydyttävää lopputulosta varten.

Kannatintasot ovat tavallisesti sopivia useimmille kypsennystyypeille. Näissä uunin osissa termostaattilla asetettu lämpötila on tasainen.

Kaasu-uuneissa mitä alemmas sijoitat ritilän, sitä lähempänä ruoka on lämmönlähdettä (pasta, laatikot, paistit). Ylemmillä tasoilla ruoka on kauempana lämmönlähteestä ja se soveltuu kohoamiselle ja hitaalle kypsennykselle.

Sähköuuneissa ylemmät kannatintasot ovat lähempänä vastusta (ruoan yläpinnan ruskistaminen ja grillaus).















Ruoan määrä ja astioiden eri materiaali sekä paksuus (terakotta, lasi, alumiini, teräs) vaikuttavat ruokaohjeessa mainittuun kypsennysaikaan.

Kiertoilmakypsennys poistaa elintarvikkeista kosteutta ja se soveltuu vatkatuille kakuille, eri ruokien samanaikaiselle kypsennykselle ja suurille ruoka-annoksille.

Hitaan kypsennyksen ja kohoamisen aikana uunin luukku ei pidä avata, jotta termostaatin lämmitysjakso ei muutu.

Laita grillauksen tai paistinvarran käytön ajaksi alemmalle ritilälle uunipannu, jossa on muutama desilitra vettä. Näin vältät rasvaroiskeet ja käryn.

Jos kypsennys kestää kauan, voit säästää energiaa hyödyntämällä jälkilämpöä. Kytke uuni pois päältä muutama minuutti ennen ruokaohjeessa annetun kypsennysajan päättymistä ja pidä uunin luukku kiinni. Uunitilan eristys sallii ruoan kypsymisen loppuun saakka.

UUNIN TOIMINNOT		KYPSENNYKSEN ERITYISOMINAISUUDET
Poltin UUNI		Lämpö tulee alhaalta. Sopii kaikille ruokalajeille. Käytä hidasta kypsymistä ja kohoamista varten ylempiä kannatintasoja ja muista esilämmittää uuni sopivaan lämpöön.
Poltin GRILLI		Liekin lämmittävä vaikutus kohdistuu suoraan ruokaan. Sopii kaikenlaisen ruoan nopeaan ja tehokkaaseen grillaamiseen. Hyödyllinen pastan ja laatikoiden loppuruskistuksessa.
Poltin UUNI ja puhallin		Lämpö tulee alhaalta ja puhallin levittää sen tasaisesti koko uunitilaan. Poltin ei vaikuta suoraan ruokaan. Soveltuu kaikille ruokalajeille. Esilämmitä aina uuni.
GRILLI sähkö		Sähkövastuksen lämpö vaikuttaa suoraan ruokaan. Käytetään erilaisten lihojen rasvan poistamiseen. Sopii hyvin kevyeen ruokavalioon.
KATTO POHJA		Perinteinen sähköllä toimiva kypsennys. Kahden vastuksen tuottama lämpö kohdistuu ruokaan ja optimoi kaikenlaisten ruokien kypsymisen. Parhaat kannatintasot kakkuja ja leivonnaisia varten ovat keskitasot.
KATTO		Minimiteho. Ihanteellinen pienten ruokamäärien lämmittämiseen.
POHJA		Alhaalta tuleva lämpö soveltuu hitaalle, alhaisella lämpötilalla tapahtuvalle kypsennykselle. Sähkönkulutus on alhainen. Ihanteellinen einesten lämmittämiseen.
PUHALLIN		Pakasteiden sulattaminen, sulamisaika on 1/3 tavallista lyhyempi.
PYÖREÄ + PUHALLIN		Kiertoilmakypsennys. Lämpö leviää tasaisesti kaikille kannatintasoille. Mahdollistaa erilaisten ruokien samanaikaisen kypsennyksen. Muista ottaa huomioon eri kypsennysajat. Kosteuden poistaminen optimoi vihannesten, kalan ja vatkatujen kakkujen kypsymisen.
GRILLI + PUHALLIN		Vastukseen liitetty puhallin tehostaa lämmön kiertämistä ja tekee kypsennyksestä hellävaraisemman. Ihanteellinen suurten lihapalojen perusteellista kypsennyksen varten.
KATTO POHJA PUHALLIN		Perinteiseen sähköllä toimivaan kypsennykseen on lisätty puhallin, joka levittää lämmön tasaisesti, haihuttaa liian kosteuden ja tekee lämpötilan tasaiseksi kaikilla tasoilla. Sopii kaikenlaiseen kypsennykseen.
KAKSOIS-GRILLI		Ihanteellinen suurten pintojen grillaamiseen.
KAKSOIS-GRILLI + PUHALLIN		Puhallin yhdessä vastusten tehokkaan toiminnan kanssa nopeuttaa suurten ruokamäärien kypsymistä.
POHJA + PUHALLIN		Alhaalta tuleva lämpö leviää tasaisesti uunitilaan ja mahdollistaa hitaan ja hellävaraisen kypsennyksen alhaisella energian kulutuksella.

