

# Indholdsfortegnelse

<b>1 Bemærkninger</b>	<b>79</b>
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	79
1.2 Apparatets formål	83
1.3 Producentens ansvar	83
1.4 Denne brugermanual	84
1.5 Identifikationsskilt	84
1.6 Bortskaffelse	84
1.7 Sådan læser du brugermanualen	85
<b>2 Beskrivelse</b>	<b>86</b>
2.1 Generel beskrivelse	86
2.2 Kogeplade	87
2.3 Betjeningspanel	87
2.4 Andre dele	88
2.5 Tilgængeligt tilbehør	89
<b>3 Anvendelse</b>	<b>91</b>
3.1 Bemærkninger	91
3.2 Første anvendelse	92
3.3 Anvendelse af tilbehøret	93
3.4 Brug af kogepladen	96
3.5 Brug af ovnen	97
3.6 Gode råd til tilberedningen	105
3.7 Særlige funktioner	107
3.8 Automatiske programmer	110
3.9 Sekundær menu	113
3.10 Brug af opbevaringsrummet	116
<b>4 Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>117</b>
4.1 Bemærkninger	117
4.2 Rengøring af apparatet	117
4.3 Afmontering af ovnlågen	118
4.4 Rengøring af ovnlågens ruder	119
4.5 Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	122
4.6 Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	125
4.7 Særlig vedligeholdelse	127

Vi anbefaler, at du nøje læser denne vejledning, som angiver alle anvisninger til at holde det købte apparat i perfekt funktionsmæssig og æstetisk stand.

For yderligere informationer om produktet: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

# Indholdsfortegnelse

<b>5 Installation</b>	<b>130</b>
5.1 Gastilslutning	130
5.2 Tilpasning til forskellige gastyper	135
5.3 Placering	140
5.4 Elektrisk tilslutning	147
5.5 Til installatøren	149



## 1 Bemærkninger

### 1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

#### Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør ikke ved varmeelementerne under brugen.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vender maden i ovnrummet.
- Forsøg aldrig at slukke en flamme/ild med vand: Sluk apparatet, og dæk flammen med et låg eller brandhæmmende tæppe.
- Brugen af dette apparat er tilladt for børn fra 8 år og for personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller med manglende erfaring eller kendskab, så længe de overvåges eller instrueres af voksne personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Sørg for at brænderdækslerne er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende møtrikker.
- Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezoneerne. Undgå at opvarme gryder uden indhold. Fare for overophedning.
- Fedt og olie kan selvantænde hvis det overophedes. Efterlad ikke komfuret under tilberedning af madvarer som indeholder olie eller fedt. Hvis olier eller fedt selvantændes, må ilden aldrig slukkes med vand. Læg låg på gryden og sluk for den berørte kogezone.



## Bemærkninger

- Tilberedningsprocessen skal altid overvåges. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- Under brugen må man ikke lægge metalgenstande, såsom køkkengrej eller bestik på kogepladens overflade, da de kan overophede.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i åbningerne.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen, skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.
- Åbn ikke opbevaringsrummet (hvor monteret), når ovnen er tændt, eller stadig varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet kan være meget varme efter brug af ovnen.
- Anvend eller opbevar ikke brændbare materialer i opbevaringsrummet (hvis monteret) eller i nærheden af apparatet.
- Anvend ikke spraydåser i nærheden af dette apparat, mens det er i funktion.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Før ethvert indgreb på apparatet (installation, vedligeholdelse, placering eller flytning), skal man altid bære personligt sikkerhedsudstyr.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- Installation og serviceindgreb skal udføres af kvalificeret personale under overholdelse af de gældende standarder.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv eller uden indgreb fra en kvalificeret tekniker.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.



## Skader på apparatet

- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse, skal vende nedad og mod ovnrummets bageste del.
- Sæt dig ikke på apparatet.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger som kan frigive fedt og olie, der kan antænde, hvis det overophedes. Vær yderst forsigtig
- Efterlad ikke genstande på kogepladen.
- Brug under ingen omstændigheder apparatet til opvarmning af rum.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af ovnen.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovnens bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnen.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Gryderne og panderne eller bestikket skal være anbragt inden for kogepladens omkreds.
- Alle gryder og pander skal have en flad og regelmæssig bund.



## Bemærkninger

- I tilfælde af spild hvis indholdet er kogt over, skal den overskydende væske fjernes fra kogepladen.
- Spild ikke syreholdige stoffer, såsom citronsaft eller eddike på kogepladen.
- Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte koge zoner.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- På ståldele eller dele, som er overfladebehandlet med metalfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger), må ikke anvendes produkter til rengøringen, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderdækslerne og møtrikkerne i opvaskemaskinen.
- Brug ikke lågen til at løfte og placere ovnen i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.

### Installation

- Dette apparat **må ikke installeres** på både eller i campingvogne.
- Apparatet må ikke installeres på en sokkel.
- Placér apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.
- For at undgå evt. overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ låge eller et panel.
- Gastilslutningen skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Anvendelse med bøjeligt rør skal udføres således, at længden af røret ikke overskrider 2 meters maksimal forlængelse for bøjelige stålrør og 1,5 meter for gummislanger.



- Rørene må ikke være i kontakt med bevægelige dele, og de må ikke være klemt.
- Såfremt det kræves, skal man anvende en trykregulator i overensstemmelse med den gældende standard.
- Efter hvert indgreb skal det kontrolleres, at strammingsmomentet for gastilslutningerne er på mellem 10 og 15 Nm.
- Efter at have fuldført monteringen skal der kontrolleres for eventuelle lækager med en sæbeopløsning, og aldrig med en flamme.
- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90° C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.

## For dette apparat

- Før pæren udskiftes, skal man sikre sig, at apparatet er slukket.
- Læn eller sæt dig ikke på den åbne låge.
- Kontrollér, at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.

## 1.2 Apparatets formål

- Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt.
- Apparatet er ikke udviklet til funktion med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.

## 1.3 Producentens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader på personer eller ejendom, som skyldes:

- en anden anvendelse af apparatet end den foreskrevne;
- manglende overholdelse af forskrifterne i brugermanualen;
- manipulering, også af en enkelt del af apparatet;
- anvendelse af uoriginale reservedele.



## Bemærkninger

### 1.4 Denne brugermanual

Denne brugermanual udgør en integreret del af apparatet og skal opbevares i hel stand på et lettilgængeligt sted for brugeren under hele apparatets levetid.

Læs denne manual grundigt, inden du bruger apparatet.

### 1.5 Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen. Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

### 1.6 Bortskaffelse



Dette apparat skal bortskaffes separat fra andet affald (direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF, 2003/108/EF). Dette apparat indeholder ikke stoffer i en sådan mængde, at de betragtes som sundheds- og miljøskadelige ifølge gældende europæiske direktiver.

For bortskaffelse af apparatet:

- Skær strømforsyningskablet over, og fjern det sammen med stikket.



**Elektrisk spænding**

**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Deaktivér hovedstrømforsyningen.
- Fjern strømforsyningskablet fra det elektriske anlæg.

- Bring efter endt brug apparatet til en genbrugsplads, som er specialiseret i sortering af elektrisk og elektronisk affald, eller tilbagelever det til forhandleren, hvor det er købt, ved køb af et nyt tilsvarende apparat.

Det præciseres, at der til emballagen anvendes materialer, som ikke forurener, og som kan genanvendes.

- Bring emballagematerialerne til en genbrugsplads.



**Plastikemballage**

**Fare for kvælning**

- Efterlad ikke emballagen eller dele af den uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge emballagens plastikposer til leg.





## 1.7 Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:

### Bemærkninger



Generelle informationer om denne brugermanual, om sikkerheden og om den endelige bortskaffelse.

### Beskrivelse



Beskrivelse af apparatet og tilbehøret.

### Anvendelse



Informationer om anvendelse af apparatet og tilbehøret, og råd om tilberedning.

### Rengøring og vedligeholdelse



Informationer om korrekt rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

### Installation



Informationer til den kvalificerede tekniker: Installation, idriftsættelse og tilslutning.



Sikkerhedsanvisninger



Information



Forslag

1. Rækkefølge for instruktioner til brugen.

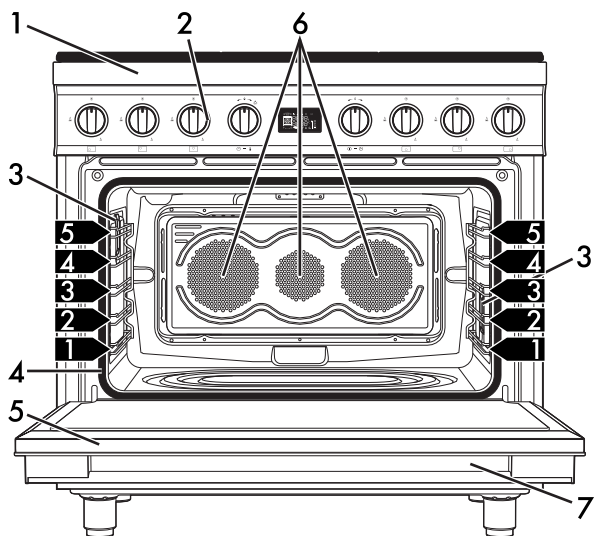
- Enkelt brugsinstruktion.



# Beskrivelse

## 2 Beskrivelse

### 2.1 Generel beskrivelse



1 Kogeplade

2 Betjeningspanel

3 Lys

4 Tætningsliste

5 Låge

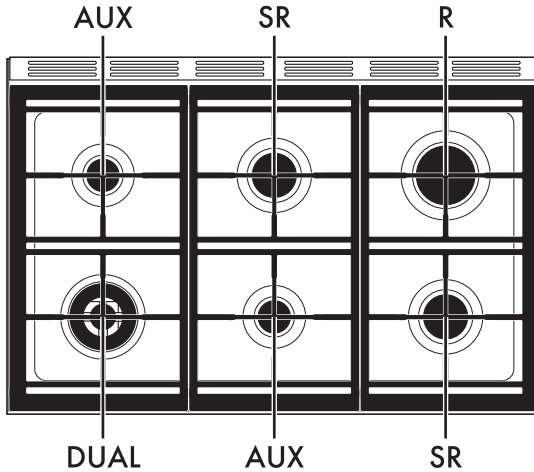
6 Ventilator

7 Opbevaringsrum

**1,2,3...** Støtterammer til riste/plader



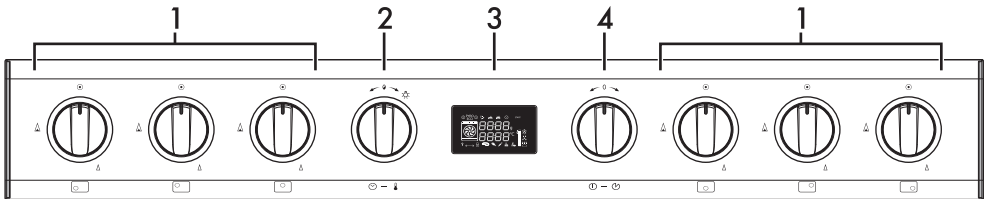
## 2.2 Kogeplade



AUX = Hjælpe  
SR = Halvhurtig




R = Hurtig  
DUAL = Ultrahurtig


## 2.3 Betjeningspanel



### 1 Knapper til kogepladens blus

Anvendes til at tænde og indstille kogepladens blus.

Tryk på og drej knapperne mod urets retning til værdien  for at tænde de tilhørende blus. Drej knapperne i området mellem maksimum  og minimum  for at indstille flammen.

Drej knappen tilbage på positionen  for at slukke blussene.

### 2 Temperaturknap

Med denne knap kan man vælge tilberedningstemperaturen, varigheden, indstille programmerede tilberedninger, det aktuelle klokkeslæt og tænde eller slukke lampen inde i ovnrummet.



# Beskrivelse

## 3 Display

Viser det aktuelle klokkeslæt, den valgte tilberedningsfunktion og –temperatur og eventuelt den valgte tid.

## 4 Funktionsknap

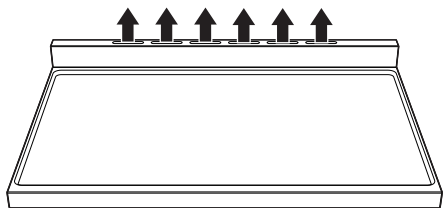
Med denne knap tænder og slukker man for apparatet og vælger tilberedningsfunktionen.

## 2.4 Andre dele

### Afkølingsventilator

Ventilatoren sørger for at afkøle ovnene, og går i funktion under tilberedningen.






Ventilatoren skaber et normalt luft-flow, som ledes ud fra den bageste del af apparatet, og som kan fortsætte sin funktion i en kort periode, også efter at apparatet er slukket.



Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.

## Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes;
- når der vælges en vilkårlig funktion, undtaget funktionerne  +  og  (multifunktionsmodeller) og funktionerne  og  (pyrolytiske modeller);
- Når temperaturknappen drejes kort til højre (manuel aktivering og deaktivering).



Når lågen er åben er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

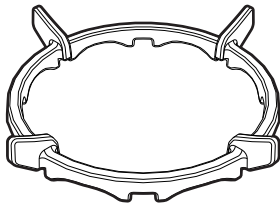
## Positionsriller

Apparatet er forsynet med riller til placering af plader og riste i forskellig højde. Indsætningshøjderne skal læses nedefra og opefter (se 2.1 Generel beskrivelse).



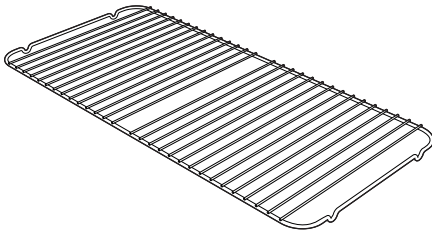
## 2.5 Tilgængeligt tilbehør

### Wok-reduktionsrist



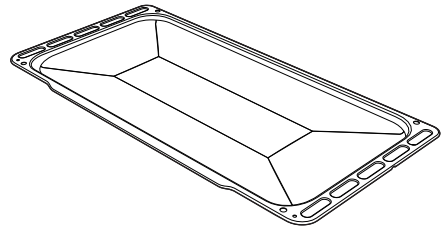
Anvendes når man bruger Wok-gryder.

### Rist til bradepande



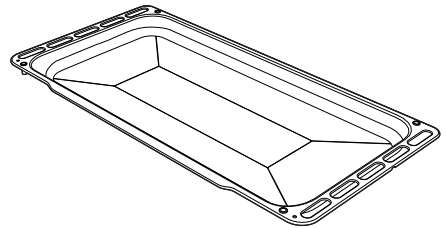
Skal lægges oven på bradepanden og bruges til tilberedning af fødevarer, som kan dryppe.

### Bradepande



Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.

### Dyb bradepande

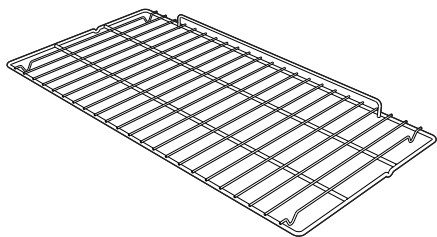


Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager.



