

# Indholdsfortegnelse

<b>1 Bemærkninger</b>	<b>58</b>
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	58
1.2 Fabrikantens ansvar	62
1.3 Apparatets formål	63
1.4 Identifikationsskilt	63
1.5 Denne brugermanual	63
1.6 Bortskaffelse	63
1.7 Sådan læser du brugermanualen	64
1.8 For energibesparelse	65
<b>2 Beskrivelse</b>	<b>66</b>
2.1 Generel beskrivelse	66
2.2 Kogeplade	67
2.3 Betjeningspanel	67
2.4 Andre dele	68
2.5 Tilgængeligt tilbehør	69
<b>3 Anvendelse</b>	<b>71</b>
3.1 Anvendelse af tilbehøret	73
3.2 Brug af kogepladen	73
3.3 Brug af opbevaringsrummet	74
3.4 Brug af ovnene	75
3.5 Ur med programmeringsenhed	79
<b>4 Rengøring og vedligeholdelse</b>	<b>85</b>
4.1 Rengøring af overfladerne	85
4.2 Rengøring af kogepladen	86
4.3 Rengøring af lågen	87
4.4 Rengøring af ovnummene	89
4.5 Vapor Clean	90
4.6 Særlig vedligeholdelse	92
<b>5 Installation</b>	<b>94</b>
5.1 Gastilslutning	94
5.2 Tilpasning til forskellige gastyper	97
5.3 Placering	102
5.4 Elektrisk tilslutning	107
5.5 Instruktioner til installatøren	109

## OVERSÆTTELSE AF DEN ORIGINALE BRUGSANVISNING

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)



### 1 Bemærkninger

#### 1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger

##### Skader på personer

- Dette apparat og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Børn skal holdes på sikker afstand af apparatet.
- 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, hvis de overvåges eller instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, der er forbundet hermed.
- 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 brænderkronerne er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende brænderdæksler.
- Vær yderst opmærksom på den hurtige opvarmning af kogezoneerne. Undgå at opvarme gryder uden indhold. Fare for overophedning.
- Tilberedningsprocessen skal altid være under kontrol. En tilberedningsproces med kort varighed skal overvåges konstant.
- 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.
- Under tilberedningen må man ikke lægge metalgenstande, såsom bestik eller køkkengrej på kogepladens overflade, da de kan overophede.
- Indsæt ikke spidse metalgenstande (bestik eller værktøj) i apparatets åbninger.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.



- Ovnens låge skal være 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 er varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet kan være meget varme efter brug af ovnen.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- ANVEND ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I OPBEVARINGSRUMMET (HVIS TIL STEDE) ELLER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, MENS DET ER I FUNKTION.
- DER MÅ IKKE FORETAGES ÆNDRINGER PÅ DETTE APPARAT.
- 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.
- Såfremt det elektriske forsyningskabel er beskadiget, skal man, for at undgå enhver fare, øjeblikkeligt kontakte det tekniske servicecenter, som vil sørge for at udskifte det.

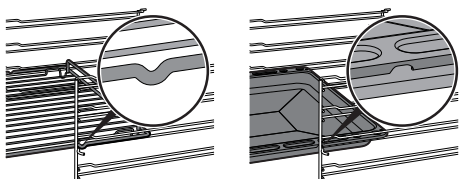
## Skader på apparatet

- Brug ikke aggressivt skurepulver eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnens glaslåge, da disse kan ridse overfladen eller knuse glasset.
- Anvend eventuelt køkkenredskaber i træ eller plastik.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.
- Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.



## Bemærkninger

- Sæt dig ikke på apparatet.
- Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil de standser helt. De mekaniske sikkerhedslåse, som forhindrer en utilsigtet udtrækning af disse, skal vende nedad og mod ovnens bageste del.



- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger, som kan medføre overophedning og antænde fedt eller olie. Vær yderst forsigtig
- Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.
- Spray ikke med sprayprodukter i nærheden af ovnen.
- BRUG UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER APPARATET TIL OPVARMNING AF OMGIVELSERNE.
- Anvend ikke køkkengrej eller beholdere i plastik til tilberedningen.
- Sæt ikke dåser eller lukkede beholdere ind i ovnrummet.

- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Dæk ikke ovnens bund med aluminiumsfolie eller stanniøl.
- 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.
- 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 pladen.
- Brug ikke dampstråler til rengøring af apparatet.



- Anbring ikke tomme gryder og pander på de tændte kogezoneer.
- 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.
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderkronerne og brænderdækslerne 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.**
- dette apparat 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.
- Før installationen skal man kontrollere, at de lokale distributionsbetingelser (gassens natur og tryk) og apparatets indstilling er kompatible.
- Apparatet er ikke forbundet til et udledningssystem for forbrændingsprodukterne. Det skal installeres og tilsluttes ifølge gældende installationsforskrifter. Vær særligt opmærksom på forskrifterne om ventilation.



## Bemærkninger

- Justeringsbetingelserne for apparatet er angivet på gasindstillingsetiketten.
- Gastilslutningen skal udføres af en autoriseret 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 klemte.
- Såfremt det kræves, skal man anvende en trykregulator i overensstemmelse med den gældende standard.
- Efter hvert indgreb skal det kontrolleres, at tilspændingsmomentet for gastilslutningerne er på mellem 10 Nm 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 autoriserede teknikere.
- Det er et krav, at der er jordtilslutning i henhold til sikkerhedsstandarderne for det elektriske anlæg.
- Anvend kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 C.
- Spændingsmomentet på skrueerne på forsyningskablerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.

### For dette apparat

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

### 1.2 Fabrikantens 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.

## 1.3 Apparatets formål

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

## 1.4 Identifikationsskilt

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

## 1.5 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.

## 1.6 Bortskaffelse



Dette apparat, som er i overensstemmelse med det europæiske WEEE-direktiv (2012/19/EU), skal bortskaffes separat fra andet affald i slutningen af dets livscyklus. 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

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Deaktiver apparatets strømforsyning.



## Bemærkninger

- 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 brugen af apparatet og af tilbehøret.



### 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.





## 1.8 For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- 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 altid ovnrummet rent.

## 1.9 Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser

### Fan forced mode

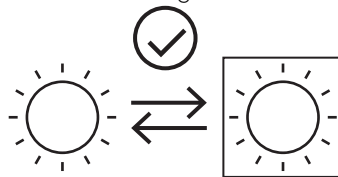
ECO-funktionen der bruges til at definere energieffektivitetsklassen stemmer overens med de tekniske oplysninger i den europæiske standard DS/EN 60350-1.

### Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet

Oplysningerne med hensyn til de europæiske forordninger vedrørende energy labelling og ecodesign findes i et særskilt dokument, som følger med produktets betjeningsvejledninger. De pågældende oplysninger findes i "Produktdatabladet", som kan downloades fra websiden i henhold til den dedikerede side til det relevante produkt.

### Lyskilder

- Dette apparat indeholder lyskilder, der kan udskiftes af brugeren.

