

**SV**

**INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION,  
UNDERHÅLL OCH ANVÄNDNING AV  
GASSPIS  
60x60 cm (MODELL M6/M6V)**

**LÄS INSTRUKTIONSHÄFTET INNAN MAN INSTALLERAR OCH ANVÄNDER UTRUSTNINGEN.**

**310983**

Dessa instruktioner är endast giltiga för destinationsländer där identifieringssymbolerna finns tryckt på instruktionshäftets framsida och på utrustningens etikett.  
Tillverkaren kan inte anses ansvarig för eventuella skador på saker eller personer som uppstått på grund av en icke korrekt installation eller av felaktigt bruk av utrustningen.

Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella felaktigheter i detta häfte på grund av tryckfel eller avskrivningsfel. Även estetiken av de återgivna figurerna är indikativa.  
Tillverkaren förbehåller sig rätten att utföra modifieringar på sina produkter då detta anses nödvändigt och lämpligt, utan att för det påverka sina säkra och funktionella egenskaper.

#### INNEHÅLL:

ALLMÄNNA GARANTIVILLKOR.....	sid. 2
TEKNISK ASSISTANS EFTER INKÖPET OCH RESERVDELAR.....	sid. 2
TEKNISK MANUAL FÖR INSTALLATÖREN .....	sid. 3
INFORMATION FÖR INSTALLATÖREN .....	sid. 3
INSTALLATION AV SPISEN.....	sid. 3
VIKTIGA FÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATION AV UTRUSTNINGEN.....	sid. 3
VENTILATION AV LOKALERNA.....	sid. 3
PLATS OCH LUFTNING .....	sid. 3
ANSLUTNING AV UTRUSTNINGEN TILL GASLEDNING.....	sid. 3-4
ANPASSNING TILL OLIKA TYPER AV GAS.....	sid. 4-5
REGLERING BRÄNNARE .....	sid. 5
ELEKTRISK ANSLUTNING AV UTRUSTNINGEN: .....	sid. 6
TYPER AV MATARKABLAR.....	sid. 6
UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN.....	sid. 7
BYTE AV KOMPONENTER.....	sid. 7
BRUKS OCH UNDERHÅLLSANVISNING.....	sid. 7
BESKRIVNING AV ENHETERNA PÅ ARBETSYTAN.....	sid. 7
BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN.....	sid. 7-8
ANVÄNDNING AV BRÄNNARNA.....	sid. 8
ANVÄNDNING AV GASUGNEN.....	sid. 8-9
ANVÄNDNING AV TERMOSTATEN MED SERIEKOMMUTATOR.....	sid. 10
ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA TERMOSTATEN.....	sid. 10
ANVÄNDNING AV KOMMUTATOR 9+0 .....	sid. 10-11
ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA UGNEN MED VARMLUFT.....	sid. 11
ANVÄNDNING AV ELEKTRISK UGN MED VARMLUFT.....	sid. 11-12
ANVÄNDNING AV GASGRILL.....	sid. 12
ANVÄNDNING AV DEN STATISKA ELEKTRISKA GRILLEN.....	sid. 13
ANVÄNDNING AV ELEKTRISK VARMLUFTSGRILL.....	sid. 13
ANVÄNDNING AV MINUTRÅKNARKLOCKAN.....	sid. 13
ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN.....	sid. 13-14
ANVÄNDNING AV DEN SJÄLVRENANDE UGNEN.....	sid. 14
RENGÖRING AV UTRUSTNINGEN.....	sid. 14

#### DENNA UTRUSTNING HAR TILLVERKATS FÖR EJ PROFESSIONELL ANVÄNDNING OCH FÖR HUSHÅLLSBRUK.

##### ALLMÄNNA GARANTIVILLKOR:

Tillverkaren åtager sig att under ett års tid från och med inköpsdatum byta ut delar på utrustningen som skulle vara defekta i material eller från produktion. Detta gäller med undantag för lampor, kristaller och alla eventuella skador som beror på transporten, vilken alltid är transportörens ansvar.

Under garantiperioden så åtager sig företaget att reparera och vid behov gratis byta ut defekta delar om de anses som sådana efter en kontroll från en tekniker från serviceassistenten. I detta fall så debiteras endast kostnader för transport och nödvändiga resor för material och servicepersonal. Ifall köparen kräver en granskning så faller eventuella kostnader på honom.

försändelse av den nya delen eller ingripande från vår kvalificerade personal kommer att ske snarast möjligt.

Möjliga förseningar ger ingen förlängning av garantiperioden eller eventuella förfrågningar från kunden om skadeersättning.

Företaget svarar inte för fel eller defekter som uppstått på grund av ouppmärksamhet eller omändringar vid användning och installation av utrustningen eller vid tidigare utförda ingrepp som utförts av ej kvalificerad personal eller som ej har auktoriserats. Garantin gäller från och med inköpsdatumet och upphör att gälla i slutet av 12:e månaden efter inköpet. Eventuella reparationer eller kvalificerad assistans då garantin upphört att gälla debiteras helt och hållet köparen.

##### TEKNISK ASSISTANS EFTER INKÖPET OCH RESERVDELAR

Innan utrustningen lämnar fabriken så har den provkörts och fininställts utav en kvalificerad expertis personal.

Alla reparationer eller fininställningar som följande behövs utföras måste utföras av kvalificerad personal.

På grund av detta så rekommenderar vi att Ni vänder Er till återförsäljaren eller närmaste servicecenter och informerar dem om vilken typ av utrustning Ni har och vad som är fel på den.

Vid byte av defekta delar så rekommenderas det att byta ut dem mot original reservdelar och som endast kan inskaffas hos våra tekniska servicecenter eller auktoriserade affärer.

# TEKNISK MANUAL FÖR INSTALLATÖREN

## INFORMATION FÖR INSTALLATÖREN

Installation, alla regleringar, omändringar och underhåll som finns listade i denna del får endast utföras av kvalificerade fackmän.

En felaktig installation kan orsaka skador på personer, djur eller saker och för vilka tillverkaren inte kan anses ansvarig. Säkerhetsanordningarna eller automatisk reglering av utrustningar under anläggningens livslängd får endast modifieras av tillverkaren eller utav auktoriserad vederbörlig leverantör.

## INSTALLATION AV SPISEN

Efter att tagit bort utrustningens lösa delar från deras inre och yttre emballage så försäkra sig om att spisen är hel. Vid tvekan så använd inte utrustningen och vänd Er följande till kvalificerad personal.

**Emballagets komponenter ( expanderad polystyren, säckar, kartong, spikar ), skall hållas på avstånd från barn då dessa är farliga objekt.**

Spisen är av typen Y (ref. norm EN 60335-2-6 plus följande variationer för vad som gäller skyddsgrad mot fara för brand); detta innebär att utrustningen kan installeras enskilt i närheten av en väg med ett avstånd på minst 20mm ( Fig. 2 , Installation klass 1 ) eller inbyggd mellan två väggar ( Fig. 1 Installation klass 2 underklass 1 ). En enda sidovägg som överstiger höjden av arbetsytan är möjligt och denna måste ha ett minimumavstånd på 70mm från spiskanten ( Fig. 2 Installation klass 1 )

Värdena vid skisserna är uttryckta i millimeter.

Eventuella väggar för närliggande möbler och väggar som finns bakom spisen måste vara utförda i ett tåligt material som är i grad att motstå värme och klara av att motstå en övertemperatur på 65 K.

Utrustningen kan installeras både som klass 1 såsom klass 2 underklass 1.

**VIKTIGT:** när utrustningen installeras som klass 2 underklass 1 så vi anslutning till gasnätet så använd endast flexibla metallslangar i enlighet med norm UNI 9891

## VIKTIGA FÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATION AV UTRUSTNINGEN

Vi vill informera installatören om att detta är en spis av modell Y; detta innebär att den kan installeras fritt, på ett isolerat sätt eller insatt mellan köksutrustningar eller mellan en utrustning och den murade väggen.

Installation av utrustningen måste utföras i enlighet med gällande nationella lagar.

Denna anordning är inte ansluten till en evakueringsanordning för förbränningsprodukter. Den måste därför vara ansluten i enlighet med gällande nationella lagar.

**Speciellt uppmärksamhet skall ägnas åt föreskrifterna som återges nedan i avsnittet för luftning och ventilation av lokalerna. Eventuella skåp som finns ovanför arbetsytan måste ha ett avstånd från denna på minst 700 mm.**

## VENTILATION AV LOKALERNA

För att garantera en korrekt funktion av utrustningen så är det nödvändigt att lokalen där den skall installeras är kontinuerligt ventilerad. Lokalens volym får inte vara under 25 m<sup>3</sup> och kvantiteten nödvändig luft skall anpassas till reguljär förbränning av gas och lokalens ventilation.

Luftens naturliga flöde sker genom permanenta öppningar som utförs i väggarna i lokalen som skall ventileras: **dessa öppningar skall vara anslutna utomhus och skall ha en minimum sektion på 100 cm<sup>2</sup> ( se Fig.3 ).**

Dessa öppningar skall vara tillverkade på så vis att dem inte täpps till.

Det är också tillåtet med en indirekt ventilation genom att hämta luft från närliggande lokaler till den lokal som skall ventileras och genom att till fullo respektera vad som föreskrivs i gällande nationella lagar.

**VIKTIGT:** Om brännarna på arbetsytan inte har levererats med en säkerhetsanordning med temperaturelement så måste ventilationsöppningarna som återges ovan ha en minimum sektion på 200 cm<sup>2</sup>.