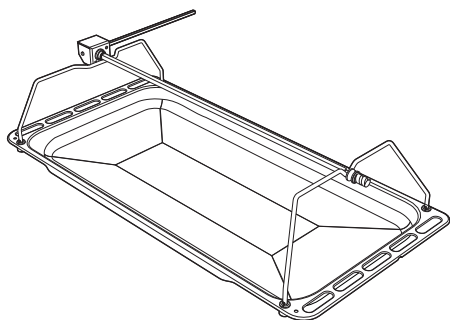
## Beskrivelse

### Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

### Grillspyd (kun på enkelte modeller)



Bruges til stegning af kylling og af alle madvarer, som kræver en ensartet tilberedning på hele overfladen.

**i**

På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

**i**

Tilbehør, som kan komme i berøring med madvarer, er fremstillet med materialer, som er i overensstemmelse med det, som er foreskrevet i den gældende lovgivning.

**i**

Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.



## 3 Anvendelse

### 3.1 Bemærkninger



#### Høj temperatur inde i ovnene under brug Fare for forbrændinger

- Hold lågen lukket under tilberedningen.
- Beskyt hænderne med termohandsker, når du skal se til eller vende maden i ovnrummet
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i apparatet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen, skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.



#### Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger

- Sørg for at brænderdækslerne er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende møtrikker.
- Fedt og olier kan antændes, hvis de overophedes. Vær yderst forsigtig.



#### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Dæk ikke ovns bund med aluminiumsfolie eller stanniol.
- Hvis man ønsker at anvende bagepapir, skal det placeres på en sådan måde, at det ikke hindrer cirkulationen af varm luft inde i ovnrummet.
- Sæt ikke gryder eller bradepander direkte på bunden i ovnrummet.
- Brug ikke den åbne låge til understøttelse af gryder eller plader direkte på den indvendige rude.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Gryderne og panderne eller bestikket skal være anbragt inden for kogepladens omkreds.
- Alle gryder og pander skal have en flad og regelmæssig bund.
- I tilfælde af spild hvis indholdet er kogt over, skal den overskydende væske fjernes fra kogepladen.



#### Forhøjet temperatur inde i opbevaringsrummet Fare for forbrændinger

- Åbn ikke opbevaringsrummet når apparatet er tændt, og stadig varmt.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet kan være meget varme efter brug af apparatet.



## Forhøjet temperatur inde i opbevaringsrummet under brug **Fare for brand eller eksplosion**

- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af apparatet.
- Anvend eller efterlad ikke brændbare materialer i nærheden af apparatet eller opbevaringsrummet.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger, som kan frigive fedt eller olie.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.

## **Et gasudslip kan forårsage en eksplosion.**

I tilfælde af gaslugt eller skader på gasanlægget:

- Luk øjeblikkeligt for gasforsyningen eller luk ventilen på gasflasken.
- Sluk øjeblikkeligt alle åbne flammer og cigaretter.
- Undgå at tænde strømafbrydere eller apparater, og træk ikke strømstik ud. Brug ikke telefoner eller mobiltelefoner inde i bygningen.
- Åbn vinduerne og udluft rummet.
- Tilkald serviceafdelingen eller gasforsyningselskabet.

## **Unormal funktion**

Enhver af de følgende forhold skal ses som en unormal funktion og kræver en anmodning om eftersyn:

- Gulfarvning af pladen til blusset.
- Skader på komfurets redskaber.
- Ukorrekt tænding af blussene.
- Blussene har vanskeligt ved at forblive tændte.
- Slukning af blussene under funktion.
- Gashanen er svær at dreje.

Såfremt apparatet ikke fungerer korrekt, skal man kontakte det lokale og autoriserede servicecenter.

## **3.2 Første anvendelse**

1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtaget skiltet med tekniske data) fra tilbehør og fra ovnrummet.
3. Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel 4 Rengøring og vedligeholdelse).
4. Opvarm apparatet i tom tilstand på maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

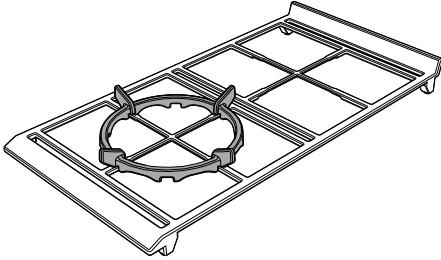




## 3.3 Anvendelse af tilbehøret

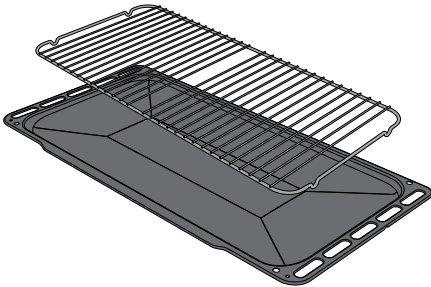
### Reduktionsriste

Reduktionsristene lægges oven på kogepladens riste. Kontrollér, at de er placeret korrekt.



### Rist til bradepande

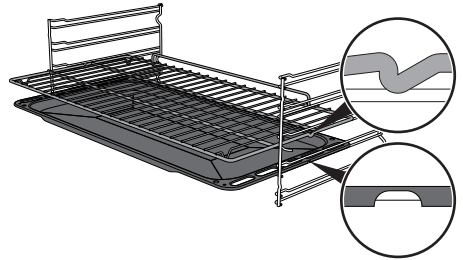
Risten til bradepanden indsættes i bradepanden. På denne måde er det muligt at opsamle fedtet separat fra maden, som tilberedes.



### Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer utilsigtet udtrækning af risten, skal vende nedad, og mod ovnrummets bageste del.



Indsæt ristene og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.



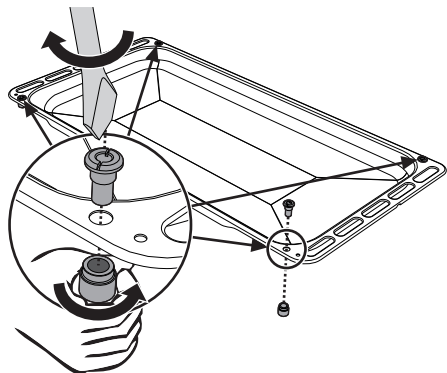
Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.



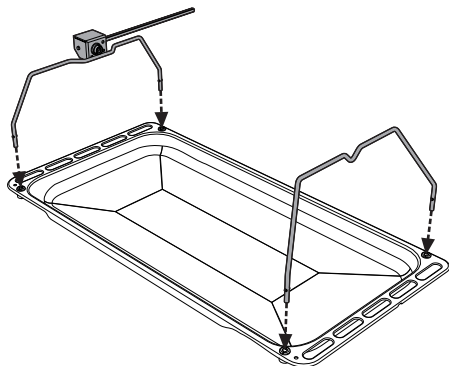
## Anvendelse

### Grillspyd (kun på enkelte modeller)

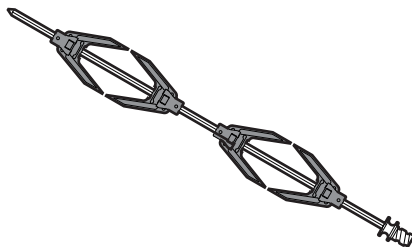
1. Indsæt de 4 medfølgende bøsninger i de 4 huller i hjørnerne på den dybe bradepande, og skru dem fast på de gevindskårne ringe ved hjælp af et værktøj (for eksempel en skruetrækker).



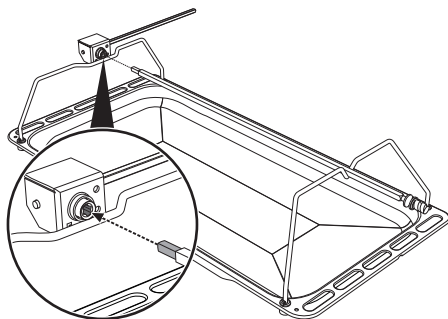
2. Placer støtterne til grillspyddet som vist på figuren nedenfor.



3. Brug de medfølgende gaffler til at forberede grillspyddets stang. Det er muligt at låse gafflerne ved hjælp af låseskruerne.

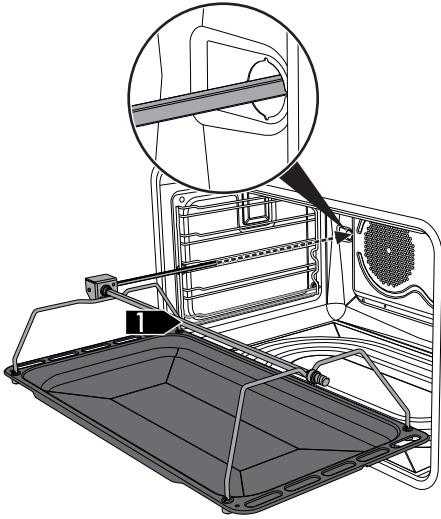


4. Efter grillspyddet er forberedt, skal det placeres på de tilhørende holdere. Indsæt spyddets ende i lejet på mekanismen, som er anbragt på den venstre støtte, helt til anslag.






5. Indsæt bradepanden i første rille på rammen (se "Generel beskrivelse").
6. Indsæt spyddets ende i lejet på grillspyddets motor i venstre side af ovnrummets bagvæg.



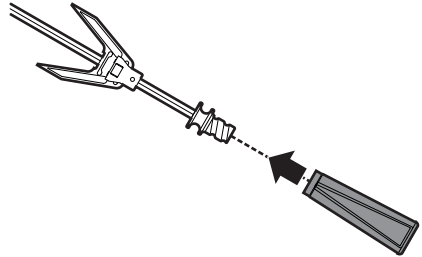
7. For at aktivere grillspyddet skal du dreje funktionsknappen indtil valg af funktionen

 og indstille en tilberedningstemperatur med temperaturknappen.



Det anbefales at hælde en smule vand i bradepanden for at undgå at der dannes røg.

8. Ved endt tilberedning trækkes bradepanden ud med grillspyddet.
9. For en lettere bevægelse af grillspyddet skal man skrue det medfølgende håndtag på.




Disse handlinger skal udføres med kold og slukket ovn.



## Anvendelse


### 3.4 Brug af kogepladen

Alle betjeningsknapper på apparatet er samlet på frontpanelet. Ved hver knap er angivet det tilhørende blus. Apparatet er udstyret med en elektronisk tændingsmekanisme. Der skal blot trykkes og drejes på knappen mod uret til symbolet for minimumsflamme, indtil tænding. Hvis blusset ikke tændes inden for de første

15 sekunder, skal knappen drejes til  og man skal vente med at tænde igen i 60 sekunder. Efter at flammen er tændt, skal knappen holdes nede i nogle sekunder indtil termoelementet opvarmes.

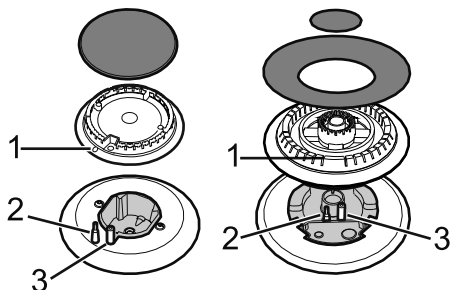
Det kan ske, at blusset slukker, når knappen slippes: Dette betyder, at termoelementet ikke er varmt nok. Vent et øjeblik, og gentag handlingen. Hold knappen inde i længere tid.



Såfremt blusset slukker ved et uheld, slår sikkerhedsmekanismen til og slukker for gassen, også selvom hanen er åben. Drej knappen til  og forsøg ikke at tænde igen de næste 60 sekunder.

### Korrekt placering af brænderdækslerne og møtrikkerne

Før man tænder kogepladens blus, skal man sikre sig, at brænderdækslerne er placeret i deres lejer med de tilhørende møtrikker. Sørg for at hullerne i brænderdækslerne **1** står ud for termoelementerne **2** og tændrørene **3**.



### Praktiske råd til brug af kogepladen

For at opnå en bedre ydelse fra blussene og et mindre gasforbrug skal man anvende gryder og pander med flad og regelmæssig bund, udstyret med låg og i den rigtige størrelse i forhold til blusset for at undgå, at flammerne slikker op ad siderne. Når indholdet koger, skal man skrue ned for flammen, så væsken ikke koger over.



Diametre på beholdere:

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- DUAL: 18 - 28 cm.

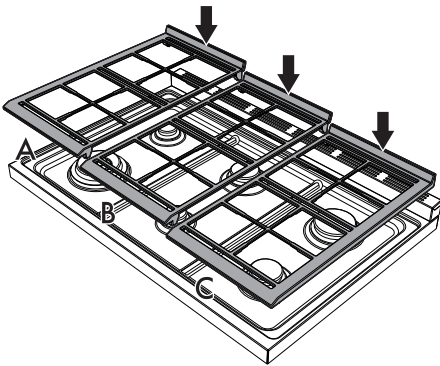


## Korrekt position af ristene på kogepladen

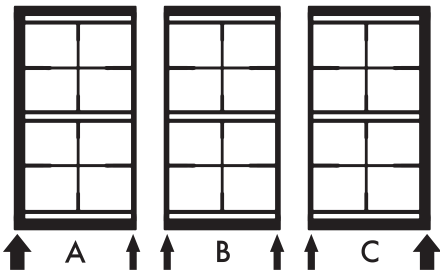
Før man tænder kogepladens blus, skal man sikre sig at ristene er placeret korrekt på kogepladen.

Husk at:

- Hver rist har sin egen position på kogepladen.
- Den hævede del skal altid vende mod apparatets kantliste.

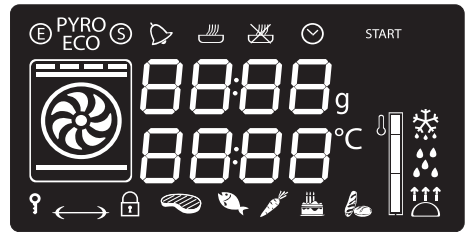


- Den venstre rist (**A**) og den højre rist (**C**) har en tykkere kant, som skal vende mod apparatets side.
- Den midterste rist (**B**) har kanter af samme tykkelse.