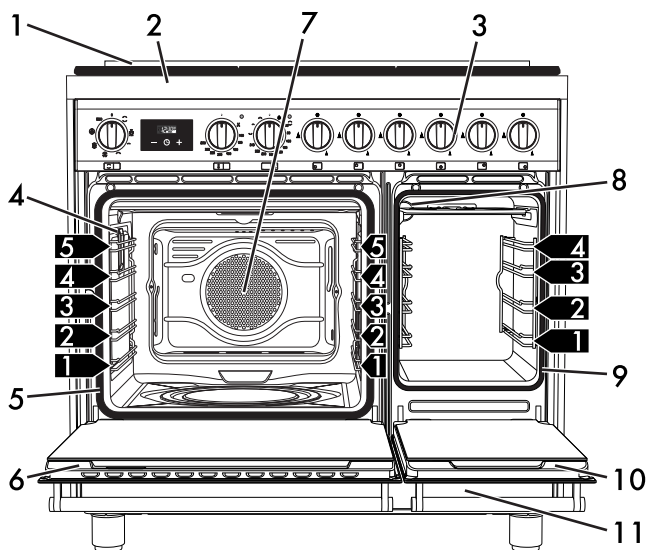


- Lyskilderne i produktet erklæres egnede til drift ved en omgivende temperatur på  $\geq 300$  °C og beregnet til brug i anvendelser med høj temperatur, f.eks. i ovne.
- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse "G".



## 2 Beskrivelse

### 2.1 Generel beskrivelse



1 Kantliste

2 Kogeplade

3 Betjeningspanel

4 Lampe til hovedovn

5 Tætningsliste til hovedovn

6 Låge til hovedovn

7 Ventilator til hovedovn

8 Lampe til hjælpeovn

9 Tætningsliste til hjælpeovn

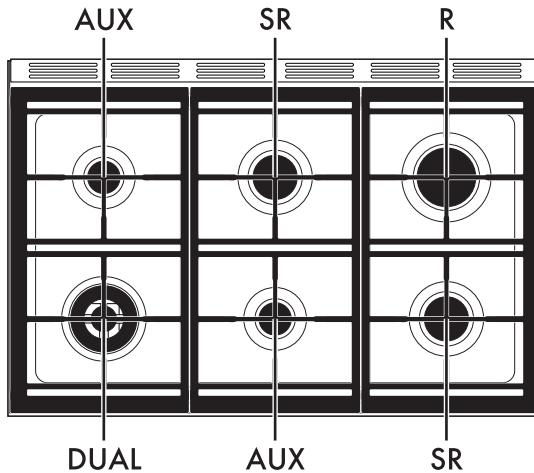
10 Låge til hjælpeovnen

11 Opbevaringsrum

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



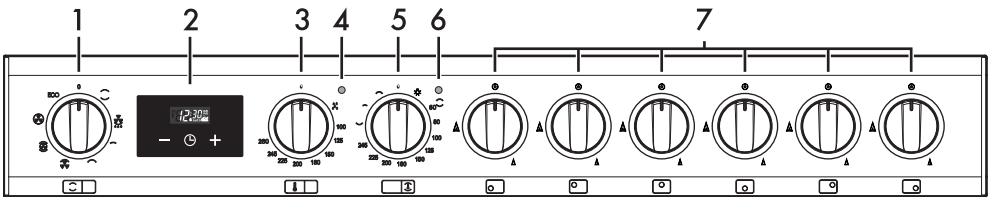
## 2.2 Kogeplade



**AUX** = Hjælpeblus  
**SR** = Halvhurtigt blus

**R** = Hurtigt blus  
**DUAL** = Ekstra - Hurtigt blus

## 2.3 Betjeningspanel



### 1 Funktionsknap til hovedovn

Ovnens funktioner er tilpasset forskellige former for tilberedning. Efter at have valgt den ønskede funktion, indstilles tilberedningstemperaturen med temperaturknappen.

### 2 Ur med programmeringsfunktion

Nyttig til visning af klokkeslæt, indstilling af programmerede tilberedninger og til at programmere timeren med minuttæller.

### 3 Temperaturknap til hovedovn

Ved hjælp af denne knap er det muligt at vælge tilberedningstemperaturen. Drej knappen med uret til den ønskede værdi mellem minimum og maksimum.

### 4 Kontrollampe til hovedovn

Tændes for at signalere, at ovnen er under opvarmning. Slukkes når den valgte temperatur er opnået. Når den blinker med jævne mellemrum, betyder det, at den indstillede temperatur holdes konstant inde i ovnen.



# Beskrivelse

## 5 Temperatur-/Funktionsvælgerknop til hjælpeovn





Tænder lyset inden i ovnen eller starter grill og bundvarme med en temperatur, som er på mindst 50 °C og højst 245 °C.

Ved maksimal temperatur er det desuden muligt at vælge enkelte funktioner, som er optimerede til særlige tilberedninger.

## 6 Kontrollampe til hjælpeovn

Tændes for at signalere, at ovnen er under opvarmning. Slukkes når den valgte temperatur er opnået. Når den blinker med jævne mellemrum, betyder det, at den indstillede temperatur holdes konstant inde i ovnen.

## 7 Knapper til kogepladens blus

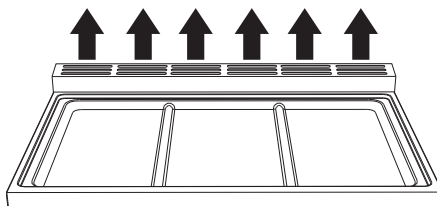
Anvendes til at tænde og indstille kogepladens blus. Tryk på og drej knapperne mod urets retning til værdien  for at tænde de tilhørende blus. Drej knapperne i området mellem maksimum  og minimum  for at indstille flammen. Drej knappen tilbage på positionen  for at slukke blussene.

## 2.4 Andre dele

### Riller

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

## Afkølingsventilator



Ventilatoren sørger for at afkøle apparatet, og går i funktion under tilberedningen. Ventilatoren skaber et normalt luft-flow, som ledes ud fra den bagerste 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: (hovedovn)

- når lågen åbnes
- når der vælges en vilkårlig funktion, undtaget funktionen **ECO**.



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

## (hjelpeovn)

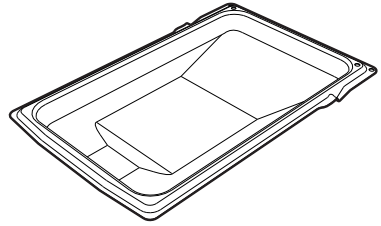
- når temperatur-/funktionsknappen på hjælpeovnen drejes til symbolet  eller til en vilkårlig funktion.



