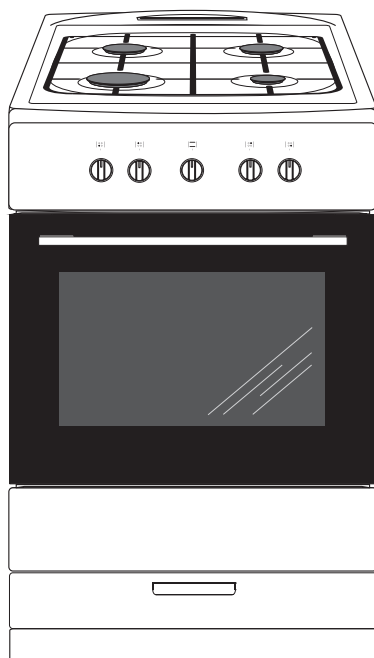




Type

GKG 60-04 EXE B

GKG 3600-90 B

FI	Käyttöohje	2
-----------	-------------------	----------

SE	Bruksanvisning	28
-----------	-----------------------	-----------

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen sähkölieden käyttöönottoa.
- Tutustu uuden lieden toimintaan ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kun ne käyttöohjeessa esitetään.
- Tutustu huolellisesti tietoihin laitteen oikeasta käytöstä ja huollosta. Näin varmistat, että liesi on turvallinen käyttää ja kestää käytössä pitkään.
- Noudata turvallisuusohjeita tarkoin. Ne on tarkoitettu estämään onnettomuuksia ja suojaamaan liettä vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.

Huomaa, että tämä käyttöohje koskee useita eri liesimalleja. Tästä syystä hankkimassasi liedessä ei välttämättä ole kaikkia toimintoja. GKG 3600-90 B - liedessä on elektronisia toimintoja kuten elektoininen sytytys. GKG 60-04 EXE B - liedessä ei ole näitä toimintoja.

SISÄLTÖ

Tärkeitä turavallisuusohjeita.....	4
Laitteen selostus	10
Asennus.....	12
Käyttö.....	16
Puhdistus ja huolto	23
Tekniset tiedot.....	27

Huomautus. Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään kuumennuselementtejä, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.

Tätä laitetta ei saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt on heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole antanut heille opastusta heidän turvallisuudestaan. Varmista, että lapset eivät leiki laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.

Huomautus. Valvomatton rasvan tai öljyn keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja siitä saattaa aiheutua tulipalo.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä. Sammuta laite ja peitä liekki kannella tai syttymättömällä huovalla.

Huomautus. Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

Uuni kuumenee käytön aikana hyvin kuumaksi ja jäähtyminen pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.

Uunin ollessa käytössä saattaa laite kumentua paljon. Älä päästä lapsia laitteen läheisyyteen.

Huomautus. Älä käytä uunin luukun lasien puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita tai metallisia puhdistusvälineitä, sillä ne voivat aiheuttaa lasin naarmuuntumisen.

Huomautus. Varmista ennen uuninlampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

Huomautus. Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava koko ajan.

Huomautus. Käytä vain keittotason suojia, jotka ovat keittolaitteen valmistajan suunnitteleamia tai jotka laitteen valmistajan antamien ohjeiden mukaan ovat sopivia, tai laitteen kiinteitä keittotason suojia. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

TÄRKEITÄ TURAVALLISUUSOHJEITA

- Uunin sisäpinnat kuumenevat laitteen käytön aikana ja pysyvät kuumina vielä jonkin aikaa uunin käytön jälkeen. Varo polttamasta itseäsi!
- Älä päästä lapsia laitteen läheisyyteen kun se on käytössä. Polttimet, uuni, grilli, uuniluukun ikkuna ja kattilat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo saamasta palovammoja.
- Kuumat lieden osat voivat vaurioittaa läheisten laitteiden verkkojohtoja, joten ne tulee pitää turvallisen matkan päässä laitteesta.
- Älä koskaan sijoita vetolaatikoon mitään helposti syttyviä tai kuumuudelle arkoja aineita tai esineitä.
- Kun valmistat paistia, älä jätä käynnissä olevaa liettä ilman valvontaa. Kuumat öljyt ja rasvat voivat ylikuumeta ja syttyä.
- Kun ruoka alkaa kiehua, pienennä liekki mahdollisimman pieneksi. Näin vältät liekin sammuttamisen.
- Korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu huollon ammattilainen. Älä käytä vahingoittunutta liettä ennen kun se on saatu uudelleen kuntoon.
- Kaasuhanaa tai kaasupullon venttiiliä ei saa avata ennen kuin on varmistettu, että kaikki muut hanat ovat kiinni.
- Pidä polttimet kuivina ja siisteinä. Jos poltin kuitenkin likaantuu, anna lieden jäähtyä täysin ennen puhdistusta.
- Älä laita keittoastiaa välittömästi polttimen päälle.
- Älä laita yli 10 kg painavaa keittoastiaa ritilälle yhden polttimen päälle. Kaikkien ritilän päällä olevien astioiden kokonaispaino ei saa ylittää 40 kg.
- Älä kolhi nuppia tai polttimia.
- Älä laita yli 15 kg painavia esineitä auki olevan uuniluukun päälle.
- Kaikki muutokset tai korjaukset saa suorittaa ainoastaan valtuutettu alan ammattilainen.
- Älä kierrä kaasunuppia auki-asentoon ellei kädessäsi ole sytytettyä tulitikkua tai sytytintä.
- Liekkiin puhaltaminen on kielletty.
- Puhdista lieden kansi ennen kuin avaat sen. Kannen saa sulkea vain kaikkien keittolevyjen jäähtyttyä täysin.
- Joissakin malleissa kansi on lasia. Lieden lasikansi voi särkyä, jos sitä kuumennetaan. Polttimien ollessa toiminnassa kannen täytyy olla nostettuna ylös. Sammuta kaikki polttimet ennen kannen sulkemista.
- Välttääksesi mahdolliset omat vammat tai laitteen vaurioitumisen älä yritä tehdä itse mitään korjauksia. Ei saa suorittaa muutosta eri kaasutyyppille eikä sähköliitännämuutoksia itse. Myös laitteen siirtäminen on kielletty. Sellaisia töitä saa tehdä vain valtuutettu alan ammattilainen.
- Älä päästä pikkulapsia tai ohjeita lukemattomia henkilöitä lieden läheisyyteen.
- Älä koskaan käytä GKG 60-01 UMH B - lieden kaasu-uunia välittömästi sähköuunin käyttämisen jälkeen. Uunin lämpöuastusten tulee antaa viiletä muutaman minuutin ajan.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

- JOS EPÄILET KAASUVUOTOA:

Älä sytyttää tulitikkuja, polta tupakkaa, käytä sähkökatkaisijoita (sis. ovikello tai valokytkin), äläkä käytä muita sähkö- tai mekaanisia laitteita, jotka käynnissä olevina voivat aiheuttaa sähkö- tai iskukipinöimistä. Sulje heti pulloventtiili tai kaasuverkkohana, tuuleta tila huolellisesti. Jos laitteessa on vika, ilmoita välittömästi huoltopisteelle tai kaasuntoimittajalle.

Ennen minkään korjauksen aloittamista ehdottomasti irrota laite sähköverkosta (huom: ym. ohjeet). Ilmoita huoltopisteelle tai kaasuntoimittajalle.

- Älä liitä kaasuputkiin mitään antennijohtoja, esim. radioantennia.
- Jos vuotava kaasu syttyy tuleen, sulje välittömästi tulohana.
- Jos pullon venttiilistä vuotava kaasu on syttynyt palamaan, heitä märkä palopeitto pullon päälle ja sulje pulloventtiili. Anna pullon jäähtyä. Tämän jälkeen vie kaasupullo ulos. Vaurioitunutta kaasupulloa ei saa enää ottaa käyttöön.
- Jos aiot olla käyttämättä laitetta muutaman päivän, on suljettava kaasuverkkotulohana. Pulloventtiili on suljettava aina käytön jälkeen.
- Älä koskaan puhdista laitetta höyryllä tai painehöyrypesurilla!

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle. Sähköä voi säästää seuraavasti:

- **Käytä oikeita keittoastioita.** Astian pohjan halkaisija ei saa olla polttimen kruunua pienempi. Muista käyttää kantta.
- **Pidä polttimet, ritilä, ja levy puhtaana.** Lika estää lämmön siirtymistä. Palaneen lian poistossa käytetään luonnolle haitallisia aineita. Puhtaana on pidettävä erityisesti kaasusuuttimet.
- **Vältä tarpeetonta kannen nostamista.** Älä avaa uuninluukkua liikaa.
- **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruokaa runsaasti.** 1 kg lihaa voi yhtä hyvin laittaa polttimella, käyttämällä vähemmän energiaa.
- **Katkaise virta ajoissa ja käytä jälkilämpöä.** Jos ruoan paistamisaika ylittää 40 minuuttia, käytä keittotason keittämisen aikana varaantunutta jälkilämpöä hyväksi katkaisemalla virta 10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.

Huom: jos käytät ohjainta, paistamisajat on asetettava lyhyemmiksi.

- **Uunin luukku on oltava kunnolla kiinni.** Lämpö voi vuotaa tiivistekumiin tarttuneen lian takia. Pidä luukun tiivisteet puhtaana.
- **Tasoa ei suositella sijoitettavaksi kylmäkalusteiden läheisyyteen,** sillä se nostaa niiden energiankulutusta.



Pakkausmateriaalit, käytetyt sähkölaitteet, varaosat ja muut vastaavat voidaan käyttää uudelleen. Hävitä ne jätehuoltolainsäädännön mukaisesti ja kierrätä mikäli mahdollista.