## 3.5 Brug af ovnen

### Display



**E** Kontrollampe for Eco Logic

**PYRO  
ECO** Kontrollampe for pyrolyse (kun på pyrolytiske modeller)

**S** Kontrollampe for Show Room

Kontrollampe til timer med minuttæller

Kontrollampe for tidsindstillet tilberedning

Kontrollampe for programmeret tilberedning

Kontrollampe for ur

Kontrollampe for børnelås

Kontrollampe for grillspyd (kun på enkelte modeller)

Kontrollampe til låsning af låge (kun på pyrolysemodeller)

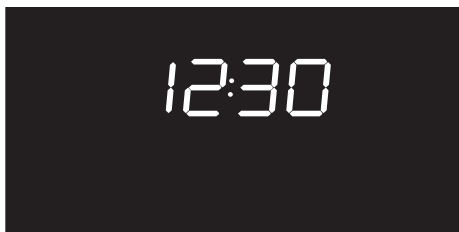
Niveau for opnået temperatur



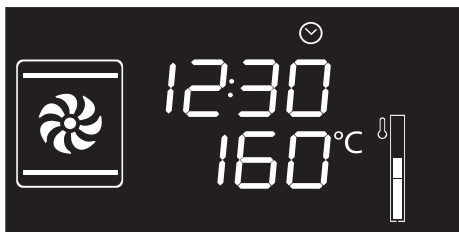
## Anvendelse

### Driftstilstande

**Standby:** Når ingen funktion er valgt, viser displayet det aktuelle klokkeslæt.



**ON:** Når en vilkårlig funktion er tændt, viser displayet de indstillede parametre såsom temperatur, varighed og opnåelse.




Hvert tryk på temperaturknappen under en funktion skifter den trinvis frem gennem tilstandsparametrene i følgende rækkefølge.

- Temperatur
- Varighed af timer med minuttæller
- Varighed af funktion
- Varighed af programmeret tilberedning (hvis en tidsindstillet tilberedning er valgt)
- Visning af klokkeslæt

Under hver tilstand er der muligt at ændre værdien ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere.



## Indstilling af klokkeslæt

Første gang apparatet tages i brug, eller efter en strømafbrydelse, viser displayet symbolet  som blinker. For at kunne bruge ovnen, er det nødvendigt at indstille det aktuelle klokkeslæt.

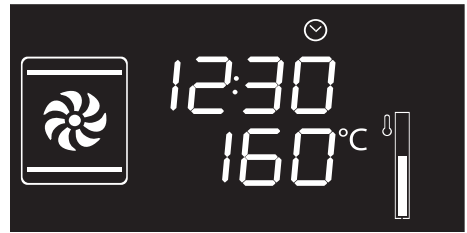
1. Drej på temperaturknappen for at indstille den viste time (hold knappen drejet for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducering).
2. Tryk på temperaturknappen.
3. Drej på temperaturknappen for at indstille minutterne (drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducering).
4. Tryk på temperaturknappen for at afslutte reguleringen.



Det kan vise sig nødvendigt at ændre den aktuelle tid, f. eks. grundet sommer- eller vintertid. Fra standby-positionen holdes temperaturknappen drejet til højre eller venstre indtil værdien for timer blinker.

Det er ikke muligt at ændre klokkeslættet hvis apparatet er i tilstanden **ON**.

## Tilberedningsfunktioner



1. Tryk på og drej funktionsknappen indtil valg af den ønskede tilberedningsfunktion.
2. Tryk på og drej temperaturknappen for at ændre tilberedningstemperaturen.
3. Tryk på funktionsknappen for at starte den traditionelle tilberedning.



En funktion kan afbrydes til enhver tid ved at holde funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder.

## Forvarmingsfase

Tilberedningen følger efter en forvarmingsfase, som gør det muligt for apparatet at nå tilberedningstemperaturen hurtigere.

Denne fase angives ved at niveauet for opnåelse blinker.



Efter forvarmning lyser niveauet for opnåelse konstant, og der aktiveres et lysignal, som angiver at maden kan sættes ind i ovnrummet.





# Anvendelse

## Liste over funktioner

### **ECO** Øko



Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning på en enkelt rille ved et lavt energiforbrug.

Ideel ved tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Den anbefales ikke til fødevarer, som kræver hævning.

For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



I ØKO-funktion skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.



Under ØKO-funktion er tilberedningstiderne (og en evt. forvarmningstid) længere.



### **Over/undervarme**

Varmen, som både kommer fra oven og fra neden, gør dette system velegnet til tilberedning af særlige typer mad. Traditionel tilberedning, også kaldet statisk, er velegnet til tilberedning af en enkelt ret ad gangen. Ideel til alle typer steg, brød, tærter og især velegnet til fede typer kød som gås og and.



### **Grill**

Varmen, som kommer fra grillelementet, gør det muligt at opnå virkelig gode resultater ved tilberedning af kød, som skal grilles, især kød, som er af medium tykkelse eller tyndt, og giver i kombination med grillspyddet, (hvor dette er inkluderet), kødet en ensartet, gylden farve efter endt tilberedning. Ideel til pølser, spareribs, bacon. Denne funktion gør det muligt at grille store mængder mad, især kød, på en ensartet måde.



### **Undervarme**

Varmen kommer kun nedefra og gør det muligt at færdigtilberede mad, som kræver en højere temperatur i bunden, uden at bruningen påvirkes. Ideel til søde tærter eller quicher, frugt- og marmeladetærter, og pizzaer.



### **Statisk ventileret**

Ventilatoren sikrer sammen med traditionel tilberedning en ensartet tilberedning, selv ved mere komplicerede opskrifter. Ideel til småkager og kager, som kan tilberedes samtidigt på flere niveauer. (For tilberedninger på flere niveauer anbefales det at anvende 2. og 4. rille).



### **Ventileret grill**

Luften, som ventilatoren producerer, gør den kraftige varmebølge fra grillen blidere, og gør det muligt at grille selv tykke produkter på optimal vis. Ideel til store udskæringer af kød (f. eks. svineforskank).





## Ventileret bundvarme

Ved at kombinere ventilatoren og kun bundvarmen er det muligt, afkorte tilberedningen. Dette system anbefales til sterilisering eller til færdiggørelse af tilberedning af madvarer, som allerede er tilberedt tilstrækkeligt på overfladen, men ikke indvendigt, og som derfor har brug for en moderat overvarme. Ideel til alle typer mad.



## Varmluft

Ved kombinationen af ventilatoren og varmluftelementet (indbygget i ovnrums bagsvæg), er det muligt at tilberede forskellige madvarer på flere plader, hvis de skal tilberedes ved samme temperatur og fremgangsmåde. Cirkulationen af varm luft sikrer en øjeblikkelig og ensartet varmfordeling. Det er f. eks. muligt samtidigt at tilberede fisk, grøntsager og småkager (på flere riller), uden at smag og duft blandes.



## Turbo

Kombinationen af ventileret og traditionel tilberedning gør det muligt særlig hurtigt og effektivt at tilberede forskellig mad på flere plader uden sammenblanding af duft og smag. Ideel til store mængder mad, som kræver en kraftig tilberedning.


## Timer





Denne funktion afbryder ikke tilberedningen, men aktiverer kun alarmen.



Minuttælleren kan aktiveres både i tilberedningsfasen, og når apparatet er i standby-tilstand.

1. Tryk på temperaturknappen én gang (2 gange hvis man allerede er i tilberedningsfasen). På displayet vises tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.



2. Drej temperaturknappen for at ændre varigheden (fra 1 minut til 4 timer). Efter nogle sekunder stopper kontrollampen  med at blinke, og nedtællingen begynder.
3. Vælg den ønskede funktion til tilberedningen og vent på, at lydsignalet gør brugeren opmærksom på, at tiden er gået. Kontrollampen  blinker.



## Anvendelse

4. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på og dreje en af de to knapper.
5. For at vælge en yderligere minuttæller, skal man dreje temperaturknappen.



For at fjerne timeren med minuttæller skal man indstille værdien til nul

### Tidsindstillet tilberedning

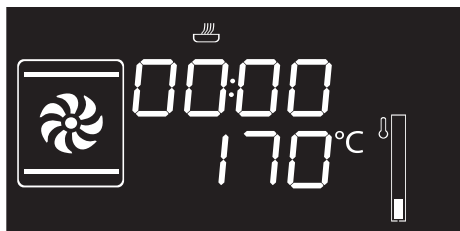


Med tidsindstillet tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte og afslutte en tilberedning efter et bestemt tidsrum, som brugeren har indstillet.




Aktivering af en tidsindstillet tilberedning annullerer en eventuel tidligere indstilling af timer med minuttælling.

1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal man trykke tre gange på temperaturknappen. På displayet vises tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.



2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningsvarigheden fra 00:01 til 12:59. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtigere forøgelse eller reducere.



3. Nogle sekunder efter valget af den ønskede varighed vil kontrollampen  holde op med at blinke og den tidsindstillede tilberedning starter.



For at forlænge tilberedningen manuelt skal man igen trykke på temperaturknappen. Ovnen genoptager sin normale funktion med de tidligere valgte tilberedningsindstillinger.

4. Ved endt tilberedning vises teksten **Stop** på displayet, og der lyder et lydsignal.





5. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.



For at deaktivere lydsignalet og vælge en yderligere tidsindstillet tilberedning, skal man dreje temperaturknappen til højre.





For at deaktivere lydsignalet og vælge en anden tilberedningsfunktion, skal man dreje funktionsknappen til højre eller venstre.



Hold funktionsknappen nede for at slukke apparatet.

## Ændring af indstillede data under tidsindstillet tilberedning

Det er muligt at ændre varigheden af tidsindstillet tilberedning, mens tilberedningen er i gang:

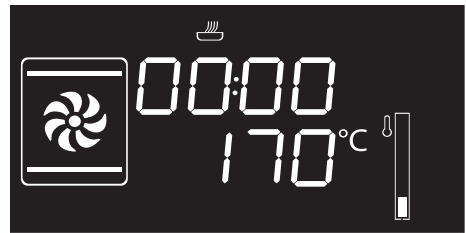
1. Når kontrollampen  lyser konstant og apparatet er i tilberedningsfasen, skal man trykke to gange på temperaturknappen. Kontrollampen  begynder at blinke.
2. Ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre er det muligt at ændre den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.

## Programmeret tilberedning



Med programmeret tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at afslutte en tilberedning automatisk på et bestemt tidspunkt, som brugeren har indstillet, hvorefter apparatet slukker automatisk.

1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal man trykke tre gange på temperaturknappen. På displayet vises tallene **00:00** og kontrollampen  blinker.






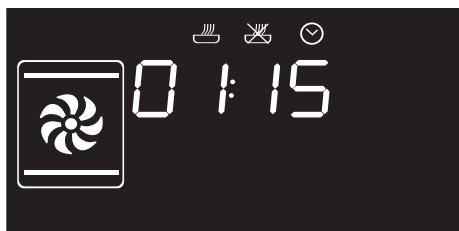
2. Drej knappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningsvarigheden fra 00:01 til 12:59. Drej knappen kontinuerligt for at opnå en hurtig forøgelse eller reduktion.





## Anvendelse

3. Tryk på temperaturknappen en fjerde gang. Kontrollampen  blinker. Drej knappen til højre eller venstre for at indstille tilberedningens sluttidspunkt.
4. Efter nogle sekunder holder kontrollampene  og  op med at blinke. Apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.



5. Ved endt tilberedning vises teksten **Stop** på displayet, og der lyder et lydssignal.



6. For at deaktivere lydssignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.



Hold funktionsknappen nede for at slukke apparatet.



Af sikkerhedsårsager er det ikke muligt kun at indstille tidspunktet for afslutning af tilberedningen, uden også at indstille varigheden.



For at forlænge tilberedningen manuelt skal man igen trykke på temperaturknappen. Ovn genoptager sin normale funktion med de tidligere valgte tilberedningsindstillinger.



Under tidsindstillet tilberedning fremskyndes tændingen af ovnen med 10 minutter for at gøre det muligt for apparatet at nå den nødvendige temperatur for tilberedningen (forvarmning).










## Ændring af indstillede data under programmeret tilberedning



Efter at have ændret varigheden af tilberedningen er det nødvendigt at genindstille tidspunktet for tilberedningens afslutning.

Det er muligt at ændre varigheden af programmeret tilberedning, mens tilberedningen er i gang:

1. Når kontrollamperne  og  lyser konstant, og apparatet venter på at starte tilberedningen, skal man trykke på temperaturknappen to gange.  
Kontrollampen  begynder at blinke.
2. Ved at dreje temperaturknappen til højre eller venstre er det muligt at ændre den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.
3. Tryk igen på temperaturknappen.  
Kontrollampen  slukker og kontrollampen  begynder at blinke.  
På displayet vises tidspunktet for tilberedningens afslutning.
4. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at udsætte tilberedningens sluttidspunkt.
5. Efter nogle sekunder holder kontrollamperne  og  op med at blinke og den programmerede tilberedning fortsætter funktionen med de nye indstillinger.

## 3.6 Gode råd til tilberedningen

### Generelle råd

- Brug en ventileret funktion for at opnå en ensartet tilberedning på flere niveauer.
- Det er ikke muligt at reducere tilberedningstiden ved at hæve temperaturen (maden kan være meget bagt/stegt udenpå og for lidt indvendigt).
- For samme vægt kræver kød, som er skåret i mindre stykker, kortere tilberedningstid end hele stykket.

### Råd om tilberedning af kød

- Tilberedningstiden varierer afhængigt af tykkelsen, af madens kvalitet og af personlig smag.
- Brug et stegetermometer ved tilberedning af stege, eller tryk ganske let på stegen med en ske. Hvis den er hård, er den klar, ellers skal den stege nogle minutter endnu.

### Råd om tilberedning med grill

- Stegning af kød kan foretages såvel ved indsættelse i kold ovn som ved forvarmet ovn, hvis man ønsker at ændre tilberedningens effekt.
- Ved ventileret grillfunktion anbefales det at forvarme ovnrummet inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.



## Råd om tilberedning af kager og småkager

- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningsvarigheden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- I tilfælde af tilberedning på flere niveauer, skal fødevarerne helst placeres på 2. og 4. række, tilberedningstiden skal øges med nogle minutter, og man skal udelukkende bruge varmluft.
- For at se om kagen er bagt indvendigt: Stik en tandstik ned i kagens højeste punkt ved endt tilberedning. Hvis der ikke sidder dej på tandstikkeren, er kagen bagt.
- Hvis kagen falder sammen, når den tages ud af ovnen, skal temperaturen ved næste bagning sænkes med ca. 10° C, og der skal evt. vælges en længere bagetid.
- Tilberedningstiden for marengs skal indstilles ud fra størrelsen.

## Råd om optøning og hævnning

- Placér de madvarer, som skal tøs op, uden emballage i en beholder uden låg på ovnrummets første rille.
- Undgå at placere madvarerne oven på hinanden.

- Ved optøning af kød skal man bruge en rist på anden rille, og en bradepande på første rille. På denne måde kommer maden ikke i kontakt med den optøede væske.
- Frugt og brød, hvis de er delt i stykker, kræver samme tid for at tøs op, uafhængigt af den samlede mængde og vægt.
- De mest følsomme dele kan dækkes af sølvpapir.
- For en god hævnning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.

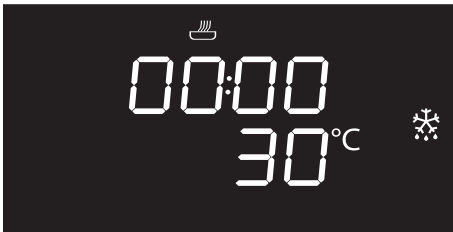
## For energibesparelse


- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold ovnen konstant ren indvendigt.
- (Hvis til stede) Hvis pizzapladen ikke bruges, skal den sættes ned nederst i ovnen.



