

**BGH 600-521**



**1519821**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Tyskland

tel. +49 5258 971-0  
fax: +495258971- 120  
**Service nummer:** +495258971- 197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**GAR-IT-A0015 Rev. 04**

Version: 1.0

Datum för framtagning: 2023-12-21

## Original bruksanvisning

1	Säkerhet .....	2
1.1	Förklaring av signalord.....	2
1.2	Säkerhetsanvisningar .....	3
1.3	Kvarstående risker .....	7
1.4	Personlig skyddsutrustning .....	9
1.5	Avsedd användning .....	10
1.6	Oändamålsenlig användning .....	10
2	Allmänt .....	11
2.1	Ansvar och garanti .....	11
2.2	Upphovsrättsskydd .....	11
2.3	Försäkran om överensstämmelse.....	11
3	Transport, förpackning och lagring .....	12
3.1	Leveranskontroll.....	12
3.2	Förpackning .....	12
3.3	Lagring.....	12
4	Tekniska parametrar.....	13
4.1	Tekniska data .....	13
4.2	Apparatens funktion .....	17
4.3	Sammanställning av apparatens komponenter .....	18
5	Installations anvisningar .....	19
5.1	Installation.....	19
5.2	Elanslutning .....	24
5.3	Gasanslutning.....	24
6	Användningsinstruktioner .....	29
6.1	Idrifttagande.....	30
6.2	Användning av gasdriven platta .....	31
6.3	Användning av multifunktionsbakugnen.....	34
7	Rengöring och underhåll .....	41
7.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring .....	41
7.2	Rengöring .....	42
7.3	Underhåll .....	45
8	Återvinning.....	46



**Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk!**

Denna bruksanvisning innehåller en beskrivning av installation, handhavande och underhåll av apparaten och är en viktig informationskälla samt handbok. För att arbeta med apparaten säkert och korrekt är en kunskap om bruksanvisningens alla säkerhets- och användningsanvisningar nödvändig. Dessutom är föreskrifter om förebyggande av olyckor, arbetsmiljöföreskrifter och bestämmelser som gäller på det området där apparaten används tillämpliga.

Före arbete med, och särskilt före start av apparaten, läs denna bruksanvisning för att undvika person- och egendomsskador. Felaktig användning kan leda till skador.

Denna bruksanvisning är en integrerad del av produkten och skall förvaras i omedelbar närhet till produkten samt vara tillgänglig hela tiden. När apparaten överlämnas är det nödvändigt att även överlämna denna bruksanvisning.

## 1 Säkerhet

Apparaten har tillverkats enligt gällande tekniska regler. Ändå kan apparaten vara en källa till faror, om den används felaktigt eller för andra ändamål än de avsedda. Alla personer som använder apparaten skall följa de uppgifter som finns i denna bruksanvisning samt följa säkerhetsanvisningar.

### 1.1 Förklaring av signalord

Viktiga säkerhetsanvisningar och varningstexter har markerats med lämpliga signalord i denna bruksanvisning. Dessa anvisningar ska följas noga för att undvika olyckor, person- och egendomsskador.



**FARA!**

En varningstext **FARA** varnar för faror som leder till allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**VARNING!**

En varningstext **VARNING** varnar för faror som kan leda till lindriga eller allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**FÖRVARNING!**

En varningstext **FÖRVARNING** varnar för faror som kan leda till lätta eller lindriga skador om de inte undviks.

**OBS!**

En varningstext **OBS** innebär en möjlig egendomsskada som kan uppstå om säkerhetsanvisningarna inte följs.

**NOTIFIERING!**

Symbolen **NOTIFIERING** informerar användaren om nästa uppgifter och anvisningar om användning av apparaten.

## 1.2 Säkerhetsanvisningar

### Elektrisk ström

- En för hög nätspänning eller en felaktig installation kan leda till olycksfall.
- Apparaten kan anslutas endast om uppgifter på namnskylden överensstämmer med nätspänningen.
- För att undvika kortslutningar ska apparaten hållas torr.
- Om det uppstår fel vid drift ska apparaten kopplas bort från elnätet direkt.
- Vidrör inte stickproppen med våta händer.
- Fatta aldrig tag i apparaten om den föll i vatten. Koppla bort apparaten från elnätet omedelbart.
- Alla reparationer och öppningar av huset kan endast utföras av servicepersonal och lämpliga verkstäder.
- Bär inte apparaten genom att hålla den i anslutningskabeln.
- Anslutningskabeln får aldrig komma i kontakt med värmekällor och vassa kanter.

- Anslutningskabeln får inte vikas, klämmas eller knytnas.
- Apparaterns anslutningskabel ska alltid rullas ut helt.
- Placera aldrig apparaten eller andra föremål på anslutningskabeln.
- För att koppla apparaten bort från elnätet ska man alltid ta tag i stickproppen.
- Kontrollera nätsladden regelbundet för skador. Använd inte apparaten med en skadad nätsladd. En skadad nätsladd ska bytas ut av en serviceverkstad eller en behörig elinstallatör för att undvika risk.

### Säkerhet vid gasdrivna apparater

- Använd inte en gasdriven apparat i händelse av fel eller avbrott, eller vid misstänkt fel eller skada. Ställ i detta fall gasjusteringsratten (s) på "O" och stäng huvudgasventilen. Kontakta servicen omedelbart.
- Kontrollera tätheten regelbundet med användning av tvål (läckspray).

**Använd inte öppen eld för att kolla gasläckage!**

### **WARNING!**

**Risk för kvävning och explosion av gas som släpps ut!**

SV

- Om du luktar gas, följ dessa regler:
  - Stäng omedelbart gasregleringsvredet(arna) och huvudgasventilen
  - se till att rummen är väl ventilerade: öppna alla dörrar och fönster på gavel
  - tänd inte öppen eld, släck lågor
  - rök inte cigaretter
  - skapa inga gnistor, slå inte på några elektriska strömbrytare, använd inte telefoner (oavsett om det är en fast telefon eller en mobiltelefon)
  - använd inga elektriska apparater i närheten av den gasdrivna apparaten
  - vid behov - meddela andra personer i byggnaden genom att ringa och knacka på dörren
  - lämna byggnaden
  - när du är utanför byggnaden, kontakta servicen. Om källan till gasutsläppet inte kan lokaliseras korrekt, ring brandkåren eller din gasleverantör omedelbart.

### Brännbara material

- Använd aldrig apparaten i närheten av brännbara, lättändliga material (t. ex. bensin, sprit, alkohol osv.). Hög temperatur orsakar avdunstning av sådana material och deras kontakt med antändningskällor kan leda till explosion.

## Säkerhet

---

- Använd apparaten bara med avsedda material och vid lämpliga temperaturinställningar. Material, livsmedel och matrester i apparaten kan antändas.
- Apparaten ska rengöras regelbundet för att undvika risk för brand.
- Lämna aldrig enheten utan uppsikt, särskilt när fetter och oljor kokas på den kan de orsaka brand.
- Stäng gasavstängningsventilen vid brand. Släck aldrig lågan med vatten, kväv lågan med lock eller eldtäcke. Efter att branden har släckts sörj för god frisklufttillförsel.

## Heta ytor

- Apparatus ytor blir heta under användning. Risk för brännskada. Temperaturen förblir hög även efter avstängning.
- Vidrör inte heta ytor på apparaten. Använd tillgängliga manöverelement och handtag.
- Apparaten kan transporteras och rengöras endast när den har svalnat helt.
- Håll varken kallt vatten eller brännbara vätskor på heta ytor.

## Drift endast under uppsikt

- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Man ska alltid vistas i direkt anslutning till apparaten.

## Användare

- Apparaten kan endast användas av kvalificerad och utbildad personal.
- Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt personer med liten erfarenhet och/eller begränsad kunskap.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med eller startar apparaten.

## Felaktig användning

- Oändamålsenlig eller förbjuden användning kan leda till skador på apparaten.
  - Apparaten får endast användas om det är i gott skick, vilket gör arbetet säkert.
  - Apparaten får endast användas om samtliga anslutningar är utförda enligt lagen.
  - Apparaten får endast användas när den är ren.
  - Använd endast originalreservdelar. Reparera aldrig apparaten själv.
  - Man får inte ändra eller modifiera apparaten på något sätt.
- 
- Alkoholångor i det varma stekutrymmet kan antändas. Tillaga inte mat som innehåller stora mängder drycker med hög alkoholhalt i ugnen.
  - Tillsätt endast små mängder drycker med hög alkoholhalt till dina maträtter.
  - Öppna apparatens ugnslucka försiktigt.