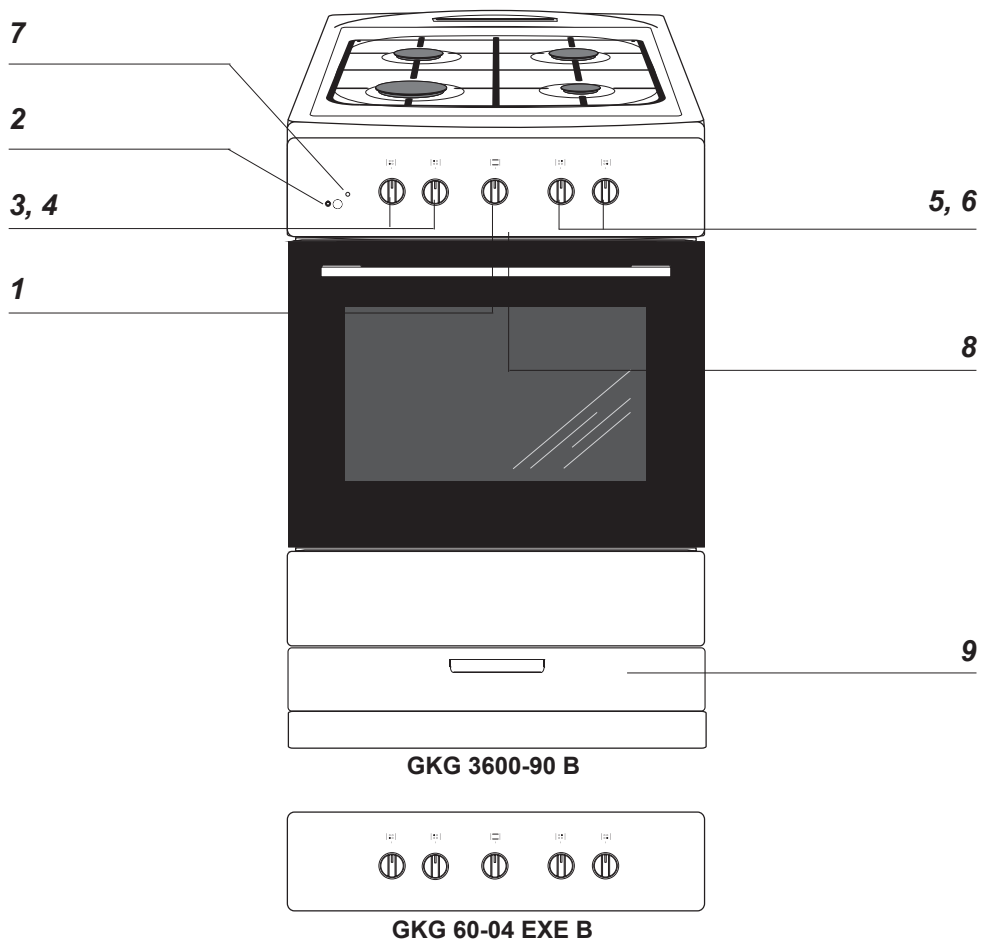
Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen.

Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

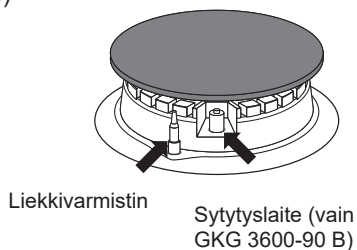
Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Viemällä vanhan laitteen uudelleenkäyttökeskukseen autatte suojelemaan luontoa.

Jos ette tiedä, missä lähin kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskus sijaitsee, kysykää kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEEN SELOSTUS



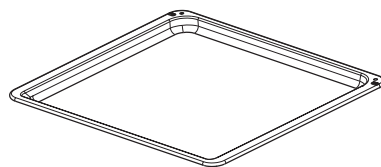
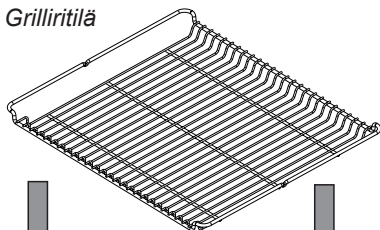
- 1 Lämpötilan valitsimen nuppi (vain GKG 3600-90 B)
- 2 Uunin valaistus (vain GKG 3600-90 B)
- 3 Polttimien säätimet (Iso poltin)
- 4 Polttimien säätimet (Normaalipoltin)
- 5 Polttimien säätimet (Normaalipoltin)
- 6 Polttimien säätimet (Lisäpoltin)
- 7 Grillin merkkivalo (vain GKG 3600-90 B)
- 8 Lapsilukko
- 9 Säilytystila



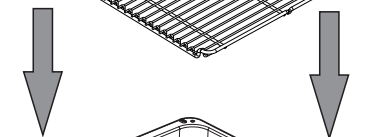
MUITA TIETOJA

Laitteen vakiovarusteet

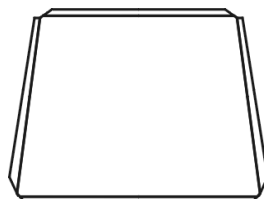
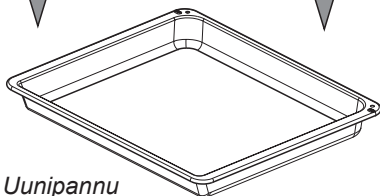
Grilliritilä



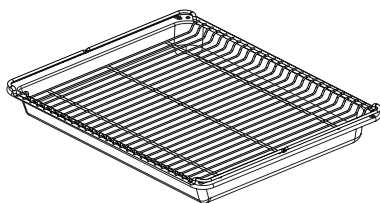
Leivinpelti*



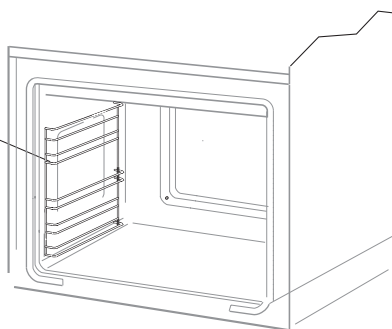
Uunipannu



Leivinpelti



Sivutuet*



* vain GKG 3600-90 B

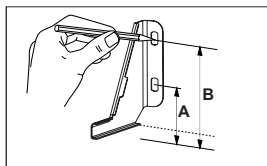
ASENNUS

Seuraavat ohjeet on tarkoitettu koulutetulle ammatiasentajalle. Asennus ja huolto täytyy aina suorittaa voimassa olevien määräysten mukaisesti.

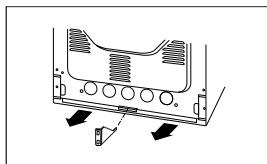
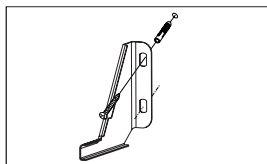
Laitteen sijoittaminen ja asennus

- Keittiössä on varmistettava riittävä tuuletus ja tiloissa on myös oltava kuivaa. Erityisesti tulee huolehtia riittävän ilmanvaihdon takaamisesta voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Laite liitetään pakokaasujen poistolaitteeseen, joko tuuletusruudun tai liesituulettimen kautta. Liesituulettimen asennus on suoritettava sen oheisten ohjeiden mukaisesti. Laite on sijoitettava siten, että käyttäjällä on esteetön pääsy ohjauspaneeliin.
- Laitteen pitkään kestävän tai hyvin tehokkaan käytön aikana tarvitaan lisätuuletusta. Ikkunan avaaminen ajoittain pitäisi saada aikaan riittävä ilmanvaihto.
- Rinnakkain asennuksessa sen molemmille puolille saa sijoittaa keittiökalusteita. Etäisyyden lattian ja keittotason välillä on oltava korkeintaan 900 mm. Ei suositella sijoittaa laitetta sitä korkeammalla.
- Keittiön latian on oltava tasainen ja kova (älä käytä lautoja ym. tukia)
- Ennen ensimmäistä käyttöä laite täytyy asettaa vaakasuoraan. Tämä on erittäin tärkeätä keittorasvan tasaisen valumisen kannalta. Säätöjalkoihin pääsee käsiksi, kun vetolaatikko on vedetty ulos.

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään

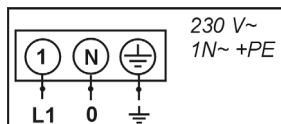


Korkeus 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm



Sähköliitännät (vain GKG 3600-90 B)

- Vaihevirta vaihtovirta 230 V 1N~ + PE 50 Hz, laite on varustettu 3 x 1,5 mm² liitäntäjohdolla, johdon pituus noin 1,5 metriä, pistokkeessa suojamaadoitus.
- Sähkörasiassa on oltava suojamaadoitusjohto. Rasiaa ei saa sijoittaa seinässä laitteen yläpuolella. Sähkörasia on sijoitettava niin, että siihen on vapaa pääsy.
- Ennen kuin laitot pistokkeen sähkörasiaan on tarkistettava seuraavat kohdat:
 - onko sulakkeen ja johtojen kapasiteetti riittävä,
 - toimiiko maadoitus oikein ja täyttääkö se voimassa olevat määräykset,
 - onko säilytetty vapaa pääsy sähkörasiaan



ASENNUS

Kaasuliitännät

Huom!

Laite on liitettävä verkkoon, jossa virtaava kaasu on sitä tyyppiä, johon laite on tarkoitettu. Perustietoja laitteesta ja kaasutyypin ilmoittava tarra on tyyppikilvessä. Liitännät saa tehdä ainoastaan ammattiasentaja, jonka kaasunjakeluyhtiö on valtuuttanut. Vain valtuutettu asentaja tekee tarvittavat muutokset kaasutyypin mukaan.

Ohjeita asentajalle

- Asentajalla on oltava voimassa oleva valtuutus.
- Asentajan täytyy lukea huolellisesti kaikki tyyppikilvessä olevat tiedot kaasutyypistä. Hänen on myös varmistettava, minkä tyyppistä kaasua on paikallisessa verkossa.
- Asentajan on tarkistettava seuraavat kohdat:
 - onko ilmanvaihto riittävän tehokasta
 - ovatko kaikki liitännät tiiviitä
 - toimivatko kaikki laitteen osat oikein
 - onko sähköverkkoon mahdollista liittää suojamaadoitusjohto (nolla-johto)
- Liekinvarmistin ja sytytyslaite on säädettävä välirenkailla.
 - tarkista toimiiko liekinvarmistin ja sytytyslaite oikein
 - jos ei, irrota säätönuppi ja asenna välirenkaita niin monta kuin tarvitaan venttiilitappiin
 - tarkista toimivatko nyt liekinvarmistin ja sytytyslaite oikein
 - asenna painovälirengas ja säätönuppi

Huom!

Liitännät saa tehdä ainoastaan ammattiasentaja, jonka kaasunjakeluyhtiö on valtuuttanut. Asennus täytyy suorittaa voimassa olevien määräysten mukaisesti.