## 2.5 Tilgængeligt tilbehør

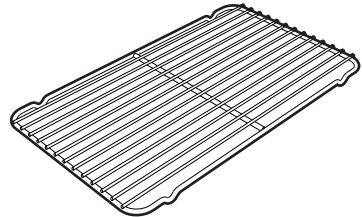
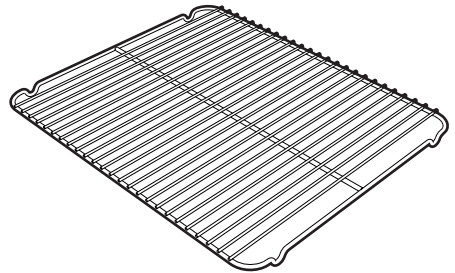
**i** Ovntilbehør, som kan komme i berøring med madvarer er fremstillet med materialer, som er i overensstemmelse med det som er foreskrevet i den gældende lovgivning.

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

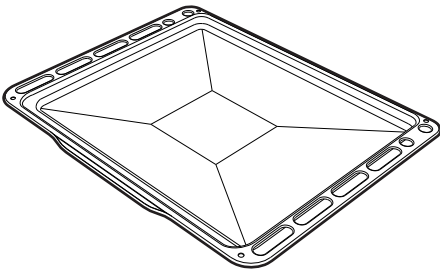


Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager.

### Rist til bradepande

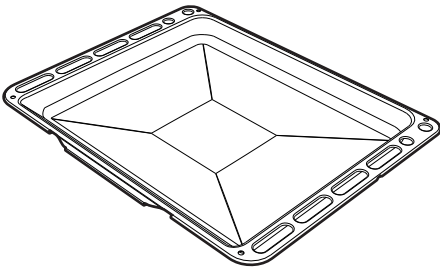


### Bradepande



Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.

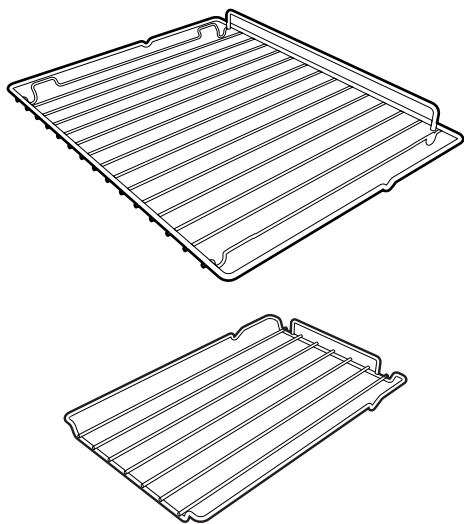
### Dyb bradepande



Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, som kan dryppe.

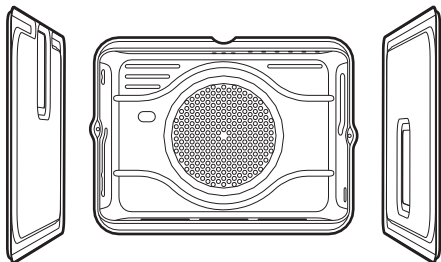


## Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

## Selvrensende paneler



Anvendes til opsugning af mindre fedtholdige rester.



## 3 Anvendelse



**Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen**  
**Fare for forbrændinger**

- Ovnens låge skal være lukket under tilberedningen.
- Beskyt hænderne med grillhandsker under håndtering af madvarer inde i ovnen.
- Rør ikke ved varmeelementerne inde i ovnen.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig ovnen, mens den 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 brænderkronerne er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende brænderdæksler.
- Fedt og olier kan antændes, hvis de overophedes. Vær yderst forsigtig.



**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.
- Opbevar ikke brændbare materialer, klude eller papir i rummet.



**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 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 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 tilberedningen.
- Sæt ikke dåser eller lukkede beholdere ind 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

Ethvert 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.
- Gasventilen er svær at dreje.

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

## Den 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 ovnrummet i tom tilstand til maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

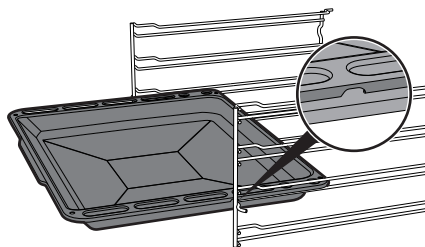
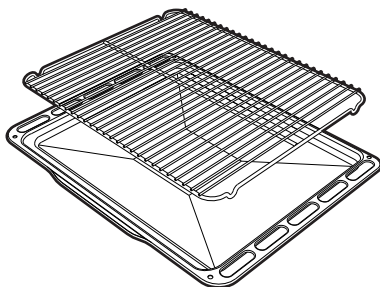




## 3.1 Anvendelse af tilbehøret

### Rist til bradepande

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



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

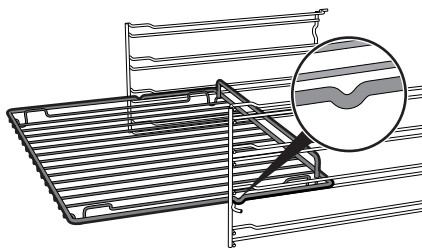


Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

### 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 ovns bageste del.



## 3.2 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 termoelementerne opvarmes. Det kan ske, at blusset slukker, når knappen slippes: Dette betyder, at termoelementet ikke er varmt nok.



## Anvendelse

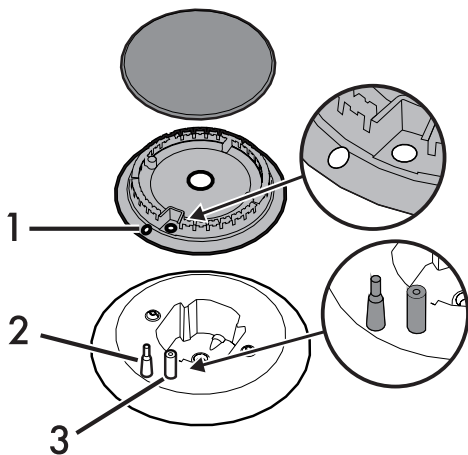
Vent et øjeblik, og gentag handlingen. Hold knappen inde i længere tid.



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 i 60 sekunder.

### Korrekt placering af brænderkronerne og brænderdækslerne

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



### 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.

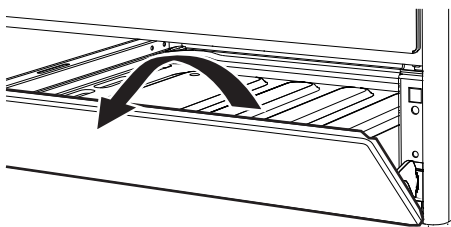


Grydernes og pandernes diameter:

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

### 3.3 Brug af opbevaringsrummet

Nederst på komfuret findes opbevaringsrummet. Det åbnes ved at trække grebet mod dig selv. Det kan anvendes til opbevaring af gryder og metalgenstande, som er nødvendige ved brugen af apparatet.





## 3.4 Brug af ovnene

### Tænding af hovedovnen



1. Vælg tilberedningsfunktion ved hjælp af funktionsknappen.
2. Vælg temperaturen ved hjælp af temperaturknappen.

### Hovedovnens funktioner



#### 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.



#### Ventileret bundvarme

Ved at kombinere ventilatoren og kun undervarmen 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.



#### Lille grill

Denne funktion gør det muligt, ved hjælp af varmen kun fra det midterste varmelegeme, at grille små portioner kød og fisk, og at tilberede grillspyd, toast og alle slags grillede grøntsager.