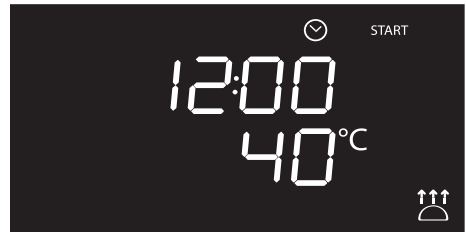
## 3.7 Særlige funktioner

### Optøning på tid



1. Indsæt retten i ovnrummet.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen optøning på tid .
3. Drej temperaturknappen for at indstille varigheden (fra 1 til 99 minutter).
4. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte den indstillede varighed. Teksten **START** blinker.
5. Tryk på funktionsknappen for at starte optøningen på tid.
6. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.
7. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
8. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.

### Hævning



Ved hævefunktionen er det ikke muligt at ændre temperaturen.



For en god hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.

1. Placér den dej, der skal hæve, på anden rille.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen hævning . Teksten **START** blinker.
3. Tryk på funktionsknappen for at starte hævningen.
4. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.
5. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
6. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.



# Anvendelse

## Sabbath funktion



Denne funktion gør det muligt at tilberede mad under overholdelse af dispositionerne for hviledagen i den hebraiske religion.



Apparatet vil ved denne funktion følge en særlig adfærd:

- Tilberedningen kan fortsætte i en uendelig tid, og det er ikke muligt at indstille nogen tidsindstilling.
- Der udføres ingen form for forvarmning.
- Den tilberedningstemperatur, der kan vælges, varierer mellem 60-100° C.
- Deaktiveret lys i ovnrummet, ethvert indgreb såsom åbning af lågen eller manuel aktivering ved hjælp af knappen aktiverer ikke lyset.
- Deaktiveret indvendig ventilator.
- Lys på knapperne og lydindikationer er deaktiverede.



Efter aktivering af Sabbath-funktionen er det ikke muligt at ændre nogen parametre.

Enhver handling på knapperne vil ikke have nogen effekt; kun funktionsknappen forbliver aktiv, så man kan slukke apparatet.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge Sabbath-funktionen **SAbb**.
2. Tryk på og drej temperaturknappen for at ændre temperaturen på funktionen.
3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte den indstillede temperatur. Teksten **START** blinker.
4. Tryk på funktionsknappen for at starte Sabbath-funktionen.
5. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.





## Optøning pr. vægt



Denne funktion gør det muligt at optø madvarerne på baggrund af vægt og af den type madvarer, der skal optøs.

1. Indsæt retten i ovnrummet.
2. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge optøning pr. vægt som angives ved teksten **dE00** og af symbolerne for retten som lyser.
3. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte optøningen pr. vægt.
4. Drej på funktionsknappen for at vælge den type fødevarer, der skal optøs.

5. Drej på temperaturknappen for at vælge vægten (i gram), på den fødevarer, der skal optøs.
6. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte parametrene og starte optøningen.
7. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.
8. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
9. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.

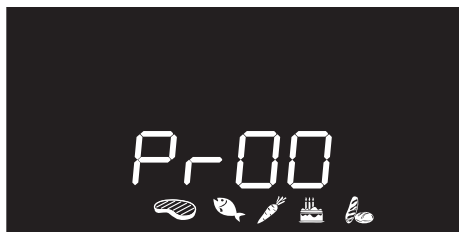
## Forindstillede parametre

dE	Type	Vægt (g)	Tid (min)*
01	Kød	500	120
02	Fisk	300	55
03	Frugt	300	35
04	Brød	300	25


\* Optøningstiderne kan variere afhængigt af formen og dimensionerne på den madvare, der skal optøs.



## 3.8 Automatiske programmer



De automatiske tilberedningsfunktioner er opdelt efter type og de retter, der skal tilberedes.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge tilberedning med automatiske programmer som angives ved teksten **Pr 00** og af symbolerne for retten  som lyser.
2. Tryk på funktionsknappen for at bekræfte tilberedning med automatiske programmer.
3. Drej på funktionsknappen for at vælge det foretrukne program (se Tabel over automatiske programmer).
4. Drej temperaturknappen for at vælge vægten (i gram), på den fødevarer, der skal tilberedes.

5. Ved endt opvarmning blinker teksten **START**. Indsæt den ret, der skal tilberedes, og tryk på funktionsknappen for at starte tilberedningen.

6. Ved afslutningen vises teksten **Stop** og der lyder et lydsignal.

7. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.

8. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.



Under de automatiske programmer er det muligt at indstille en programmeret tilberedning.



En funktion kan afbrydes til enhver tid ved at holde funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder.



## Tablet over automatiske programmer



### KØD (01 - 05)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
01	Roastbeef (medium)	1300	2		200	56
02	Svinekam	800	2		190	88
03	Lam (medium)	2000	2		190	105
04	Kalv	1000	2		190	80
05	Stegt kylling (hel)	1000	2		200	80



### FISK (06 - 07)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
06	Frisk fisk (hel)	500	2		160	35
07	Frosset fisk	600	2		160	50



### GRØNTSAGER (08 - 10)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
08	Blandede, grillede	500	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
09	Ristede	1000	2		200	33
10	Stegte kartofler	1000	2		200	30

<sup>(1)</sup> Ved tilberedning med grill anbefales det at stege fødevarerne på begge sider i henhold til tiderne angivet i tabellen. Den længste af de angivne tider henviser altid til den første side som grilles med start fra den rå fødevarer.



## Anvendelse



### DESSERTER (11 - 13)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
11	Småkager	500	2		160	23
12	Muffins	500	2		160	21
13	Tærte	1000	2		170	43



### BRØD - PIZZA - PASTA (14 -20)

Pr	Undertype	Vægt (g)	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Tid (minutter)
14	Hævet brød (brødformet)	1000	2		200	27
15	Deep pan pizza	1000	2		280	12
16	Stenovnsbagt pizza	500	1*		280	7
17	Ovnbagt pasta	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche lorraine	1000	1		200	40

<sup>(2)</sup> Stenen skal lægges ind i bunden af ovnen. Frossen pizza bagt på stenen kræver ikke forskellige tilberedningstider afhængigt af vægten.



Tiderne angivet i tabellen omfatter ikke foropvarmning, og de henviser til tilberedning af hele stykker. Såfremt fødevareren skæres i mindre stykker, reduceres tilberedningstiden.



## 3.9 Sekundær menu

Apparatet er forsynet med en gemt undermenu, som giver brugeren mulighed for at:

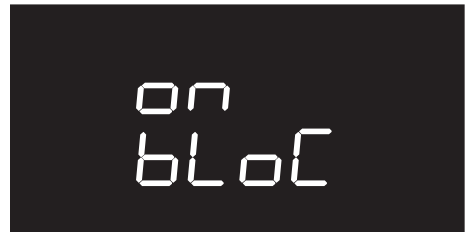
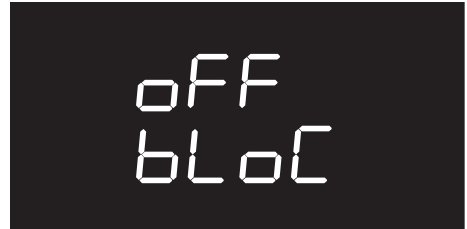
- Aktivere eller deaktivere Børnelås.
- Aktivere eller deaktivere Show Room-tilstanden (som deaktiverer alle opvarmningsfunktioner, og kun sætter kontrolpanelet i funktion).
- Aktiver eller deaktiver Laveffekt-tilstanden (Eco-Logic).
- Aktivere eller deaktivere Holde varmt-tilstanden (Keep Warm).
- Aktivere eller deaktivere tidsindstillingen af ovenlyset (Eco Light).

Med apparatet i standby-tilstand

1. Tænd for lampen inden i ovnen ved at dreje hurtigt på temperaturknappen.
2. Tryk på og hold temperaturknappen nede i mindst 5 sekunder.
3. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at ændre indstillingen (ON/OFF).
4. Tryk på temperaturknappen for at gå videre til den efterfølgende indstilling.

## Børnesikringstilstand:

Denne funktion får apparatet til automatisk at låse betjeningsknapperne efter ét minuts normal funktion uden noget indgreb fra brugerens side.



Den normale funktion vises ved tænding af kontrollampen .

DA



## Anvendelse

For at frakoble låsemekanismen midlertidigt under en tilberedning skal man holde temperaturknappen nede i 5 sekunder. Efter et minut fra seneste indstilling aktiveres låsemekanismen på ny.



Såfremt der bliver stillet på knapperne, viser displayet i to sekunder teksten **bLoC**.



Det er også med aktiv børnelås muligt at slukke apparatet øjeblikkeligt ved at trykke på funktionsknappen i 3 sekunder.


### Show Room-tilstand (kun ved udstilling):

Ved aktivering af denne tilstand deaktiverer ovnen alle varmeelementer, mens betjeningspanelet forbliver aktivt.



For at anvende apparatet normalt, skal denne funktion indstilles på **OFF**.



Hvis funktionen er aktiv, tændes kontrollampen på displayet .



## Laveffekt-tilstand (Eco-logic)

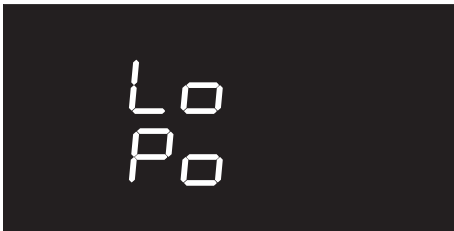
Ved aktivering af denne tilstand begrænser ovnen den anvendte effekt.

Egnet, hvis man vil anvende flere husholdningsapparater samtidigt.

HI: normal effekt.




LO: lav effekt.



Ved aktivering af laveffekt-tilstanden kan tiderne for foropvarmning og tilberedning blive forlænget.



Hvis funktionen er aktiv, tændes kontrollampen på displayet .

## Holde varm-funktion

Denne funktionalitet gør det ved endt tilberedning med indstillet varighed (hvis denne ikke afbrydes manuelt) muligt for apparatet at holde den netop tilberedte mad varm (ved lave temperaturer), i et tidsrum på ca. 1 time.





## Anvendelse

### Funktionalitet for tidsindstilling af ovnlys

For en større energibesparelse deaktiveres ovnlyset automatisk et minut efter starten af tilberedningen.



For at hindre at apparatet deaktiverer ovnlyset automatisk efter et minut, skal man indstille denne funktionalitet til OFF.

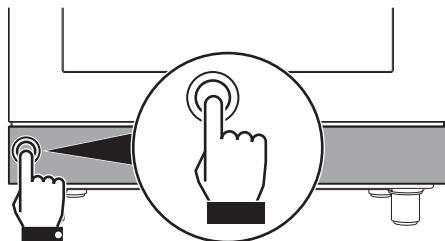


Den manuelle styring af tænding/slukning er altid tilgængelig, ved at man drejer temperaturknappen til højre i begge indstillinger.

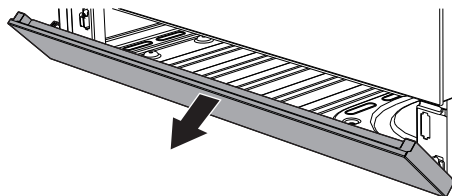
### 3.10 Brug af opbevaringsrummet

Forneden på komfuret findes opbevaringsrummet, til nyttig opbevaring af gryder eller metalgenstande, som er nødvendige for brugen af apparatet.

1. For at åbne opbevaringsrummet skal man trykke let på den venstre side af lågen, indtil man hører et klik.



2. Slip forsigtigt lågen på opbevaringsrummet.



3. For at lukke opbevaringsrummet igen skal man løfte lågen, indtil man hører et klik.





## 4 Rengøring og vedligeholdelse

### 4.1 Bemærkninger



Ukorrekt anvendelse  
Risiko for skader på overfladerne

- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- På ståldele eller dele, som er overfladebehandlet med metalfinish (f. eks. anodiseringer, forniklinger, og forkromninger), må ikke anvendes produkter til rengøringen, som indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel.
- På dele i glas må ikke anvendes skurepulver eller ætsende rengøringsmidler (f. eks. pulverprodukter, pletfjernere eller stålsvampe).
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderdækslerne og møtrikkerne i opvaskemaskinen.

### 4.2 Rengøring af apparatet



Det anbefales at anvende rengøringsmidler, som er distribueret af fabrikanten.

### Gode råd til rengøring af kogeplader

For at vedligeholde overfladerne skal de rengøres regelmæssigt, hver gang de har været brugt, men først efter de er afkølet.

### Rengøring af kogepladen

1. Kom et rengøringsmiddel, som ikke ridser, på en fugtig klud, og tør overfladen af.
2. Skyl grundigt.
3. Tør efter med en blød klud eller en mikrofiberklud.

### Rengøring af ristene på kogepladen, brænderdækslerne og møtrikkerne

1. Fjern delene fra kogepladen.
2. Vask med lunkent vand og et slibefrit rengøringsmiddel. Fjern alle skorper grundigt.
3. Tør grundigt efter med en blød klud eller en mikrofiberklud.
4. Sæt delene tilbage på kogepladen.



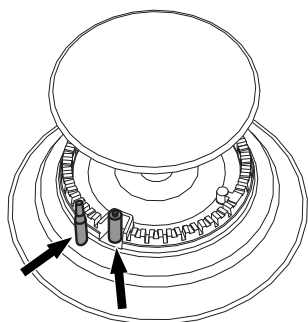
Ristenes konstante kontakt med flammerne kan med tiden ændre emaljen i nærheden af områderne, som er udsat for varme. Det drejer sig om et naturligt fænomen, som ikke har nogen betydning for funktionen af denne del.



# Rengøring og vedligeholdelse

## Rengøring af tændrørene og termoelementerne

- Om nødvendigt rengøres tændrørene og termoelementerne med en fugtig klud.
- Hvis der sidder tørre skorper tilbage, skal de fjernes med en tandstikker eller en nål.



## Rengøring af ovnrummet

For at vedligeholde ovnrummet bør det rengøres jævnligt, efter det er afkølet. Undgå at lade madrester tørre inde i ovnrummet, da det kan ødelægge emaljen. Tag alle udtagelige dele ud før hver rengøring.

For at lette rengøringen anbefales det at afmontere:

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander;
- de evt. udtrækkelige skinner;
- tætningen.



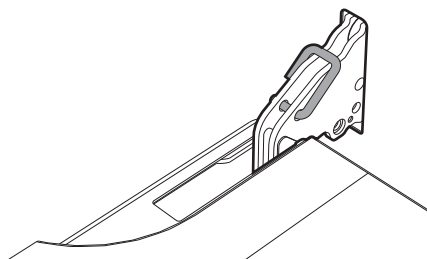
I tilfælde af brug af særlige rengøringsprodukter anbefales det at sætte apparatet i funktion ved maksimal temperatur i ca. 15/20 minutter for at fjerne evt. rester.