## PLATS OCH LUFTNING

Utrustningar för tillagning med gas skall alltid evakuera förbrända produkter genom spiskåpor som är anslutna till skorstenar, rökgångar eller direkt utomhus ( Fig.4 ). I de fall där det inte är möjligt att sätta dit en spiskåpa så är det tillåtet att använda en fläkt som installeras på fönstret eller direkt fastsatt utomhus och som sätts i funktion samtidigt som utrustningen ( Fig.5 ). Detta gäller på villkor att man helt och hållet respekterar föreskrifterna som berör ventilation och som beskrivs i gällande nationella lagar.

## ANSLUTNING AV UTRUSTNINGEN TILL GASLEDNING

Innan man börjar med att ansluta utrustningen till gasledningen så måste man först försäkra sig om att informationen på märkplåten som finns på matuppvärmningslådan eller på baksidan av spisen är överensstämmande med gasens distributionsledning.

En etikett fastsatt i slutet av detta häfte och på den nedre delen av matuppvärmningslådan (eller på baksidan) av utrustningen indikerar regleringsvillkoren av utrustningen: typ av gas och driftstryck.

**Då gasen blir distribuerad genom kanaler så skall utrustningen anslutas till anläggningen för gastillförsel:**

- med flexibel slang i rostfritt stål med kontinuerliga väggar enligt norm UNI-CIG 9891, med maximal töjning på 2 meter och packningstäthet enligt normen UNI 9264. Denna slang skall inte klättra längs våningsplan där den kan

sammanpressas av saker och den får inte komma i kontakt med rörliga delar på den inbyggda utrustningen såsom lådor, vilket kan skada den.

- med flexibel slang i gummi i enlighet med normen UNI 7140 med en töjning på mellan 0,04 och 1,5 meter. Denna slang skall regelbundet bytas ut innan sista förbrukningsdag och som finns tryckt på denna.

Tätheten för utrustningens anslutning till gasnätet garanteras av fixeringen av den flexibla slangen med normala klämmor för flexibla slangar i gummi. Denna slang skall inte klättra längs våningsplan där den kan sammanpressas av saker och den får inte komma i kontakt med rörliga delar såsom lådor.

**Om gasen hämtas från en behållare så skall utrustningen som matas med en tryckregulator i enlighet med normen UNI-CIG 7432, vara ansluten:**

- med flexibla slangar i rostfritt stål med kontinuerligt klädda väggar enligt normen UNI-CIG 9891, med maximal töjning på 2 meter och packningstäthet enligt normen UNI 9264. Denna slang skall inte klättra längs våningsplan där den kan sammanpressas av saker och den får inte komma i kontakt med rörliga delar såsom lådor. Det rekommenderas att applicera en speciell anpassare, som är lätt att finna på marknaden, på den flexibla slangen för att underlätta anslutningen till tryckregulatorns gummihållare som finns monterad på behållaren.

- med flexibel gummislang i enlighet med norm UNI 7140 med en töjning på 0,04 till 1,5 meter. Denna slang måste regelbundet bytas ut innan sista förbrukningsdag och som finns tryckt på denna. Tätheten för utrustningens anslutning till gasnätet garanteras av fixeringen av den flexibla slangen med normala klämmor för flexibla slangar i gummi. Denna slang skall inte klättra längs våningsplan där den kan sammanpressas av saker och den får inte komma i kontakt med rörliga delar såsom lådor.

**VIKTIGT: Kom ihåg att utrustningens koppling för gasintag är räfflad 1/2 gas cylindrisk hane enligt normen UNI-ISO 228-1.**

**För anslutning av utrustningen till gasnät genom flexibel gummislang så krävs en extra gummihållaranslutning ( Fig. 6 ) som levereras med utrustningen i enlighet med norm UNI 7141.**

**Vi vill dessutom påminna om att fast utrustning eller utrustning ditsatt mellan två möbler skall anslutas till systemet med en stel metallslang eller en flexibel slang i rostfritt stål med kontinuerliga väggar i enlighet med vad som föreskrivits i norm UNI 7129 paragraf 2.5.2.3.**

#### **ANPASSNING TILL OLIKA TYPER AV GAS**

**INNAN MAN UTFÖR NÅGOT SOM HELST UNDERHÅLLSARBETE SÅ MÅSTE UTRUSTNINGEN KOPPLAS BORT FRÅN MATNINGSNÄTET FÖR GAS OCH ELEKTRICITET!**

#### **BYTE AV MUNSTYCKEN FÖR FUNKTION MED ANDRA TYPER AV GAS:**

**För byte av brännarnas munstycken på arbetsytan så utför följande ingrepp:**

1. Ta loss sladden från det elektriska uttaget för att undvika all elektrisk kontakt.
2. Ta bort gallren från arbetsytan ( Fig. 7).
3. Ta bort brännarhuvudena ( Fig. 7).
4. Med en sexkantig röryckel på 7 mm, så lossa munstyckena och byt ut dem mot de som är anpassade till den nya gastypen (Fig.8) och som överensstämmer med vad som indikeras i tabell Nr. 1.

**För byte av munstycken för ugnbrännaren så utför följande ingrepp:**

1. Ta bort ugnspanen genom att lossa på skruvarna G (om det ingår), och ta bort ytan ( Fig. 8).
2. Lossa på skruven V och dra ut brännaren från stödet genom att vara uppmärksam på så man inte skadar tändstiftet och temperaturelement ( Fig. 9).
3. Med en sexkantig röryckel på 10 mm så byt ut munstycket R mot det som avses för den nya gas typen och som överensstämmer med vad som indikeras i tabell Nr. 1.

**Gör följande för att byta ut grillbrännarens munstycke:**

1. Lossa skruven A och ta bort brännaren från stödet. Var försiktig så att inte tändstiftet och termoelementet skadas (fig.9A).
2. Använd en 7 mm sexkantig röryckel för att byta ut munstycket C mot det som är avsett för den nya gastypen enligt tabell 1.

**VIKTIGT: Efter att man utfört de så kallade bytena så skall en tekniker reglera brännarna såsom beskrivs i följande paragraf. Eventuella regleringsenheter och förregleringar skall sigilleras och den nya etiketten som motsvarar den nya gasregleringen skall appliceras på utrustningen.**

**Denna etikett finns i påsen för reservdelsmunstycken.**

TABELL Nr.1 (gäller för spisar M6/M6V ) UTRUSTNING I KATEGORI: III1a2H3B/P

Brännare	Typ av gas	Tryck	Diameter munstycke	Nominellt Flöde				Reducerat Flöde		Diameter by-pass
		mbar	1/100 mm.	G/h	l/h	kw	Kcal/h	Kw	Kcal/h	1/100 mm.
Reserv	Stads gas G110	8	140	-	227	1	860	0,48	413	34
	Naturell G 20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butan G 30	30	50	72	-	1	860	0,48	413	34
	Propan G 31	30	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Halvsnabb	Stads gas G110	8	185	-	397	1,75	1505	0,6	516	36
	Naturell G 20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butan G 30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propan G 31	30	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Snabb	Stads gas G110	8	265	-	681	3	2580	1,05	903	52
	Naturell G 20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butan G 30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propan G 31	30	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Ultra snabb	Stads gas G110	8	280	-	794	3,5	3010	1,8	1548	65
	Naturell G 20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butan G 30	30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propan G 31	30	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Ugn	Stads gas G110	8	250	-	681	3	2580	1	860	48
	Naturell G 20	20	125	-	286	3	2580	1	860	48
	Butan G 30	30	85	218	-	3	2580	1	860	48
	Propan G 31	30	85	214	-	3	2580	1	860	48
Grill	Stads gas G110	8	190	-	408	1,8	1548	-	-	By -pass
	Naturell G 20	20	96	-	172	1,8	1548	-	-	
	Butan G 30	30	65	131	-	1,8	1548	-	-	
	Propan G 31	30	65	128	-	1,8	1588	-	-	

### REGLERING BRÄNNARE

#### 1) Reglering av primärluft:

**Reglering av ugnbrännare:** för att utföra en reglering av ugnbrännarens primärluft så skall man följa sekvensen som indikeras nedan:

1. Ta bort ugnens bottenplatta.
2. Lossa på skruven **P** och reglera positionen **X** venturikonen (Fig.10) enligt indikationerna i tabell Nr. 2

TABELL Nr.2:

Typ av gas	BRÄNNARE	
	Ugn	Grill
Stads gas G110	helt öppen	13 mm
Stads gas G120	helt öppen	13 mm
Naturell G 20	helt öppen	13 mm
Butan G 30	helt öppen	helt öppen
Propan G 31	helt öppen	helt öppen

#### 2) Reglering av brännarnas "MINIMUM" :

**Reglering av arbetsplanens brännare:** för att utföra en reglering av brännarnas minimum på arbetsplanens så fortsätt med att följa sekvensen som indikeras nedan:

1. Tänd brännaren och ställ vredet i positionen MINIMUM (liten flamma).
2. Ta bort vredet från den fastsatta kranen genom ett enkelt tryck på dess stav.
3. Om spisen inte är utrustat med säkerhetsventiler på brännarna så sätt en liten bladskruvmejsel vid sidan av kranens stav (Fig. 11) och vrid åt höger eller vänster på strypskruven ända tills flammen på brännaren är lämpligt reglerad till minimum; om spisen är utrustat med säkerhetsventiler så är strypskruven inte placerad på stavskåran utan på kranstommen (Fig. 12).
4. Försäkra sig om att flammen inte släcks då man snabbt ändrar från positionen MAXIMAL till positionen MINIMUM.