#### 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.



#### Ventileret grill

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



#### 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 kraftig tilberedning.



# Anvendelse



## Ventilator med varmlufts-element

Kombinationen af ventilator og varmlufts-elementet (indbygget i ovns bagerste del) gør det muligt at tilberede forskellige retter på flere plader, blot de skal tilberedes ved samme temperatur og med samme funktion. Cirkulationen af varm luft sikrer en øjeblikkelig og ensartet varmefordeling. Det er f. eks. muligt samtidigt at tilberede fisk, grøntsager og småkager (på flere riller), uden at smag og duft blandes.

## ECO

### Eco

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

Den anbefales til alle fødevarer undtagen de, som kan danne meget fugtighed (for eksempel grøntsager).

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



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



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



ECO-funktionen er en skånsom tilberedningsfunktion og anbefales til fødevarer, der tåler temperaturer under 210°C; for tilberedninger ved højere temperaturer anbefales det at vælge en anden funktion.



## Vapor Clean

Denne funktion letter rengøringen ved virkningen fra damp, som genereres af en lille dosis vand, som hældes i den tilhørende fordybning i bunden. (se kapitel „Rengøring og vedligeholdelse“)

## Tænding af hjælpeovnen



Drej temperatur-/funktionsvælgerknappen til den ønskede temperatur mellem 50 °C og 245 °C eller til den ønskede funktion (ved maksimal temperatur).

## Hjælpeovnens funktioner



### Lys

Tænder lyset inde i ovnrummet.



### Statisk (min 50 °C - maks 245 °C)

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.



## Nederste varmeelement (245 C)



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.

## Lille grill (245 °C)



Denne funktion gør det muligt, ved hjælp af varmen kun fra det midterste varmeelement, at grille små portioner kød og fisk, og at tilberede grillspyd, toast og alle slags grillede grøntsager.

## Grill



Varmen som kommer fra grillmodstanden, gør det muligt, at opnå optimale resultater ved tilberedning af kød, som skal grilles, især kød som er mellemtykket eller tyndt, og giver efter endt tilberedning kødet en ensformet, gylden farve. Ideel til pølser, spareribs, bacon. Denne funktion gør det muligt at grille store mængder mad, især kød, på en ensartet måde.

## Generelle råd

- Brug en ventileret funktion for at opnå en ensartet tilberedning på flere niveauer.
- Det afkorter ikke bage- eller stegetiden at øge temperaturen (resultatet kan være, at retterne er meget stegte udvendigt og ikke færdige indvendigt).
- Lige som med vægten, er tilberedningstiderne mindre for udskårne stykker end tilberedningstiderne for et helt stykke.

## 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 ovnen inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktioner anbefales det at dreje temperaturknappen til den højeste værdi for at optimere tilberedningen.



## Råd om tilberedning af kager og småkager

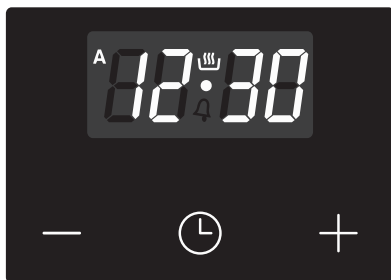
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningsvarigheden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- Ved tilberedning på flere riller skal madvarerne helst placeres på 2. og 4. rille, tilberedningstiden skal forøges med nogle minutter, og man skal udelukkende bruge ventilerede funktioner.
- 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.
- Tilberedningstiderne for marengs og vandbakkelse varierer afhængigt af dimensionerne.

## Råd om optøning og hævning


- Placér de madvarer, som skal tøs op, i en beholder uden låg på ovnens 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.
- Hvis det er opdelt i stykker, bruger frugt og brød samme tid til optøning, uafhængigt af den samlede mængde og vægt.
- De mest følsomme dele kan dækkes af sølvpapir.
- For en god hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.



## 3.5 Ur med programmeringsenhed




 Værdireduceringsknop


 Knop til ur

 Værdiforøgelsesknop


 Sørg for, at uret med programmeringsenhed viser symbolet , for tilberedningsvarighed. I modsat fald kan ovnen ikke tændes.

Tryk på knappen  for at nulstille uret med programmeringsenhed.





 Uret med programmeringsfunktion styrer kun hovedovnen.




 Anvendelsen af den sekundære ovn foregår uafhængigt af de udførte indstillinger på hovedovnen, eller på den elektroniske programmeringsfunktion.

## Indstilling af klokkeslæt

 Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

Første gang apparatet tages i brug, eller efter en strømafbrydelse, viser displayet cifrene  som blinker.

1. Tryk på knappen til uret  i to sekunder. Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Ved hjælp af værdiforøgelsesknappen  og værdireduceringsknappen  er det muligt at indstille klokkeslættet. Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. Vent 7 sekunder. Prikken mellem timer og minutter holder op med at blinke.
4. Symbolet  på displayet angiver, at apparatet er klar til at påbegynde en tilberedning.












 For at ændre klokkeslættet skal man holde samtidigt ned på værdiforøgelsesknappen  og værdireduceringsknappen  i to sekunder, og derefter fortsætte med indstilling af klokkeslættet.




# Anvendelse




## Tidsindstillet tilberedning

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

1. Hold knappen til uret  inde, indtil symbolet  vises.
2. Tryk igen på knappen til uret . På displayet vises symbolet  og teksten  skiftevist med det aktuelle klokkeslæt.
3. Drej på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering  for at indstille de ønskede tilberedningsminutter.
4. Vælg en funktion og en tilberedningstemperatur.
5. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne  og . Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker, og der aktiveres et lydsignal.
6. For at slukke lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.






7. Tryk på knappen til uret  for at nulstille uret med programmeringsenhed.

**i** Det er ikke muligt at indstille en tid på over 10 timer.

 For at nulstille den indstillede programmering skal man trykke og holde nede samtidigt på knapperne for værdiforøgelse  og værdireducering  og slukke ovnen manuelt.












## Programmeret tilberedning



**i** Med programmeret tilberedning menes den funktion, som gør det muligt at starte en tilberedning ved et bestemt tidspunkt, og at afslutte den efter et vist tidsrum, som brugeren har indstillet.

1. Indstil en tilberedningsvarighed som beskrevet i det foregående afsnit „Tidsindstillet tilberedning“.
2. Tryk på menuknappen  i 2 sekunder.
3. Tryk igen på menuknappen . Displayet viser skiftevist cifrene  og teksten  mens symbolet  blinker (for eksempel er det aktuelle tidspunkt 17.30)





4. Drej på knapperne  eller  for at indstille de ønskede minutter. (for eksempel 1 time)
  5. Tryk på menuknappen . På displayet vises meddelelsen  skiftevis med den tid, der er lagt til den tidligere indstillede tilberedningsvarighed (for eksempel er tidspunktet for færdig tilberedning 18.30).
  6. Drej på knapperne  eller  for at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning. (for eksempel kl. 19.30).
-  Tag hensyn til, at der tilføjes nogle minutter til tilberedningsvarigheden til forvarmning af ovnen.
7. Vent ca. 7 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolerne  og .
  8. Vælg en tilberedningsfunktion og en tilberedningstemperatur.
  9. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker, og der aktiveres et lydsignal.