Laitteella on R1/2 ulkopuolisella kierteellä varustetut kaasuliittimet, joista yksi on tukittu tulpalla. Kaasuliitintä muutettaessa ruuvaa tulppa kiinni (vääntömomentti korkeintaan 20 Nm). Käytä liitännän tiivistykseen teflontiivistenauhaa. Tulpan kiinnittäminen on suoritettava varoen ettei korkein sallittu vääntömomentti ole ylitetty. Näin varmistat, että liitäntä on kestävä ja tiivis.

Tärkeää!

Tee jokaisen vähennysventtiilin vaihdon yhteydessä liedelle tekninen tarkastus, joka käsittää kaasuventtiilin ja liekinvarmistimen oikean toiminnan.

Tärkeää!

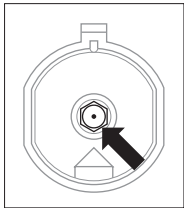
Tarkista kaikkien liitäntöjen tiiviys asennuksen jälkeen! Käytä esim. saippualliuosta. Älä käytä avotulta tiiviyskoetta varten.

► Muulle kaasutyypille muuttaminen:

- Suuttimien vaihto
- 'Säästöliekin' säätäminen

ASENNUS

Kaasutyyppi	Poltin			
	pieni kaasusuuttimen halkaisija [mm]	normaali kaasusuuttimen halkaisija [mm]	iso kaasusuuttimen halkaisija [mm]	uuni kaasusuuttimen halkaisija [mm]
	nimellinen lämpöteho 1,00 kW	nimellinen lämpöteho 1,75 kW	nimellinen lämpöteho 3,00 kW	nimellinen lämpöteho 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,97	1,29	1,30
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,65	0,87	0,84
G110 1a 8 mbar	1,50	1,85	3,20	3,00



Suuttimen vaihtaminen: ruuvaa suutin auki ruuviavaimella (7). Vaihda uudelle kaasutypille sopiviin suuttimiin (ks. taulukko).

Muille kaasutypeille tehtäviä muutoksia varten täytyy ottaa kaasuhanat pois.

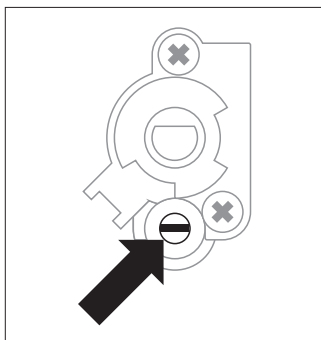
Kaasutyyppin vaihtaminen

Poltin	Liekki	Vaihtaminen nestekaasusta maakaasuun	Vaihtaminen maakaasusta nestekaasuun
keittotaso	täysi liekki	1.Vaihda polttimeen suutin sopivaksi taulukon mukaisesti.	1.Vaihda polttimeen suutin sopivaksi taulukon mukaisesti.
	pieni liekki	2.Kiristä säätöruuvia varovasti ja tarkista liekin koko.	2.Kiristä säätöruuvia varovasti ja tarkista liekin koko.
uuni	täysi liekki	1.Vaihda polttimeen suutin sopivaksi taulukon mukaisesti.	1.Vaihda polttimeen suutin sopivaksi taulukon mukaisesti.
	pieni liekki	2.Kiristä säätöruuvia varovasti ja säädä liekki. Uunin lämpötilan tulee olla 150 °C.	2.Kiristä säätöruuvia varovasti ja säädä liekki. Uunin lämpötilan tulee olla 150 °C.

ASENNUS

Ottoilman säätäminen on laitteessa tarpeellista. Oikean liekin sinivihreä sydän näkyy selvästi. Väärän kaasun laadun tai polttimeen huonon kunnon oireena liekki lepattaa, on keltainen ja siitä tulee savua. Sytytä liekki täyteen voimakkuuteen noin kymmeneksi minuutiksi. Silloin aseta säätönuppi 'säästö' asentoon. Jos liekki ei sammua eikä siirry suuttimeen, kaasu ja liekki ovat oikeita.

Kaasun syöttö polttimiin avataan ja säädetään tavallisilla hanoilla tai liekinvarmistimella varustetuilla hanoilla (kuva A). Käännä polttimen säätönuppi 'säästö' kohdalle ja säädä kaasuhana 2,5 mm ruuvitaltalla.



Kuva.A

Huom!

Varoitus: näitä laitteen muulle kaasutyyppille muuttamista koskevia toimia saavat suorittaa ainoastaan valtuutetut asentajat.

Huom!

Säätämistoimien päätyttyä laitteen seinään on laitettava kaasutietoja ilmoittava tarra.

KÄYTTÖ

Ennen käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkauksen osat, puhdista uunin sisäpuoli lämpimällä vedellä ja tavallisella pesuaineella.
- Poista kaikki uunin varusteet ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja tavallisella pesuaineella.
- Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle ja avaa ikkuna).
- Lämmitä uuni noin 30 minuuttia 250°C, poista lika ja puhdista laite perusteellisesti.

Polttimien käyttö

Polttimien ja niiden säätönappien sijainti on annettu Laitteen selostus luvussa.

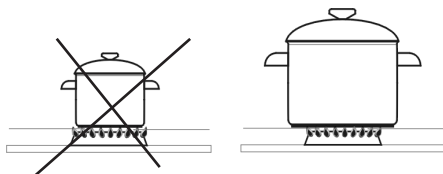
Astian valinta:

Valitse sopivan kokoinen astia. Älä koskaan päästä liekkiä palamaan yli astian alareunan. Noudata pohjan halkaisijasta annettuja ohjeita, kuten kuvissa esitetään. Suosittelemme, että astian pohjan halkaisija on vähintään 2,5-3 kertaa polttimen halkaisijaa suurempi.

- Lisäpoltin: astian pohjan halkaisija on oltava 90-150 mm

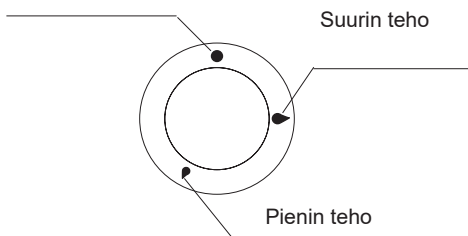
- Normaali poltin: astian pohjan halkaisija on oltava 160-220 mm

- Iso poltin: astian pohjan halkaisija on oltava 200-240 mm. Suosittelemme, että astian korkeus ei ole sen pohjan halkaisijaa suurempi.



Polttimien ohjausnupit

Tässä asennossa kaasuhana on kiinni



KÄYTTÖ

Sytytyslaitteen käyttö

- paina vastaavaa keittoalueen ohjausnuppia, kierrä se ison liekin tunnuksen kohdalle ,
- pidä ohjausnuppi painettuna kunnes liekki syttyy,
- liekin syttyttyä vapauta nuppi ja aseta haluttu teho.

Huom!

Jos laitteesi on varustettu liekinvarmistimella, liekin syttyttyä pidä ohjausnuppi painettuna ison liekin kohdalla noin 10 sekuntia, kunnes varmistin aktivoituu.

Liekinvarmistimen toiminta

Joissakin malleissa polttimissa on lämpösähköelementeillä toimiva liekinvarmistin. Jos polttimen liekki sammuu vahingossa (nesteroiskeet, ilmavirta jne.), kaasun tulo sulkeutuu automaattisesti estäen siten kaasun mahdollisuuden virrata huoneeseen.

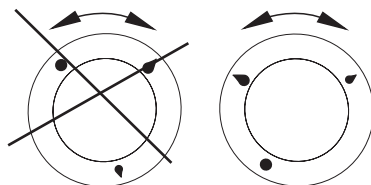
Liekinvarmistimen aktivoituttua käyttäjän on säädettävä poltin uudellen ennen seuraavaa käyttöä.

Polttimen tehon valinta

Oikein säädetyn polttimen liekin sinivihreä sydän näkyy selvästi. Liekin suruus riippuu ohjausnupin asennosta:

-  iso liekki (suurin teho)
-  pieni liekki (pienin teho – 'säätö')
- ei liekkiä (kaasuhana kiinni)

Polttimien teho asetetaan näin:



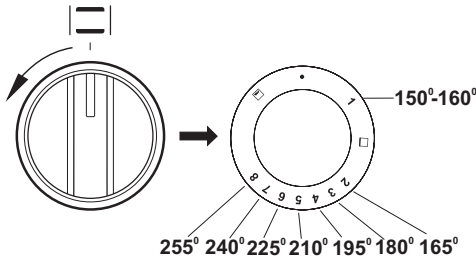
Huom!

Säätö nolla ● ja suurimman  tehon väli on kielletty.

KÄYTTÖ

Uunin toimintatavat ja käyttö

Uunia voi kuumentaa kaasupolttimella tai sähkövastuksella. Uunia ohjataan toimintovalintanupilla. Valitse haluttu asento. Paina nuppia laitteen suuntaan ja kierrä sitä oikealle tai vasemmalle.

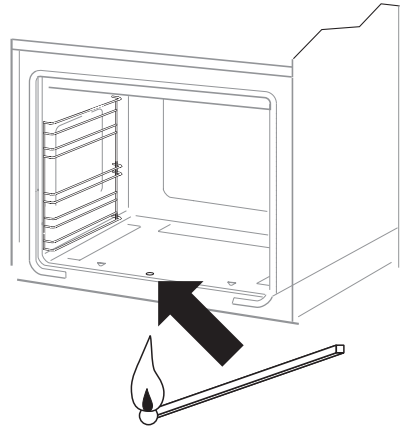


Huom!

Kaikki uunit on varustettu termostaattisäädetyillä kaasuhanooilla sekä liekinvarmistimilla. Kun sytytät uunin polttimen, pidä nuppi painettuna noin 3 sekuntia, kunnes sensori kuumenee ja liekinvarmistin aktivoituu. Jos liekki sammuu, toista yllä mainitut toiminnot noin 3 sekunnin kuluttua. Jos uunin polttimen liekki ei 10 sekunnin kuluessa syty, kierrä poltin kiinni, avaa uuniluukku ja odota vähintään 1 minuutti ennen kuin yrität sytyttää liekin uudelleen.