HUOLTO

Sulje pääkaasuhana ja kytke laite irti sähköverkosta ennen minkään huolto- tai puhdistustoimenpiteen suorittamista.

HANOJEN VOITELU Jos hanan tai termostaatin kääntäminen käy ajan myötä vaikeaksi, se voidaan voidella. Toimenpiteen saa tehdä ainoastaan valtuutettu henkilökunta.

UUNIN LAMPUN VAIHTAMINEN (Kuva 30) Kytke laite irti sähköverkosta. Ruuvaa auki uunitilan sisällä oleva lampun suojus. Irrota lamppu ja vaihda se uuteen samantehoiseen, korkeita lämpötiloja (300°C) kestäväään lamppuun. Laita suojus paikalleen.

UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN (Kuva 31) Avaa uunin luukku. Lukitse saranat avoimeen asentoon kiinnikkeiden avulla. Nosta luukku ylös ja vedä sitä ulospäin, jotta se irtoaa saranoista. Luukku kootaan takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

PUHDISTUS

Säännöllinen puhdistaminen estää rasvakerroksen kerääntymisen. Rasvakerros voi aiheuttaa käryä, pahaa hajua ja toimintahäiriöitä. Ritilät, polttimet, säätönupit, pellit ja lasit voidaan irrottaa puhdistamista varten. Ne puhdistetaan haalealla saippuavedellä tai kaupoista saatavissa olevilla erikoispuhdistusaineilla. Älä käytä teräsvillaa, pesujauheita, soodapohjaisia pinta-aktiivisia aineita, hankaussieniä, happoja tai klooria sisältäviä tuotteita. Huuhtelee kaikki osat pesun jälkeen ja kuivaa ne huolellisesti ennen käyttöä. Jokainen irrotettu osa täytyy laitteen moitteettoman ja turvallisen toiminnan takaamiseksi laittaa takaisin alkuperäiselle paikalleen.

RUOSTUMATTOMIEN TERÄSPINTOJEN HUOLTO JA PUHDISTUS (AISI 304, AISI 430): Kuivat ruokatahrat ja -jäänteet poistetaan haalealla saippuavedellä. Tarpeen vaatiessa voit käyttää apuna puukaavinta. Jos pintaan tulee naarmuja, sitä voidaan hioa hienolla teräsvillalla tai synteettistä kuitua olevalla hankaussienellä. Muista hangata alkuperäisen pintaviimeistelyn suuntaan. Huonosta kunnossapidosta tai hapettavista aineista aiheutuneet ruostetahrat voidaan poistaa sopivilla tuotteilla, kysy neuvoa teollisuuskäyttöön tarkoitettujen pesuaineiden valmistajalta (esim. Soilax, Diversey, Level, Oakite, Henkel). Palamisen aiheuttama tummuminen tai kuumuudesta johtuvat läiskät poistetaan kaupoista saatavissa olevilla erikoistuotteilla (esim. Smac), jotka palauttavat teräksen kiillon ja suojaavat pintaa estäen syöpymistä aiheuttavan kosteuden ja lian pinttymisen.

LASIPINTOJEN PUHDISTUS: Puhdista lasi aina kylmänä, käytä kosteaa liinaa ja lasinpesuainetta (esim. Vetril, Deco, Glassex).

ROMUTUS (Kuva 31)

Tässä kodinkoneessa on komponentteja, jotka määritellään sähkö- ja elektroniikkalaiteromuksi (WEEE). Ympäristönsuojelun huomioon ottava romuttaminen vaatii jätteiden lajittelemista. Koneessa on seuraavia WEEE-komponentteja: kondensaattorit, kytkimet, painetut piirit, sähköjohdot.

TÄTÄ KODINKONETTA EI SAA HEITTÄÄ KOTITALOUSJÄTTEISIIN VAAN SE ON TOIMITETTAVA KERÄYSKESKUKSEEN:



Kuva 31

Direktiivin 2002/96/EY (WEEE) mukaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromun hävittämistavan tarkoituksena on ympäristön ja henkilöiden terveyden suojeleminen sekä luonnonvarojen hoito ja järkevä käyttö.

Kun jälleenmyyjä toimittaa asiakkaalle uuden kodinkoneen hän sitoutuu myös ottamaan vastaan käytetyn laitteen ja toimittamaan sen valtuutettuun erikoiskomponenttien keräyskeskukseen.

Tämän kodinkoneen valmistaja toimii direktiivin 2002/96/EY mukaisesti ottaen osaa WEEE-komponenttien keräämiseen ja tukien niiden uusiokäyttöä ja kierrätystä.