10. Sæt funktions- og temperaturknappen tilbage på **0**.
11. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
12. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille den indstillede programmering.






Det er ikke muligt at indstille en tid på over 10 timer.



Det er ikke muligt at indstille programmerede tilberedninger på over 24 timer.



Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på menuknappen  i 2 sekunder.

Tryk igen på menuknappen . Displayet viser meddelelsen  skiftevis med den resterende tilberedningstid.











# Anvendelse

## Minuttæller




**i** Minuttælleren afbryder ikke tilberedningen, men gør brugeren opmærksom på, at de indstillede minutter er gået.

Timeren med minuttæller kan aktiveres på et hvilket som helst tidspunkt.




1. Hold knappen til uret  nede i nogle sekunder. Displayet viser cifrene  og symbolet  som blinker mellem timer og minutter.
2. Drej på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering  for at indstille de ønskede minutter.
3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at afslutte indstillingen af minuttælleren. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolerne  og . Der lyder et lydssignal ved afslutningen af den indstillede tid.
4. Tryk på knappen for værdireducering  for at slukke lydssignalet.

**i** Det er muligt at indstille en timer med minuttæller fra 1 minut til maksimalt 23 timer og 59 minutter.

## Ændring af indstillede data





1. Tryk på knappen til uret .
2. Drej på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering  for at indstille de ønskede minutter.

## annullering af indstillede data

1. Tryk på knappen til uret .
2. Hold samtidigt nede på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering .
3. Fortsæt herefter med at slukke ovnen manuelt, såfremt en tilberedning er i gang.

## Valg af lydssignal

Lydssignalet kan varieres med 3 toner.

1. Hold samtidigt nede på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering .
2. Tryk på knappen til uret .
3. Tryk på knappen for værdireducering  for at vælge et andet lydssignal.



## Vejledende tilberedningstabel (hovedovn)

Retter	Vægt (kg)	Funktion	Rille	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Lasagne	3 ÷ 4	Over/undervarme	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Ovnbagt pasta	3 ÷ 4	Over/undervarme	1	220 ÷ 230	45 ÷ 50	
Kalvesteg	2	Turbo/Varmluft	2	180 ÷ 190	90 ÷ 100	
Svinekød	2	Turbo/Varmluft	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Pølser	1.5	Ventileret grill	4	MAKS.	15	
Roastbeef	1	Turbo/Varmluft	2	200	40 ÷ 45	
Stegt kanin	1.5	Varmluft	2	180 ÷ 190	70 ÷ 80	
Kalkunfilet	3	Turbo/Varmluft	2	180 ÷ 190	110 ÷ 120	
Nakkesteg	2 ÷ 3	Turbo/Varmluft	2	180 ÷ 190	170 ÷ 180	
Stegt kylling	1.2	Turbo/Varmluft	2	180 ÷ 190	65 ÷ 70	
					1. side	2. side
Svinekoteletter	1.5	Ventileret grill	4	MAKS.	15	5
Spareribs	1.5	Ventileret grill	4	MAKS.	10	10
Bacon	0.7	Grill	5	MAKS.	7	8
Svinefilet	1.5	Ventileret grill	4	MAKS.	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	MAKS.	10	7
Lakseørred	1.2	Turbo/Varmluft	2	150 ÷ 160	35 ÷ 40	
Delikate fisk	1.5	Turbo/Varmluft	2	160	60 ÷ 65	
Rødspætte	1.5	Turbo/Varmluft	2	160	45 ÷ 50	
Pizza	1	Turbo/Varmluft	2	MAKS.	8 ÷ 9	
Brød	1	Varmluft	2	190 ÷ 200	25 ÷ 30	
Focaccia	1	Turbo/Varmluft	2	180 ÷ 190	20 ÷ 25	
Bundt kage	1	Varmluft	2	160	55 ÷ 60	
Tærte	1	Varmluft	2	160	35 ÷ 40	
Ricotta-tærte	1	Varmluft	2	160 ÷ 170	55 ÷ 60	
Fyldte tortellini	1	Turbo/Varmluft	2	160	20 ÷ 25	
Chiffon cake	1.2	Varmluft	2	160	55 ÷ 60	
Profiteroles	1.2	Turbo/Varmluft	2	180	80 ÷ 90	
Lagkagebunde	1	Varmluft	2	150 ÷ 160	55 ÷ 60	
Riskage	1	Turbo/Varmluft	2	160	55 ÷ 60	
Brioche	0.6	Varmluft	2	160	30 ÷ 35	



# Anvendelse

## Vejledende tilberedningstabel (hjælpeovn)

Retter	Vægt (kg)	Funktion	Rille	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Stegt kanin	1	Over/under-	2	190 ÷ 200	85 ÷ 90	
Stegt kylling	1	Over/under-	2	190 ÷ 200	80 ÷ 85	
					1. side	2. side
Koteletter	0.8	Grill	4	250	13	5
Hakkebøf	0.6	Grill	4	250	7	3
Svinepølser	0.6	Grill	4	250	15	-
Spareribs	0.7	Grill	4	250	30 ÷ 35	-
Bacon	0.6	Grill	4	250	10	3

Tiderne, som er angivet i tabellen, indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.



## 4 Rengøring og vedligeholdelse



### 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, brænderkronerne og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.



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

### 4.1 Rengøring af overfladerne

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

### Almindelig daglig rengøring

Anvend altid specifikke produkter uden slibeeffekt og klorholdige syrer.

Hæld produktet på en fugtig klud og tør overfladerne af, skyl omhyggeligt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

### Pletter fra mad eller rester

Det er vigtigt at undgå at bruge skuresvampe i stål eller skraber, der ridser, for ikke at beskadige overfladerne.

Brug almindelige produkter, som ikke ridser, eventuelt med hjælp fra redskaber i træ eller plastic. Skyl grundigt, og tør efter med en blød klud eller med en mikrofiberklud.

Undgå at lade madrester, som indeholder sukker (f. eks. marmelade) tørre i ovnen. Hvis de tørrer over længere tid, kan de ødelægge emaljen indvendigt i ovnen.



Efter rengøringen skal man omhyggeligt tørre apparatet af for at undgå dryp af vand og sæbe, der kan forhindre en korrekt funktion og ødelægge apparatets udseende.



# Rengøring og vedligeholdelse

## 4.2 Rengøring af kogepladen

### Kogepladens riste

Tag ristene af og rengør dem med lunkent vand og et slibefrit rengøringsmiddel. Fjern alle skorper grundigt. Tør dem grundigt og sæt dem på plads igen på kogepladen.