### 1.3 Kvarstående risker

Kvarstående risker	Farlig situation	Varning
Risk för att halka eller falla	Användaren kan halka på grund av vatten eller smuts på golvet.	Bär halkfria skyddsskor när du använder apparaten.
Brännskador	Operatören vidrör avsiktligt apparatens komponenter. Operatören vidrör avsiktligt heta ämnen (olja, vatten, ånga,...).	
Fallrisk	Operatören utför arbete på den övre delen av apparaten med olämpliga hjälpmedel (t.ex. använder stege med stegpinnar eller klättrar upp på apparaten).	Utför inget arbete på den övre delen av apparaten med olämpliga hjälpmedel (t.ex. stege med stegpinnar eller genom att klättra upp på apparaten).
Risk för att lasten faller	Förflyttning av apparaten eller apparatens komponenter utan lämpliga hjälpmedel.	Vid förflyttning av apparaten eller dess förpackning ska lämpliga lyfthjälpmedel eller lyftutrustning användas.

Kvarstående risker	Farlig situation	Varning
Kemiska material	Operatören hanterar kemikalier (t.ex. rengöringsmedel, avkalkningsmedel etc.)	Vidta lämpliga försiktighetsåtgärder. Följ alltid anvisningarna i säkerhetsdatabladerna och etiketterna för de produkter som används. Använd personlig skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladerna.
Risk för skärskada	Vid underhållsarbete finns det risk för skärskador om du vidrör de inre delarna av maskinramen.	Underhållsarbete får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med lämplig personlig skyddsutrustning (skärtåliga skyddshandskar, underarmsskydd).
Klämrisk	Vid förflyttning av rörliga element riskerar personalen att klämma sina fingrar eller händer.	Underhållsarbete får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (skyddshandskar).
Ergonomi	Operatören arbetar med apparaten utan att använda nödvändig personlig skyddsutrustning.	Operatören måste använda personlig skyddsutrustning när han eller hon arbetar med apparaten.

## 1.4 Personlig skyddsutrustning

	Skyddskläder	Skyddsskor	Handskar	Ögonskydd	Hörselskydd	Andnings- skydd	Huvud- skydd
Fas							
Transport		X					
Förflyttning		X					
Uppackning		X					
Montering		X					
Standardmässig användning	X	X	X (*)				
Inställningar		X					
Standardrengö- ring		X					
Särskild rengöring		X	X				
Underhåll		X	X (*)				
Demontering		X					
Skrotning		X					

X	Föreskriven personlig skyddsutrustning
	Personlig skyddsutrustning finns tillgänglig eller ska användas vid behov
	Ikke föreskriven personlig skyddsutrustning

\* Handskar avsedda för standardmässig användning och underhållsarbete måste tåla höga temperaturer för att skydda operatörens händer när han eller hon vidrör heta delar av apparaten eller heta ämnen (olja, vatten, ånga,...)

## 1.5 Avsedd användning

Det är förbjudet att använda apparaten för andra ändamål än de avsedda, som beskrivs nedan, och det avses som en oändamålsenlig användning.

Följande användning är ändamålsenlig:

- Tillaga och värma upp mat (steka kött, koka, stuva, jäsa, baka kakor, etc.) med lämpliga kokkärl och baktillbehör.

Apparaten är avsedd för användning i hushåll eller liknande, t.ex.:

- i personalkök i butiker, kontor och andra, liknande arbetsplatser;
- i jordbruksföretag;
- av kunder på hotell, motell och andra typer av boenden;
- på pensionat.

## 1.6 Oändamålsenlig användning

En oändamålsenlig användning kan leda till person- och egendomsskador till följd av farlig elektrisk spänning, eld och hög temperatur. Det är bara de arbeten som anges i denna bruksanvisning som apparaten kan användas till.

## 2 Allmänt

### 2.1 Ansvar och garanti

Alla uppgifter och anvisningar som finns i denna bruksanvisning har angetts med beaktande av gällande föreskrifter, aktuell konstruktions- och ingenjörskunskap samt vår kunskap och våra mångåriga erfarenheter. Vid beställning av specialmodeller eller tillval och när den nyaste tekniska kunskapen används kan den levererade apparaten avvika från förklaringar och olika bilder som finns i denna bruksanvisning i vissa förhållanden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador och fel till följd av:

- att anvisningarna inte följts,
- oändamålsenlig användning,
- tekniska ändringar som gjorts av användaren,
- ej godkända reservdelar används.

Vi förbehåller oss rätten att införa tekniska ändringar i apparaten för att öka apparatens funktionalitet och förbättra den.

### 2.2 Upphovsrättsskydd

Denna bruksanvisning och texterna, ritningarna, bilderna och de övriga delarna som finns i den är skyddade av upphovsrätten. Det är förbjudet att kopiera bruksanvisningens innehåll (eller dess delar) i vilken som helst form och på vilket som helst sätt samt att utnyttja eller/och överlämna dess innehåll till tredje parter. Åsidosättande av det ovannämnda förorsakar att ett skadestånd måste betalas. Vi förbehåller oss rätten att göra ytterligare anspråk.

### 2.3 Försäkran om överensstämmelse

Apparaten uppfyller Europeiska Unionens gällande standarder och riktlinjer. Det ovannämnda bekräftar vi i EG-försäkran om överensstämmelse. Vi skickar dig en lämplig försäkran om överensstämmelse vid behov.

## 3 Transport, förpackning och lagring

### 3.1 Leveranskontroll

När levererasen har tagits emot kontrollera att apparaten är fullständig och inte har skadats under transporten. Om synliga transportskador har konstaterats vägra att ta emot apparaten eller göra ett villkorligt mottagande. Ange skadornas omfattning på transportfirmans transportdokument/fraktsedel och reklamera varan. Dolda skador ska anmälas direkt efter att de har upptäckts därför att skadeståndskrav bara kan anmälas under den gällande reklamationstiden.

Om några delar eller tillbehör fattas kontakta vår Kundtjänst.

### 3.2 Förpackning

Släng inte apparatens förpackning. Den kan behövas för att förvara apparaten, under en flytt eller om apparaten skickas till vår servicepunkt vid eventuella skador. Förpackningen och olika delar är tillverkade i återvinningsbara material. De är: film och påsar i plast, förpackning i kartong.

Vid avfallshantering av förpackningen ska ett visst lands föreskrifter följas. De förpackningsmaterial som är lämpliga för återanvändning ska återvinnas.

### 3.3 Lagring

Förpackningen ska lämnas sluten tills installation av apparaten och under förvaring ska de märkningar som gäller placering och lagring som finns på utsidan följas. Förpackningen ska förvaras i följande förhållanden:

- i stängda rum
- torrt och fritt från damm
- borta från aggressiva medel
- skyddad från direkt solljus
- skyddad från mekaniska stötar.

Vid en längre förvaring (över tre månader) ska förpackningens alla delar kontrolleras regelbundet. Vid behov ska förpackningen bytas ut mot en ny.

## 4 Tekniska parametrar

### 4.1 Tekniska data

Namn:	Gasspis BGH 600-521
Art. nr:	1519821
Material:	rostfritt stål
Antal plattor:	5
Fördelning av plattor i kW:	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Storlek, plattor i w mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Material stekutrymme:	stål, emajlerad
Mått bakugn (bredd x djup x höjd) i mm:	670 x 400 x 340
Bakugnens volym i liter:	104
Temperaturintervall från – till i °C:	50 - 250
Antal rack:	4
Avstånd mellan rack i mm:	35   60   65
Energieffektivitetsklass:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Energieffektivitetsindex:	95,3
Energiförbrukning över-/undervärme, kWh / cykel:	0,94
Energiförbrukning cirkulationsluft, kWh / cykel:	0,96
Bakugnens anslutningsvärde:	2,5 kW   230 V   50/60 Hz
Anslutningsvärde gas:	11,5 kW
Mått förvaringslåda under bakugnen (bredd x djup x höjd) i mm:	660 x 450 x 120
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	900 x 600 x 900
Vikt i kg:	65,2

Vi förbehåller oss rätten att ändra produktens tekniska detaljer!