**Reglering av ugnbrännare:** för att utföra en reglering av minimum så fortsätt med att följa sekvensen som indikeras nedan:

1. Ta bort elsladden innan man utför regleringen.
2. Ta loss vredet.
3. Ta bort kontroll frontplattan genom att lossa på fixeringskruvarna under frontplattan.
4. Sätt vredet för termostaten.
5. Tänd brännaren genom att ställa vredet på MAXIMAL (manuell tändning med tändsticka)
6. Stäng ugnsluckan och låt ugnen var i funktion åtminstone i 10 minuter.
7. Ställ vredet i positionen för MINIMUM (motsvarande 120°) och dra sedan ur den.

8. Med en bladskruvmejsel så ingrip på strypskruven (Fig. 13) och genom att samtidigt observera flammen genom spisens fönster och värdera konsistensen på så sätt att den hålls tänd och genom att utföra snabba byten från MINIMUM positionen till MAXIMUM.
9. Montera tillbaka frontplattan genom att utföra proceduren i punkt 3 i omvänd ordning.

**Justering av grillbrännare:** Lossa skruven **P** och ändra venturikonens läge **X** för att justera grillbrännaren (fig. 10A) enligt tabell 2.

**VIKTIGT:** Den så kallade regleringen skall endast utföras med brännare som fungerar med metangas. Medan brännare som fungerar med vätskegas så skall skruven blockeras längst in i riktningen medsols. Grillbrännaren fungerar alltid på maximalt så därför avses ingen minimumreglering.

#### ELEKTRISK ANSLUTNING AV UTRUSTNINGEN:

**Den elektriska anslutningen skall utföras i enlighet med normerna och dispositionerna för gällande lagar.**

Innan man utför anslutningen så kontrollera att:

- Anläggningens elektriska tillförsel och strömutfog är anpassade till utrustningens maximala effekt (se signaleringsetikett applicerad på kassunens nedre del).
- Uttaget eller anläggningen är utrustad med en effektiv jordanslutning enligt normer och dispositioner för aktuellt gällande lagar. Det avses allt ansvar vid försumlighet av dessa dispositioner.

**När anslutningen till strömnätet utförs genom ett uttag:**

- Applicera en standardstickpropp till matarkabeln (om detta inte medföljer) anpassad till effekten som indikeras på signaleringsetiketten Anslut ledarkablarna enligt schemat som i FIG. 14 och var noggrann med att respektera nedanstående samband:

**bokstav L (fas) = brunfärgad ledare;**

**bokstav N (neutral) = blåfärgad ledare;**

**symbol  $\perp$  (jord) = gul-grön färgad ledare;**

- Matarkabeln skall vara placerad på så vis att den inte på något ställe når en övertemperatur på 75 K.
- Använd inte reduceringsbitar, adeptor eller shuntar vid anslutningen då dessa kan ge upphov till falska kontakter med medföljande överhettningar.

**När anslutningen utförs direkt till det elektriska nätet:**

- Sätt en enpolig strömbrytare mellan utrustningen och nätet dimensionerat till utrustningens last och med en minimumöppning mellan kontakterna på 3 mm.
- Kom ihåg att jordkabeln inte skall brytas av strömbrytaren.
- Som alternativ så kan den elektriska anslutningen även skyddas med en differentialbrytare med hög känslighet.

Det rekommenderas starkt att fixera den avsedda jordkabeln i färgen gul-grön till en effektiv jordanslutning.

**VARNING: vid byte av matarkabeln så rekommenderas det att jordkontakt donet (gul-grönt) som är anslutet till kabelfästet är cirka 2 cm längre än de andra kontaktdonen.**

#### TYPER AV MATARKABLAR

Matarkabeln för utrustningen skall vara med skyddshuvar PVC dvs. av typen H05VV-F, eller med skyddshuva i gummi dvs. av typen H05RR-F och dess sektion måste motsvara värdena som indikeras i tabell Nr. 3.

TABELL Nr.3: Typer och sektion för matarkablar.

Funktion arbetsplan	Funktion ugn	Sektion kablar
Endast gas brännare	Gasugn	3X0,75 mm <sup>2</sup>
	Gasugn Elektrisk grill	3X1 mm <sup>2</sup>
	Statisk elektrisk ugn	3X1 mm <sup>2</sup>
	Elektrisk ugn med varmluft multi-9	3X1,5 mm <sup>2</sup>

**VIKTIGT :** Utrustningen är i enlighet med föreskrifterna i direktiv CEE 90/396 gällande utrustning för tillagning med gas för hushållsbruk. Alla våra utrustningar har planlagts och tillverkats i enlighet med de Europeiska normerna EN 60 335-1 och

EN 60 335-2-6 plus tillhörande tillägg, i enlighet med dispositionerna i de Europeiska direktiven för låg spänning 73/23 och 93/68. De är också i enlighet med dispositionerna i Europeiska direktiven 89/336 gällande elektromagnetisk kompatibilitet.

# UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN

## BYTE AV KOMPONENTER

Innan man utför några som helst underhållsinsgrepp så koppla ifrån utrustningen från tillförseln av gas och elektricitet.

För byte av komponenter såsom olika vred och brännarhuvuden så är det tillräckligt att dra ut dem från sina säten utan att montera ned några delar av spisen.

För byte av komponenter såsom brännarskivor, kranar och elektriska komponenter så måste man följa proceduren som beskrivs i paragrafen för reglering av brännarna. Vid byte av kran eller gastermostat så måste man även lossa på de två fixeringsskruvarna på gasrampens bakre del genom att lossa på de 4 skruvarna (2 x fäste) som fixerar den till resten av spisen och lossa på de 2 skruvarna som fixerar kranarnas hake till kontrollstödet efter att ha dragit ut alla vred. Vid byte av termostaten för gas eller elektrisk så måste man även montera ned spisens bakre skydd genom att lossa på tillhörande skruvar för att kunna dra ur och ställa tillbaka termostatens knapp.

För byte av ugnslampa så räcker det att lossa på skyddshuven som sträcker ut sig inuti ugnen (Fig. 15).

**VIKTIGT: Innan man byter lampan så koppla bort utrustningen från det elektriska nätet.**

**VIKTIGT:** Matarkabeln som levereras med utrustningen är ansluten till denna genom anslutning av typen X (i enlighet med normerna EN 60335-1, EN 60335-2-6 och följande variationer) så därför kan den bytas ut mot en kabel av samma modell som den installerade utan att använda speciella verktyg.

Ifall matarkabeln slitits ut eller skadats så byt ut den genom att följa indikationerna som återges i nedanstående tabell nr. 4:

**VIKTIG: Ifall man byter ut matarkabeln så måste installatören se till att den jordade ledningen är längre än fasledningarna och dessutom hålla sig till föreskrifterna som gäller den elektriska anslutningen.**

# BRUKS OCH UNDERHÅLLSANVISNING

## BESKRIVNING AV ENHETERNA PÅ ARBETSYTAN


Tabell nr.4


### Dimensioner av gasbrännarna


Brännare	Dimensioner (mm)
Reserv	Ø 50
Halvsnabb	Ø 70
Snabb	Ø 95
Ultra snabb	Ø 130

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANEL


På kontrollpanelen visar små symboler varje vreds och knappens funktion. Här finner du de olika kontroller som en spis kan ha:


symbolen  visar brännarens placering på hällen, den ifyllda ringen visar berörd brännare (i detta fall den bakre brännaren till höger).


symbolen  visar vilken ugnsfunktion som är i bruk (gasugn med gasgrill, gasugn med elgrill, statisk ugn, vred med 9 positioner)


symbolen  visar den elektriska termostaten för elugnen med fläkt

symbolen  visar tidtagaruret

symbolen  visar ugnsflyktsknappen med vilken du sätter på fläkten i gasugnen. När du använder fläkten går det inte att sätta på elgrillen, vilket gör att du inte kan använda dem på samma gång.

symbolen  visar knappen för ugnslampan (alla förutom elugnen med fläkt)

symbolen  visar knappen du använder för att tända brännarna

symbolen  visar om knapparna är "av" eller "på"

## ANVÄNDNING AV BRÄNNARNA

Ovanpå vreden på kontrollpanelen så finns ett seriegrafiskt schema på vilket det finns indikerat vilken brännare som hänvisar till själva vredet. Tändning av brännarna kan utföras på olika vis allt efter vilken typ av utrustning och dess specifika egenskaper:

- **Manuell tändning ( är alltid möjligt, även då det saknas elektricitet):** Vrid vredet som motsvarar brännaren som skall tändas i riktningen motsols, ställ den i positionen för MAXIMUM (Stor flamma Fig. 19-20) och närma en tändtändsticka till brännaren.

- **Elektrisk tändning:** Vrid vredet som motsvarar brännaren som skall tändas i riktningen motsols, ställ den i positionen för MAXIMUM (Stor flamma Fig. 19-20) och tryck därmed på vredet för tändning som har en stjärnsymbol (för spisar utrustade med tändning under vredet) eller tryck på tändningsvredet med en stjärna och släpp den så fort som brännaren har tänts.

- **Tändning av brännare utrustade med säkerhetsanordning (termosäkring (Fig.18):** Vrid vredet som motsvarar brännaren som skall tändas i riktningen motsols, ställ den i positionen för MAXIMUM (Stor flamma Fig. 19-20) och tryck på vredet för att aktivera en av tändningsanordningarna som beskrivs ovan. Då man en gång har tänt så håll vredet intryckt i cirka 10 sekunder för att på så vis låta flaman värma termosäkringsenheten. Ifall brännaren eventuellt skulle släckas efter att man har släppt vredet så upprepa ingreppen helt och hållet.

OBS.: Det rekommenderas att inte försöka tända en brännare om inte tillhörande ringbrännare är i korrekt position.

**Råd för en optimal användning av brännarna:**

- Använd kastruller som är anpassade till brännarna ( se tab. nr. 5 och Fig.17).
- Då man en gång uppnått kokning så ställ vredet i positionen MINIMUM (Liten flamma fig. 19-20).
- Använd alltid kastruller med lock.