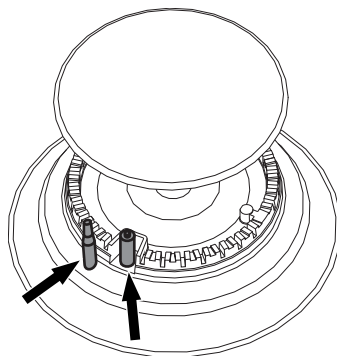
Ristenes konstante kontakt med flammerne kan med tiden ændre emaljen i nærheden af områderne, som er udsat for varme. Det drejer sig om et naturligt fænomen, som ikke har nogen betydning for funktionen af denne del.

### Brænderdæksler og møtrikker

Brænderkronerne og brænderdækslerne kan tages af for at lette rengøringen. Vask dem med varmt vand og et slibefrit rengøringsmiddel. Tag omhyggeligt alle fastbrændte rester af og vent på, at de er helt tørre. Sæt brænderkronerne på igen, og sørg for, at de er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende brænderdæksler.

### Tændrørene og termoelementerne

For at tændrørene og termoelementerne fungerer korrekt, skal de altid være ordentligt rengjorte. Kontrollér dem ofte, og rengør dem om nødvendigt med en fugtig klud. Eventuelle indtørrede rester skal fjernes med en tandstik i træ eller en nål.



### Knapperne



Anvend ikke hårde produkter med alkohol eller produkter til rengøring af stål og glas til rengøring af knapperne, da de kan forårsage permanente skader.

Knapperne vaskes med en blød klud, fugtet med lunkent vand, og tørres grundigt. De kan tages af ved at trække dem ud af deres leje.



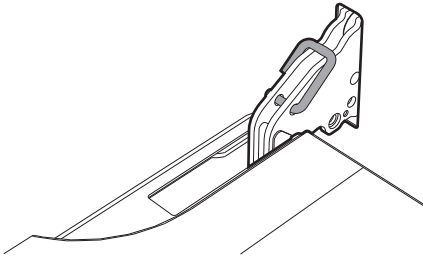
## 4.3 Rengøring af lågen

### Afmontering af ovnlågen

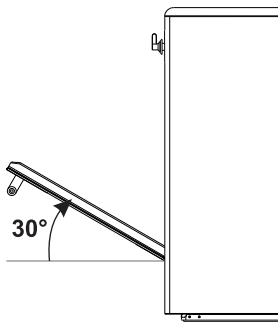
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

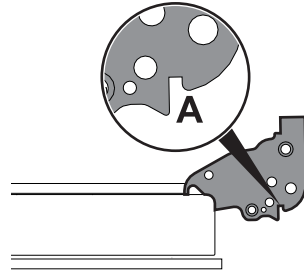
1. Åbn lågen helt, og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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 at genmontere 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.



### Rengøring af glasset i ovndøren

Det anbefales altid at holde ruden pæn og ren. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

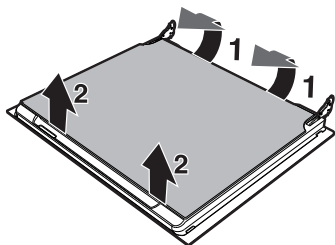


## Rengøring og vedligeholdelse

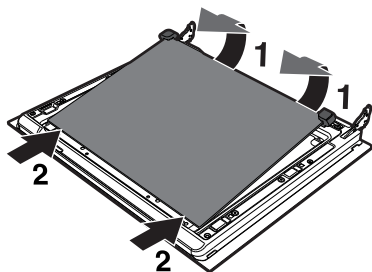
### Afmontering af de indvendige ruder

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

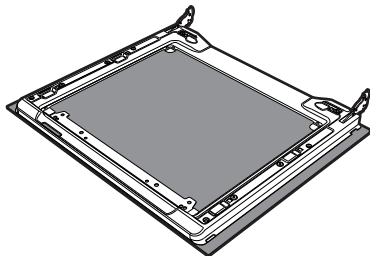
1. Den indvendige rude tages af ved at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene (1). På denne måde løsnes de 4 stifter fra deres lejer på ovenlågen.
2. Efterfølgende trækkes opad på den forreste del af ruden (2).



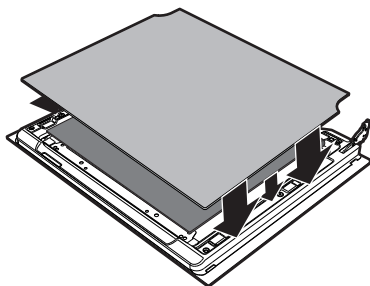
3. Tag mellemruden af ved at løfte den opad. Følg samme procedure for den indvendige rude, men skub den forreste del (2) mod den indvendige del af apparatet.



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. Indsæt ruderne igen i omvendt rækkefølge i forhold til afmonteringen.
6. Sæt den indvendige rude på plads. Sørg for at centrere og indsætte de 4 stifter i deres lejer på ovenlågen, ved hjælp af et let tryk.

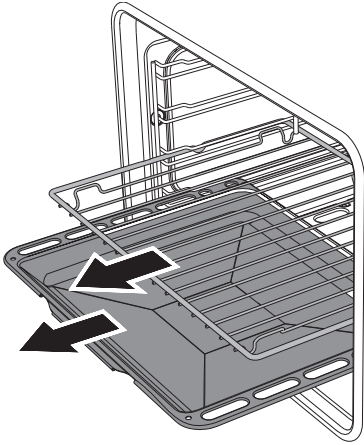






## 4.4 Rengøring af ovnrømmene

For at vedligeholde ovnrømmene bør de rengøres jævnlgt, efter de er afkølede. Undgå at lade madrester tørre inde i ovnrømmet, da det kan ødelægge emaljen. Tag alle løse dele ud af ovnen.



For at lette rengøringen anbefales det at afmontere:

- lågen
- støtterammerne til riste/bradepander
- ovnens tætningsliste



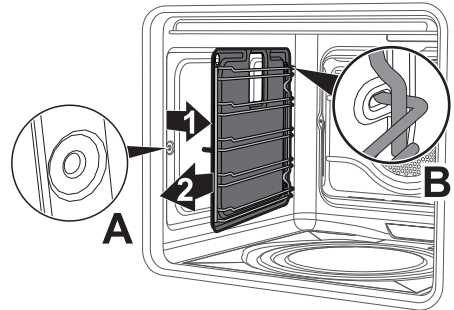
Det anbefales at tænde ovnen på maksimal temperatur i ca. 15/20 minutter, efter at den er blevet rensset med særlige produkter, for at fjerne eventuelle rester.

## Afmontering af de selvrensende paneler og af støtterammerne til rist/plade

Afmonteringen af skinnernes ramme gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene. Dette indgreb udføres hver gang man anvender den automatiske rengøringscyklus (kun på enkelte modeller).

Sådan afmonteres skinnernes rammer: træk rammen mod det indvendige af ovnen, så den kobles fra fæstningen **A**, træk den derefter ud af lejerne bag på **B**.

Ved endt rengøring gentages de ovenfor beskrevne indgreb for genmontering af rammerne.