Uunin sytytys

- Sytytä tulitikku
- Paina vastaavaa keittoalueen ohjausnuppia, kierrä se vasemmalle halutun lämpötilan kohdalle
- Sytytä liekki (ks. kuva), liekin syttyä pidä ohjausnuppi painettuna noin 3 sekuntia. Jos liekki sammuu, toista sytytystoimet noin 3 sekunnin kuluttua.



- Kun asetettu lämpötila on saavutettu, liekki pienenee huomattavasti.

Huom!

Tämä säätö toimii vain silloin, kun uuniluukku on kiinni.

- Sammuta poltin kiertämällä ohjausnuppia oikealle loppuun asti.

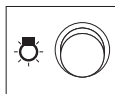
KÄYTTÖ

Tärkeitä varoituksia

- uunin polttimessa on liekinvarmistin. Jos liekki sammuu vahingossa, kaasun tulo sulkeutuu automaattisesti viimeistään 60 sekunnin kuluttua.
- uunin lämpötilaa säätää automaattisesti toimiva termostaatti.
- heti syttymisen jälkeen poltin toimii suurimmalla teholla, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu, jolloin termostaatti alentaa tehoa ja säätää toimintaa jatkossa.

Uunin valaistus (vain GKG 3600-90 B)

Uunin valon voi sytyttää ja sammuttaa ohjauspaneelin valokytkimellä.



KÄYTTÖ

Grillaus (vain GKG 3600-90 B)

Grillattava ruoka tulee maustaa suolalla ennen grillausta. Myös muita mausteita voidaan käyttää.

Grillitoiminnolla

- aseta uuninvalitsin grilli kohtaan,
- lämmitä uunia noin 5 minuuttia luukku kiinni,
- laita levinpelti uunin oikealle työtasolle. Jos käytät grilliä, on grillivartaan alle laitettava rasvankeräyspannu,
- sulje luukku.

Huom!

Käytä grillaustoimintoa aina luukku kiinni. Kun käytät toimintoa, uunin osat kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia laitteen läheisyyteen kun se on käytössä.

Leivonnaisten paistaminen

- Kakkujen ja kahvileipien paistamista varten käytettään alumiiniset levinpeltit. Levinpeltien mittojen täytyy olla sopivat peltien laittamiseen uunin kannattimille / rätilälle. Kakkulaatikat on laitettava rätilän keskelle.
- Tarkista ovatko leivonnaiset kypsiä. Pistä kakkua puutikulla paksuimpaan osaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on kypsä. Voit sammuttaa uunin.
- Suosittelemme, että jätät laivonnaisia uuniin non 5 minuutiski sen sammuttamisen jälkeen.
- Taulukossa alla esitetään suositellut lämpötilat, paistoajat ja paistotasot. Paistoajat ovat vain ohjeellisia. Ne saattavat vaihdella useista eri seikoista johtuen.
- Jos kokkikirjassasi annetut tiedot eroavat merkittävästi laitteen käyttöohjeen antamista neuvoista, aina on parempaa noudata käyttöohjeita.

TAULUKKO 1: leivonnaisten paistotaulukko

Leivonnaistyyppi	Esilämmitys-lämpötila [°C]	Paistolämpötila [°C]	Paisto aika (minuutteja)	Ohjaintaso (alhaalta ylöspäin)
Hedelmätorttu	170	160	60-70	2
Keksi	170	150-160	20-40	2-3
Sokerikakku	170	150-160	20-30	2-3
Kakut	180	170	30-50	3
Hiivataikina	180	180	40-50	3
Voitaikina	200	180	40-60	3
Murotaikina	220	200	25-40	3
Lehtitaikina	230-250	200-220	15-20	3

KÄYTTÖ

Paistaminen

- Paista isot (yli 1 kg) lihapalat uunissa, pienempien paistamiseen suosittelemme polttimilla pannussa.
- Kun paistat rätillä tai käytät grillia, suosittelemme, että alimmalle ohjaintasolle laitat vähän vettä sisältävän vedenkeruuastian.
- Suunnilleen valmistusajan keskivaiheilla käännä paisti ympäri. Kaada kastiketta tai kuumaa ja suolaista vettä paistin päälle. Älä kaada kymää vettä lihan päälle.

TAULUKKO 2: paahtotaulukko

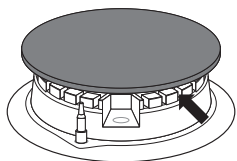
Lihan tyyppi	Ohjaintaso (alhaalta ylöspäin)	Paistolämpötila [°C]	Paistoaika (minuutteja)
Nauta			
Paahtopaisti, raaka	3	250	12-15
Paahtopaisti, puolikypsä	3	250	15-25
Paahtopaisti, kypsä	3	210-230	25-30
Naudankylki	2	200-220	120-140
Porsas			
Paisti	2	200-210	90-140
Kinkku	2	200-210	60-90
Filee	3	210-230	25-30
Vasikka	2	200-210	90-120
Karitsa	2	200-220	100-120
Riista	2	200-220	100-120
Siipikarja			
Kana	2	220-250	50-80
Hanhi (n. 2 kg)	2	190-200	150-180
Kala	2	210-220	40-55

PUHDISTUS JA HUOLTO

Katkaise virta ennen puhdistusta. Kaikkien säädinten on oltava käännettyinä asentoon ● / 0. Lieden on aina oltava kylmä ennen puhdistusta.

Polttimet, poltinlieden ritilä, uunin kotelo

Jos polttimet ja ritilä ovat likaantuneet, nämä osat on otettava pois liedestä ja pestävä lämpimällä vedellä sekä rasvalle ja lialle tarkoitettulla astianpesuaineella. Kuivaa ne sen jälkeen liinalla. Kun ritilä on poistettu, pese poltinliesi huolellisesti ja pyyhi se kuivalla ja pehmeällä liinalla. Varmista etenkin, että kansien alla olevien renkaiden liekkiaukot ovat puhtaat, ks. alla olevaa kuvaa. Älä käytä teräslankaa tai poraa.



Varoitus:

Polttimen osien on aina oltava puhtaita. Veden hiukkaset voivat estää kaasun virtausta ja saada aikaan virheellisen poltinliekin.

Tärkeää:

Polttimen kannet ja johdot on asetettava oikein paikalleen, jotta ne ovat lieden päällä suorassa kuvan mukaisesti.

Oikein



Väärin



Väärin



Emaloidut pinnat (uunin pohja ja uunin luukku) ja ohjauspaneeli pyyhitään pesuaineveteen kostutetulla liinalla. Sitkeät tahrat voidaan tarvittaessa liottaa pois kostealla liinalla.

Uuni

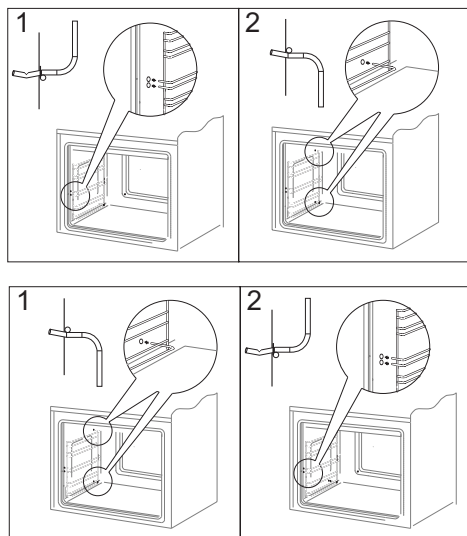
Alhaiset kypsennyslämpötilat pitävät uunin puhtaampana.

- Älä koskaan laita uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen. Älä käytä puhdistukseen suihkutettavia uuninpuhdistusaineita tai voimakkaita ja naarmuttavia puhdistus- tai hankausaineita.
- Jätä uunin luukku auki uunin puhdistuksen jälkeen, jotta kosteus pääsee haihtumaan.
- Höyrykypsennys ja säilöntä aiheuttavat voimakasta kosteudenmuodostusta uuniin. Anna uunin kuivua kunnolla, jotta se ei ruostu.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Irrotettavat sivutuet

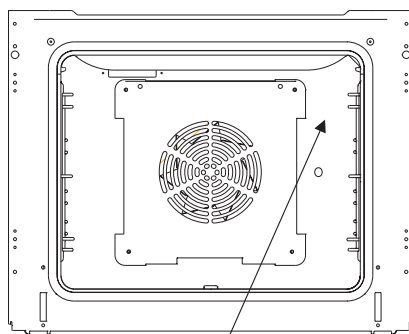
Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tartu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikkeestä.



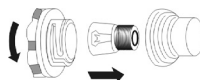
Uunin lampun vaihto

Varmista sähköiskuvaaran välttämiseksi, että laitteen virta on katkaistu, ennen kuin vaihdat lampun.

- Aseta kaikki säätimet asentoon "●"/"0" ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Ruuvaa lampun suojus irti ja pese se sekä pyyhi se sitten kuivaksi.
- Ruuvaa lamppu irti liitännästä ja vaihda tilalle uusi – kuuman lämpötilan lamppu (300 °C), jolla on seuraavat ominaisuudet:
 - jännite 230 V
 - teho 25 W
 - kanta E14.
- Kierrä lamppu paikalleen varmistaen, että asetat sen oikein keraamiseen liitäntään.
- Kierrä lampun suojus paikalleen.