Tabell nr.5

Brännare	Diametrar på rekommenderade kastruller (cm.)
Reserv	12 - 14
Halvsnabb	14 – 26
Snabb	18 – 26
Ultra snabb	22 - 26

**VIKTIGT:** använd behållare med platt botten

**VIKTIGT:** Ifall det skulle saknas nätström så kan man tända brännarna med tändstickor.

Vid tillagning av mat med olja och fett som lätt kan antändas så skall man inte avlägsna sig från utrustningen.

Om utrustningen har ett kristallock så kan detta explodera om det upphettas.

Stäng av alla brännarna innan man sänker ned locket. Använd inte sprayer i närheten av utrustningen då den är i funktion. Under användning av brännarna så försäkra sig om att kastrullernas handtag är i riktig position. Håll barn på avstånd. Om den är utrustad med ett lock så innan man stänger detta så gör rent den inbyggda planytan från eventuella matrester.

**NOTER:** Tillagning med en utrustning med gas avger värme och fuktighet i lokalen där den är installerad. Det krävs därför en god luftning av lokalen genom att man håller fria öppningarna för naturlig ventilation (Fig.3 ) och genom att aktivera den mekaniska anordningen för luftning / spisfläkt eller elektrisk fläkt (Fig.4 och 5 ). En intensiv och förlängd användning av utrustningen kan kräva en tilläggs luftning som till exempel att man öppnar ett fönster eller en ännu effektivare luftning genom att öka den mekaniska uppsugningseffekten om det finns.

## ANVÄNDNING AV GASUGNEN

**GASUGN:**

Alla gasspisar är utrustade med en termostat och säkerhetsfunktion som justerar temperaturen. Ugnstemperaturen ställs in genom att man vrider vredet motsols tills det står på den önskade temperaturen. Gasugnen kan kombineras med en gasgrill eller elgrill. Se de specifika sidorna för användarinformation.

**GASUGN MED FLÄKT:**

Genom att sätta på ugnslampan med hjälp av knappen på kontrollpanelen får du cirkulerande varmluft som garanterar en enhetlig värmedistribution. Det är inte nödvändigt att värma upp ugnen i förväg. För bakning som kräver exakt temperatur



är det emellertid fördelaktigt att värma upp ugnen innan man sätter in bakplåten. Systemet med varmluftsfläkt ändrar till viss del de olika traditionella tillagningssättet. När man steker kött behöver man till exempel inte längre vända köttet. När man använder gasugnen med fläkt kan man använda en baktemperatur som är ungefär 10-15 °C lägre än i traditionella gasugnar. När du använder fläkten går det inte att sätta på elgrillen, vilket gör att du inte kan använda dessa funktioner på samma gång.

Ugnen kan även användas på traditionellt vis (genom att inte aktivera fläkten) för mat som kräver undervärme, t.ex. pizza.

**ARNING: Om brännarens låga släcks oavsiktligt stänger du av vredet och väntar minst en minut innan du sätter på ugnen igen.**

Tabell nr.6

Position termostat	Temperatur i °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

Ugnen kan tändas på olika sätt:

**- Manuell tändning** (alltid möjligt, även vid elavbrott):

För att sätta på ugnen öppnar du dörren och vrider vredet så att nummer 8 på skalan matchar indikatorn (fig.26A-26B-26C-26D). För samtidigt en brinnande tändsticka till tändröret som är synligt på ugnsnivån (fig.27A för spistyp M6V) (fig.27B för spistyp M9V). Tryck sedan på termostatvredet (det får gasen att börja flöda) och håll det nedtryckt i 10 sekunder efter att brännaren tänts helt. Släpp vredet och försäkra dig om att brännaren är tänd, upprepa annars rutinen.

**- Elektrisk tändning** (endast för de modeller som är utrustade med denna funktion):

Öppna ugnsluckan och vrid sedan vredet till läget för den högsta temperaturen (nummer 8). Tryck sedan på termostatvredet (modeller med tändning via vrede). Vänta ca 10 sekunder efter att brännaren är helt tänd och släpp sedan vredet. Försäkra dig om att brännaren är tänd, upprepa annars proceduren. På spisar utan tändning via vred trycker du på termostatvredet och knappen med gnistsymbolen. Vänta ca 10 sekunder efter att brännaren är helt tänd och släpp sedan vredet. Försäkra dig om att brännaren är tänd, upprepa annars proceduren.

**Tändningsanordningen bör inte användas i mer än 15 sekunder. Om brännaren fortfarande inte tänts efter den perioden bör du öppna köksdörren eller vänta minst 60 sekunder innan du försöker sätta på ugnen igen.**

**ARNING: När du försöker sätta på ugnen måste luckan alltid vara öppen. När du använder ugnen bör du alltid fälla upp hällskyddet så att det inte överhettas.**

**MEDDELANDE: När du använder ugnen för första gången bör den vara igång 15-30 minuter på 250 °C värme utan mat för att eliminera fukt och lukter från innerisoleringen.**

Under normal ugnsanvändning bör du vänta 15 minuter med att sätta in maten efter att du satt på ugnen så att den är uppvärmd och har en jämn temperatur.

Ugnen är utrustad med 5 falsar på olika höjd (fig.28) vilka kan användas för att föra in galler eller plåtar. För att hålla ugnen så ren som möjligt rekommenderar vi att du tillagar kött på plåten eller på gallret som satts på pannan. Tabellen nedan visar de generella tillagningstiderna och plåtens placering för olika typer av mat. Din egen erfarenhet kommer att hjälpa dig att komma fram till eventuella variationer i de värden som anges i tabellen. Vi rekommenderar att du alltid följer anvisningarna i det recept du använder.

Temperaturer inom parentes gäller för gasugn med fläkt.




Tabell nr.7

Tabell för tillagning med ANVÄNDNING AV GASUGNEN			
	Temperatur i °C	nivå	minuter
Kött:			
grisstek	220	4	60-70
stek av ung ox	250	4	50-60
stek av ox	240	4	60-70
kalvstek	220	4	60-70
lammstek	220	4	45-55
rost biff	230	4	55-65
harstek	235	4	40-50
kalkon	220	4	50-60
Gås	235	4	50-60
Anka	225	4	60-70
kyckling	235	4	45-60

Fisk	200-225	3	15-25
Bakelser:			
frukttårta	220	3	35-40
Margareta tårta	190	3	50-55
brioche	175	3	25-30
sockerkaka	235	3	20
kringlor	190	3	30-40
smördeg	220	3	20
strudel	220	3	15-20
Savoiakex	180	3	15
friterade äpplen	190	3	20
savoiardipudding	220	3	20-30
toast	220	4	5
Bröd	250	3	30
pizza	220	3	20

### ANVÄNDNING AV TERMOSTATEN MED SERIEKOMMUTATOR ( SPIS MED ELEKTRISK STATISK UGN OCH MED EN ENDA KONTROLL )

Den elektriska ugnen regleras av en elektrisk termostat som är sammankopplad till en kommutator som kontrollerar att motståndet sätts på. Den elektriska ugnen kan kombineras med en elektrisk grill för vilkens användning vi hänvisar till de specifika sidorna. Ugnen värms upp utav 2 motstånd, ett lägre och ett övre. Genom att vrida vredet (Fig. 25) så sätts det lägre och det övre utvändiga motståndet på och med hjälp av termostaten kan man ställa in önskad temperatur på mellan 50°C och 250°C, och genom att anpassa sig till skalan som finns på vredets kulring. En orange lysdiod signalerar då ugnen uppnått den inställda temperaturen och släcks sedan; det är därför normalt att denna lysdiod tänds och släcks under funktion. Genom att fortsätta att vrida efter 250°C så finner man 3 fasta positioner:

- symbolen  signalerar att endast det nedre motståndet har satts på;
- symbolen  signalerar att endast det övre utvändiga motståndet har satts på;
- symbolen  signalerar att endast grillmotståndet har satts på (se tillägnad paragraf).

I dessa positioner så kontrolleras inte temperaturen av termostaten.

### ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA TERMOSTATEN

Termostaten som ingår för tillhörande modeller har som funktion att bibehålla en konstant temperatur inuti ugnen och vid en förinställd temperatur på mellan 50°C och 250°C .

















Genom att vrida vredet i riktningen medsols (Fig. 26-27) , så linjeras den valda temperaturen som finns på kulringen med det seriegrafiska indexet som finns på frontpanelen. Termostaterns ingripande signaleras av den orange lysdioden som släcks då ugnens inre temperatur har överstigit den inställda temperaturen med 10°C och tänds då den understiger den inställda temperaturen med 10°C. Termostaten kan endast kontrollera ugnens motstånd om kommutatorn till vilken den är sammankopplad befinner sig i en av de olika funktionsmodaliteterna för ugnsmotstånd. Ifall kommutatorn stå på 0 så har termostaten ingen inverkan på ugnens motstånd som då bibehålls frånslagna.



### ANVÄNDNING AV KOMMUTATOR 9+0 (SPIS MED MULTIFUNKTIONELL ELEKTRISK UGN)

Kommutator 9+0 som används vid modeller med multifunktionell ugn är till för att parallellt med termostaten kontrollera motorfläkten och ugnens motstånd till vilken den är sammankopplad och på grund av detta så för att kunna sätta på den sistnämnda så måste man vrida både kommutatorns vred 9+0 såsom termostaterns vred. Genom att endast vrida på ett av de två vreden så uppnås ingen effekt på ugnen förutom att ugnslampan tänds eller motorfläkten då denna satts på. Den elektriska ugnen värms upp utav 4 motstånd: ett lägre, två övre och en cirkulär. Genom att vrida på kommutatorns vred (Fig. 28-29) så sätts tillhörande motstånd på för den indikerade symbolen på kulringen. För att kunna aktivera den så måste man vrida termostaterns vred ända tills den orange lysdioden signalerar att motståndet satts på genom att den tänds. Genom att ställa kommutatorns vred på en av de olika nio funktionsmodaliteterna så sätts samtidigt med tillhörande motstånd även ugnslampan på. Tändning och avstängning av ugnens motstånd kontrolleras av termostaten då man en gång ställt in temperaturen och motståndet man vill skall vara i funktion. Det är därför normalt att den orange lysdioden släcks och tänds under funktionen.