### Version / egenskaper

- Version: stående apparat
- Ångutsug
- Driftläge: gas / el
- Typ av plattor: gas
- Typ av gas:
  - jordgas typ H (20 mbar)
  - propanmunstycken (50 mbar) och jordgasmunstycken typ L (lågkalori) (20 mbar) medlevereras
- Gasbrännare:
  - brännare med en krets
  - brännare med två kretsar
- Tändningssätt: elektronisk tändning med en hand
- Pilotflamma: nej
- Typ av bakugn: el
- Multifunktionsbakugn: ja
- Bakugnens funktioner:
  - cirkulationsluft
  - grill
  - grill + övervärme
  - grill + övervärme + fläkt
  - över-/undervärme
  - undervärme + fläkt
  - upptining
- Bakugnens egenskaper:
  - bakugnsbelysning
  - dubbla dörrglas
  - tidsur (5 - 55 min.)
- Höjdjusterbara fötter
- Justerbar höjd: 850 - 900 mm
- Egenskaper:
  - anslutningsklar bakugn
  - brännare termoelektriskt säkrad
  - handtag i rostfritt stål
  - gasbrännare med tändningssäkring



## Tekniska parametrar

- galler i gjutjärn
- förvaringslåda under bakugnen
- Detta ingår:
  - 1 bakplåt
  - 2 galler

## Destinationsländer / Tabell över gstryck

Land	Kategorier	Typ av gas	Gastryck (mbar)
AL	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I <sub>2H</sub>	G20	20
BE	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	II <sub>2H3B/P</sub> I <sub>3B/P</sub> II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	II <sub>2ELL3B/P</sub> I <sub>2E</sub>	G20 - G30/G31 G20	20 – 50/50 20
DK	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IE	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Land	Kategorier	Typ av gas	Gastryck (mbar)
IS	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IT	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I <sub>2E</sub>	G20	20
LV	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
NL	I <sub>2L</sub> II <sub>2L3B/P</sub> II <sub>2EK3B/P</sub>	G25 G25 - G30/G31 G20 - G25.3 - G30/G31	25 25 - 30/30 20 - 25 - 30/30
NO	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I <sub>2E</sub>	G20	20
PT	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	II <sub>2E3B/P</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
TR	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Tab. 1

**Vid avvikelser från angivna värden finns det ingen garanti för att apparaten ska fungera och starta på rätt sätt.**

Egenskaper hos brännare och munstycken

Brännare (Ø i mm)	Typ av gas		Gas-tryck (mbar)	Mun- stycken (1/100 mm)	Gasför- brukning	Effekt (kW)	
						MAX	MIN
Normal brännare Ø 75	Flytande gas	G30/ G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Naturgas	G20	20	98	167 dm³/h		
				G25	100		
Kraftig brännare Ø 100	Flytande gas	G30/ G31	50	75S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Naturgas	G20	20	116	286 dm³/h		
				G25	134		
Brännare med 3 ringar Ø 130	Flytande gas	G30/ G31	50	76	291 g/h	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Naturgas	G20	20	150	381 dm³/h		
				G25	152		

Tab. 2

## 4.2 Apparatus funktion

Gasspisen med 5 plattor i olika effektnivåer är avsedd för att tillaga olika rätter (stekning, kokning, stuvning, bakning, etc.). De olika brännarstorlekarna och den stora, emaljerade multifunktionsugnen skapar en optimal grund för tillredning av olika rätter. Med det integrerade tiduret säkerställer bakugnen full kontroll över värmebehandlingsprocessen.

## 4.3 Sammanställning av apparatens komponenter

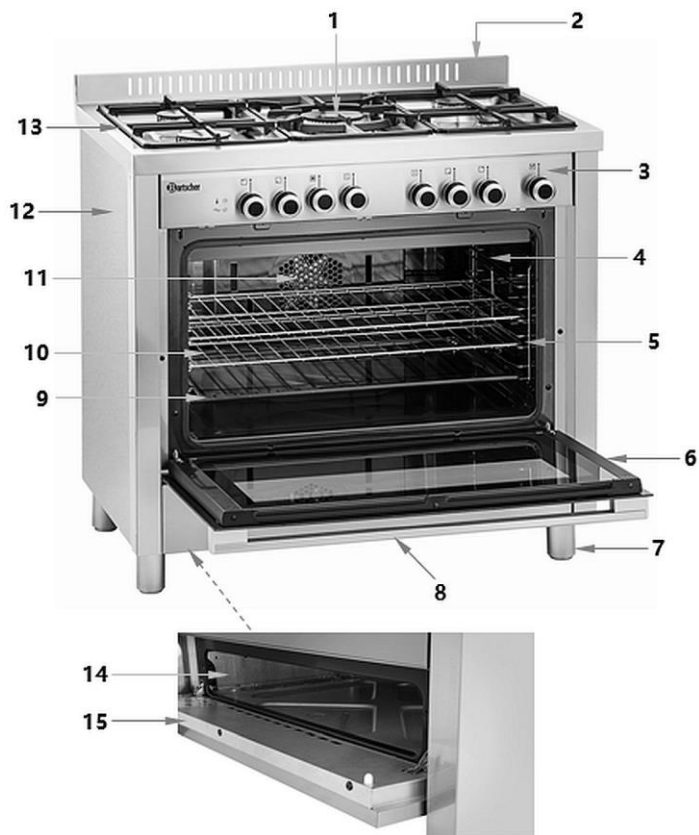


Fig. 1

- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| 1. Platta                        | 2. Ångutsug            |
| 3. Kontrollpanel                 | 4. Stekutrymme i ugnen |
| 5. Rack                          | 6. Ugnsdörr            |
| 7. Höjddjusterbara fötter (4 st) | 8. Ugnsdörrhandtag     |
| 9. Bakplåtar (1x)                | 10. Galler (2x)        |
| 11. Fläkt                        | 12. Hus                |
| 13. Galler i gjutjärn (3x)       | 14. Förvaringslåda     |
| 15. Klaff till förvaringslåda    |                        |

## 5 Installations anvisningar

### 5.1 Installation



#### FÖRSIKTIGT!

**En felaktig installation, placering, handhavande, underhåll eller hantering av apparaten kan leda till person- och egendomsskador.**

Placering och installation samt reparationer kan endast genomföras av en auktoriserad serviceverkstad enligt den lagstiftning som gäller i respektive land.

#### TIPS!

**Tillverkaren ska inte vara ansvarig eller ställer inte någon garanti för skador som kan hänföras till bristande efterlevnad av föreskrifter eller felaktig installation.**

**Vid installation ska alla tillämpliga lagar, riktlinjer och föreskrifter följas:**

- Regionala eller lokala säkerhetsföreskrifter och byggregler
- Gällande lagar om olycksförebyggande arbete
- Brandskyddsföreskrifter
- Tillämpliga IEC-bestämmelser
- DVGW G600 (TRGI) "Tekniska regler för gasinstallationer"
- TRF "Tekniska regler för flytande gas"
- Direktiv och förordningar från gasleverantören (EUV)
- DVGW G 631 "Installation av kommersiella gasapparater för köket"
- Relevanta lagbestämmelser.

### Uppackning

- Packa upp apparaten och ta bort allt invändigt och utvändigt förpackningsmaterial samt transportskydd.



**VAR FÖRSIKTIG!**

#### Kvävningsrisk!

Förhindra att barn får tillgång till förpackningsmaterial som plastpåsar och frigolitelement.

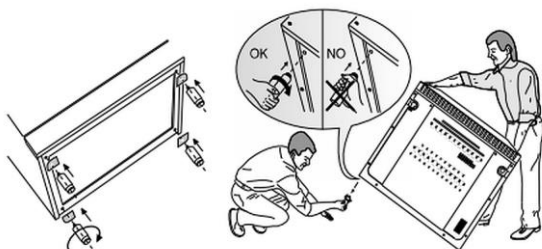


Fig. 2

- Montera de medföljande fötterna genom att skruva in dem i de förborrade hålen på undersidan av apparaten (fig. 2)

### Flytta apparaten

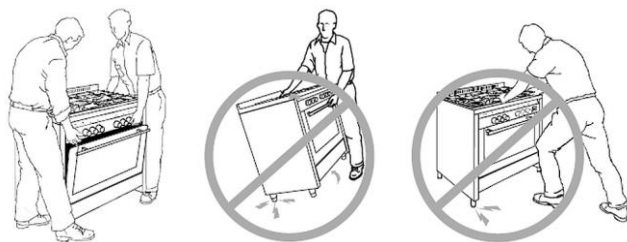


Fig. 3

1. Apparaten får endast bäras av två personer.
2. Lyft inte apparaten i ugnsdörrhandtaget, utan öppna ugnsdörren och håll apparaten i den övre delen av ugnskammaren (fig. 3).
3. Skjuta eller dra **aldrig** apparaten.