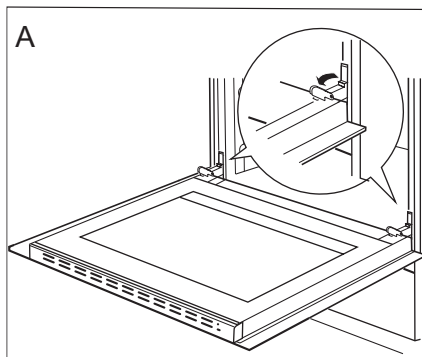
Uunin lamppu



PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin luukun irrotus

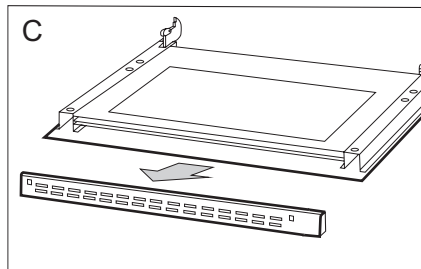
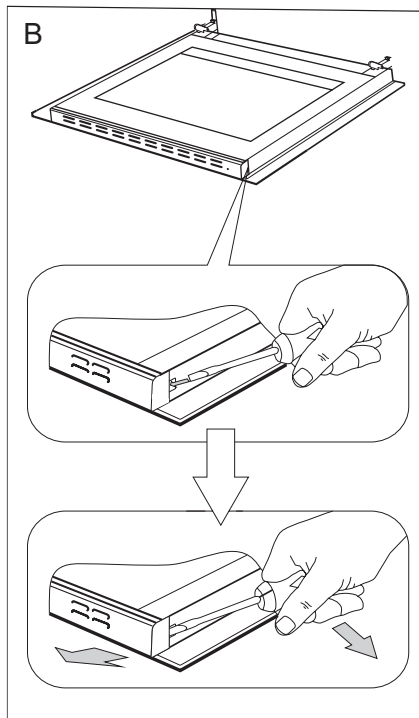
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkuu vasteseeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa järjestyksessä. Lukituskielekkeen on mentävä samalla uuniluukun kannattimen rakoon. Saranoiden salvat on ehdottomasti lukittava takaisin puhdistuksen jälkeen. Muutoin uuniluukku voi irrota kannattimistaan ja vahingoittua kun yrität sulkea sitä.



Näin avaat saranoiden lukitukset

Sisälasin irrottaminen

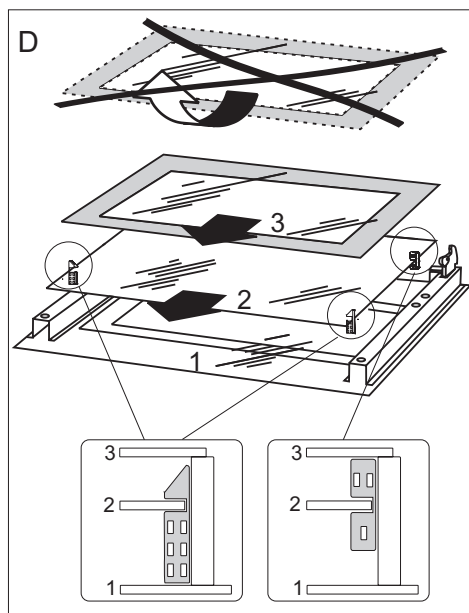
1. Irrota luukun yläistä pidikkeestä litteällä ruuvitaltalla varovasti sivuilta kääntäen (kuva B).
2. Irrota luukun yläistä (kuvat B ja C).



PUHDISTUS JA HUOLTO

3. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D). Aseta lasi takaisin puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätykappaleet paikoilleen.

Tärkeää! Älä pakota yläliuskaa luukun molemmille puolille samaan aikaan. Jotta voit kiinnittää yläliuskan oikein, laita ensin liuskan vasen pää luukun päälle ja paina oikeaa päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen. Paina sen jälkeen vasenta päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen.



TEKNISET TIEDOT

Jännite	230V~ 50 Hz
Teho	2,0 kW
Lämpöteho / watt	
Lisäpoltin	1000 W
Normaalipoltin	1750 W
Iso poltin	3000 W
Uuni poltin	2800 W
Mitat	90 / 60 / 60 cm

EU – standardi: EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

- Läs hela bruksanvisningen noga innan du börjar använda ugnen.
- Bekanta dig med din nya spis och dess olika användningsfunktioner i den ordningsföljd de beskrivs i bruksanvisningen.
- Var uppmärksam på alla upplysningar och förklaringar gällande korrekt användning och behandling. Därmed ser du till att din spis alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten. Därmed förebygger du olyckor och skador på spisen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att denna bruksanvisning gäller för flera spisar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din spis. GKG 3600-90 B är med elektronik och GKG 60-04 EXE B är utan elektronik.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar.....	30
Hur man sparar energi.....	34
Produktbeskrivning.....	36
Uppgifter angående utrustning.....	37
Installation.....	38
Användning.....	42
Användning av gasbrännare.....	42
Val av kokkärl.....	42
Användning av ugnen.....	44
Grillstekning.....	46
Rengöring och underhåll.....	49
Byte av ugnslampa.....	50
Demontering av ugnsluckan.....	51
Tekniska data.....	53

Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.

När man använder ugnen, blir några delar heta.

Obs. Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa metallföremål när du rengör spisens glasytor. Ytan kan repas, vilket kan orsaka sprickor i glaset.

Obs. Vid byte av glödlampan i ugnen måste spisen stängas av med huvudströmbrytaren. Det får inte finnas någon strömtillförsel till spisen när lampan byts.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

Obs. Du måste ha uppsikt över maten under tillagningen. Matlagning som tar kort tid måste övervakas hela tiden.

Obs. Du ska endast använda sådana kantskydd till spishällen som har tagits fram av spishällens tillverkare, har angivits som passande av denne i bruksanvisningen eller kantskydd som är inbyggda i spishällen. Olyckor kan inträffa om du använder kantskydd som inte passar till spishällen.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Under användning blir anordningen het. Man ska vara försiktig och undvika att beröra heta element inne i ugnen.
- Se till att barn inte berör ugnen när den används. Några element i ugnen blir heta under användning. Det gäller särskilt spisens gasbrännare, spigaller, glaset i ugnsluckan, kokkärl och kastruller med varmt innehåll – allt detta kan orsaka att barn bränner sig.
- Se till att kablar från andra elektriska köksanordningar (t ex mixer) inte kommer i kontakt med spisens heta delar.
- Man ska inte placera lättantändliga föremål i spislådan, då dessa lätt kan börja brinna.
- På grund av brandfara får inte spisen lämnas utan tillsyn vid stekning. Olja och fett kan fatta eld på grund av överhettning.
- Man ska vara försiktig vid kokning av maträtter så att de inte kokar över och orsakar spill på gasbrännare.
- Om något fel uppstår på spisen ska den användas först sedan felet åtgärdats av en fackman.
- Man ska inte öppna gaskranen som finns på gasledning eller på gascylinder utan att först säkerställa att alla kranar är avstängda.
- Se till att gasbrännare inte smutsas ned. Om gasbrännare blir smutsiga ska man rengöra dem och torka dem så snart de svalnat.
- Kokkärl ska inte placeras direkt på gasbrännare.
- Man får inte placera kokkärl som väger mer än 10 kilo på spigaller direkt över en gasbrännare. För hela spigallret gäller maxgränsen 40 kilo.
- Man ska inte slå eller på annat sätt utsätta vred och gasbrännare för våld.
- Man ska inte placera kokkärl tyngre än 15 kg på öppen unglucka.
- Spisen får inte repareras av icke-fackman.
- Man får inte sätta på spisens vred utan att ha en tänd tändsticka eller annan tändanordning redo.
- Man får inte släcka gasbrännarens låga genom att blåsa på den.
- Det rekommenderas att innan man öppnar spisens lock (kåpa) ska man rengöra den ordentligt. Spisplattan måste svalna innan man stänger locket.
- Några spistyper är utrustade med glaslock. Detta kan spricka om den värms upp, därför ska man stänga av alla gasbrännare innan man stänger locket.
- Det är förbjudet att själv göra ändringar på spisen för att anpassa den till annan typ av gas, flytta den till annat ställe samt att göra ändringar i eltilbehör. Sådant får utföras enbart av en kvalificerad installatör.
- Tillåt inte barn eller personer som inte läst denna bruksanvisning att använda spisen.

SÄKERHETSANVISNINGAR

OM DU MISSTÄNKER ETT GASUTSLÄPP FÅR DU INTE:

Tända tändstickor, röka, sätta på och stänga av elektriska anordningar (dörrklocka eller strömbrytare för lampor) eller använda andra elektriska och mekaniska anordningar som orsakar att gnistor uppstår. Man ska genast stänga ventilen på gascylindern eller kranen på gasledningen och vädra rummet och sedan tillkalla en kvalificerad fackman för att reparera felet.

- I samtliga fall där ett teknisk fel uppstår ska man koppla bort spisens elmatning och anmäla felet till service.
- Man får inte koppla några antennenledningar t. ex. radio till gasanläggningar.
- Om gas läcker ut genom otäta gasanläggningar ska man genast stänga av gastillförseln genom att stänga avstängningsventilen.
- Om gas läcker ut från en otät ventil på en gascylinder ska man kasta en våt filt på gascylindern för att kyla den och sedan skruva ner ventilen. När gascylindern kylts ned ska man placera den utomhus. Man får inte återanvända den skadade gascylindern.
- Om man planerar att inte använda spisen på flera dagar ska man skruva ner huvudventilen på gasanläggningen. Om man använder gascylinder ska man skruva ner ventilen efter varje användning.
- För rengöring av spisen får man inte använda ångrengöringsanordningar.

HUR MAN SPARAR ENERGI

Den som använder energi på ett ansvarigt sätt sparar inte bara pengar utan också miljön. Därför ska vi spara energi! Man kan göra det genom att:

- **Använda lämpliga kokkärl**

Kokkärl ska aldrig vara mindre än gaslågans omkrets. Kom ihåg att använda lock.

- **Se till att gasbrännare, spisgaller och spisplattor är rena**

Smuts försämrar värmeöverföringen. Starkt inbränd smuts kan ofta endast tas bort med hjälp av miljöfarliga rengöringsmedel.

Särskilt ska man hålla brännluckor på kapselring och luckor i munstycken rena.

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**

Man ska inte heller öppna ugnsluckan i onödan.

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder**

Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på spisen.

- **Utnyttja eftervärmen**

Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.

- **Stäng ugnsluckan noggrant**

Värme sipprar ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när det uppstår.

- **Placera spisen långt ifrån kyl- och frysskåp**

Genom att placera spisen långt ifrån kyl- och frysskåp minskar energiförbrukningen.

Miljöskydd



Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.

Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återanvändning.