För att stänga av den elektriska ugnen så ställ kommutatorns vred på 0 för att på så vis förhindra att termostaten kontrollerar motstånden. Genom att ställa termostaterns vred på 0 så stängs motstånden av men genom att ingripa på kommutatorn så kan man aktivera tändning av motorfläkten och av ugnslampan.

Kommutatorn har 9 olika fasta positioner som motsvarar 9 olika funktionstyper på ugnen:

- symbolen  eller  signalerar att endast ugnslampan har satts på;
- symbolen  eller  signalerar att det lägre motståndet på 1300W och det övre utvändiga på 900W har satts på;
- symbolen  eller  signalerar att endast det utvändiga övre motståndet på 900W har satts på;
- symbolen  eller  signalerar att endast det lägre motståndet på 1300W har satts på;
- symbolen  eller  signalerar att endast grillmotståndet på 2000W har satts på;
- symbolen  eller  signalerar att det utvändiga övre motståndet på 900W och grillmotståndet på 2000W har satts på;
- symbolen  eller  signalerar att det utvändiga övre motståndet på 900W och grillmotståndet på 2000W och motorfläkten har satts på;
- symbolen  eller  signalerar att det cirkulära motståndet på 2400W och motorfläkten har satts på;

- symbolen  eller  signalerar att endast motorfläkten har satts på.

Genom att ställa vredet på en av dessa nio positioner så hålls ugnslampan alltid tänd och signalerar på så vis att det finns spänning i ugnen.

### ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA UGNEN MED VARMLUFT

Då man använder ugnen för första gången så låt den värmas upp med en temperatur på 250° i maximalt 30 minuter för att få undan lukter som avges från den inre isoleringen.

Vid normal användning så välj önskad temperatur genom termostatsens vred och vänta så att den orange lysdioden släcks innan man sätter in maten.

Ugnen är utrustad med 5 olika höjdnivåer (Fig. 24) på vilka man oberoende kan sätta dit galler eller plåtar. För att undvika att ugnen smutsas ned för mycket så rekommenderas det att tillaga köttet antingen på plåten eller grillen som sätts dit inuti plåten. I tabell Nr. 8 så återges tillagningstiderna och placering av plåten för olika typer av mat. Den personliga erfarenheten kommer följande att medföra en del variationer av värden som återges i tabellen. Det rekommenderas hur som helst att följa receptet som man tänkt laga.

Tabell nr.8

Tabell för tillagning med <b>ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA UGNEN MED VARMLUFT</b>			
	Temperatur i °C	nivå	minuter
<b>Kött:</b>			
grisstek	225	4/5	60-80
stek av ung ox	225	4/5	60-80
stek av ox	250	4/5	50-60
kalvstek	225	4/5	60-80
lammstek	225	4	40-50
rost biff	230	4/5	50-60
harstek	250	4/5	40-50
kalkon	250	4	60-80
Gås	225	4	50-60
Anka	250	4/5	60-70
kyckling	250	4/5	45-60
<b>Fisk</b>	200-225	3	15-25
<b>Bakelser:</b>			
frukttårta	225	3	35-40
Margareta tårta	175-200	3	50-55
brioche	175-200	3	25-30
sockerkaka	220-250	3	20-30
kringlor	180-200	3	30-40
smördeg	200-220	3	15-20
strudel	180	3	20-30
Savoiake	180-200	3	40-50
friterade äpplen	200-220	3	15-20
savoiardipudding	200-220	3	20-30
toast	250	4	5
Bröd	220	4	30
pizza	220	4	20

### ANVÄNDNING AV ELEKTRISK UGN MED VARMLUFT

Då man använder ugnen för första gången så låt den värmas upp med en temperatur på 250° i maximalt 30 minuter för att få undan lukter som avges från den inre isoleringen.

Innan man påbörjar tillagningen så ställ ugnen på önskad temperatur och vänta tills den orange lysdioden släcks. Denna typ av ugn är utrustad med ett cirkulär motstånd inuti till vilket det finns anslutet en fläkt som sätter igång en cirkulering av varmluft i horisontal riktning. Tack vare denna funktion så tillåter varmluftsgn tillagning av olika maträtter samtidigt och utan att smaken påverkas för maträtterna. Endast på några modeller så appliceras det ett borttagbart metallfilter på den bakre skärmen och som är till för att kvarhålla fett under tillagning av stekar. Därför så rekommenderas det att regelbundet ta bort fett genom att tvätta rent med tvålatten och skölja rikligt. För att ta bort metallfiltret är det tillräckligt att trycka lätt uppåt på fjädern och som indikeras av pilen. Cirkulering av den varma luften försäkras en jämn fördelning av värmen. Förvärmning av ugnen kan undvikas men för vissa bakelser så är det bäst att först värma upp ugnen innan man ställer in formen. Systemet med varmluft modifierar till viss del de traditionella tillagningssätten. Köttet behövs inte längre vändas vid tillagningen och för att tillaga en stek på grillspett så krävs det inte längre ett grillspett som snurrar utan det är tillräckligt att lägga köttet på grillen.

Tabell nr.9

Tabell för tillagning med <b>ANVÄNDNING AV ELEKTRISK UGN MED VARMLUFT</b>			
	Temperatur i °C	nivå	minuter
<b>Kött:</b>			
grisstek	160-170	3	70-100
stek av ung ox	170-180	3	65-90
stek av ox	170-190	3	40-60
kalvstek	160-180	3	65-90
lammstek	140-160	3	100-130
rost biff	180-190	3	40-45
harstek	170-180	3	30-50
kalkon	160-170	3	80-100
Gås	160-170	3	160-240
Anka	160-180	3	120-160
kyckling	170-180	3	100-160
<b>Fisk</b>			
	160-180	3/4	
<b>Bakelser:</b>			
frukttårta	180-200	3	40-50
Margareta tårta	200-220	3	40-45
brioche	170-180	3	40-60
sockerkaka	200-230	3	25-35
kringlor	160-180	3	35-45
smördeg	180-200	3	20-30
strudel	160	3	25-35
Savoiakek	150-180	3	50-60
friterade äpplen	180-200	3	18-25
savoiardipudding	170-180	3	30-40
toast	230-250	4	7
Bröd	200-220	4	40
pizza	200-220	3	20

### ANVÄNDNING AV GASGRILL

Gasgrillen kan endast kombineras med gasugnen.

#### TERMOSTATSTYRD GASGRILL

Styrs med samma vred som gasugnen. Istället för att vrida vredet moturs (se användning av gasugn) ska det vridas medurs så att symbolen sammanfaller med pilen. Grillbrännaren fungerar alltid på max. effekt och därmed finns inget min. läge. Grillbrännaren är försedd med en säkerhetsanordning mot oavsiktlig släckning av lågan. Även gasgrillen kan tändas på olika sätt:

- **Manuell tändning:** Öppna luckan helt. Vrid vredet så att symbolen sammanfaller med pilen. Håll vredet nedtryckt och placera en tänd tändsticka intill brännaren. Kontrollera att hela brännaren tänds och släpp upp vredet efter ca. 10 sekunder. Kontrollera att brännaren förblir tänd. Upprepa tändningen i motsatt fall.

- **Elektrisk tändning** (endast modeller utrustade med denna anordning):

Öppna luckan. Tryck ned och vrid vredet så att symbolen sammanfaller med pilen. Tryck ned termostattvredet (versioner som tänds med termostattvred). Vänta i ca. 10 sekunder efter det att brännaren har tänts helt och släpp sedan upp vredet. Kontrollera att brännaren förblir tänd. Upprepa tändningen i motsatt fall. Ugnar som inte tänds med termostattvred: Tryck ned termostattvredet och knappen med gnistsymbolen. Vänta i ca. 10 sekunder efter det att brännaren har tänts helt och släpp sedan upp vredet. Kontrollera att brännaren förblir tänd. Upprepa tändningen i motsatt fall.

**WARNING! Luckan ska vara helt öppen när ugnen tänds. Detta gäller även när grillen används.**

Gasgrillen kan användas för grillning på ugnsgaller eller med grillspett.

**Grillning på galler:** Placera det medföljande gallret på nivå 1 eller 2. Placera maten som ska grillas på gallret och en långpanna under för att samla upp stekvätskorna. Tänd grillbrännaren enligt ovanstående anvisningar.

**VIKTIGT! Under grillning på galler ska luckan alltid vara halvöppen (fig. 32). Montera avskärmningen som skyddar vreden på avsedda hakar för att undvika överhettning (fig. 30).**

**Grillning med grillspett:** Används för att grilla med det roterande grillspettet. Placera grillspettshållaren på sidofalsarna på nivå 3. Trå på livsmedlet på grillspettet och sätt in grillspettet i ugnen. Placera spetsen i axeln som sticker ut i ugnens bakre del och grillspettets främre del i grillspettshållaren (fig. 31). Sätt in en långpanna under. Tänd sedan grillbrännaren och tryck på knappen med symbolen för grillspett för att starta motorn.