### Installation

- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.
- Placera apparaten så att anslutningar alltid är lättåtkomliga så att det går snabbt att koppla ur apparaten från elnätet vid behov.
- Apparaten ska placeras på en yta med följande egenskaper:
  - jämn, med tillräcklig bärförmåga, vattentålig, torr och tålig för höga temperaturer
  - tillräcklig stor så att man kan arbeta med apparaten utan hinder
  - lätt tillgänglig
- Placera aldrig apparaten direkt intill väggar, murar, möbler eller andra föremål av brännbara material.
- Håll ett minsta avstånd på **150 mm** mellan sido- och bakväggarna och dessa föremål eller väggar. Ett avstånd på minst 750 mm måste hållas mellan apparatens yta och horisontella ytor ovanför apparaten.
- Om det inte är möjligt att hålla detta minimiavstånd ska väggarna isoleras med obrännbart värmeisoleringsmaterial (t.ex. folier av värmebeständigt material som tål temperaturer på minst 65 °C). Beakta gällande brandskyddsföreskrifter.
- Tillräckligt sidoavstånd måste hållas för service i händelse av eventuella underhålls- eller reparationsarbeten.
- Om det finns en skyddsfilm på apparaten ska den tas bort. Ta bort skyddsfilmen långsamt så att inga limrester finns kvar. Ta bort eventuella limrester med ett lämpligt lösningsmedel.
- Se till att märkskylten och varningstexterna på apparaten inte skadas.
- Jämn ut mindre ojämnheter på installationsplatsen genom att skruva in eller ut höjddjusterbara fötter.

### **OBS!**

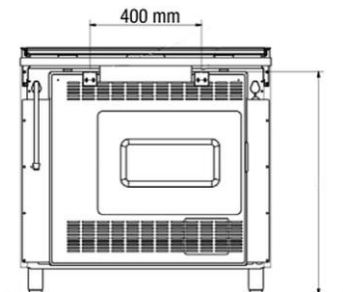
**Enheten är inte lämplig för installation i möbler.**

### Stabiliseringsanordning

**OBS!**

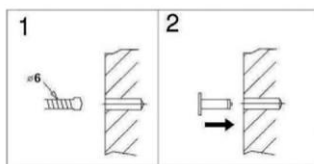
**När apparaten är belastad kan den luta framåt.**

Fäst den medföljande stabiliseringsanordningen (vinkelfästen, pluggar och skruvar) på lämplig plats på väggen.



**A**

Fig. 4



**B**

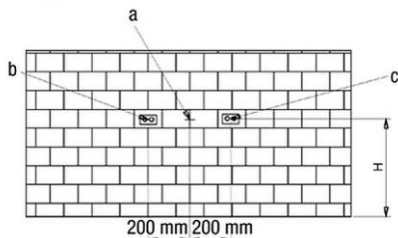
Fig. 5

SV

På baksidan av apparaten finns ugnens skyddsvägg.

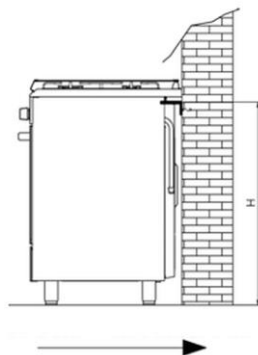
1. Mät noggrant avståndet H från skyddsväggens högsta punkt till golvet (A).

2. Använd det uppmätta H-värdet för att markera placering av hål som ska borras för pluggar (B) på väggen där apparaten ska installeras.



**C**

Fig. 6



**D**

Fig. 7



## Installations anvisningar

3. Markera även spisens mittpunkt på väggen på samma höjd som det tidigare uppmätta H-värdet (C).
  - Borra hål i väggen.
4. Montera nu båda distanshållarna på ett avstånd av 400 mm (200 mm från mitten) med 2 skruvar vardera.
5. Placera spisen mot väggen under båda hållarna (D).

## Rumsventilation

### VAR FÖRSIKTIG!

Enligt lagar får denna apparat endast installeras och användas i kontinuerligt ventilerade rum för att förhindra otillåtna koncentrationer av skadliga förbränningsprodukter i installationsrummet.

- Rummet där apparaten installeras **måste** innehålla så mycket luft som krävs för gasförbränning i enlighet med gällande föreskrifter. För en ordentlig förbränning får den erforderliga lufttillförseln **inte vara lägre än 2 m<sup>3</sup>/h per kW** av apparatens märkeffekt (se märkskylten på apparaten).
- Luften måste strömma direkt utifrån genom fasta ventilationsöppningar eller ventilationskanaler som leder till områden med ren luft.

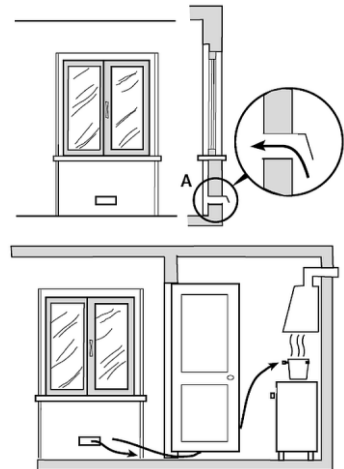


Fig. 8

### 5.2 Elanslutning

- Anslutning av apparaten till elnätet måste utföras av en kvalificerad elektriker enligt gällande internationella, nationella och lokala föreskrifter.
- Innan du ansluter apparaten till strömförsörjningen, se till att spännings- och frekvensvärdena som anges på märkskylten överensstämmer med parametrarna för den lokala elektriska installationen. Spänningstolerans som inte överstiger  $\pm 10\%$  är tillåten.
- Framför apparaten, på en lättåtkomlig plats, ska en säkerhetsbrytare som klarar lämplig effekt för att koppla bort alla poler från strömförsörjningen installeras, vars kontaktöppningsbredd är minst 3 mm och som uppfyller tillämpliga installationsbestämmelser (jordledaren får inte brytas med strömbrytaren).
- Anslut skyddsledaren till den kopplingspunkt som är märkt med jordningssymbolen bredvid ingångsplinten.
- Koppla den elektriska anordningens metallkonstruktion med skyddsanordningen för potentialutjämning.
- Anslut kabeln till den kopplingspunkt som är märkt med symbolen för potentialutjämning på utsidan av apparaten.
- Denna symbol indikerar att apparaten ska integreras i ett system för potentialutjämning och anslutas i enlighet med gällande bestämmelser.
- Lägg ut anslutningskabeln så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- Dra nätssladden så att den inte utsätts för omgivningstemperaturer som överstiger 50°C på någon plats.

### 5.3 Gasanslutning

- Apparaten levereras som fabriksförberedd för drift med den typ av gas som anges på märkskylten. Kontrollera före installation att den lokala gastillförseln (gastyp och tryck) överensstämmer med apparatens standardinställning.
- På allmänt tillgängliga installationsplatser måste föreskrifter för förebyggande av olyckor och säkerhetsstandarder vid brand och panik följas.
- En godkänd gasavstängningsventil ska installeras vid gasanslutningen på en lättåtkomlig plats mellan gasförsörjningsnätet och apparaten, så att gastillförseln när som helst kan avbrytas vid behov.
- Anslutningsstosen sitter på baksidan av apparaten.
- Anslutning till gasnätet eller gasflaskan kan utföras med olika ledningar (metall- eller gummislang).

### Anslutning med metallslang

- Slangen ansluts till den gängade anslutningen på baksidan av apparaten som har en tätning (fig. till höger).
- Slangens längd får vara högst 2 meter.
- Se till att slangen inte kan komma i kontakt med varma ugnsdelar.
- Metallslangen ska installeras så att den inte kan vridas eller sträckas. Endast slangklämmor som uppfyller installationsbestämmelserna får användas.

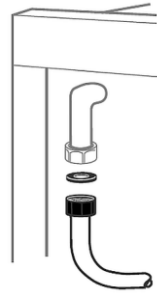


Fig. 9

### Anslutning till gasflaska

Vid anslutning till en gasflaska måste gasflaskan vara försedd med en tryckreducerare och anslutningen ska utföras enligt nationella installationsbestämmelser. Följ följande riktlinjer när du ansluter gasflaskan:

- gasanslutningsslangen får inte vara längre än 1 meter;
- tryckreducerarens anslutning måste vara vänd utåt;
- slangen får inte komma i kontakt med någon het yta på apparaten (baksidan av spisen, övre delen av spisen, ugnen, etc.);
- gasflaskan ska placeras så att den inte vidrör väggen intill ugnen;
- stäng alltid kranen på gasflaskan efter värmebehandlingen/bakningsprocessen.