Kassering av förbrukade produkter

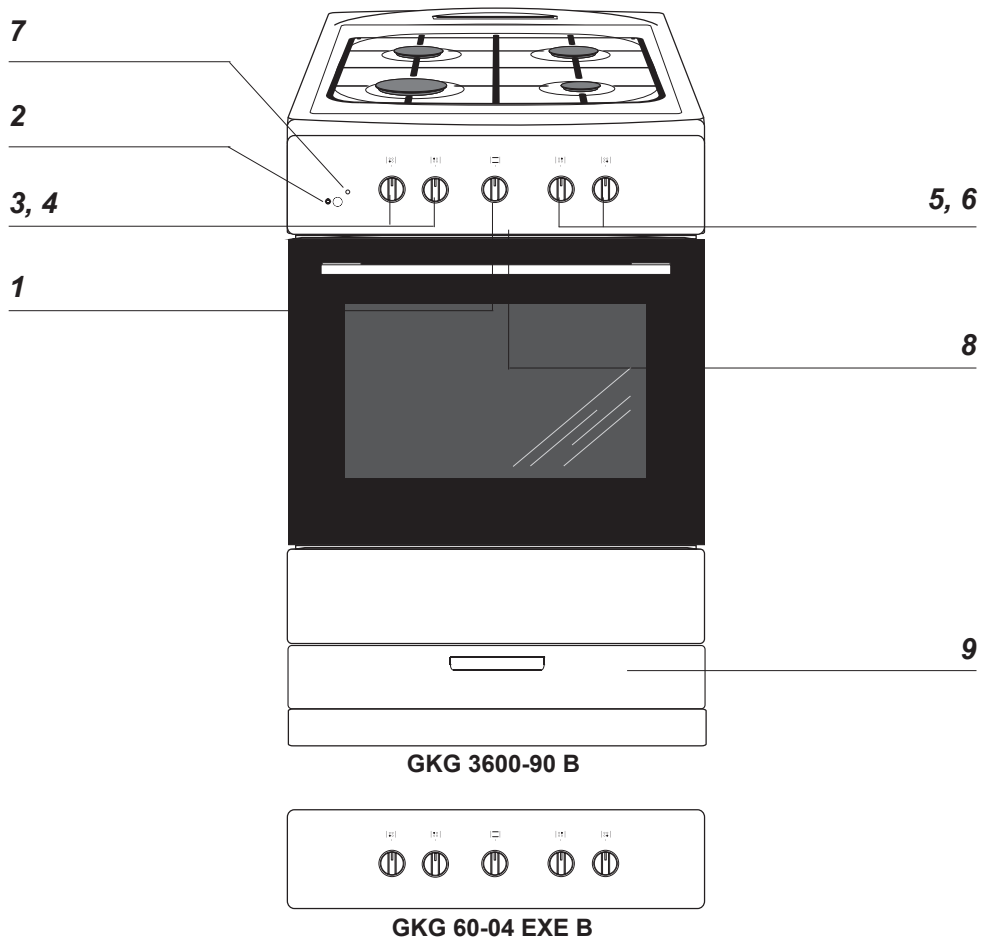


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

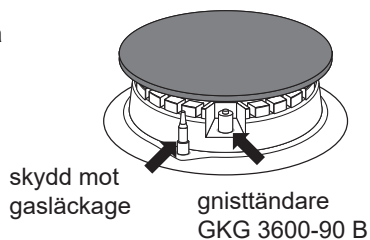
Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett starkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



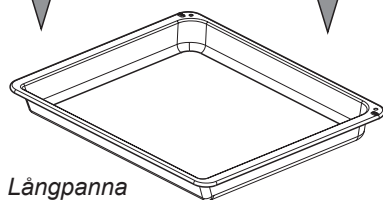
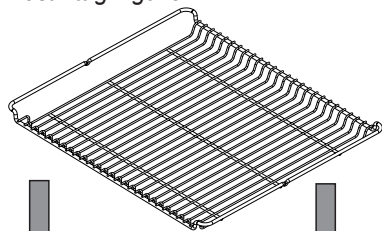
- 1 Knapp för reglering av ugnstemperatur (GKG 3600-90 B)
- 2 Belysningsknapp (GKG 3600-90 B)
- 3 Kontrollknapp för gasbrännare, främre vänstra
- 4 Kontrollknapp för gasbrännare, bakre vänstra
- 5 Kontrollknapp för gasbrännare, bakre högra
- 6 Kontrollknapp för gasbrännare, främre högra
- 7 Värmeindikator för grill (GKG 3600-90 B)
- 8 Barnlås
- 9 Förvaringslåd



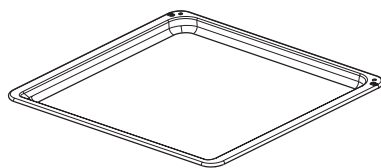
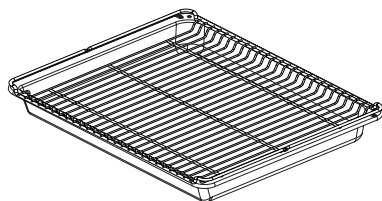
UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

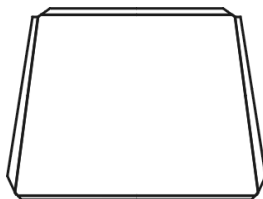
Rostfritt grillgaller



Långpanna

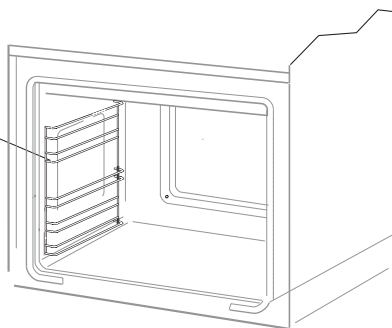


Bakplåtar*



Bakplåtar

Ugnsfalsar



* GKG 3600-90 B

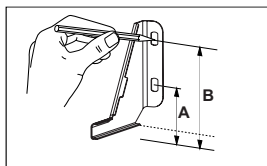
INSTALLATION

Nedanstående anvisningarna är avsedda för en kvalificerad installatör som monterar spisen. De har för avsikt att hjälpa till med en professionell utföring av montering och underhåll av spisen.

Uppställning av spisen

- Rummet som spisen står i ska vara torrt och dragigt och ha en väl fungerande ventilation enligt gällande tekniska föreskrifter.
- Rummet ska vara utrustat med ventilationssystem som avleder dunster och gaser som uppstår under förbränning. Systemen bör bestå av ventilationsgaller eller spiskåpa. Kåpan ska monteras enligt anvisningar som finns i bruksanvisningen för spiskåpan. Spisen ska placeras så att samtliga styrelement är lättåtkomliga.
- Tätningmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100°C, annars riskerar möbelen att deformeras. Om man inte är säker angående möbels temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen. Gasspisar är X-klassade i värmeskyddsföreskrifterna för omgivande ytor och ska därför inte byggas högre än till kokplattans höjd, dvs. till 900 mm från golvet. Högre än så avråder man ifrån.
- Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).
- Innan man börjar använda spisen ska man se till att den står rakt (vågrätt), t ex med hjälp av ett vattenpass. Detta är särskilt viktigt för att olja i stekpannan ska fördelas jämnt. Du gör nivåjusteringen med hjälp av de justeringsben som du kommer åt genom att öppna ugnslådan.

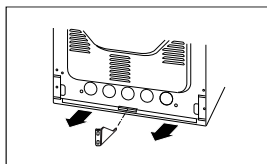
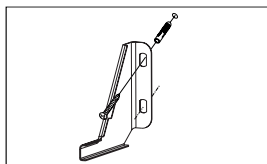
Montering av tipskydd



Höjd 900 mm

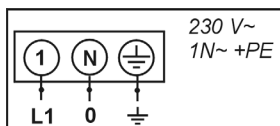
A = 104 mm

B = 147 mm



Inkoppling av spis till elsystem (GKG 3600-90 B)

- Spisen är anpassad till matning med växelström, enfas (230V 1N~ + PE 50 Hz) och utrustad med kopplingsledning 3 x 1,5 mm² med jordad stickkontakt.
- Väggtugg som man ska koppla ledning till måste vara jordat och får inte finnas över spisen. Efter inställning av spisen ska väggtaget vara lättåtkomligt för användaren.
- Innan man kopplar in spisen till väggtugg ska man kontrollera att:
 - Säkerhetspropp och eltillbehör klarar belastningen från spisen.
 - Eltillbehör är utrustade med ett effektivt jordningssystem enligt gällande normer och lagföreskrifter.
 - Stickkontakten är lättåtkomlig.



INSTALLATION

Inkoppling av spisen till gassystemet

Observera!

Spisen ska kopplas in till ett gassystem som är lämpligt för den gastyp spisen är tillverkad för. Uppgifter om gastyp finns på beteckningsskylten. Inkoppling av spisen måste utföras av en auktoriserad installatör, vilket även gäller anpassning av spisen till en annan gastyp.

Anvisningar för installatör

Installatören ska:

- ha tillstånd för att utföra gasinstallationer
- kontrollera uppgifterna som finns angivna på den skylt som finns på spisen angående gastyp som spisen är avsedd för samt jämföra dessa uppgifter med gasförhållandena på installationsstället.
- kontrollera:
 - luftcirkulationen i lokalen,
 - om kopplingarna i gassystemanordningen är täta,
 - om spisens samtliga element fungerar på rätt sätt.
 - om eltillbehören är anpassade till att samverka med skyddsledningen (noll).
- efter att ha utfört justering ska man skydda systemet med klämunderlägg och sätta tillbaka vredknappen.

Spisen har 2 rör med diameter $\frac{1}{2}$ gängade i ena änden. Ett av rören är tätat med en propp.

Om man ändrar koppling ska man tätta den andra kopplingen med en propp.

Vid ändring av koppling ska man skruva till proppen med momentnyckel med max. vridmoment 20Nm. Det rekommenderas att kopplingar tätas med teflontejp. Användning av högre vridmoment kan orsaka skador i kopplingen och göra den otät.

Observera!

Du ska alltid göra en teknisk kontroll av spisens gasventiler och kontrollera att gasens avstängningsanordning fungerar korrekt efter att du har bytt reducentventilen.

Observera!

Efter att ha avslutat inkopplingen av spisen ska man kontrollera tätheten hos alla kopplingar med hjälp av t. ex. vatten med lite tvål i.

Man får inte använda eld för att kontrollera tätheten.

Anpassning av spisen till annan gastyp

Anpassning av spisen till annan gastyp får endast utföras av auktoriserad installatör.

Observera!