# Rengøring og vedligeholdelse

## Regenerering af de selvrensende paneler (katalysecyklus)

Regenereringen af de selvrensende paneler er en rengøringsmetode ved hjælp af opvarmning, som er egnet til at fjerne mindre fedtresten, som ikke er sukkerholdige.

1. Rens først bunden og den øvre beskyttelse med en mikrofiberklud fugtet med vand og neutralt opvaskemiddel. Skyl grundigt.
2. Indstil en regenereringscyklus ved at vælge en ventileret funktion ved maksimal temperatur i en time.
3. Hvis panelerne er særligt snavsede skal man, efter regenereringsprocessen, afmontere dem og vaske dem med neutralt opvaskemiddel. Skyl dem godt og tør dem.

Genmonter panelerne og indstil en ventileret funktion på 180° C i en time, således at de tørres godt.



Det anbefales at udføre regenereringsprocessen på de selvrensende paneler hver 15. dag.

## 4.5 Vapor Clean



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



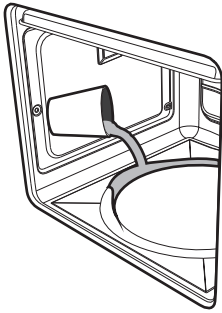
### Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

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

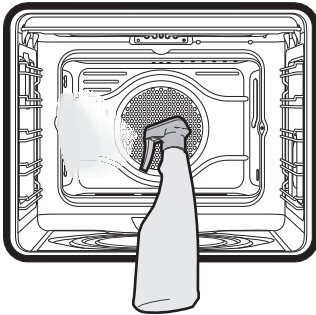
## Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Hæld ca. 40 cl vand på ovnrummets bund. Sørg for, at det ikke løber ud over fordybningen.






- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel indvendigt i ovnen ved hjælp af en forstøver. Ret strålen mod sidevæggene, opad, nedad men ikke mod afskærmningen.



Det anbefales at udføre maksimalt 20 tryk.

- Luk lågen.
- Under den assisterede rengøringscyklus skal man vaske de tidligere afmonterede, selvrensende paneler (hvor monteret) separat med lunkent vand og sæbe.

## Indstilling af Vapor Clean-rengøringscyklus

1. Drej funktionsknappen til symbolet  og temperaturknappen til symbolet .
2. Indstil en varighed på 18 minutter ved hjælp af den digitale programmeringsenhed.
3. Drej funktionsknappen til symbolet  og temperaturknappen til symbolet **0**.

## Afslutning af Vapor Clean-rengøringscyklus

4. Åbn lågen, og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.
5. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingtråde.
6. I tilfælde af fedtrest er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
7. Fjern det overskydende vand fra ovnen.

For en bedre hygiejne og for at undgå at madvarerne får en ubehagelig lugt, skal man udføre en tørring af ovnen 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.



## Rengøring og vedligeholdelse

### 4.6 Særlig vedligeholdelse

#### Udskiftning af pæren til det indvendige ovnlys (hovedovn)



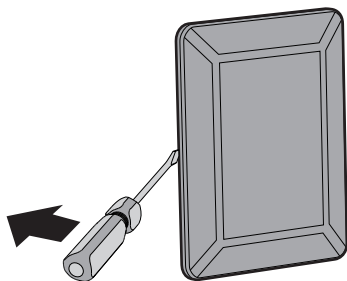
Dele under elektrisk spænding  
**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Fjern strømforsyningskablet fra elnettet.

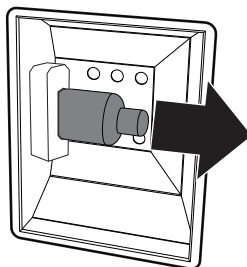
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
2. Fjern støtterammerne til riste/  
bradepander.
3. Fjern lampens låg ved hjælp af et værktøj  
(for eksempel en skruetrækker).



Pas på ikke at ridse emaljen på  
ovnrummets væg.

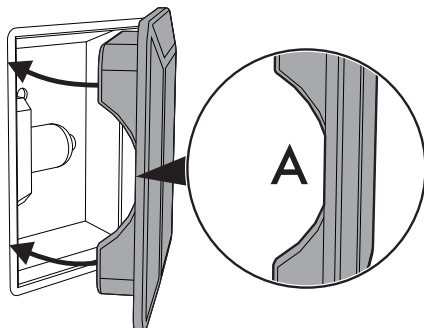


4. Træk pæren ud og fjern den.



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

5. Udskift pæren med en lignende pære  
(40W).
6. Genmonter dækslet. Lad forpresningen  
inde i ruden (A) vende ud mod lågen.

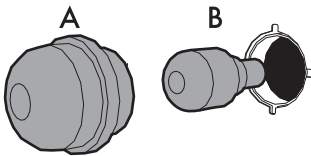


7. Tryk låget i bund, så det slutter helt tæt til  
fatningen.



## Udskiftning af pæren til det indvendige ovnllys (hjælpeovn)

1. Afdrej beskyttelsesdækslet **A** mod uret.
2. Udskift pæren **B** med en lignende pære (25 W). Brug udelukkende ovnpærer (T 300° C).

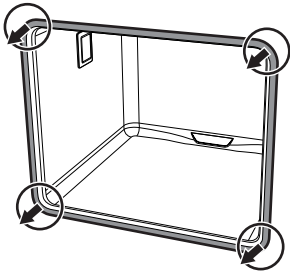


3. Genmonter beskyttelseslåget **A**.

## Afmontering og montering af ovnens tætningsliste

Afmontering af tætning:

- Fjern krogene i de 4 hjørner, og træk tætningen udad.



Montering af tætning:

- Sæt krogene i tætningsens 4 hjørner.

## 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.



## 5 Installation

### 5.1 Gastilslutning



#### Gasudslip Eksplussionsfare

- Efter hvert indgreb skal det kontrolleres, at tilspændingsmomentet for gastilslutningerne er på mellem 10 Nm 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 klemte.
- Justeringsbetingelserne for apparatet er angivet på gasindstillingsetiketten.

#### 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.

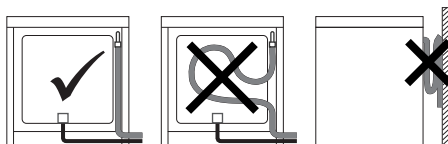
Apparatet er testet til metangas G20 (2H) med et tryk på 20 mbar. For funktion med andre gastyper, henvises til kapitel "5.2 Tilpasning til forskellige gastyper".

Indgangssamlestykket for gassen er med 1/2" gevind til udendørsgas (ISO 228-1).

#### Tilslutning ved hjælp af gummislange

Kontrollér, at alle nedenstående betingelser er opfyldt:

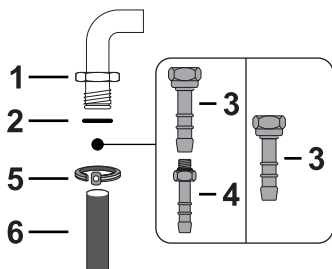
- At slangen er fastgjort til slangeholderen med sikkerhedsspændebånd;
- slangen ikke kommer i kontakt med varme flader (maks. 50 °C) på noget tidspunkt;
- slangen ikke trækkes eller klemmes sammen og ikke er bøjet for meget, eller har indsnævring;
- at slangen ikke kommer i kontakt med skarpe dele eller 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).