**VIKTIGT! På modellerna M6 ska grillning med grillspett alltid ske med öppen lucka (fig. 33). Montera avskärmningen som skyddar vreden på avsedda hakar för att undvika överhettning (fig. 30).**

**WARNING! Åtkomstbara delar kan bli mycket varma under grillningen. Se till att barn inte kommer i närheten av spisen.**

## ANVÄNDNING AV DEN STATISKA ELEKTRISKA GRILLEN

Den elektriska grillen kan kombineras till gasugn eller till en elektriska ugn.

I båda fall så kontrolleras grillen av ugnens termostatvred (se även användning av gasugn eller elektrisk ugn). Både gasgrillen såsom den elektriska grillen kan användas för att grilla på ugnens grill eller genom att använda ett roterande grillspett.

Effekten av den elektriska grillen är för spisar M6 på 2000W medan för spisar M9 på 2500W.

**Grillning på grillen:** I detta fall så placerar man gallret som medföljer på nivå 1 eller 2 och placera maten som skall grillas ovanpå. Medan för att samla upp kötsaften så placerar man plåten på de lägra nivåerna. Därmed så sätt på grillens motstånd genom att sätta termostaten på tillhörande position (version elektrisk ugn).

**VIKTIGT: Grillning på grillen på M6, måste alltid utföras med luckan helt öppen (fig.33) och för att undvika överhettning så montera dit vredskyddsskärmen på tillhörande spärrhakar (fig.30)**

**Grillning med grillspett:** Är till vid grillning med det roterande spettet. Man sätter därför spetthållaren på sidogrillarna på nivå 3. Trä på maten på grillspettet och sätt allt i ugnen genom att sätta spettets spets i axeln som sticker ut bak i ugnen och stöd spettet i utrymmet där framme för spetthållare (fig. 31). Ställ därmed in plåten på en av de lägre skårorna. Ställ termostaten på funktionen elektrisk grill och tryck på tangenten som sätter igång grillspettet (versionen med gasugn) eller så ställ termostaten vid symbolen som visar en grill och grillspett (versionen med elektrisk ugn).

**VIKTIGT: Grillning med grillspett på M6, måste alltid utföras med luckan helt öppen (fig.33) och för att undvika överhettning så montera dit vredskyddsskärmen på tillhörande spärrhakar (fig.30)**

**WARNING: tillbehören kan bli väldigt varma vid grillningen. Det är nödvändigt att hålla barnen långt borta från spisen.**

## ANVÄNDNING AV ELEKTRISK VARMLUFTSGRILL

Den elektriska varmluftsgrillen är en speciell funktion som endast finns på multifunktionella ugnar. Ställ kommutatorn 9+0 på tillhörande position så att motståndet grill på 2900W sätts på för spisar M6 och på 3000W för spisar M9 och även motorfläkten. Vanligtvis så för att tillaga en optimal grillning så ställ ugnsgrillen i medelposition medan ugnsplåten på en lägre nivå.

**VIKTIGT: Vid användning av den elektriska varmluftsgugnen så ställ inte termostatsvred på över 175 °C och som befinner sig mellan positionerna 150 °C och 200 °C för att undvika att utrustningens framsida överhettas; varmluftsgrillning skall ske med stängd lucka.**

### NOTERING:

Spisar som är försedda med tangentiell kylfläkt som aktiveras varje gång som gastermostaten eller den elektriska omkopplaren är i annat läge än 0 (noll), blåser ut luften genom springan mellan kontrollpanelen och ugnsluckan. På så sätt förblir kontrollpanelen och ugnsluckan kallare när apparaten är i funktion.

## ANVÄNDNING AV MINUTRÄKNARKLOCKAN

Minuträknarklockan gör så att man genom en akustisk signal meddelas om att tillagningen av maten är klar då en viss tid gått. för att använda den så ladda minuträknaren genom att vrida vredet (Fig. 34-35) ett helt varv i riktningen motsols. Vrid följande vredet i riktningen motsols i jämnhöjd med önskad tillagningstid.

**VIKTIGT: den akustiska signaleringen avbryter inte tillagningen. Det är tillagarens uppgift att manuellt stänga av tillagningen genom att vrida på tillhörande vred.**

## ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN

Programmeringen sker genom att man trycker på önskad funktionstangent och efter att ha släppt den. Det är tillräckligt att man inom 5 sekunder påbörjar inställningen tiden med tangenterna + och - ( Fig. 36 ).

### TANGENTER + OCH -

Genom att aktivera tangenterna + och - , så ökar eller minskar tiden med en varierande hastighet beroende på hur länge man tryckt in tangenten.

### TIDSINSTÄLLNING

Genom att samtidigt trycka på tangenterna för tillagningstid, tillagningslut och tangenten + eller - , så ställer man in önskad tid. Med detta ingrepp så raderas eventuella program som tidigare ställts in.

### MANUELL FUNKTION

Tryck samtidigt på tangenterna för tillagningstid och slut av tillagning. Reläkontakterna slås ifrån och symbolen "A" släcks och symbolen "KASTRULL" lyser. Den manuella funktionen kan endast genomföras efter avslutad automatisk programmering eller efter att ha raderat den.

### HALVAUTOMATISK FUNKTION MED TILLAGNINGSTID

Tryck på tangenten för tillagningstid och ställ in önskad tid med tangenterna + och - . Symbolen "A" lyser oavbrutet och likaså symbolen för tillagningstid. Relän sätts på omedelbart. Då tiden gått ur för tillagning så kopplas relän och symbolen för tillagningstid från och symbolen AUTO blinkar och den akustiska signalen träder i funktion.

### HALVAUTOMATISK FUNKTION MED SLUT AV TILLAGNINGSTIDEN

Tryck på tangenten för slut av tillagning och ställ in tiden för önskad avslutad tillagning med tangenten + . Symbolerna "A" och tillagningstidslängden lyser oavbrutet. Reläkontakterna sätts på. När tiden för slut av tillagning motsvarar tiden så kopplas relän och symbolen för tillagningstid från. Då tiden gått ur för tillagningen så blinkar symbolen "A" och relän kopplas bort och den akustiska signalen träder i funktion.

### AUTOMATISK FUNKTION MED TIDSLÄNGD OCH SLUT AV TILLAGNINGEN

Tryck på tangenten för tidslängd och välj önskad tillagningstid med tangenterna + och - . Symbolerna AUTO och tillagningstiden lyser oavbrutet medan relän sätts på. Tryck på tangenten för slut av tillagningstid; på displayen visas den närmaste tillagningslutet. Välj tid för önskad tillagningslut genom tangent + . Relän och symbolen för tidslängden

kopplas från. Symbolen lyser på nytt då tiden motsvarar tiden för tillagningsstart. Då tiden gått ut för tillagning så blinkar symbolen "A" och den akustiska signalen sätts i funktion och symbolen för tillagningstid och relän kopplas bort.

#### **MINUTRÄKNARE**

Välj tangenten för minuträknare och ställ in tiden med tangenterna +/- . Under tiden som tiden så kommer klocksymbolen fram. Då tiden man valt avslutats så meddelas man genom en akustisk signal.

#### **AUKTISK SIGNAL**

Den akustiska signalen sätts igång i slutet av en programmering eller med minuträknaren i funktion och den varar i 7 minuter. För att stänga av den så måste man trycka på vilken som helst av funktionstangenterna.

#### **PROGRAMSTART OCH KONTROLL**

Programmet börjar strax efter inställningen. Man kan kontrollera programmet när som helst genom att trycka på motsvarande tangent.

#### **PROGRAMMERINGSFEL**

Det uppstår ett programmeringsfel om den indikerade tiden på klockan är mellan start och slut-tiden för tillagning. Felet signaleras omedelbart akustiskt och genom att symbolen "A" blinkar. Inställningsfelet kan rättas genom att ändra på tidslängden eller slutet av koktiden. Vid inställningsfel så är reläna frånsagna.

#### **ANNULLERING AV ETT PROGRAM**

Man kan radera ett program genom att trycka på tangenten för slut av tillagningstid och tillagningstidslängd. Då ett inställt program avslutats så raderas detta automatiskt.

### **ANVÄNDNING AV DEN SJÄLVRENOANDE UGNEN**

Vid spisar där det finns en självrenande ugn så är skillnaden mot de andra att de inre ytorna är täckta av en speciell mikroporös emalj som absorberar och tar bort fettrester under tillagningen. Om det skulle rinna ut fett så är inte självrengöringen tillräcklig och därför skall man torka av fettfläckarna med en fuktig trasa och sedan så värmer man upp ugnen på maximal temperatur och därefter invänta att ugnen svalnar för att på nytt torka av med en fuktig trasa.

### **RENGÖRING AV UTRUSTNINGEN**

**Innan man utför någon som helst rengöring så koppla bort utrustningens elektriska strömtillförsel och stäng huvudkranen för gastillförsel till utrustningen.**

#### **Rengöring av arbetsytan:**

Periodisk rengöring med ljummet tvålatten, sköljning och noggrann torkning av brännarnas huvuden, hällgaller i emaljerat stål, emaljerade lock och ringbrännare.

Eventuell vätska som kokat över ur kastrullerna skall alltid torkas bort med en trasa.

**Om manövern för öppning och stängning av någon kran är trög så tvinga den inte utan be om ett snabbt ingrepp från en teknisk assistans.**

**Rengöring av emaljerade delar:** För att egenskaperna på de emaljerade delarna skall kvarstå så är det nödvändigt att ofta göra rent med tvålatten. Använd inte pulvriga medel. Undvik att lämna kvar frätande eller alkaliska ämnen (vinäger, pressad citron, salt, tomatjuice m.m.) och tvätta rent de emaljerade delarna medan dessa fortfarande är varma.