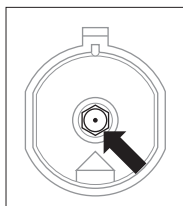
Spis som levereras av tillverkaren har gasbrännare som är anpassade för förbränning av gastyp som anges på beteckningsskylt samt på garantibevis.

För att anpassa spisen till annan gastyp ska man:

- byta munstycke (se tabellen nedan)
- justera "språlåga"

INSTALLATION

Gastyp	Brännare			
	Hjälp gasbrännardiameter [mm]	Medel gasbrännardiameter [mm]	Stor gasbrännardiameter [mm]	Ugn gasbrännardiameter [mm]
	nominell värmeeffekt 1,00 kW	nominell värmeeffekt 1,75 kW	nominell värmeeffekt 3,00 kW	nominell värmeeffekt 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,97	1,29	1,30
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,65	0,87	0,84
G110 1a 8 mbar	1,50	1,85	3,20	3,00



Byte av gasbrännarens munstycke: man skruvar loss munstycken med hjälp av ett speciellt följkors 7 och byter munstycke till en ny enligt tabellen.

För att utföra justeringsarbete ska man ta bort kranens vred.

Tillvägagångssätt för att byta gassort

Brännare	Låga	Byta från propangas till naturgas	Byta från naturgas till propangas
Spishäll	Full låga	1.Ersätt munstycket med det passande munstycket enligt tabellen.	1.Ersätt munstycket med det passande munstycket enligt tabellen.
	Liten låga	2.Dra försiktigt åt justeringsskruven och kontrollera lågans storlek.	2.Dra försiktigt åt justeringsskruven och kontrollera lågans storlek.
Ugn	Full låga	1.Ersätt munstycket med det passande munstycket enligt tabellen.	1.Ersätt munstycket med det passande munstycket enligt tabellen.
	Liten låga	2.Dra försiktigt åt justeringsskruven och justera lågans storlek. Ugnens temperatur bör vara 150 °C grader.	2.Dra försiktigt åt justeringsskruven och justera lågans storlek. Ugnens temperatur bör 150 °C. vara grader.

INSTALLATION

Man behöver inte justera ursprungligt luft i spisgasbrännare. Om lågan är rätt finns det distinkt blå-gröna i lågans inre kon. Kort, susande låga eller lång, gul och rykande låga betyder att gaskvaliteten är olämplig eller att gasbrännaren är skadad eller smutsig. För att kontrollera lågan ska man sätta på gasbrännaren i ca. 10 minuter på full låga och sedan vrida vredet till sparlåga. Lågan bör inte släckas eller hoppa över till munstycke.

Gastillförseln till spisgasbrännare öppnas och justerasmed skydd används kran med läckageskydd, fig. A. Kranar justeras vid tänd gasbrännare i sparlågeläge med hjälp av en justeringsskruv (storlek 2,5 mm).

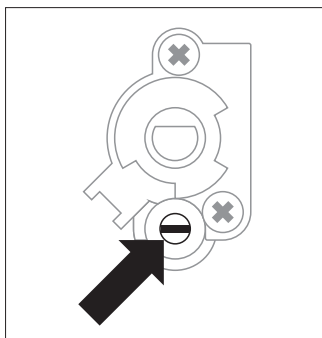


Fig.A

Observera!

Efter att ha avslutat installationen ska installatören sätta en etikett på spisen där det framgår för vilken gastyp spisen är anpassad.

ANVÄNDNING

Innan man börjar använda spisen

- avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen
- ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i,
- sätt på ventilationen (fläkt) i rummet eller öppna fönster,
- värm upp ugnen (250°C i ca. 30 min.), ta bort smuts och rengör ugnen noggrant.
- följa betjäningssanvisningar och skyddsföreskrifter

Ugnen får endast tvättas med varmvatten med diskmedel (inte med några starkare rengöringsmedel).

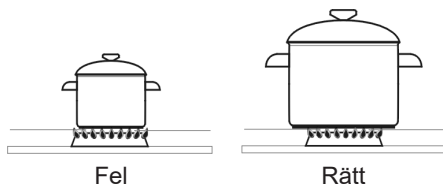
Användning av gasbrännare på spisen

Uppgifter om placering av gasbrännare samt vred som styr deras funktion hittar ni i avsnittet Uppgifter angående utrustning.

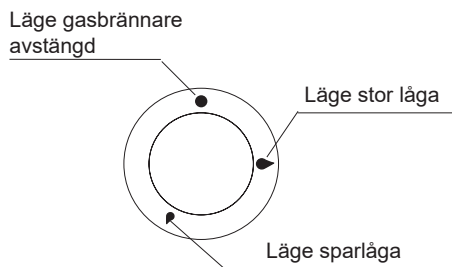
Val av lämpliga kokkärl

Se till att kokkärlens botten alltid är större än lågans omkrets samt att kokkärl har locket på. Vi rekommenderar att kokkärlens diameter är 2,5 – 3 gånger större än lågans omkrets, dvs. för:

- hjälpgasbrännare – kokkärl med diameter från 90 till 150 mm.
- medelgasbrännare – kokkärl med diameter från 160 till 220 mm.
- stor gasbrännare – kokkärl med diameter från 200 till 240 mm.
- kokkärls höjd ska inte vara större än dess diameter.



Vred för styrning av gasbrännare



ANVÄNDNING

Starta gasbrännare med självtändare kopplad till vredet

- tryck till vredet så mycket det går och vrid det åt vänster till läge "stor låga" 🔴 ,
- håll vredet intryckt tills gasen tänds,
- efter att gasen på gasbrännaren tänts ska man släppa vredet och ställa in önskad storlek på lågan.

Observera!

I spis utrustad med läckageskydd för gasbrännare ska man trycka på vredet och hålla det intryckt i läge "stor låga" för att tända spisen och aktivera skyddet.

Läckageskydd

Några spistyper är utrustade med ett automatiskt system som stänger av gastillförseln om lågan försvinner.

Systemet hindrar gas från att läcka ut om lågan råkar släckas på grund av t. ex. att något spills på brännaren.

Efter att gasbrännaren släckts sätter man på den igen enligt instruktionerna ovan.

Inställning av lågan

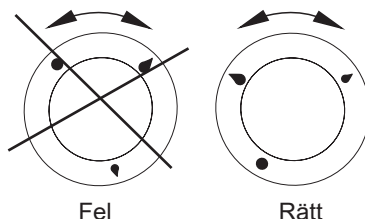
Om gasbrännaren är korrekt justerad syns det distinkt blå-gröna i lågans inre kon. Lågans storlek styr du med hjälp av gasbrännarens vred:

- 🔴 stor låga
- 🟡 liten låga (så kallad sparlåga)
- gasbrännare avstängd (gastillförsel avstängd)

Lågans storlek kan justeras steglöst efter behov.

Observera!

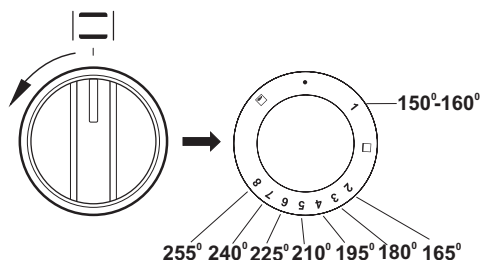
Det är förbjudet att justera lågan i lägena "avstängd" ● och läge "stor låga" 🔴 .



ANVÄNDNING

Ugnens funktioner och användning

Ugnen kan värmas upp med hjälp av gasbrännare eller el-element. Man styr el-elementens arbete med hjälp av ett vred vars sifferskala motsvarar inställningarna på termoregulatorn.

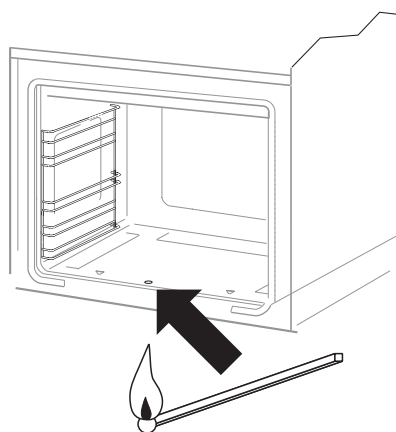


Observera!

Alla ugnar är utrustade med gaskranar med temperaturjustering och med skyddsanordning som hindrar läckage. För att sätta på ugnen ska man trycka på vredet och hålla det intryckt i 3 sekunder. Denna tid behövs för att varnaren ska värmas upp samt för att skyddet ska aktiveras. Om lågan släcks gör du ett nytt försök att tända efter 3 sekunder. Om ugnen inte sätts på inom 10 sekunder, ska man upprepa aktiviteten efter ca. en minut, dvs. efter att ugnen har hunnit att dunsta av.

För att sätta på ugnen ska man:

- tända en tändsticka,
- trycka till vredet så mycket det går och vrida det åt vänster för den valda temperaturnivån,
- placera tändstickan invid tändhålet (se bilden nedan) och hålla vredet intryckt i ca. 3 sekunder från det att ugnen tänds. Om lågan släcks, ska man upprepa aktiviteten efter 3 sekunder.



- observera lågan (när lågan blir mindre betyder det att ugnen har nått den önskade temperaturen).

Observera!

Temperaturen kan justeras endast när ugnsluckan är stängd.

Man stänger av ugnen genom att vrida vredet åt höger så mycket det går.

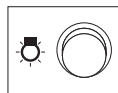
ANVÄNDNING

Användaren ska veta att:

- skyddsanordningen stänger av gastillförseln när lågan försvinner för längre tid än 60 sekunder
- ugnens temperatur justeras automatiskt
- när ugnen satts på arbetar gasbrännaren med full effekt tills den når inställd temperatur. Efter att ha nått önskad temperatur minskar termostaten lågan och behåller inställd temperatur.

Belysning (GKG 3600-90 B)

Man sätter på belysningen genom att trycka på knappen "belysning" som finns på styrpanelen.



ANVÄNDNING

GRILLSTEKNING (GKG 3600-90 B)

Var god observera att den mat som ska grillas bör saltas först efter grillstekningen. Andra kryddor kan även användas före grillstekningen.

Användning av grill

Grillprocessen görs genom användande av infraröda strålar på en maträtt. Infraröda strålar emitteras av ugnens glödande värmeanordning.