## 4.3 Afmontering af ovnlågen

For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

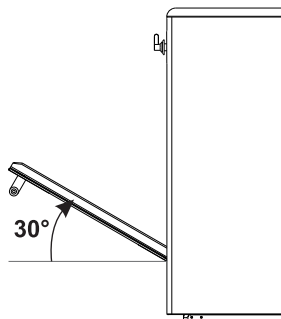
For at tage ovnlågen af, skal du gøre som følger:

1. Åbn lågen helt, og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.

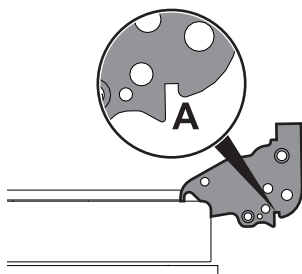




2. Hold på lågen på begge sider med begge hænder, løft den opad i en vinkel på ca. 30°, og træk den ud.



3. For genmontering af lågen indsættes hængslerne i de tilhørende åbninger på ovnen, mens man sikrer sig at lejerne **A** tilsluttes helt til åbningerne. Lågen sænkes nedad, og når den er på plads fjernes de små stifter fra hullerne i hængslerne.



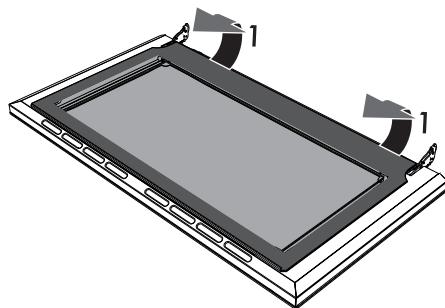
## 4.4 Rengøring af ovnlågens ruder

Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

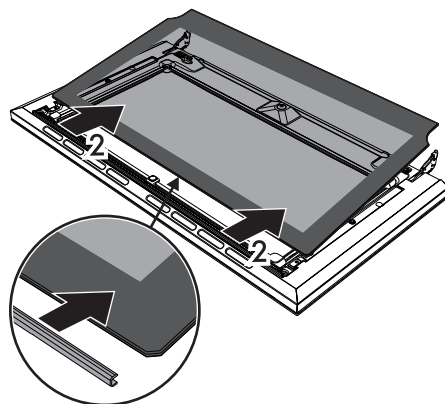
## Afmontering af de indvendige ruder

For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.

1. Træk forsigtigt den indvendige rude opad på den bagerste del ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene (1).



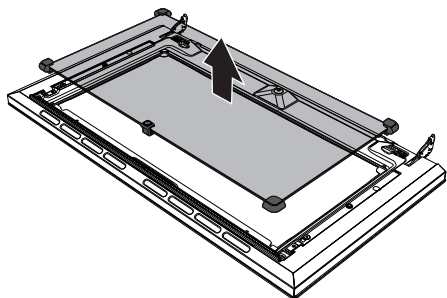
2. Træk den indvendige rude af den forreste liste (2) for at fjerne den fra lågen.





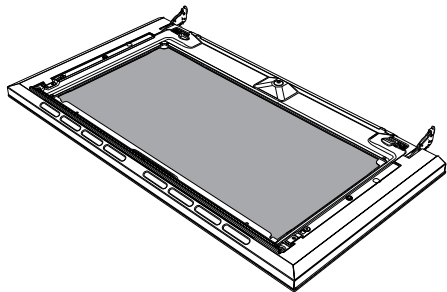
## Rengøring og vedligeholdelse

3. Tag mellemruden af ved at løfte den opad.



På modellen med pyrolyse findes der 2 mellemruder.

4. Rengør den udvendige rude og de som blev afmonteret før. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.



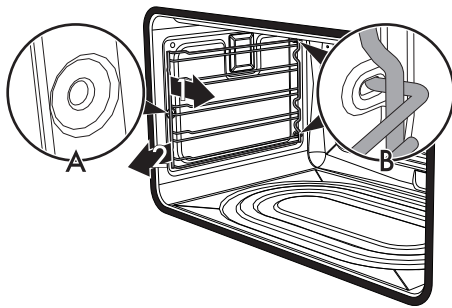
5. Efter endt rengøring indsættes mellemruden i det tilhørende leje i lågen.
6. For at sætte den indvendige rude på plads, skal man indsætte den øverste del i listen på lågen og påhæfte de 2 bagerste tapper i deres lejer ved hjælp af et let tryk.

### Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

Afmonteringen af støtterammerne til riste/bradepander gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene.

For at afmontere støtterammerne:

- Træk rammen mod det indvendige af ovnrummet, så den kobles fra fæstningen **A**, og træk den derefter ud af lejerne bag på **B**.



- Ved endt rengøring gentages de ovenfor beskrevne indgreb for genmontering af støtterammerne til riste/bradepander.



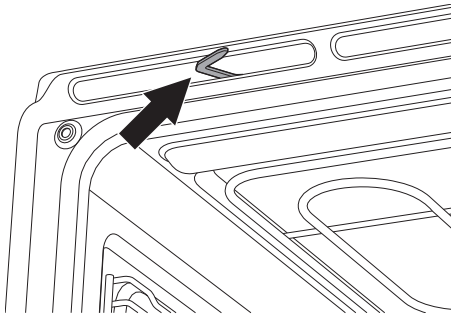
## Manuel deaktivering af grebet til låsning af lågen (kun på pyrolytiske modeller)



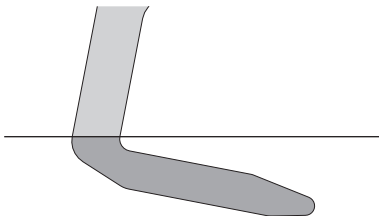
Ukorrekt anvendelse  
Fare for forbrændinger

- De følgende indgreb skal altid udføres, når apparatet er afkølet og slukket.
- Forsøg aldrig at deaktivere grebet til låsning af lågen manuelt under pyrolyse.

Grebet til låsning af lågen findes i den første åbning til venstre under betjeningspanelet, på den øverste del af ovns front.

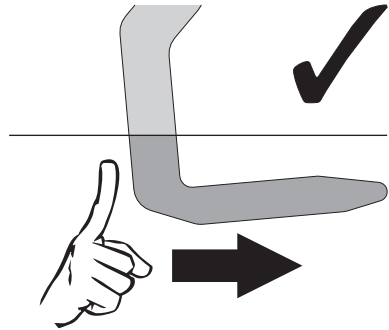


Under normale rengøringsfunktioner kan det ske, at man utilsigtet aktiverer grebet til låsning af lågen.



aktiveret greb til låsning af lågen  
(set ovenfra)

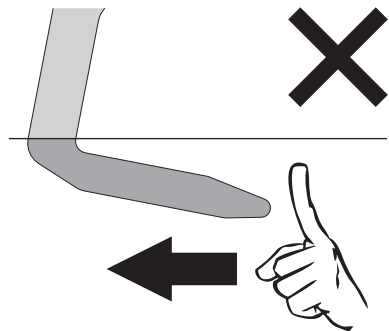
1. Skub grebet til låsning af lågen til højre indtil det standser.



(set ovenfra)

2. Slip forsigtigt grebet til låsning af lågen. Mekanismens fjeder sørger for at bringe grebet til lågens låsning i deaktiveret position.

For at undgå at beskadige mekanismen, må man aldrig forsøge at deaktivere grebet til låsning af lågen ved at skubbe det kraftigt til venstre.



(set ovenfra)

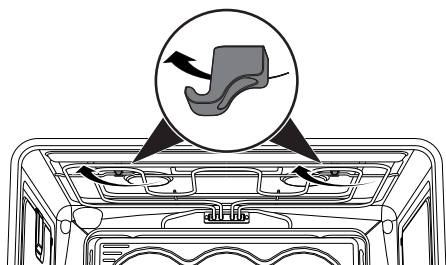


## Rengøring og vedligeholdelse

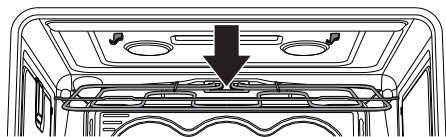
### Rengøring af den øverste del (undtaget på pyrolyse-modeller)

Ovnrummet er forsynet med en vippemodstand, som gør det nemmere at rengøre den øverste del.

1. Løft den øverste modstand let og drej stoppene 90° for at frigøre modstanden.



2. Sænk modstanden forsigtigt indtil den standser.



#### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på apparatet

- Bøj ikke modstanden for meget under rengøringen.

3. Ved endt rengøring sættes modstanden på plads, og stoppene drejes for at hægte den på.

### 4.5 Vapor Clean (kun på enkelte modeller)



Vapor Clean er en hjælpeforanstaltning til rengøring, som letter afrensning af snavs. Takket være denne metode er det særlig nemt at rense ovnrummet indvendigt. De snavsede rester blødgøres af varmen og vanddampen, hvilket letter den efterfølgende afrensning.



#### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.
- Udfør kun indgreb for assisteret rengøring ved kold ovn.

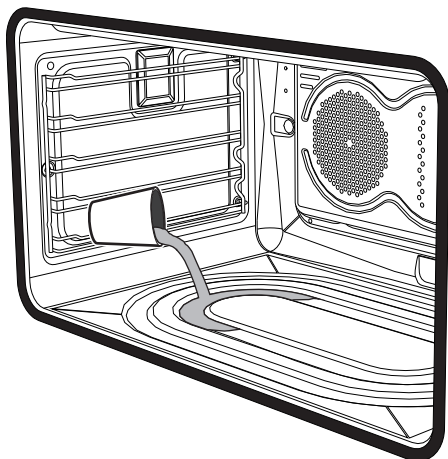
### Indledende indgreb

Før start af funktionen Vapor Clean:

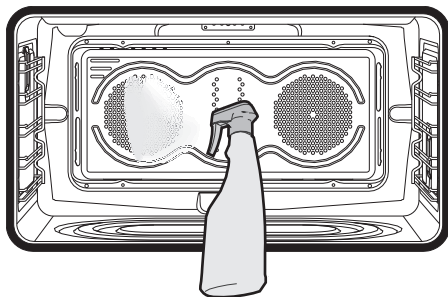
- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Fjern de evt. udtrækkelige skinner.
- Luk lågen.



- Hæld ca. 40 cl vand på bradepanden. Sørg for, at det ikke løber ud over fordybningen.



- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel ind i ovnrummet med en forstøver. Ret strålen mod sidevæggene, opad, nedad og mod afskærmningen.



- Luk lågen.




Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.

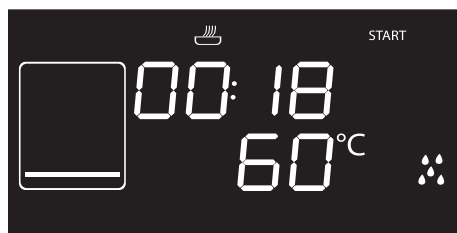
## Indstilling af funktionen Vapor Clean

**i**

Hvis den indvendige temperatur er over den indstillede til rengøringscyklussen Vapor Clean, standser cyklussen omgående, og displayet vil vise teksten

**Stop**. Lad apparatet køle af før den assisterede rengøringsfunktion aktiveres.

1. Tryk på og drej funktionsknappen for at vælge funktionen Vapor Clean . Rengøringscyklussens varighed og temperatur vises på displayet.



**i**

Parametrene varighed og temperatur kan ikke ændres af brugeren.

2. Tryk på funktionsknappen for at starte den automatiske rengøringscyklus.



## Rengøring og vedligeholdelse

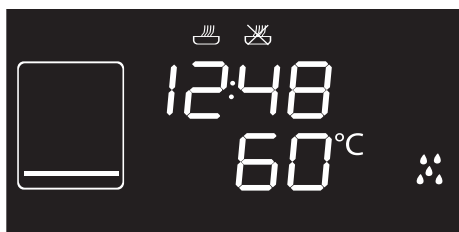
### Programmeret Vapor Clean

Lige som ved normale tilberedningsfunktioner, er det med Vapor Clean også muligt at indstille et tidspunkt for afslutning af funktionen.

1. Efter valg af funktionen Vapor Clean skal du trykke på temperaturknappen.

Kontrollampen  begynder at blinke.

På displayet vises tidspunktet for funktionens afslutning.



2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at udsætte tilberedningens sluttidspunkt.
3. Tryk på temperaturknappen for at bekræfte tidspunktet for afslutning af funktionen.
4. Tryk på funktionsknappen. Apparatet venter på det programmerede starttidspunkt.

### Afslutning af Vapor Clean rengøringscyklus

Ved afslutningen vises teksten **STOP** og der lyder et lydsignal.

1. For at deaktivere lydsignalet skal man trykke på eller dreje en af de to knapper eller åbne lågen.
2. Hold funktionsknappen nede i mindst 3 sekunder for at afslutte funktionen.
3. Åbn lågen, og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.
4. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingtråde.
5. I tilfælde af fedtrest er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
6. Fjern det overskydende vand inde i ovnrummet.

For en bedre hygiejne og for at undgå at madvarerne får en ubehagelig lugt, skal man udføre en tørring af ovnrummet ved hjælp af en ventilationsfunktion på 160 °C i ca. 10 minutter.



Det anbefales at bruge gummihandsker under disse indgreb.



For at lette den manuelle rengøring af de dele, som er mest vanskelige at nå, anbefales det at afmontere lågen.





## 4.6 Pyrolyse (kun på enkelte modeller)



Pyrolyse er en metode til automatisk rengøring ved høj temperatur, som fremmer opløsningen af snavs. Takket være denne metode er det særlig nemt at rense ovnrummet indvendigt.



### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger fra ovnrummet.

### Indledende indgreb

Før start af pyrolysen:

- Rengør den indvendige rude i henhold til de normale rengøringsanvisninger.
- Ved mere vanskeligt snavs sprayes med et produkt til rengøring af ovne på ruden (vær opmærksom på anvisningerne på produktet); lad det virke i 60 minutter, skyl herefter, og tør ruden med køkkenrulle eller en mikrofiberklud.
- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Fjern støtterammerne til riste/brædepander.
- Fjern de evt. udtrækkelige skinner.
- Luk lågen.

## Indstilling af pyrolyse

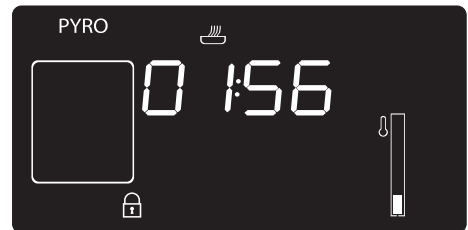
1. Vælg ved hjælp af funktionsknappen en af rengøringsfunktionerne **PYRO ECO** eller **PYRO ECO**.
2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at indstille varigheden af rengøringscyklussen fra et minimum på 2 timer til et maksimum på 3 timer (undtaget ved funktionen **PYRO ECO** hvis varighed er fastsat til en værdi af 120 minutter).
3. Tryk på temperaturknappen for at starte pyrolysen.