### VAR FÖRSIKTIG!

**Kontrollera efter installationen att anslutningarna sitter ordentligt fast. För att kontrollera täthet i gasledningarna, använd aldrig öppen låga, utan använd alltid en tvällösning.**

### Täthetskontroll efter anslutning av gas

- Alla anslutningspunkter mellan installationen och apparaten måste genomgå täthetsprov.
- För kontroll av täthet i gasledningarna, använd alltid en tvällösning eller ett särskilt skumbildande medel för läckagesökning.
- Anslutningspunkterna måste täckas med medlet, inga luftbubblor får bildas. Gasavstängningsventiler ska också kontrolleras.

### WARNING!

**Använd aldrig öppen låga för att kontrollera tätheten!**

### Byte till annan typ av gas

- Apparaten är förberedd och godkänd på fabriken för drift med den typ av gas som anges på märkskylten (naturgas).
- Vid behov kan apparaten bytas till en annan typ av gas, vilket kräver användning av speciella munstycken och inställningar. I leveransen ingår munstycken som möjliggör byte till flytande gas. Alla munstycken är märkta med en siffra (diameter i 1/100) och förpackade i en påse.
- Vid eventuellt byte, koppla ur apparaten från elnätet och stäng tillfälligt gastillförseln.
- Följ följande anvisningar när du byter munstycken:



1. Gasbrännare lock
2. Gasbrännare krona
3. Termoelement

Fig. 10

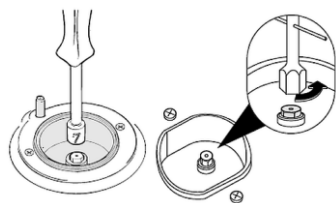


Fig. 11

- ta bort gallren i gjutjärn från värmeplattan;
- ta bort gasbrännarens lock och gasbrännarens krona;
- använd en hylsnyckel för att lossa munstycket och ta bort det;
- byt ut munstycket mot ett som är lämpligt för din typ av gas;

- kontrollera uppgifter om munstycken i Tabell 2 ”Egenskaper hos gasbrännare och munstycken”;
- sätt tillbaka brännarkronan och brännarlocket på gasbrännaren;
- konvertera alla gasbrännare en efter en enligt instruktionerna ovan;
- efter bytet, placera gallret i gjutjärn på värmeplattan igen.

### Inställning av minsta effekt hos gasbrännare

Reducerad effektinställning (minimum) görs på fabriken. Efter byte av munstycket kan det bli nödvändigt att justera om miniminivån för att anpassa spisen till den tillgängliga gasen eller specifika tryckförhållanden i gasnätet.

1. Gör justeringen enligt följande:
  - tänd brännaren och låt den brinna med maximal effekt i cirka 10 minuter;
  - vrid vridregulatorn till minimum;
  - dra regulatorvredet från den vridbara regulatorstången;
  - använd en liten skruvmejsel för att ställa in ett minimum genom att vrida bypassskruven medurs tills önskad flameffekt är inställd.

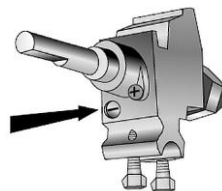


Fig. 12

2. Sätt tillbaka regulatorvredet och vrid den snabbt från max- till min-position och kontrollera lågan. Se till att justeringen är tillräcklig för att upprätthålla önskad uppvärmningsnivå hos termoelementet. Justera annars den lägsta inställningen på lågan.
3. Efter att ha bytt munstycket eller gjort andra inställningar, se alltid till att lågan har en blåaktig färg; att den är stabil och brinner tyst; att den inte är separerad från brännaren och att lågan inte rör sig tillbaka när du växlar från hög till låg inställning.

#### **VAR FÖRSIKTIG!**

Apparaten fungerar endast som den ska när trycket i gasnätet ligger mellan värdena som anges i tabell 1 "Destinationsländer / Tabell över gastryck" för de olika gaskategorierna.

#### **VAR FÖRSIKTIG!**

Efter eventuella byten eller justeringar av apparaten måste alla berörda delar sättas ihop ordentligt så att apparaten är klar att användas igen.

Täthetskontroll ska alltid utföras med en tvållösning. Använd aldrig öppen låga.

Byt slutligen ut det gamla klistermärket med inställningsvärdena mot det nya klistermärket för den nya gastypen som ingår i leveransen.

### Besiktning och driftkontroll

Efter installation av apparaten och innan den överlämnas till användaren ska apparaten kontrolleras enligt följande:

- att hela skyddsfilmen har tagits bort ordentligt från alla yttre ytor;
- att alla anslutningar har gjorts enligt dessa installationsanvisningar;
- att alla tillämpliga säkerhetsstandarder och bestämmelser samt alla lagar och riktlinjer har beaktats och uppfyllts;
- att gasanslutningen är tät
- att den typ av gas och trycket som är tillgängliga på installationsplatsen motsvarar uppgifterna på märkskylten. Om så inte är fallet ska byte eller justering utföras i enlighet med anvisningarna i avsnittet **”Byte till annan typ av gas”**;
- att rätt munstycken är installerade. Det gör du genom att kontrollera tabellen över munstycken och se till att munstyckena som är installerade i apparaten överensstämmer med uppgifterna. Du kan utföra ytterligare kontroll genom volymetrisk gasflödesmätning. Det gör du genom att tända gasbrännaren och kontrollera med en gasmätare efter ca 10 minuter (efter att driftläge har uppnåtts) om det uppmätta flödet (i m<sup>3</sup>/h eller kg/h) överensstämmer med uppgifterna i tabellen över munstycken.

Efter installationen ska installatören:

- förklara för användaren apparatens funktioner, rätta användning och avsedda ändamål
- informera användaren om att konstruktionsändringar som kan påverka tillförseln av förbränningsluft kräver att apparatens funktion och dess täthet kontrolleras på nytt.

Ett besiktningsprotokoll ska upprättas och fyllas i fullständigt och lämnas till kunden som ska skriva på.

Slå sedan på apparaten för att kontrollera dess funktion enligt anvisningarna i avsnittet **”Tända gasbrännaren”** och kontrollera följande:

- Tändning av brännarna
- Enhetlig lågbild (lågan ska vara blå och utan gula spetsar och brinna jämnt vid basen).

### **OBS!**

Om lågbilden flämtar gult är det tecken på att primärluften inte är rätt inställd. Om primärluftflödet är för högt är lågan kort och tenderar att röra sig bort från brännaren. Lågan ska också kontrolleras efter 15 minuters drift vid max effekt. Efter varje ändring av inställningen från MIN till MAX måste lågan brinna stabilt.

## 6 Användningsinstruktioner

### Varningsanvisningar



### **VARNING!**

#### **Risk för brännskada!**

Under drift blir höljet, brännarna, de skjutbara gallren och ugnsdörren mycket varma och förblir varma en viss tid efter avstängningen.

Vidrör aldrig apparaten under drift eller omedelbart efter att den stängts av.

Använd de avsedda handtagen och manöverelementen för att manövrera apparaten.

#### **Risk för brand på grund av överhettning av olja eller fett!**

Lämna aldrig apparaten utan uppsikt.

Använd skyddshandskar när du arbetar.