**Rengöring av delar i rostfritt stål:** Rengör delarna med tvålatten och torka efter med en mjuk trasa. Dess glänsande yta kvarhålls genom att periodiskt torka med avsedda produkter som normalt finns i handeln. Använd aldrig polermedel.

**Rengöring av ringbrännarna:** Då dessa helt enkelt är pålagda så räcker det att ta bort dem från deras säte och tvätta med tvålatten. Efter att ha torkat dem noga och kontrollerat att hålen inte är tilltäppta så återställ dem till deras korrekta position.

**Inre rengöring av ugnskristaller:** En av ugnens egenskaper är att det är möjligt att montera bort det inre glaset (fig.37) genom att helt enkelt lossa på de 2 skruvarna **B** (se figur 38), för att kunna utföra en inre rengöring av kristallerna. Detta arbete skall utföras med kall ugn och med en mjuk trasa och genom att vara noggrann med att inte använda medel med pulver.

**Rengöring inuti ugnen:** För att underlätta intensiv rengöring av ugnen så är det praktiskt att montera ned luckan genom att följa instruktionerna. Sätt dit fasthakningen **C** (figur 39) i gångjärnssektorn **D**. Ställ luckan i halvöppen position och med hjälp av händerna så dra luckan mot sig ända tills denna inte lossat från fasthakningen. För att montera tillbaka luckan så arbeta i omvänd ordning och genom att vara noggrann med att korrekt sätta dit de två sektorerna **F**. Dessutom är båda sidogrillarna lätta att montera bort genom att lossa på kulringarna som fixerar dem till ugnen.