Anbefalet varighed af pyrolyse:

- Lidt snavset: 2 timer.
- Middel snavset: 2 1/2 time.
- Meget snavset: 3 timer.


## Pyrolyse



1. På displayet vises teksten **PYRO ECO** eller **PYRO ECO** og den resterende tid for at angive, at apparatet udfører den automatiske pyrolysecyklus.



## Rengøring og vedligeholdelse

2. 2 minutter efter pyrolysens start blokeres lågen (kontrollampen for låsning af lågen  tændes) af en enhed som hindrer ethvert forsøg på åbning.



Det er ikke muligt at vælge nogen funktioner, når dørlåsen er koblet til.

3. Ved endt pyrolyse forbliver lågen låst indtil temperaturen inde i ovnrummet vender tilbage til et sikkert niveau. Vent på at ovnrummet afkøles, og opsaml resterne inde i ovnen med en fugtig mikrofiberklud.



Under den første pyrolyse kan der forekomme ubehagelige lugte som skyldes en normal fordampning af olierester fra fabrikationen. Det er et helt normalt fænomen, som forsvinder efter den første pyrolyse.






Under pyrolyse producerer ventilatorerne en mere intens støj, som skyldes en højere rotations hastighed. Dette er en helt normal funktion som er udviklet for at fremme varmfordelingen. Ved afsluttet pyrolyse fortsætter ventilationen automatisk så længe det er nødvendigt for at undgå overophedning af elementernes vægge og apparatets front.



Hvis resultatet af pyrolysen ved minimumsvarighed ikke er tilfredsstillende, anbefales det at indstille en længere tid for de næste pyrolysecykler.

### Indstilling af programmeret pyrolyse

Tidspunktet for pyrolysens start kan programmeres lige som de andre tilberedningsfunktioner.

1. Efter valg af pyrolysevarighed skal du trykke på temperaturknappen. På displayet vises den aktuelle tid og kontrollampen  tændes.
2. Drej temperaturknappen til højre eller venstre for at indstille det tidspunkt, hvor du ønsker at afslutte pyrolysen.
3. Efter nogle få sekunder lyser kontrollamperne  og  konstant, og apparatet venter på at nå det indstillede tidspunkt for start af rengøringscyklussen.



Det er ikke muligt at vælge nogen funktioner, når dørlåsen er koblet til.



## 4.7 Særlig vedligeholdelse

### Udskiftning af pæren til ovnlyset



Dele under elektrisk spænding  
**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Deaktiver apparatets strømforsyning.

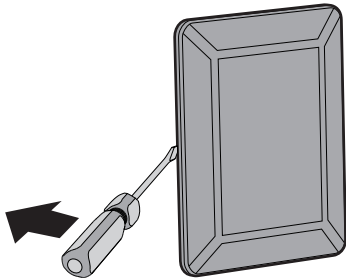


Ovnen er forsynet med en lampe på 40 W.

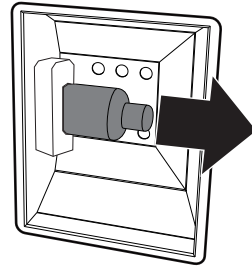
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
2. Fjern støtterammerne til riste/brædepander.
3. Fjern lampens låg ved hjælp af et værktøj (for eksempel en skruetrækker).



Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

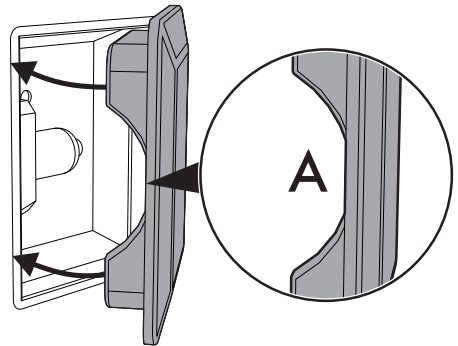


4. Træk pæren ud og fjern den.



Rør aldrig halogenpæren direkte med fingrene, men anvend isolerende beskyttelse.

5. Sæt en ny lampe i.
6. Genmonter dækslet. Lad forpresningen inde i ruden (A) vende ud mod lågen.



7. Tryk låget i bund, så det slutter helt tæt til fatningen.

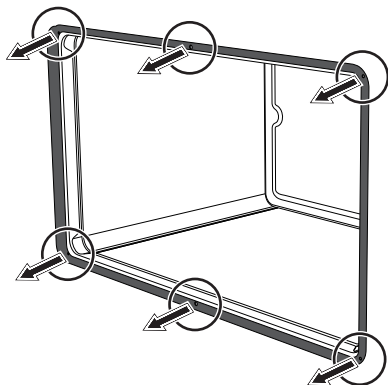


## Rengøring og vedligeholdelse

### Afmontering og montering af tætningslisten (undtaget på pyrolyse-modeller)

Afmontering af tætning:

- Frigør krogene i de 4 hjørner og i midten, og træk tætningslisten udad.



Montering af tætning:

- Hægt krogene på de 4 hjørner og i midten af tætningslisten.

### Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

- For at holde tætningslisten ren bruges en svamp, som ikke ridser, og der vaskes med lunkent vand.

### Hvad bør man gøre hvis...

Apparatet virker ikke:

- Afbryderen er defekt: Kontrollér i sikringsboksen og at afbryderen er i orden.
- Fald i effekt: Kontrollér at apparatets kontrollamper virker.

Gasblusset tændes ikke:

- Fald i effekt eller fugt i tændrørene: Tænd gasblusset med en lighter eller en tændstik.

Ovnen varmer ikke op:

- Defekt sikring: Kontrollér og udskift om nødvendigt afbryderen.
- Funktionsknappen er ikke indstillet: Indstil funktionsknappen.
- Kontrollér om tilstanden "show room" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit "Sekundær menu").

Alle de tilberedte retter i ovnrummet brænder på i løbet af kort tid:

- Defekt termostat: Kontakt det autoriserede servicecenter

Ruden i lågen tildugges, når ovnen er varm:

- Helt normal adfærd som skyldes temperaturforskelle: Dette har ingen effekt på ovnens ydelse.



## Displayet er helt slukket:

- Kontroller strømforsyningen.
- Kontrollér om en eventuel flerpolet afbryder oven på apparatets strømforsyningslinje står på "On".

## Betjeningsknapperne reagerer ikke:

- Kontrollér om tilstanden "Børnelås" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit "Sekundær menu").

## Tilberedningstiderne er højere end de, som er angivet i tabellen:

- Kontrollér om tilstanden "Laveffekt (Eco-logic)" er indstillet, (for yderligere detaljer, se afsnit "Sekundær menu").

## På displayet vises teksten "ERR4":

- Dørlåsen har ikke hægtet sig korrekt på lågen, hvilket kan skyldes, at lågen er blevet åbnet ved en fejltagelse under aktivering af funktionen. Sluk og tænd apparatet og vent et par minutter, før en rengøringscyklus vælges igen.

## Hvis lågen åbnes under en ventileret funktion, vil ventilatoren stoppe:

- Dette er ikke en fejl, produktet fungerer som det skal. Det nyttigt, når man skal kigge til maden under tilberedningen, for at undgå, at store mængder varme slipper ud af ovnen. Når lågen lukkes vil ventilatoren starte sin funktion igen.

(kun på pyrolytiske modeller) Efter den automatiske rengøringscyklus (pyrolyse), er det ikke muligt at vælge en funktion:

- Kontrollér om dørlåsen til lågen er frakoblet. Hvis ikke, er apparatet forsynet med en beskyttelse, som ikke gør det muligt at vælge en funktion, så længe dørlåsen er aktiv. Det skyldes, at der inde i ovnrummet stadig er høje temperaturer, som ikke gør nogen tilberedning mulig.



Hvis problemet ikke er løst, eller hvis der er andre typer fejl, bør man kontakte det lokale kundeservicecenter.



Såfremt der vises andre ERRx-fejlmeddelelser:

skriv fejlmeddelelsen, indstillet funktion og temperatur ned og kontakt den lokale tekniske kundeservice.



## 5 Installation

### 5.1 Gastilslutning



#### Gasudslip Eksplussionsfare

- Efter hvert indgreb skal det kontrolleres, at strammingsmomentet for gastilslutningerne er på mellem 10 og 15 Nm.
- Såfremt det kræves, skal man anvende en trykregulator i overensstemmelse med den gældende standard.
- Efter at have fuldført monteringen skal der kontrolleres for eventuelle lækager med en sæbeopløsning, og aldrig med en flamme.
- Anvendelse med bøjeligt rør skal udføres således, at længden af røret ikke overskrider 2 meters maksimal forlængelse for bøjelige stålrør og 1,5 meter for gummislanger.
- Rørene må ikke være i kontakt med bevægelige dele, og de må ikke være klemt.

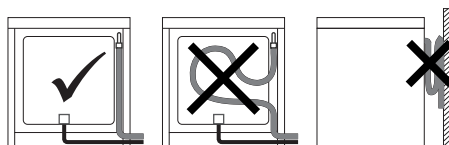
#### Generelle informationer

Tilslutningen til gasnettet kan udføres ved hjælp af et ubrudt, fleksibelt stålrør under overholdelse af forskrifterne, som er fastlagt af de gældende standarder. For funktion med andre gastyper, henvises til kapitel "5.2 Tilpasning til forskellige gastyper". Indgangssamlestykket for gassen er med 1/2" gevind til udendørsgas (ISO 228-1).

#### Tilslutning med gummislange

Kontrollér, at alle nedenstående betingelser er opfyldt:

- At slangen er fastgjort til slangeholderen med sikkerhedsspændebånd;
- at slangen på intet tidspunkt kommer i kontakt med varme flader (maks. 50 °C);
- at slangen ikke trækkes eller klemmes sammen og ikke er bøjet for meget, eller har indsnævring;
- at slangen ikke kommer i kontakt med skarpe dele eller kanter;
- hvis slangen ikke er helt tæt, og hvis der slipper gas ud fra den, skal man ikke forsøge at reparere den, men udskifte den med en ny.
- kontrollér, at slangens udløbsdato, som er præget på den, ikke er overskredet.

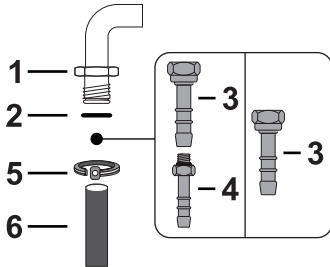


Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af en gummislange, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i de gældende standarder, (kontrollér at koden for denne standard er præget på slangen).

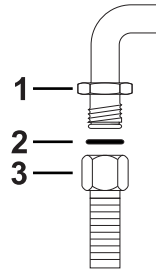
Skru omhyggeligt slangeholderen **3** på gastilslutningen **1** (1/2" ISO 228-1 gevind) på apparatet med pakningen **2** imellem. Det er, afhængigt af diameteren på det anvendte gasrør, muligt også at skrue slangeholderen **4** på slangeholderen **3**.



Efter at have strammet slangeholderen skal man sætte gasrøret **6** på slangeholderen og fastgøre det med spændbåndet **5** i overensstemmelse med gældende standarder.



Skru omhyggeligt samlestykket **3** fast på apparatets gastilslutning **1** og altid med den medfølgende pakning **2** imellem.



DA



Tilslutning med gummislange i overensstemmelse med gældende standarder kan kun udføres, hvis slangen kan inspiceres i hele dens længde.



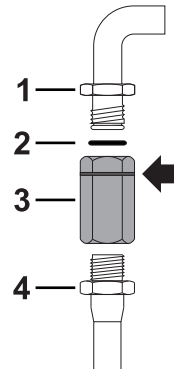
Slangens indvendige diameter skal være 8 mm ved flydende gas og 13 mm ved metangas og bygas.

## Tilslutning med bøjeligt stålør med bajonetsamlestykke

Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et bøjeligt stålør med bajonetsamlestykke, som er i overensstemmelse med B.S. 669. Vikl isolerende materiale om gasrørets gevind **4** og skru adapteren **3** på. Skru blokken på apparatets mobile samlestykke **1**, og sæt den medfølgende pakning **2** imellem.

## Tilslutning med fleksibelt stålør

Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et fleksibelt stålør, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i den gældende standard.



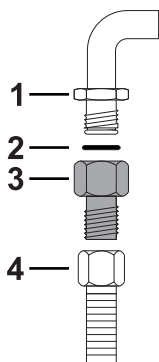


# Installation

## Tilslutning med fleksibelt stålrør med konisk samlestykke

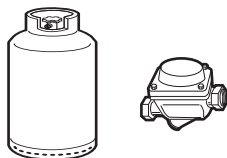
Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et fleksibelt stålrør, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i den gældende standard.

Skrue omhyggeligt samlestykket **3** på gassamlestykket **1** (1/2" ISO 228-1 gevind) på apparatet med den medfølgende pakning **2** imellem. Påfør isolerende materiale om samlestykkets gevind **3**, og skru derefter det bøjelige stålrør **4** på samlestykket **3**.



## Tilslutning til flydende gas

Anvend en trykregulator, og udfør tilslutningen til gasflasken under overholdelse af forskrifterne, som er fastsat af de gældende standarder.

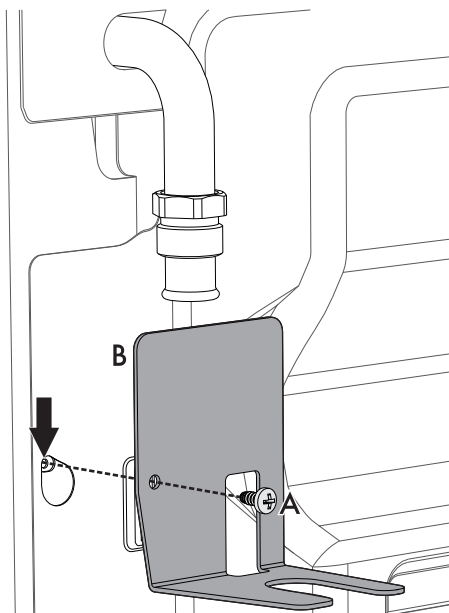


Forsyningstrykket skal overholde værdierne, som er angivet i tabellen "Tabeller over egenskaber for blus og dyser".

## Forlænger til gastilslutning (kun pyrolyse-modeller)

På pyrolyse-modellerne skal man installere den medfølgende forlænger til gastilslutningen:

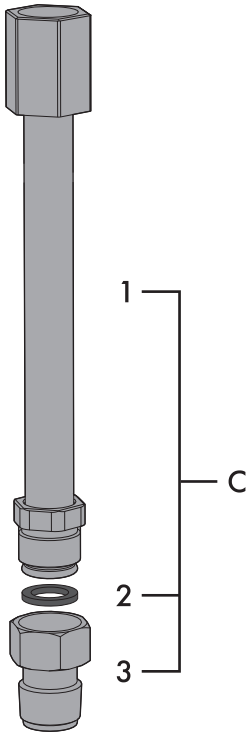
1. Løsn skruen **A** bag på apparatet under gastilslutningen.
2. Fastgør den medfølgende konsol **B** bag på apparatet ved hjælp af den skruer **A**, som netop er blevet fjernet.