### Manöverelement

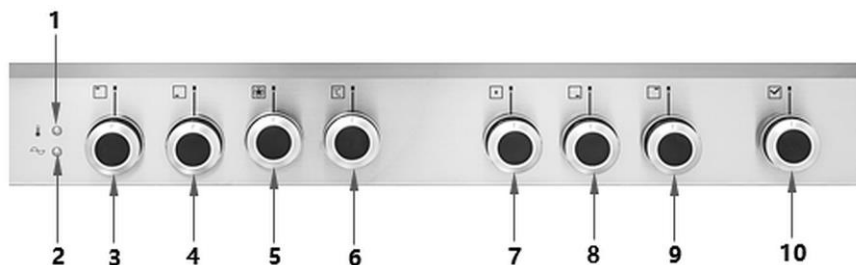


Fig. 13

- |   |  |
|---|--|
| 1. Kontrollampa för uppvärmning (orange)              | 2. Kontrollampa för drift (orange)                     |
| 3. Vridbar gasregulator för den bakre vänstra plattan | 4. Vridbar gasregulator för den främre vänstra plattan |
| 5. Funktionsregulator bakugn                          | 6. Temperaturregulator bakugn                          |
| 7. Vridbar gasregulator för den mittersta plattan     | 8. Vridbar gasregulator för den främre högra plattan   |
| 9. Vridbar gasregulator för den bakre högra plattan   | 10. Vridbar tidsregulator                              |

## 6.1 Idrifttagande

### Förbereda apparaten

1. Använd ett lämpligt rengöringsmedel för att ta bort korrosionsskyddet från alla ytor på apparaten.
2. Innan du sätter igång apparaten för första gången, se till att utföra följande steg.
  - Se till att det inte finns några föremål (tillbehör, förpackningsfolie, bruksanvisningar) inuti den elektriska bakugnen, i basen eller på värmeplattan.
  - Innan du sätter igång apparaten, dra försiktigt bort skyddsfilmen och ta bort eventuella limrester med ljummet vatten och tvål eller lämpligt lösningsmedel.
  - Innan du sätter igång apparaten, kontrollera att monteringen har utförts på rätt sätt, stabilitet och uppriktning av apparaten och alla anslutningar till elnätet och gasförsörjningen.
  - Ventilationsöppningarna får inte täckas över eller blockeras.
  - De delar av apparaten som kan ha tagits bort under installationen och anslutningen ska återanslutas till apparaten.



## Användningsinstruktioner

- Före användning ska apparaten rengöras noggrant enligt anvisningarna i avsnitt 6 "Rengöring och underhåll".

## 6.2 Användning av gasdriven platta

### Gasplatta

#### Placering av brännare på värmeplattan



Fig. 14

1. Kraftig brännare
2. Normal brännare
3. brännare med två kretsar
4. Hjälpbrännare

### Tända gasbrännarna

1. Se till att alla gasregulatorer är i AV-läge ( ).
2. Öppna gasavstängningsventilen som är installerad framför apparaten.
3. Välj lämplig platta.
4. Tänd en tändsticka eller gaständare och håll den intill brännaren.
5. Tryck in vridregulatorn och vrid den moturs till läget med maximalt gasflöde (symbol med stor låga).
6. Håll vridregulatorn intryckt i ca 10 sekunder tills lågan tänds.
7. Så snart antändning sker, justera lågans storlek genom att alltid vrida vridregulatorn endast mellan den stora och den lilla inställningen och aldrig mellan den stora inställningen och Av-läget (o).



Fig. 15

8. Om lågan slocknar måste antändningsprocessen upprepas.

#### **ANVISNING!**

**Om lågan slocknar oavsiktligt (t.ex. drag, intrång av vätska, etc.) aktiveras säkerhetsventilen som stänger gastillförseln.**

SV

### Tillagning / uppvärmning av maträtter

1. Placera en lämplig gryta (stekpanna) på den/de valda plattan/plattorna.
2. För att minska gasförbrukningen och utnyttja brännarna bättre, använd kokkärl och kastruller med en diameter som är lämplig för de enskilda gasbrännarna såsom visas i följande tabell.

Gasbrännare	min. Ø (cm) gryta	max. Ø (cm) gryta
Kraftig brännare	20	24
Normal brännare	16	20
brännare med två kretsar	24	28
Hjälprännare	10	14

## Användningsinstruktioner

3. Tillaga maträtter.
4. Observera maträtterna under tillagningen och ställ in vridregulatorn efter tillagningsfasen genom att öka eller minska gasflödet.

### Stänga av gasspisen

1. Stäng av plattan/plattorna efter värmebehandlingsprocessen genom att vrida lämplig/a vridregulator/vridregulatorer till AV-läget.

#### VAR FÖRSIKTIG!

**Vid längre uppehåll i användningen, i händelse av funktionsfel eller oregelbunden användning av apparaten måste huvudgasventilen som sitter utanför apparaten stängas.**

### Anvisningar och tips

- Undvik stigande lågor runt grytan (stekpannan).
- Så fort grytans innehåll börjar koka, sänk lågan till en lägre nivå så att lågan inte släcks av det kokande innehållet i grytan.
- Om fett och olja används vid matlagning, lämna inte apparaten utan uppsikt eftersom de kan fatta eld om de överhettas. **Det finns brandrisk!**
- Använd endast kokkärl med platt botten.



Fig. 16

- Placera ett lämpligt kokkärl på det skjutbara gallret så att lågan är i mitten.

### 6.3 Användning av multifunktionsbakugnen

#### Före första användningen

1. Före första användningen, ta bort alla medföljande tillbehör och material från ugnskammaren.
2. Förvärm den tomma bakugnen i minst en timme på högsta temperaturnivå, med ugnsdörren stängd (använd inte grillen).
3. Stäng sedan av apparaten,
4. Öppna ugnsdörren.
5. Vädra ut rummet.

#### **ANVISNING!**

**Lukten som uppstår orsakas av avdunstning av tätande och skyddande ämnen i ugnen.**

#### Anvisningar och tips

- Olika storlekar på bitar och användning av behållare gjorda av olika material och i olika tjocklekar (terrakotta, glas, aluminium, stål) kan leda till avvikelser från receptuppgifter avseende värmebehandlingstiden.
- När det gäller ömtåliga maträtter och rätter som tillagas med bakpulver, undvik om möjligt att öppna ugnsdörren för att inte ändra temperaturen inuti ugnen.
- För att spara energi under långa tider för värmebehandling, stäng av ugnen några minuter tidigare än vad som anges i receptet och håll ugnens glasdörr stängd för att utnyttja restvärmen. Isolering av ugnskammarens insida garanterar utmärkta resultat vid värmebehandling.

### Inställningar

Inställningar för multifunktionsbakugnen kan göras med funktionsregulatorn, temperaturregulatorn och timern på kontrollpanelen.





### Funktioner





Apparaten är utrustad med olika funktioner. Användning av enskilda funktioner beskrivs i följande tabell.

1. För att tillaga önskad maträtt i ugnen, ställ in lämplig funktion med funktionsregulatorn.

#### OBS!

**Ugnsdörren måste vara stängd under drift vid alla metoder för värmebehandling.**

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
	<b>Över- / undervärme</b> Värmen bildas av värmemotstånden i ugnens nedre och övre delar. Lämplig för bakelser och traditionella recept.		<b>Undervärmare med varmluft</b> Värme från det nedre värmemotståndet cirkulerar. Rekommenderas för att slutföra värmebehandlingsprocessen och för sterilisering.
	<b>Varmluft</b> Värmen från det nedre och de övre värmemotståndet tillsammans med fläkten möjliggör optimal värmefördelning och gör det möjligt att värmebehandla flera maträtter samtidigt.		<b>Cirkulationsluft</b> Fläkten säkerställer luftcirkulation inuti ugnskammaren och möjliggör en jämn värmebehandling på alla nivåer utan att överföra lukter.

	<b>Uppotning med fläkt</b> Fläkten aktiveras utan värmemotstånd. Snabb och optimal upptining på bara några minuter.		<b>Grill</b> Optimal för stekning och värmebehandling av tunna köttbitar.
	<b>Grill + varmluft</b> Grillen, som stöds av fläkten fördelar värmen jämnt. Perfekt för medelstora/stora köttbitar för att hålla dem krispiga på utsidan och mjuka på insidan.		<b>Bakugnsbelysning</b> Lyser upp kammaren för värmebehandling. Användbar för att observera pågående värmebehandling av livsmedel.

Tab. 3

### Temperatur

1. Använd temperaturregulatorn för att ställa in temperatur som behövs för att värmebehandla/baka den valda maträtten.

Temperaturen som kan ställas in ligger i intervallet mellan 50 °C och 250 °C. Temperaturen kan ändras när som helst genom att vrida temperaturregulatorn medurs eller moturs.

Kontrolllampan för uppvärmning på kontrollpanelen lyser medan apparaten värms upp och slocknar när den inställda temperaturen har uppnåtts.

2. Placera önskade maträtter i ugnskammaren.

När temperaturen i ugnen sjunker, tänds kontrolllampan för uppvärmning igen och apparaten värms upp till den inställda temperaturen.

### **OBS!**

**Var och en av funktionerna som beskrivs ovan kan endast användas i kombination med rätt temperaturinställning.**

Följ anvisningarna för temperaturinställning som anges i följande avsnitt.