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI

YLEISTIETOJA TOIMINNASTA Paina toimintopainiketta ja aseta sitten aika painikkeilla +/- . Säätö tapahtuu nopeammin, jos pidät painiketta painettuna. Paina toimintopainiketta kevyesti ja kun lasket sen, näyttöön tulee valitsemasi toiminto, joka pysyy näkyvässä 5 sekuntia. Tänä aikana voit tehdä asetuksen. Kun toimintopainikkeen laskemisesta tai asetuksen tekemisestä on kulunut 5 sekuntia, näyttöön palaa kellonaika. Valittu ohjelma käynnistyy välittömästi. Päätä ohjelmointi valitsemalla haluamasi uunin toiminto ja lämpötila. Kun laite kytketään sähköverkkoon (tai sähkökatkon jälkeen) näyttöön tulee kolme vilkkuvaa nollaa. **Aseta kellonaika.**

KELLONAJAN ASETTAMINEN Valitse kellotoiminto painamalla samanaikaisesti painikkeita Kypsennysaika ja Kypsennyksen päättymisaika. Aseta aika painikkeilla +/-.

MANUAALINEN TOIMINTA Paina samanaikaisesti painikkeita Kypsennysaika ja Kypsennyksen päättymisaika. Symboli A (automaattinen ohjelma) katoaa ja näyttöön tulee kattilan kuvake (manuaalinen toiminta). Tämä toimenpide peruuttaa kaikki asetetut ohjelmat.

PUOLIAUTOMAATTINEN TOIMINTA: KYPSENNYSAIKA Paina painiketta Kypsennysaika ja aseta aika painikkeilla +/- . Näyttöön tulee symboli A (automaattinen ohjelma) ja kattilan kuvake. Releen ulostulo aktivoituu. Kypsennysajan päätyttyä kuuluu äänimerkki, rele kytkeytyy pois käytöstä ja symboli A vilkkuu.

PUOLIAUTOMAATTINEN TOIMINTA: KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA Paina painiketta Kypsennyksen päättymisaika ja aseta kellonaika painikkeilla +/- . Näyttöön tulee symboli A (automaattinen ohjelma) sekä kattilan kuvake. Releen ulostulo aktivoituu. Kypsennysajan päätyttyä kuuluu äänimerkki, rele kytkeytyy pois käytöstä ja symboli A vilkkuu.

AUTOMAATTINEN TOIMINTA: KYPSENNYSAIKA, KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA JA KÄYNNISTYMISAIKA Paina painiketta Kypsennysaika ja aseta kesto painikkeilla +/- . Näyttöön tulee symboli A (automaattinen ohjelma) sekä kattilan kuvake. Releen ulostulo aktivoituu. Paina painiketta Kypsennyksen päättymisaika ja aseta aika painikkeilla +/- . Näin määrität viivästetyn käynnistysajan. Jos asetus ei ole oikea, kuuluu äänimerkki. Kypsennysajan päätyttyä kuuluu äänimerkki, rele kytkeytyy pois käytöstä ja symboli A vilkkuu.

AJASTIN (AJAN OSOITTAMINEN JA ÄÄNIMERKKI) Paina painiketta Ajastin ja aseta aika painikkeilla +/- . Ajan kuluessa näytössä palaa kellon merkkivalo. Kun asetettu aika on kulunut kuuluu äänimerkki.

ÄÄNIMERKKI Äänimerkki kuuluu 7 minuutin ajan kun aika tai kypsennysohjelma on päättynyt. Voit hiljentää äänimerkin painamalla yhtä kolmesta toimintopainikkeesta (Ajastin, Kypsennysaika tai Kypsennyksen päättymisaika). Ääntä voi muuttaa painikkeella (-).

OHJELMOINNIN TARKISTAMINEN JA ASETUSVIRHEET Voit tarkistaa asetetun ohjelman painamalla toimintopainiketta. Ohjelmointivirheet osoittaa äänimerkki ja symbolin A vilkkuminen.

OHJELMAN PERUUTTAMINEN Voit peruuttaa ohjelman valitsemalla manuaalisen toiminnan (paina samanaikaisesti painikkeita Kypsennysaika ja Kypsennyksen päättymisaika).

ELEKTRONINEN AJASTIN

KELLONAJAN ASETTAMINEN Paina PAINIKETTA 1 ja laske se. Painamalla PAINIKETTA 3 siirryt numeroissa eteenpäin (+) ja PAINIKKEELLA 2 palaat taaksepäin (-). Kun olet asettanut KELLONAJAN odota 10 sekuntia, jotta se tallentuu muistiin automaattisesti.

AJASTIMEN OHJELMOINTI Painamalla PAINIKETTA 3 siirryt numeroissa eteenpäin (+) ja PAINIKKEELLA 2 palaat taaksepäin (-). Voit asettaa ajan välillä 10 sekuntia - 10 tuntia. Noin 5 sekunnin kuluttua alkaa jäljellä olevan ajan lasku, jonka päätyttyä kuuluu äänimerkki.

ÄÄNIMERKIN SAMMUTTAMINEN Paina PAINIKETTA 3.