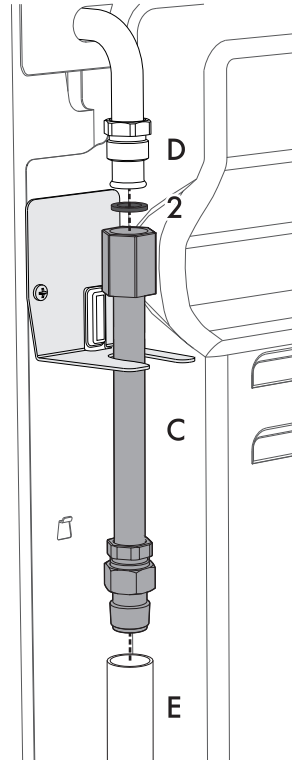




3. Skru omhyggeligt samlestykket **3** fast på gastilslutningen **1** og altid med den medfølgende pakning **2** imellem.



4. Skru samlestykket **C** fast på apparatets gastilslutning **D** og altid med den medfølgende pakning **2** imellem.



5. Påfør isolerende materiale om samlestykkets gevind **C**, og skru derefter slangen **E** fast.



# Installation

## Udluftning af lokaler

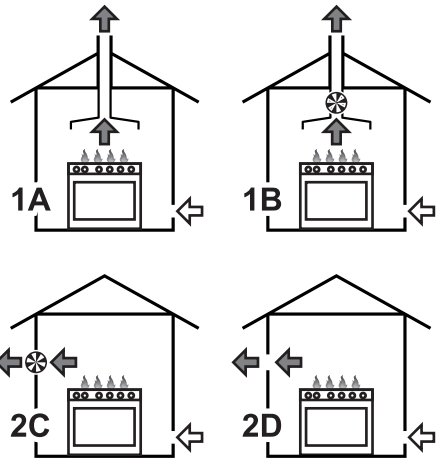
Apparatet må kun installeres i lokaler med permanent udluftning, som foreskrevet af de gældende standarder. I lokalet hvor apparatet er installeret, skal der kunne strømme så meget luft igennem, som er påkrævet for en almindelig gasforbrænding og for den nødvendige udluftning af samme lokale. Rillerne til luftindtag, som er beskyttede af riste, skal være korrekt dimensionerede ifølge de gældende standarder, og anbragt, så de ikke spærres heller ikke delvist.

Lokalet skal holdes tilstrækkeligt ventileret for at fjerne varmen og fugten, som produceres under tilberedning. Det anbefales særligt efter længere tids brug at åbne et vindue eller at hæve hastigheden på eventuelle ventilatorer.

## Udledning af forbrændingsprodukter

Udledning af forbrændingsprodukter kan sikres ved hjælp af emhætter, som er sluttet til en sikker og effektiv skorsten med naturlig cirkulation, eller ved hjælp af tvungen udsugning. Et effektivt udsugningssystem kræver nøjagtig planlægning af en faglig kompetent specialist under overholdelse af placeringer og afstande angivet af de gældende standarder.

Efter endt indgreb skal installatøren udstede en konformitetserklæring.



- 1 Aftræk ved hjælp af emhætte
- 2 Aftræk ved mangel på emhætte

- A Aftræk i enkelt skorsten med naturlig cirkulation
- B Aftræk i enkelt skorsten med elektroventilator
- C Aftræk direkte til udvendige omgivelser med elektroventilator på væg eller rude
- D Aftræk direkte til udvendige omgivelser på væg

⇐ Luft

⇐ Forbrændingsprodukter

⊗ Elektroventilator

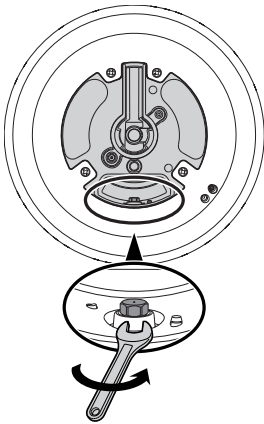


## 5.2 Tilpasning til forskellige gastyper

Hvis der anvendes andre typer gas, skal man udskifte blussenes dyser og indstille minimumsflammen på gashanerne.

### Udskiftning af dyser

1. Fjern ristene, og fjern alle møtrikkerne og brænderdækslerne for at få adgang til bluskopperne.
2. Udskift dyserne ved hjælp af en 7 mm nøgle ifølge den gas, der skal bruges (se Tabeller over egenskaber for blus og dyser).

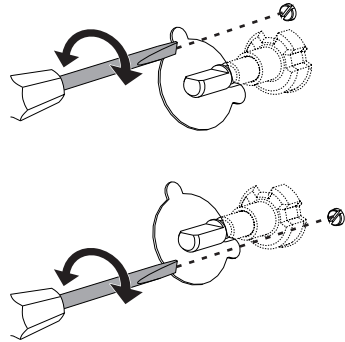


3. Placér blussene korrekt i deres lejer.

### Minimumindstilling for metangas eller bygas

Tænd for blusset, og sæt det på minimum. Tag knappen af gashanen, og skru reguleringskruen på siden af hanens stang (afhængigt af modellen), indtil der opnås en regelmæssig minimumsflamme.

Montér igen knappen, og kontrollér at blussets flamme er stabil. Drej hurtigt knappen på maks. og derefter på min.: Flammen må ikke gå ud. Gentag handlingen for alle gashanerne.





# Installation

## Minimumindstilling for flydende gas

Stram skruen, som sidder ved siden af hanens lille stang, helt til i urets retning.



Efter tilpasning til en anden gastype end den fabriksindstillede skal gasindstillingsetiketten på apparatet udskiftes med den, som svarer til den nye gastype. Etiketten findes i konvolutten med dyserne (hvor de medfølger).

## Smøring af gashanerne

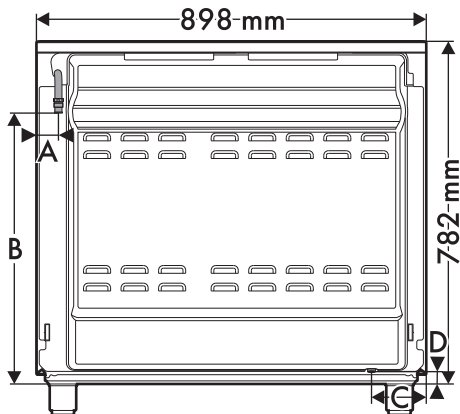
Med tiden kan gashanerne blive sværere at dreje og sætte sig fast. Sørg for at rengøre dem indvendigt og udskifte deres smøringsfedt.



Gashanerne skal smøres af en specialiseret tekniker.

## Pladsbehov

Position af gas- og elektriske tilslutninger.



A	40 mm
B	618 mm
C	124 mm
D	12 mm



## Gastyper og brugslande

Gastype	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Metangas G20</b>												
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•									
<b>2 Metangas G20</b>												
G20 25 mbar												•
<b>3 Metangas G25.1</b>												
G25.1 25 mbar												•
<b>4 Metangas G25</b>												
G25 20 mbar				•								
<b>5 Metangas G2.350</b>												
G2.350 13 mbar											•	
<b>6 Flydende gas G30/31</b>												
G30/31 28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31 30/37 mbar	•						•					
G30/31 30/30 mbar								•		•		
<b>7 Flydende gas G30/31</b>												
G30/31 37 mbar											•	
<b>8 Flydende gas G30/31</b>												
G30/31 50 mbar				•	•							
<b>9 Bygas G110</b>												
G110 8 mbar	•							•		•		

DA



Det er muligt at identificere de tilgængelige gastyper på baggrund af installationslandet. Der henvises til indeksnummeret for identifikation i "Tabeller over egenskaber for blus og dyser" over de korrekte værdier.



# Installation

## Tabeller over egenskaber for blus og dyser

1 Metangas G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Dysediameter (1/100 mm)	72	97	120	145
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200
2 Metangas G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Dysediameter (1/100 mm)	72	94	110	145
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200
3 Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Dysediameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200
4 Metangas G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	77	100	134	165
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200
5 Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.75	3.0	3.8
Dysediameter (1/100 mm)	94	120	165	190
Forkammer (præget på dysen)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200
6 Flydende gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	50	65	85	100
Forkammer (præget på dysen)	-	-	-	-
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1300
Nominel effekt G30 (g/h)	73	127	218	291
Nominel effekt G31 (g/h)	71	125	214	286

# Installation



7 Flydende gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Dysediameter (1/100 mm)	50	65	81	95
Forkammer (præget på dysen)	-	-	-	-
Reduceret effekt (W)	450	550	900	1500
Nominel effekt G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominel effekt G31 (g/h)	79	136	214	300
8 Flydende gas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Dysediameter (1/100 mm)	43	58	74	80
Forkammer (præget på dysen)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Reduceret effekt (W)	400	500	1000	1500
Nominel effekt G30 (g/h)	73	131	218	298
Nominel effekt G31 (g/h)	71	129	214	293
9 Bygas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
Dysediameter (1/100 mm)	145	185	260	340
Forkammer (præget på dysen)	/8	/2	/3	0190
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200

Dyser, som ikke medfølger, kan fås hos de autoriserede servicecentre.



# Installation

## 5.3 Placering



**Tungt apparat**  
**Fare for kvæstelser ved knusning**

- Placer apparatet i køkkenelementet med hjælp fra en anden person.



**Tryk på lågen**  
**Risiko for skader på apparatet**

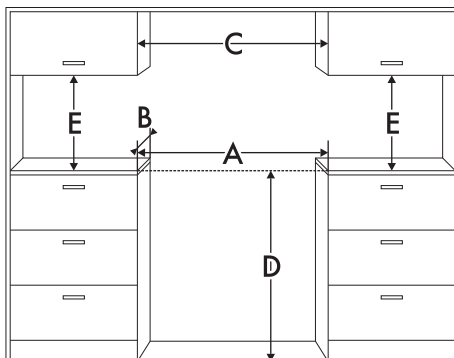
- Brug ikke lågen til at løfte og placere ovnen i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.



**Varmedudslip under apparatets funktion**  
**Risiko for forbrændinger**

- Finér, pålmede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende køkkenelementer skal være varmeresistente (mindst 90° C).

## Pladsbehov



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C*</b>	900 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>E</b>	450 mm

\* Minimumsbredde på kabinet (=A).





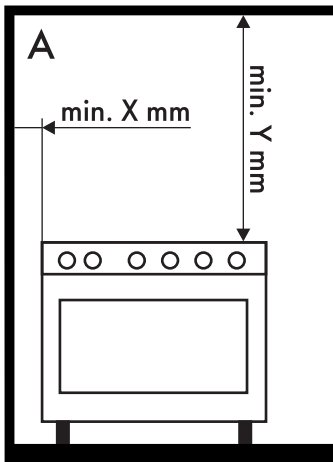
## Generelle informationer

Apparatet kan anbringes ved vægge, hvoraf den ene er højere end køkkenbordet, med en minimum afstand på **X** mm fra apparatets side, som vist på figur A og C, i henhold til installationsklasserne.

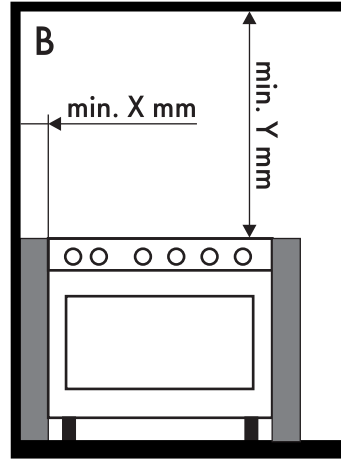
Udhæng placeret over køkkenbordet skal have en afstand fra dette, som minimum er lig med **Y** mm. Såfremt der installeres en emhætte over kogepladen, henvises til instruktionsmanualen for emhætten, for overholdelse af den korrekte afstand.

<b>X</b>	150 mm
<b>Y</b>	750 mm

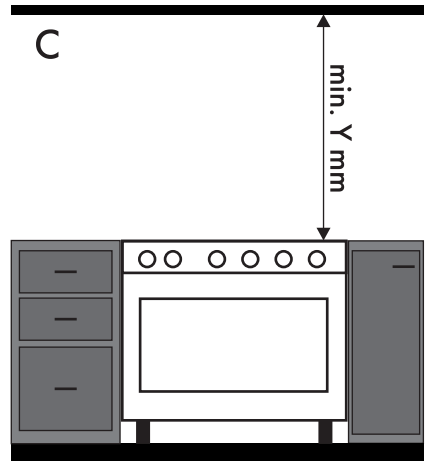
Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:



**A - Klasse 1**  
(Fritstående apparat)



**B - Klasse 2, underklasse 1**  
(Indbygget apparat)



**C - Klasse 2, underklasse 1**  
(Indbygget apparat)



Apparatet skal installeres af en kvalificeret tekniker og ifølge de gældende standarder.



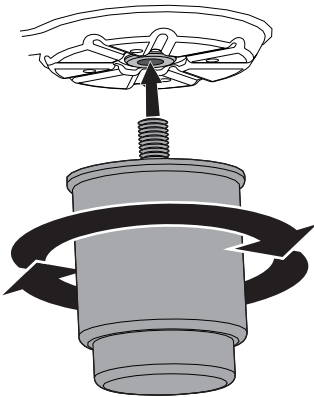
# Installation

## Placering og nivellering



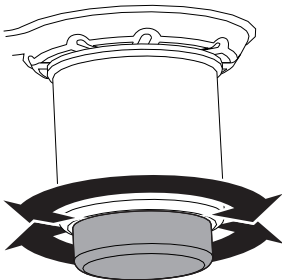
**Tungt apparat**  
**Risiko for skader på apparatet**

- Indsæt først de forreste fodstøtter og herefter de bagerste.
- Efter at have udført tilslutningen til gas og den elektriske tilslutning, skal de fire medfølgende fodstøtter skrues på apparatet.



For at opnå stabilitet er det af største vigtighed, at apparatet er korrekt nivelleret på gulvet.

- Stram eller løs en fodstøtten for neden for at nivellere og stabilisere apparatet på gulvet.

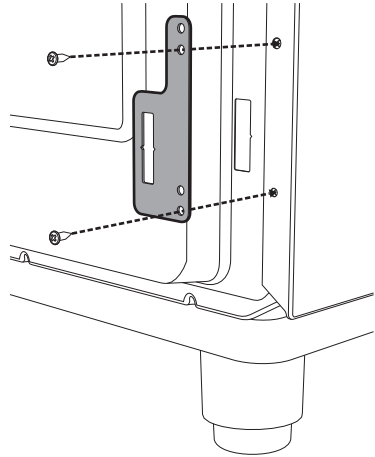


## Fastgørelse til muren

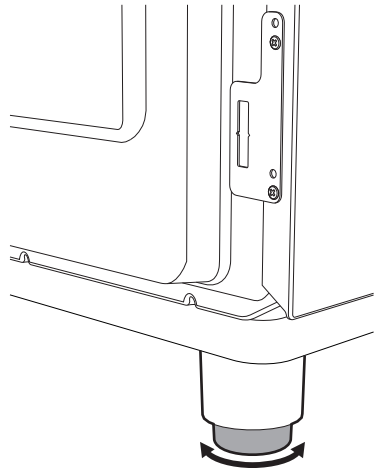


For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.