## Användningsinstruktioner

---

### Grill

Temperaturinställning: 60 °C – ca 250 °C

Grillfunktionen är avsedd för att rosta, steka och bryna mat.  
Värmebehandlingstiden bör inte överstiga 5 minuter.

### Grill + varmluft

Temperaturinställning: 60 °C – 200 °C

Denna funktion ska väljas för att grilla kött, grönsaker och fågel. När du grillar på gallret, skjut bakplåten fylld med lite vatten till underliggande nivå för att minska fettstänk och rökbildning.

### Cirkulationsluft

Temperaturinställning: 60 °C – 250 °C

När du väljer denna funktion fördelas varmluften inuti ugnen jämnt på alla nivåer, vilket ger optimala resultat vid värmebehandling / bakning av maträtter under lämplig värmebehandlingstid samtidigt på flera nivåer.

Ugnen måste förvärmas innan maten sätts in.

Denna funktion är särskilt lämplig för att baka kakor och tillaga större mängder mat.

SV

### Uptining

För att påskynda upptining av fryst kött, fisk och bröd, ställ in temperaturen i intervallet 80°C - 100°C.

Funktionen används för att tina alla typer av livsmedel.

Den rekommenderas främst för ömtåliga livsmedelsprodukter som inte behöver värme, såsom: gräddsås eller vaniljsås, desserter, fruktkakor, etc.

Vid upptining med denna funktion reduceras upptiningstiden med ungefär hälften tack vare fläkten.

### Bakugnsbelysning

Bakugnsbelysningen tänds så snart funktionsregulatorn startas. Den lyser när ugnen är igång och slocknar när apparaten stängs av.

### Värmebehandlings- / bakningstid

Värmebehandlings- och bakningstider beror på typ och mängd av mat, individuella preferenser och erfarenhet.

1. För att tillaga maträtten, välj önskad värmebehandlings-/bakningstid mellan 5 - 55 minuter genom att vrida den vridbara tidsregulatorn medurs till lämpligt läge.

Efter att den inställda tiden har gått ut hörs en akustisk signal.

2. Om bakugnen inte längre ska användas, vrid alla vridbara ugsregulatorer (tids-, temperatur- och funktionsregulatorer) till läge "o".



Fig. 17

### Cirkulationsfläkt för kylning av apparaten

Cirkulationsfläkten gör det möjligt att sänka temperaturen på apparatens ytor genom att cirkulera luft mellan ugsdörren, kontrollpanelen och den inre delen under tillagningsnivån. Cirkulationsfläkten mellan tillagningsnivåerna och den övre delen av ugnen slås på automatiskt några minuter efter att ugnen slagits på. Apparaten håller den igång även efter att ugnen stängts av tills den yttre ytan svalnar.

### Förvaringslåda under ugsdörren

Apparaten är utrustad med en förvaringslåda där du kan förvara metalltillbehör när de inte används.

#### **VAR FÖRSIKTIG!**

**Förvara inga brandfarliga material som papper, trasor etc. i förvaringslådan.**

### Ugsnivåer

Ugnen har 4 nivåer: 1 nedre, 2 mellannivåer, 1 övre.

#### **ANVISNING!**

**Nivåerna ska alltid väljas efter maten.**



## Användningsinstruktioner

Mellannivåerna är lämpliga för de flesta värmebehandlingsprocesser eftersom temperaturen som är inställd på temperaturregulatorn är perfekt stabil i detta område.

Avstånd mellan nivåerna är följande:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Fig.

18

## Tabeller över värmebehandling

Bakverk/mat avsedd för värmebehandling	Hyllnivå	Temperatur i °C	Värmebehandlings- / bakningstid i minuter
<b>Söta rätter</b>			
Mördeg	2 (1-3)	180-190	30-35
Knådad deg	2 (1-3)	190-200	30-35
Krispiga kakor	2 (1-3)	180-190	30-35
Plommonkaka	2 (1-3)	180-190	30-35
Fruktkaka	2 (1-3)	165-180	35-45
Nötkaka	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Sandkaka	2 (1-3)	185	35-45
Karamellpudding	2 (1-3)	130	30-35
Chokladkaka	2 (1-3)	180	35-40
Brioche	2 (1-3)	180-190	25-30
Kakor	2 (1-3)	165	20
Bröd	2 (1-3)	200-230	10-15
Söta bullar med syltfyllning	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	2 (1-3)	185-200	25-35
<b>Bröd och pizza</b>			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Tunnbröd	2 (1-3)	190-210	20-30
Bröd	3 (2-3)	215-230	40-50

Bakverk / mat avsedd för värmebehandling	Hyllnivå	Temperatur i °C	Värmebehandlings- / bakningstid i minuter
<b>Suffléer/gratänger</b>			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Pastagrätäng	2 (2-4)	180-190	35-45
Grönsaksgrätäng	2 (1-3)	170-180	30-40
<b>Ugnsstekt kött</b>			
Nöt 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Lamm 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Gris 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Kalv 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Fjäderfä	2 (1-3)	195-210	40
Anka	2 (1-3)	195-210	120-180
Gås	2 (1-3)	195-210	120
Kalkon	2 (1-3)	195-210	120
Kanin	2 (1-3)	200-210	40
Fasan	2 (1-3)	195-210	40-50
<b>Fisk</b>			
Filéer och bitar fiskkött	2 (1-3)	160-170	20-30
Ugnsstek	2 (1-3)	180-190	25-35
Bakning i folie	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 4

### Anmärkningar om värmebehandling/bakning

- De angivna uppgifterna ska betraktas som riktlinjer. De kan och bör ändras efter dina egna preferenser och vanor.
- Värmebehandlings-/bakningstiden som anges i tabellen inkluderar inte ugnens uppvärmningstid, vilket alltid rekommenderas.
- Den angivna värmebehandlings-/bakningstiden och temperaturen avser en genomsnittlig mängd mat (1/1,5 kg för kött, dessertkaka, pizza, bröd 0,5/0,8 kg).
- Upprepa värmebehandlingen flera gånger på olika nivåer med kokkärl på mitthyllan.

## Tabell över grillning

Grillad produkt	Hyllnivå	Temperatur i °C	Värmebehandlings- / bakningstid i minuter
Rostat bröd	3-4	200	3-4
Hamburgare	3-4	200	5-7
Fiskspett	3-4	200	6-8
Skaldjur	3-4	200	6-8
Korv	3-4	200	7-10
Revben	3-4	200	7-10
Köttspett	3-4	200	8-10
Biffar	3-4	200	8-12
Fjäderfä	3-4	200	30-35

Tab. 5

## Anmärkningar om grillning:

- När det gäller recept som kräver förvärmning så räcker det med 5-10 minuter.
- Den angivna tiden avser ena sidan av rätten, så ska du vända på den.
- Placera bakplåten fylld med en liten mängd vatten (ca 0,2 l) på den nedre nivån av ugnen för att fånga upp överflödigt fett och rök.

SV

## 7 Rengöring och underhåll

### 7.1 Säkerhetsanvisningar för rengöring

- Stäng avstängningsventilen för gastillförseln före rengöring.
- Före rengöring av apparaten ska den kopplas bort från elnätet.
- Låt apparaten torka helt.
- Se till att vatten inte kommer in i apparaten. Doppa inte apparaten i vatten eller andra vätskor under rengöring. Använd inte högtrycksvattenstråle för att rengöra apparaten.
- Inga vassa eller metallföremål (en kniv, gaffel osv.) får användas för rengöring av apparaten. Vassa föremål kan skada apparaten och leda till olycksfall vid kontakt med strömförande delar.
- Använd inga skurmedel som innehåller lösningsmedel eller frätande rengöringsmedel för rengöring. De kan skada ytan.

### **OBS!**

**Användning av olämpliga rengöringsmedel kan orsaka korrosion av apparaten eller skada ytan.**

Endast särskilda rengöringsmedel för rostfritt stål ska användas för att rengöra rostfria ytor (hus, platta, skjutbart galler, ugnsdörr, rack och galler).

Vid användning av stålull, stålborstar eller stålskrapor kan små järnpartiklar avsättas som när de oxiderar orsakar rostfläckar.

För att rengöra stekutrymmet, använd inga skurtrasor eller andra produkter som kan skada den emaljerade ytan på stekutrymmet. Använd lämpliga rengöringsmedel.