För att aktivera grillfunktionen ska man:

- placera ugnens ratt i läge betecknat med symbol grill,
- värma upp ugnen i ca. 5 minuter (med stängd ugnslucka).
- placera en bakplåt med maträtt i ugnen på en lämplig arbetsnivå. Om man grillar på grillgaller ska man placera en plåt under grillgallret - för fett som ska droppa ner.
- stänga ugnsluckan.

Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

När man använder grillfunktionen kan några delar av ugnen bli heta. Därför rekommenderas det att inte låta barnen komma nära ugnen.

ANVÄNDNING

Bakning

- vid bakning ska man använda ugnsplåtar och bakformar. Vi rekommenderar att aluminiumplåtar och aluminiumbakformar används.
- innan man tar ut ett bakverk ur ugnen ska man kontrollera bakverkets kvalitet med hjälp av en trästicka (när bakkvaliteten är bra är stickan ren och torr när man tar ut den ur bakverket).
- vi rekommenderar att bakverket får stå kvar i ugnen i ca. 5 minuter efter att ugnen stängts av.
- uppgifterna i tabellen nedan är ungefärliga och kan korrigeras utifrån egna erfarenheter och matlagningssvanor.
- om uppgifter angivna i kokböcker skiljer sig mycket åt från de uppgifter som finns i nedanstående tabell ska man följa anvisningarna i tabellen.

TABELL 1: Bagverk

Typ av maträtt	Temperatur för inledande uppvärmning [°C]	Bakningstemperatur [°C]	Bakningstid [min.]	Nivå räknat från nedan
Frukttårta	170	160	60-70	2
Sockerkaka	170	150-160	20-40	2-3
Biskvi	170	150-160	20-30	2-3
Kakor	180	170	30-50	3
Bullar	180	180	40-50	3
Halvfrasig kaka	200	180	40-60	3
Frasig kaka	220	200	25-40	3
Fransk kaka	230-250	200-220	15-20	3

ANVÄNDNING

Tillagning av kött, fågel och fisk

- i ugnen bör man endast tillaga köttbitar större än 1 kilo. Mindre portioner lämpar sig bättre för tillagning på spisen.
- om man använder galler ska man placera en långpanna med vatten i längst ned i ugnen
- åtminstone en gång under tillagningen ska man vända på köttet. Man ska också regelbundet pensla köttet med skyn som uppstår under tillagningen eller med varmt vatten med lite salt i. Man ska inte pensla köttet med kallt vatten.

TABELL 2: Tillagning av kött, fågel och fisk

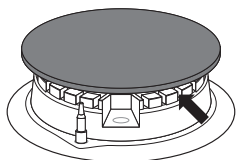
Typ av kött	Nivå räknat från nedan	Temperatur [°C]	Tid i min.
NÖTKÖTT			
Rostbiff eller oxfilé ("på engelskt sätt")	3	250	12-15
uppvärmd ugn			
saftig ("medium")	3	250	15-25
uppvärmd ugn			
välstekt ("well done")	3	210-230	25-30
uppvärmd ugn			
Stek	2	200-220	120-140
FLÄSKKÖTT			
Stek	2	200-210	90-140
Skinka	2	200-210	60-90
Filé	3	210-230	25-30
KALVKÖTT	2	200-210	90-120
LAMMKÖTT	2	200-220	100-120
VILTKÖTT	2	200-220	100-120
FÅGEL			
Kyckling	2	220-250	50-80
Gås (ca. 2kg)	2	190-200	150-180
FISK	2	210-220	40-55

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Spisen måste vara avstängd innan du börjar rengöra den, försäkra dig om att alla vred står på "●"/"0". Påbörja inte rengöringen innan spisen har svalnat helt.

Gasbrännare, spigaller, spisens hölje

Om gasbrännarna eller spigallret har blivit smutsiga, ska delarna tas bort från spisen och tvättas med varmt vatten och diskmedel som är avsett för fett och smuts. Torka dem sedan noga. När du har tagit bort spigallret tvättar du gasbrännaren noga och torkar med en torr, mjuk trasa. Var särskilt noga med att lågöppningarna, som finns i en cirkel under brännarnas kapselring, är rena. Se bilden nedan. Använd inte stålull eller borra hål.



Varning:

Brännarna måste alltid hållas rena. Vattenpartiklar kan försämra gastillförseln och ge en felaktig gaslåga.

Viktigt:

Brännarnas kapselring och bleck måste placeras tillbaka på ett korrekt sätt, så att de ligger an rätvinkligt på spisen på det sätt som visas på bilden.

Rätt



Fel



Fel



Emaljerade ytor (ugnens botten, ugnsluckan) och kontrollpanelen torkas av med en fuktig trasa med såpvatten. Smuts som sitter hårt fast kan eventuellt mjukgöras genom att täcka området en stund med en fuktig trasa.

Ugnen

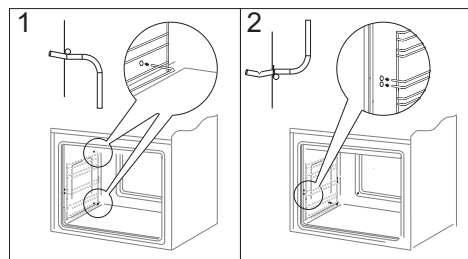
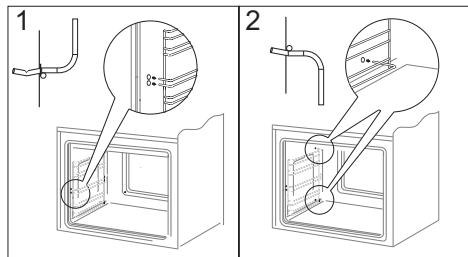
Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).
Använd aldrig ugnsspray eller starka, repande puts- eller skurmedel.
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Ugnsfalsar

Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.

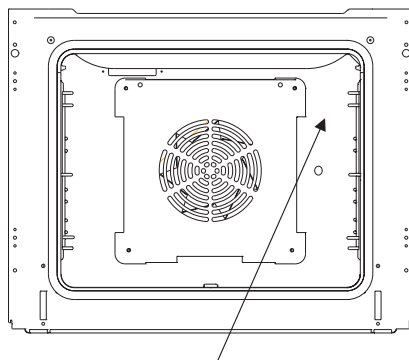


Byte av ugnslampa

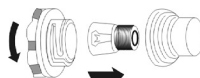
Vid byte av lampan i ugnen skall spisen göras strömlös.

Detta görs för att undgå skador så som elektrisk stöt.

- Vrid alla vred till position “●”/“0” och stäng av strömmen till spisen
- Ta bort skyddsglasat vid lampan, genom att vrida glasat till vänster.
- Ta bort glödlampan och byt ut den mot en ny 230v lampa (typ 25W/E 14, T 300 °C)
- Se till att glödlampan är ordentligt fastskruvad.
- Sätt tillbaka skyddsglasat, genom att vrida det till höger.
- Slå på stömmen igen.



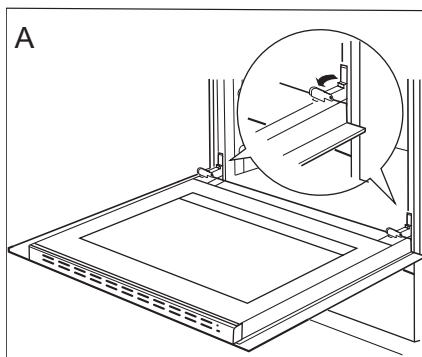
Glödlampa för ugn



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

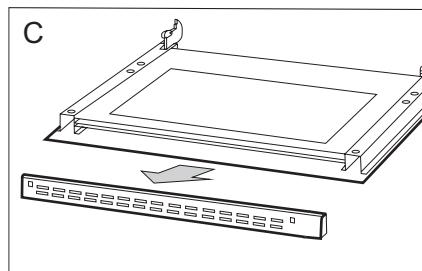
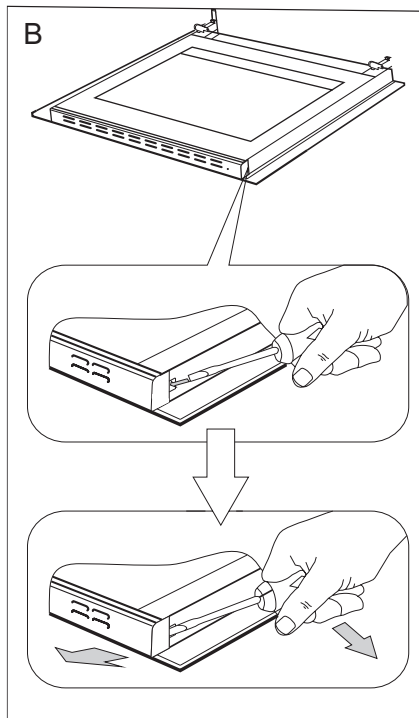
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnets greppavsats på rätt sätt. Efter att luckan återplacerats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetsdelen. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångjärnen vid försök att stänga luckan.



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

Avmontering av det innersta glaset

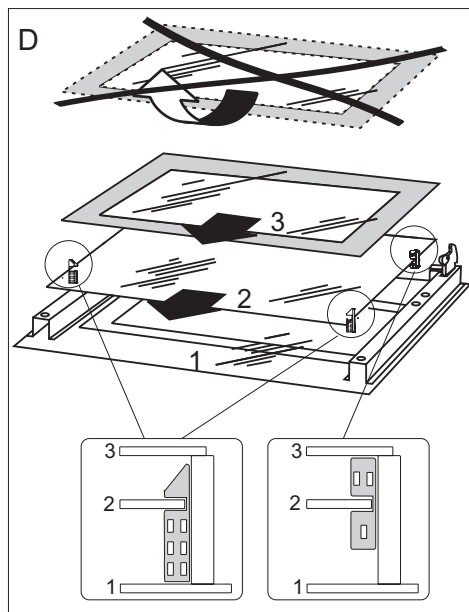
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.



TEKNISKA DATA

Märkspänning	230V~ 50 Hz
Märkeffekt	2,0 kW
Värmeeffekt / watt	
Hjälp gasbrännare	1000 W
Medel gasbrännare	1750 W
Stor gasbrännare	3000 W
Ugn gasbrännare	2800 W
Mått	90 / 60 / 60 cm

EU – standardi: EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk

IO-CFS-0160 / 8064373

(04.2018 / v3)