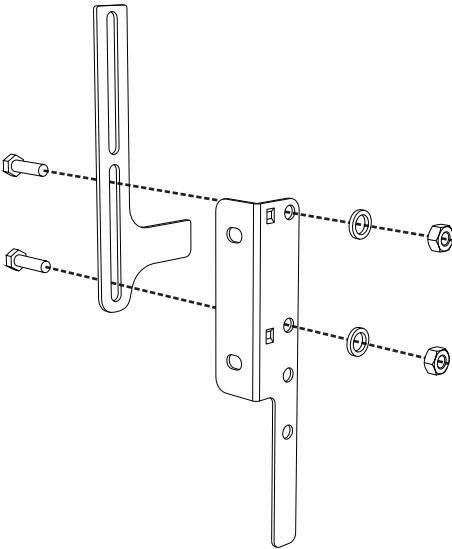


2. Justér højden på de 4 fodstøtter.

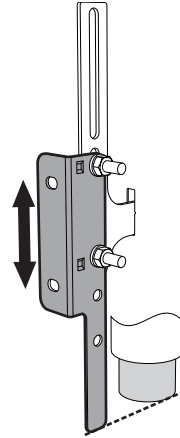




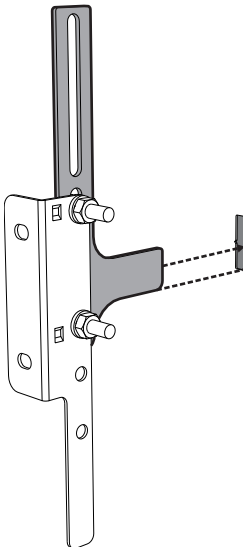
3. Montér fastgørelsesbeslaget.



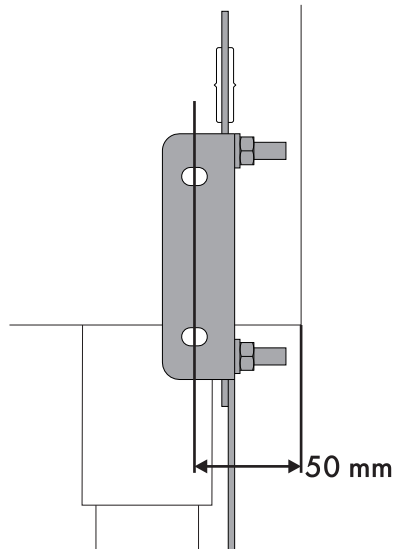
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skrueerne for at fastgøre målene.



4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.



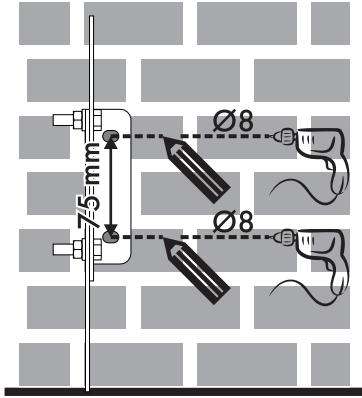
6. Tag højde for afstanden på 50 mm fra siden af apparatet til hullerne i beslaget.





# Installation

7. Skub beslaget på væggen og indtegn placeringen af hullerne, der skal udbores i muren.



## Fastgørelse på gulvet

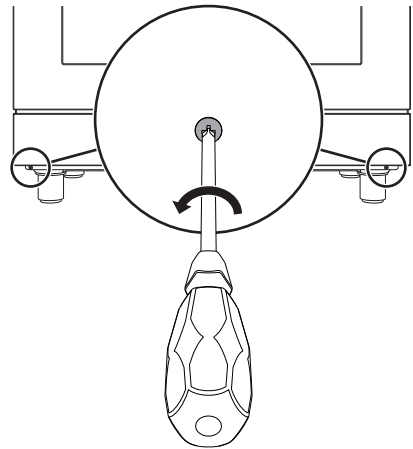


Ved fastgørelse på gulvet skal man henvende sig til det nærmeste autoriserede servicecenter

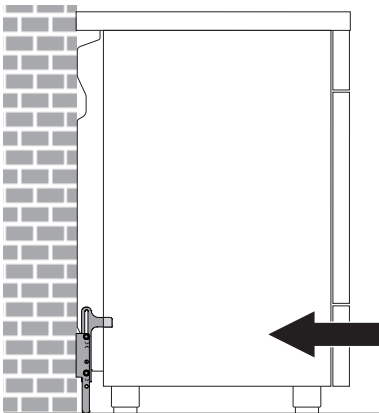
## Montering af frontsoklen

Frontsoklen skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

1. Fjern de forreste skrue under opbevaringsrummet ved hjælp af en skruetrækker.

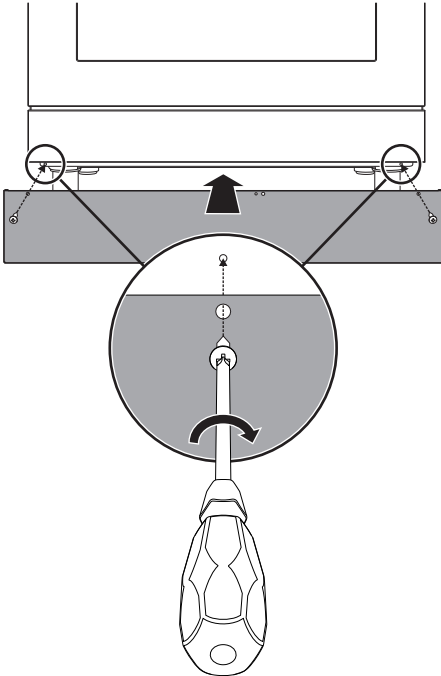


8. Efter udførelse af hullerne i væggen, skal man bruge rawplugs med skrue for at fastgøre beslaget til muren.
9. Skub komfuret mod væggen, og indsæt samtidigt beslaget i pladen, som er fastgjort bag på apparatet.





2. Placér frontsoklen på den nederste del af apparatet og tilpas sidehullerne på frontsoklen med hullerne på apparatets base.

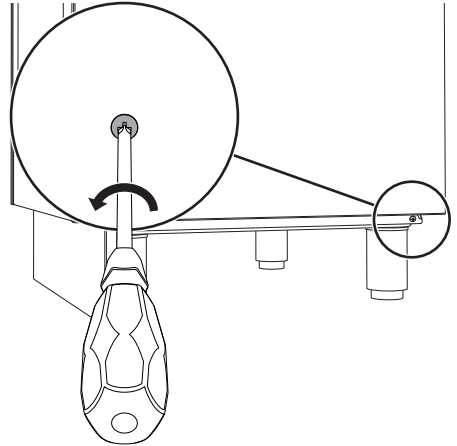


3. Fastgør frontsoklen til apparatet ved hjælp af de skruer, der blev fjernet tidligere.

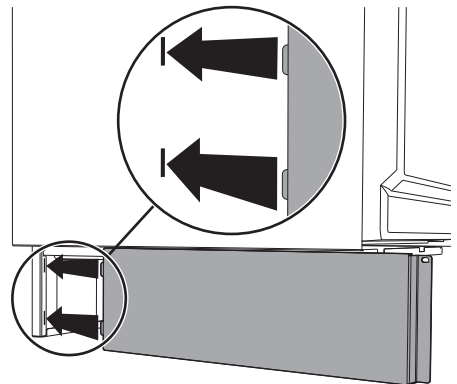
## Montering af sidesoklerne

Efter montering af frontsoklen kan sidesoklerne fastgøres korrekt på apparatet.

1. Fjern de forreste skruer under opbevaringsrummet ved hjælp af en skruetrækker.



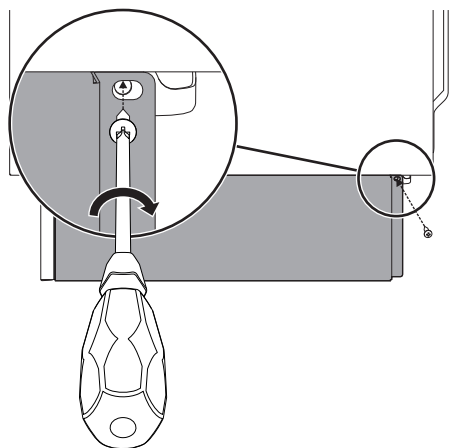
2. Placér sidesoklen på den nederste sidedel af apparatet, nedenunder opbevaringsrummet.
3. Indsæt klemmerne på sidesoklen i åbningerne på den bagerste del af frontsoklen.





# Installation

4. Tilpas hullet på sidesoklen med det bagerste hul på apparatets base.



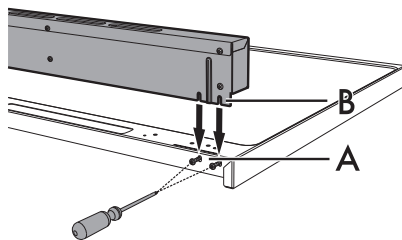
5. Fastgør sidesoklen til apparatet ved hjælp af skruen, der blev fjernet tidligere.
6. Gentag førnævnte indgreb for begge sidesokler.

## Montering af kantlisten

**i** Den medfølgende kantliste er en integreret del af produktet. Det anbefales at fastgøre den til apparatet inden det installeres.

Kantlisten skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

1. Løsn ved hjælp af en skruetrækker de 4 skruer (**A**), som sidder bag på kogepladen (2 på hver side).
2. Placer kantlisten på pladen.
3. Tilpas kantlistens huller (**B**) med skruerne (**A**).



4. Fastgør kantlisten til pladen ved hjælp af de 4 skruer, som blev løsnet tidligere.



## 5.4 Elektrisk tilslutning



**Elektrisk spænding  
Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Den elektriske tilslutning skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Man skal bære personligt beskyttelsesudstyr.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90° C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2Nm.

### Generelle informationer

Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet.

Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

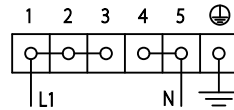
Skiltet må aldrig fjernes.

Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.

Apparatet kan fungere på følgende måder:

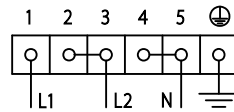
#### Pyrolytisk model

- 220-240 V 1N~



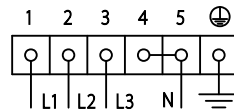
Et **trepolet** kabel på **3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



Et **firepolet** kabel på **4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 3N~



Et **fempolet** kabel på **5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

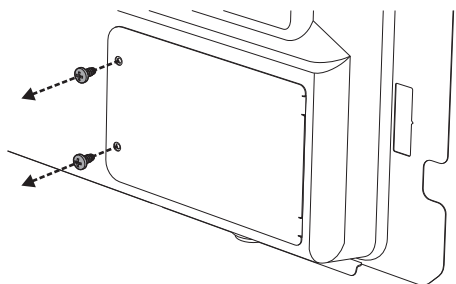


# Installation

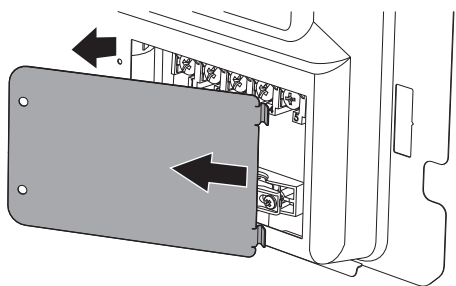
## Adgang til klemkassen (kun på pyrolytiske modeller)

For at tilslutte forsyningskablet, skal man åbne klemkassen, som er anbragt på bagskærmen:

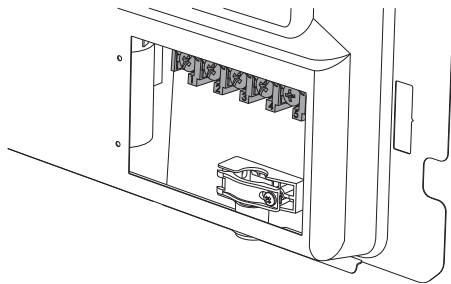
1. Fjern skruberne som fastgør lågen til bagskærmen.



2. Drej lågen let og fjern den fra sit leje.

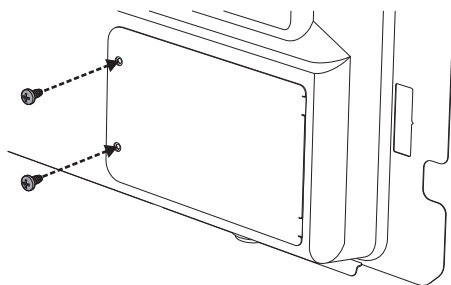


3. Fortsæt med at installere forsyningskablet.



Det anbefales at løsne skruen på kabelklemmen før man fortsætter med installationen af forsyningskablet.

4. Til sidst skal man sætte lågen på bagskærmen og fastgøre den med skruberne, som blev fjernet før.



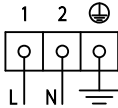




Apparatet kan fungere på følgende måder:

## Multifunktionsmodel

- 220-240 V 1N~



Et trepolet kabel på 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



Strømforsyningskablerne er dimensioneret, så de tager højde for samtidighedsfaktoren (i overensstemmelse med EN 60335-2-6 standarden).

## Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder i overensstemmelse med installationsbestemmelserne.

Afbryderen skal være placeret på et lettilgængeligt sted og i nærheden af apparatet.

## Tilslutning med stik og stikkontakt

Kontrollér, at stikket og stikkontakten er af samme type.

Undgå brug af stikomformere, adaptere eller stikdåser, da disse kan forårsage overophedning, og anordningerne kan smelte.

## 5.5 Til installatøren

- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen. Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet til det elektriske net.
- Apparatet skal installeres ifølge installationskemaerne.
- Forsøg ikke at afdreje eller forcere samlestykkets gevindskårne bøjning. Man risikerer at beskadige denne del af apparatet, hvilket kan medføre et bortfald af producentens garanti.
- Brug vand og sæbe på alle forbindelser for at kontrollere for udslip af gas. **BRUG IKKE** åben ild til at identificere eventuelle udslip.
- Tænd alle blussene enkeltvis og samtidigt for at sikre at gasventilen, brænderen og tændingen fungerer korrekt.
- Drej blussenes knapper til positionen for minimum flamme og observer flammens stabilitet for hver brænder, enkeltvist og alle sammen på en gang.
- Såfremt apparatet ikke fungerer korrekt efter udførsel af alle kontrollerne, skal du henvende dig til dit lokale og autoriserede servicecenter.
- Når apparatet er installeret korrekt, beder vi dig venligst instruere brugeren i den korrekte anvendelsesmetode.