Använd inga rengöringsmedel som innehåller klor (blekmedel, saltsyra, etc.).

Följ anvisningarna från tillverkarna av rengöringsmedlen.

## **7.2 Rengöring**

1. Apparaten ska rengöras regelbundet i slutet av arbetsdagen och även dessemellan vid behov eller när apparaten inte har använts på länge.

### **Gasplatta**

1. Ta bort gallren i gjutjärn och gasbrännarlocken.
2. Rengör plattan med en mjuk trasa eller svamp indränkt i varmt vatten. Använd ett neutralt rengöringsmedel (t.ex. diskmedel) vid behov. Torka plattan.
3. Rengör gallren i gjutjärn och gasbrännarlocken med ett neutralt rengöringsmedel (t.ex. diskmedel) och en mjuk trasa eller svamp. För envis smuts, använd en borste med mässingsborst. Skölj gallren och gasbrännarlocken noggrant med rent vatten och torka dem efteråt.
4. Efter rengöring och innan du tänder gasbrännarna igen, sätt tillbaka gasbrännarlocken och gallren i gjutjärn ordentligt.

### Multifunktionsbakugn

För att hålla bakugnen i gott skick ska den rengöras regelbundet efter att den har svalnat.

1. Ta bort alla löstagbara delar och tillbehör från ugnen.
2. Rengör gallren (eventuellt bakplåtar som har använts) med varmt vatten och ett icke-slipande rengöringsmedel.
3. Skölj de rengjorda gallren (eventuellt bakplåtar som har använts) med rent vatten och låt torka eller torka dem med en mjuk trasa.
4. Rengör rackskenorna och stekutrymmet noggrant med varmt vatten, en mjuk trasa eller svamp och ett mildt rengöringsmedel som är lämpligt för emaljerade ytor.
5. Skölj noggrant med rent vatten och se till att det inte finns några rester av rengöringsmedlet kvar.
6. Torka sedan stekutrymmet och rackskenorna.

#### **OBS!**

**Efter rengöring med särskilda rengöringsmedel, sätt på ugnen på maximal effekt i 20 minuter för att ta bort eventuella rester från stekutrymmet.**

### Ugnsdörr

1. För att underlätta rengöring av stekutrymmet kan ugnsdörren tas bort. Gör så här (bilden nedan):

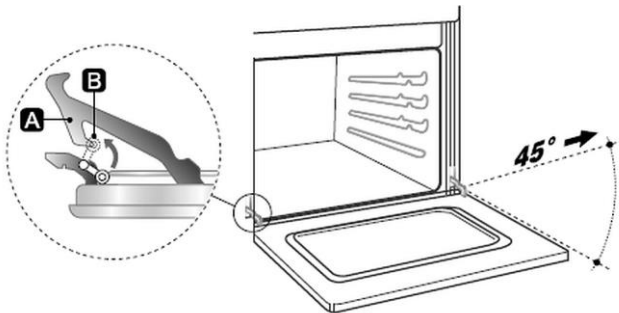


Fig. 19

- öppna ugnsdörren helt;
- lyft spaken **B** och ta tag i ugnsdörren med båda händerna nära gångjärnen **A**;
- lyft ugnsdörren så att den står i 45° vinkel mot ugnen,
- dra ut ugnsdörren;

2. Rengör ugnsdörren med en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel. Torka av med en torr trasa.
3. Sätt tillbaka ugnsdörren efter rengöring genom att föra in gångjärnen A i spåren nedåt och haka fast spaken B.

### Inre glaset på ugnsdörren

#### OBS!

**Använd inga slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset på ugnsdörren eftersom de kan repa glasytan och krossa glaset.**

1. Vid behov kan inre glaset på ugnsdörren tas bort för rengöring. Detta kan endast utföras när apparaten är kall.

Följ följande steg för att ta bort inre glaset från ugnsdörren (bilden nedan):

- öppna ugnsdörren lite på glänt;
- tryck på de svarta knapparna vid sidostöden på ugnsglasdörren samtidigt och skjut dem uppåt;
- ta bort den övre profilen på ugnsdörren.
- ta bort det inre glaset genom att dra det mot dig.

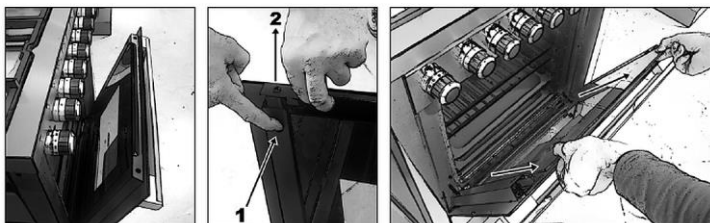


Fig. 20

2. Rengör ugnsdörrens inre glas med en mjuk, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.
3. Torka det inre glaset ordentligt på båda sidor.
4. För att sätta tillbaka det inre glaset, följ stegen i omvänd ordning (övre figuren).
5. Se till att det inre glaset är rätt placerat i förhållande till sidostöden och att texten VIT finns i nedre hörnet markerat med en pil, och sätt sedan tillbaka ugnsdörrens profil.

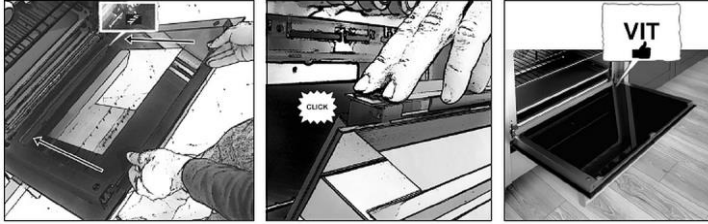


Fig. 21

### 7.3 Underhåll

#### **OBS!**

**Var noga med att följa underhållsintervallerna!**

För att apparaten ska förbli funktionsduglig måste den underhållas **minst en gång per år**.

Innan du utför något underhållsarbete, koppla bort strömförsörjningen, stäng av huvudgaskranen och låt apparaten svalna.

Underhåll får endast utföras av en kvalificerad, auktoriserad servicetekniker och ska omfatta följande punkter:

- kontroll av skicket på komponenter som är utsatta för slitage
- kontroll av enskilda elektriska komponenter
- kontroll av alla anslutningar (el, gas)
- kontroll av apparatens funktion
- kontroll av att gasbrännarna tänds på rätt sätt och fungerar som de ska även med den minsta lågan
- kontroll av att gasbrännarlocken ligger rakt och ordentligt på brännarkronorna
- kontroll av utloppshålen i gasbrännarna (de får inte vara tilltäppta med överkokande mat eller rester av rengöringsmedel!)

Vi rekommenderar att du byter ut slitna delar vid underhåll för att undvika ytterligare servicearbete och plötsliga fel i apparaten.

Vi rekommenderar att du tecknar ett avtal om underhåll med en beprövad servicepunkt.

### Byte av ugnslampa

1. Om ugnens innerbelysning inte fungerar, byt ut ugnslampan enligt följande:
  - se till att apparaten är urkopplad från strömförsörjningen;
  - låt apparaten svalna helt;
  - skruva av skyddet **A** på ugnslampan;
  - skruva loss den skadade ugnslampan **B**;
  - byt ut den skadade ugnslampan till en temperaturbeständig (300°C) ugnslampa med samma effekt;
  - skruva tillbaka ugnslampans lock **A** medurs.

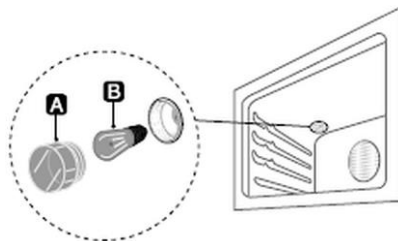


Fig. 22

## 8 Återvinning

Vid slutet av dess livslängd måste den använda apparaten kasseras i enlighet med nationella och lokala föreskrifter. Vi rekommenderar att du kontaktar ett specialistikföretag eller kontaktar kommunens myndigheters avfallshanteringsenhet.

För att utesluta eventuellt missbruk och de risker som är förknippade med det, innan du tar enheten för bortskaffande, se till att den inte kan startas om och leverera den till lämplig lokal insamlingsplats.

### Elektriska apparater



Elektriska apparater har denna symbol. Elektriska apparater skall bortskaffas och återvinnas på ett rätt och miljövänligt sätt. Elektriska apparater får inte slängas som hushållsavfall. Koppla bort apparaten från elnätet och avlägsna anslutningskabeln från apparaten.

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda insamlingsställen.