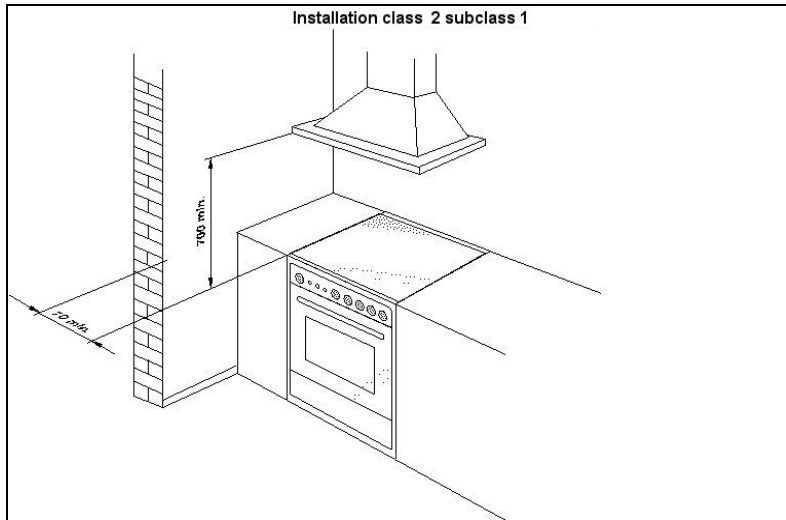


Fig. 1

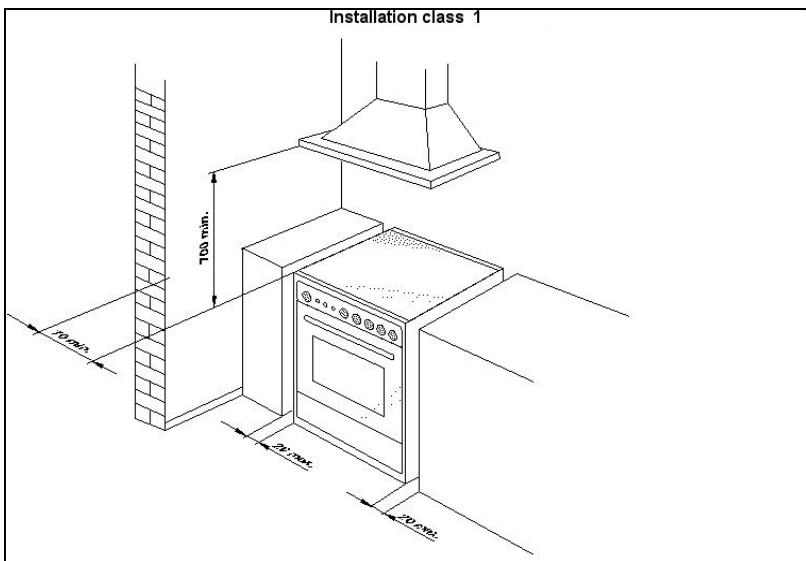


Fig. 2

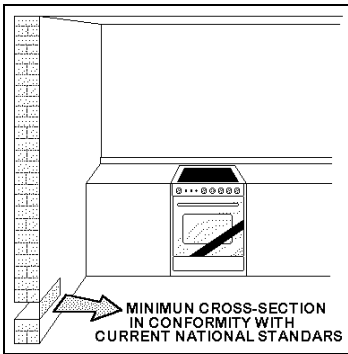


Fig. 3

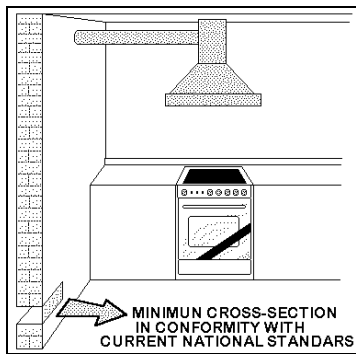


Fig. 4

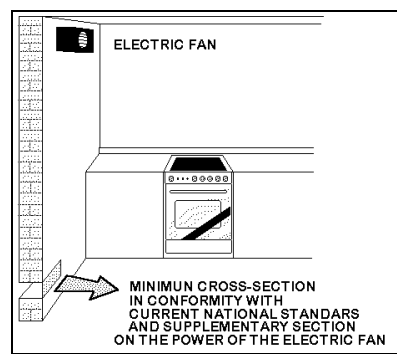


Fig. 5

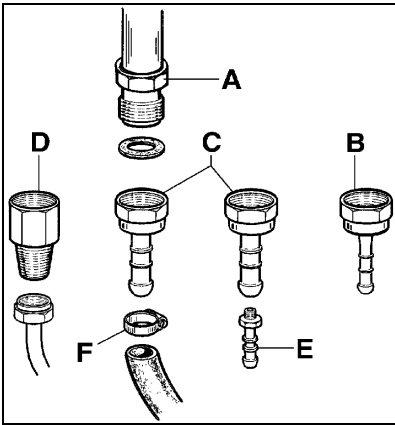


Fig. 6

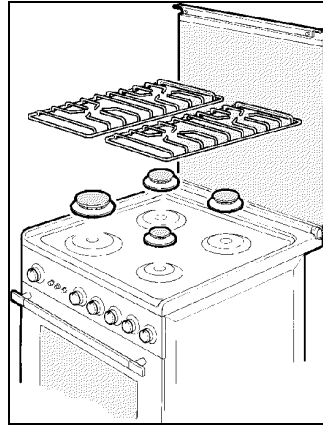


Fig. 7

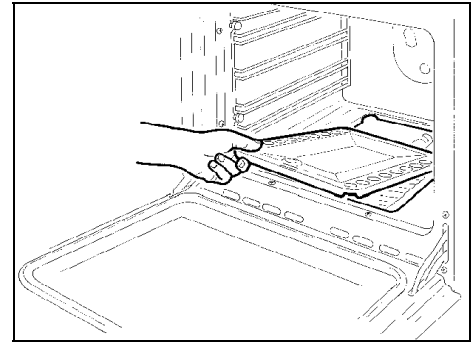


Fig. 8

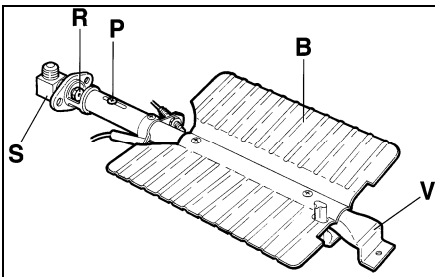


Fig 9

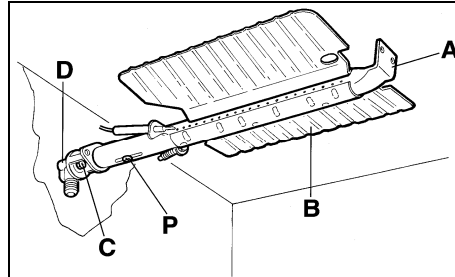


Fig 9A

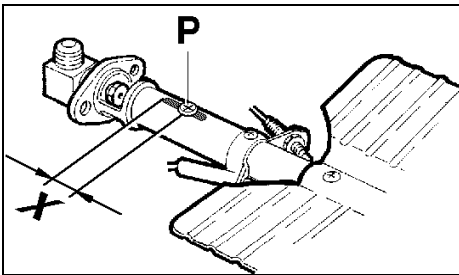


Fig.10

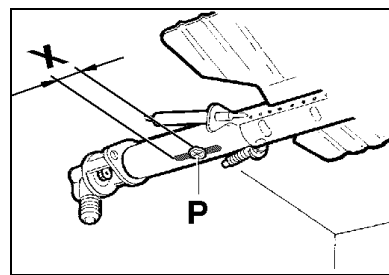


Fig 10B

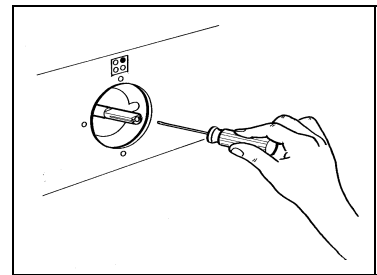


Fig 11

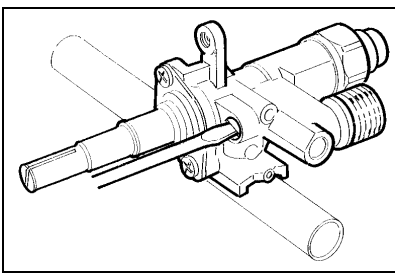


Fig 12

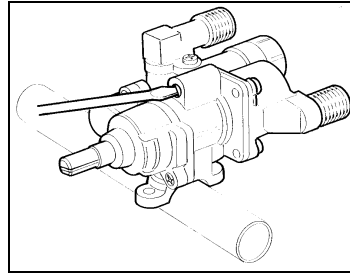


Fig 13

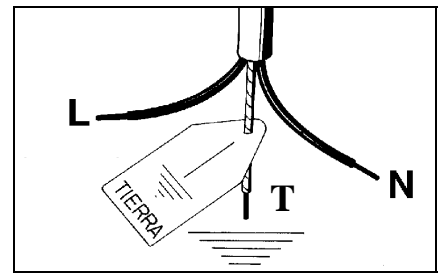


Fig. 14

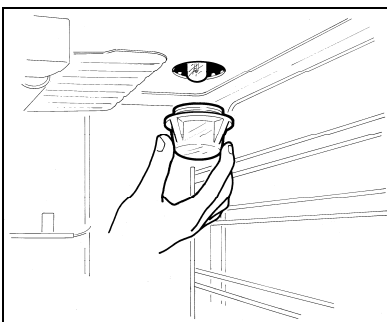


Fig. 15

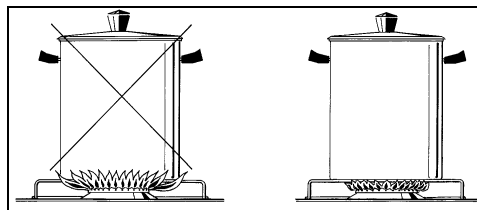


Fig. 17



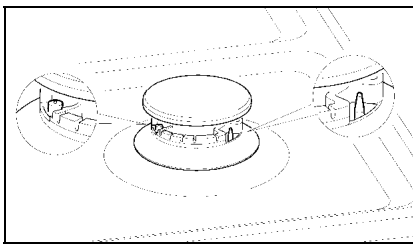


Fig. 18

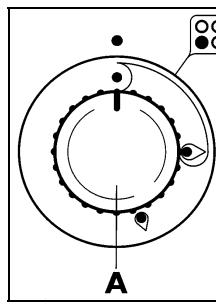


Fig.19

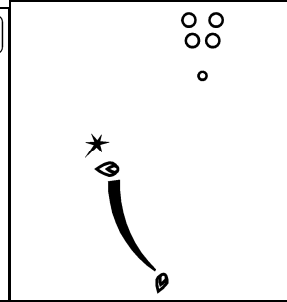


Fig. 20

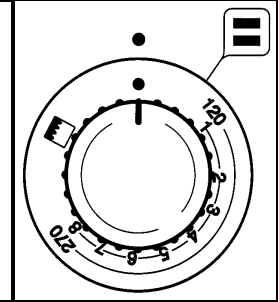


Fig. 21

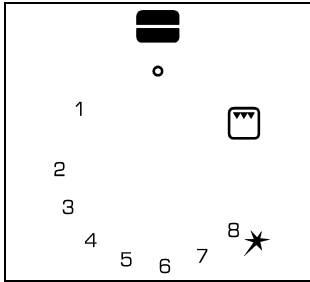


Fig.22

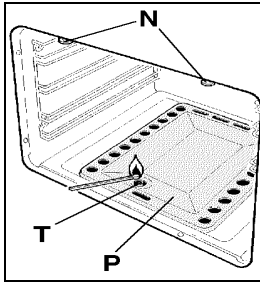


Fig. 23

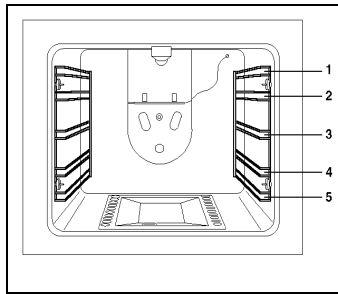


Fig. 24

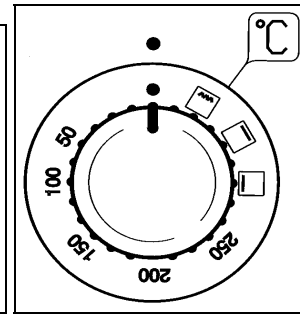


Fig. 25

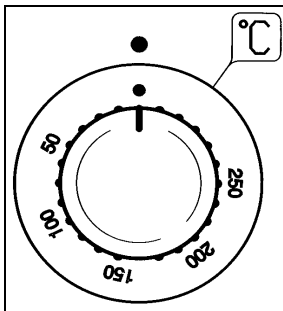


Fig. 26

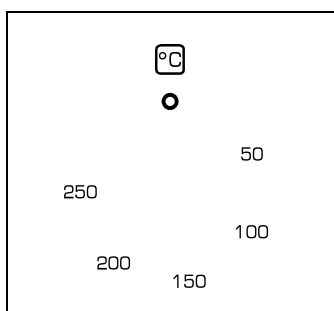


Fig. 27

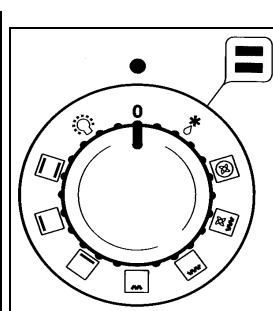


Fig. 28

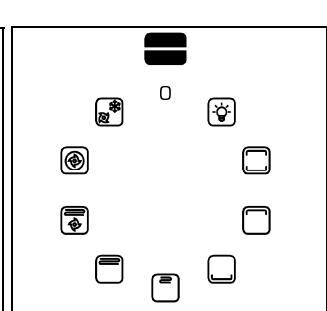


Fig. 29

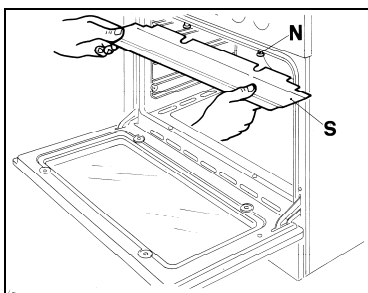


Fig. 30

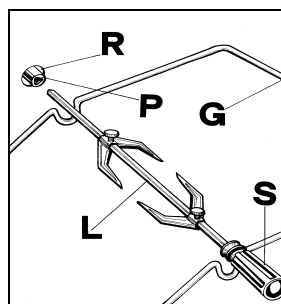


Fig. 31

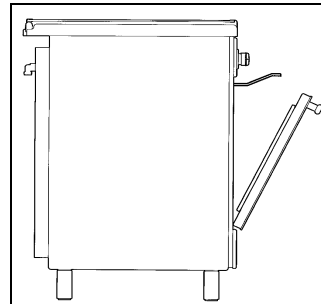


Fig.32

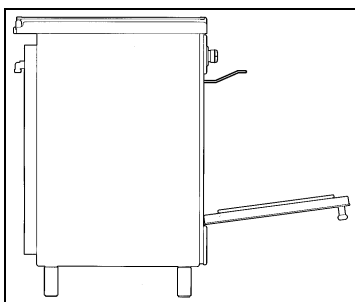


Fig.32

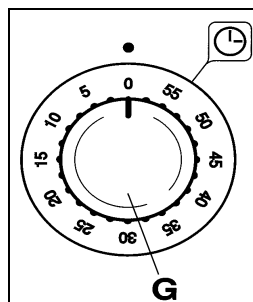


Fig. 33

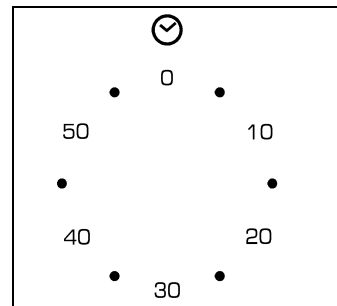


Fig. 34

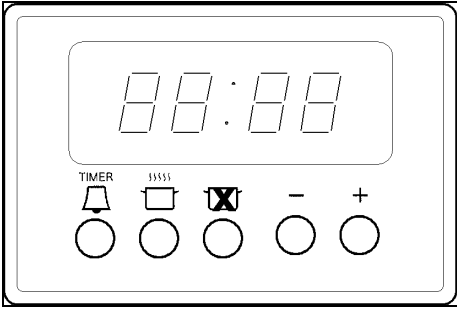


Fig.35

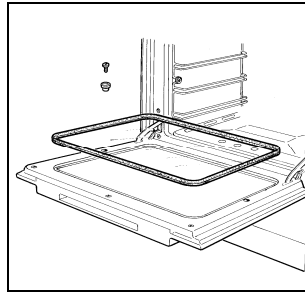


Fig. 36

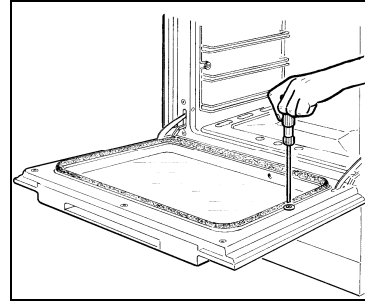


Fig. 36

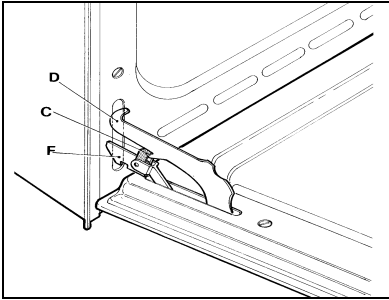


Fig. 37





cod.310983