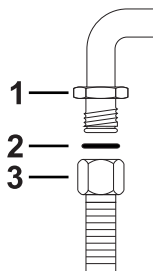
Skrue omhyggeligt slangeholderen **3** på gastilslutningen **1** (1/2" ISO 228-1 gevind) på apparatet med pakningen **2** imellem. Det er, afhængigt af diameteren på det anvendte gasrør, muligt også at skrue slangeholderen **4** på slangeholderen **3**. Efter at have strammet slangeholderen skal man sætte gasrøret **6** på slangeholderen og fastgøre det med spændbåndet **5** i overensstemmelse med gældende standarder.



## Tilslutning ved hjælp af bøjeligt stålør

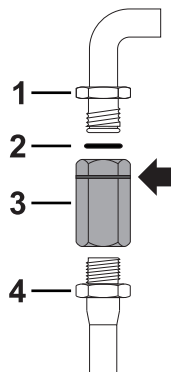
Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et fleksibelt stålør, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i den gældende standard.

Skrue omhyggeligt slangeholderen **3** fast på apparatets gastilslutning **1** med pakningen **2** imellem.



## 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 skrue adapteren **3** på. Skru blokken på apparatets mobile samlestykke **1** og sæt den medfølgende pakning **2** imellem.



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



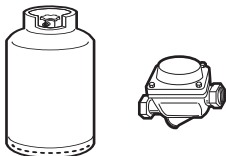
Slangens indvendige diameter skal være 8 mm ved flydende gas og 13 mm ved metangas og bygas.



# Installation

## Tilslutning til flydende gas

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

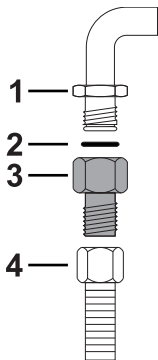


Forsyningstrykket skal overholde værdierne, som er angivet i tabellen „Gastyper og brugslande“.

## 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 slangeholderen **3** på gastilslutningen **1** (1/2" ISO 228-1 gevind) på apparatet med pakningen **2** imellem. Påfør isolerende materiale om samlestykkets gevind **3**, og skru derefter det bøjelige stålrør **4** på samlestykket **3**.



## Udluftning af lokalerne

Apparatet kan 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



Apparatet er ikke forbundet til et udledningssystem for forbrændingsprodukterne. Det skal installeres og tilsluttes ifølge gældende installationsforskrifter. Vær særligt opmærksom på forskrifterne om ventilation.

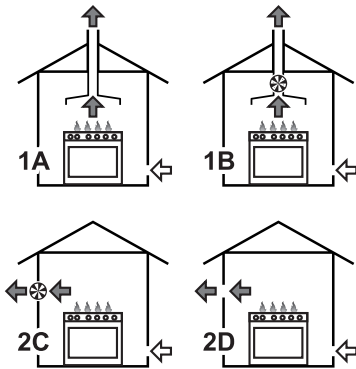
Udledning af forbrændingsprodukter kan sikres ved hjælp af emhætter, som er sluttet til en sikker og effektiv skorsten med naturlig cirkulation, eller ved hjælp af tvungen udsugning.





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 Afræk ved hjælp af emhætte
- 2 Afræk ved mangel på emhætte

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

- Luft
- Forbrændingsprodukter
- Elektroventilator

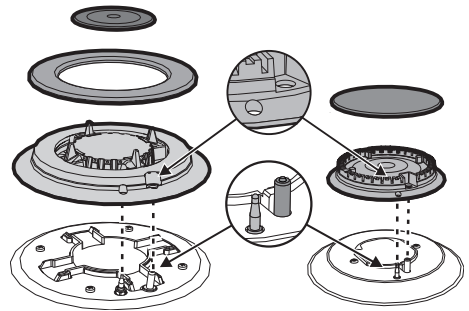
## 5.2 Tilpasning til forskellige gastyper

**i** Apparatet er testet til metangas G20 med et tryk på 20 mbar.

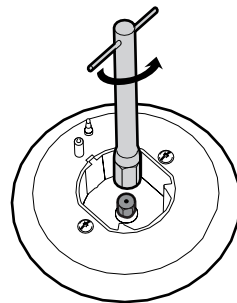
Hvis der anvendes andre gastyper, skal man udskifte blussenes dyser og indstille minimumsflammen på gashanerne.

### Udskiftning af dyser

1. Fjern ristene, og fjern alle møtrikkerne og brænderdækslerne for at få adgang til bluskopperne.

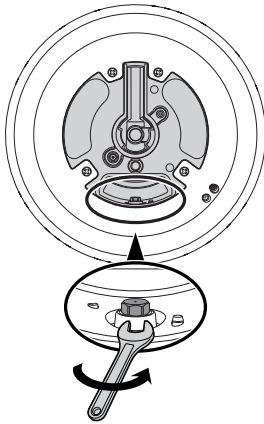


2. Brug en rørnøgle på 7 mm til at udskifte dyserne afhængigt af den type gas, som skal anvendes (se „Specifikke tabeller for blus og dyser“).





# Installation

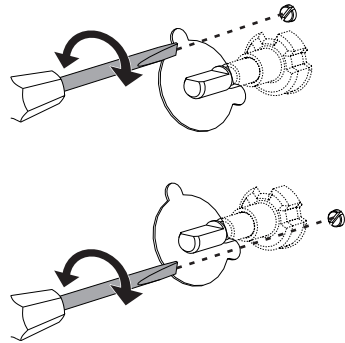


3. Placér blussene korrekt i deres lejer.

## Minimumsindstilling 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 fra maksimum position til minimum: Flammen må ikke gå ud. Gentag handlingen for alle gashanerne.



## 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 gashanen blive sværere at dreje, og sætte sig fast. Sørg for at rengøre dem indvendigt og udskifte deres smørefedt.



Gashanerne skal smøres af en specialiseret tekniker.



## Gastyper og brugslande

Gastype		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	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</b>														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
<b>4 Metangas G25.1</b>														
G25.1	25 mbar													•
<b>5 Metangas G25</b>														
G25	20 mbar				•									
<b>6 Metangas G2.350</b>														
G2.350	13 mbar													•
<b>7 Flydende gas G30/31</b>														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
<b>8 Flydende gas G30/31</b>														
G30/31	37 mbar													•
<b>9 Flydende gas G30/31</b>														
G30/31	50 mbar				•	•								
<b>10 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 „Specifikke tabeller for blus og dyser“ over de korrekte værdier.



# Installation

## Specifikke tabeller for blus og dyser

<b>1 Metangas G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
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
<b>2 Metangas G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominel varmeeffekt (kW)	1.1	1.8	3.0	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
<b>3 Metangas G25/ G25.3</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Dysediameter (1/100 mm)	72	94	121	143
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200
<b>4 Metangas G25.1</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
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
<b>5 Metangas G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
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
<b>6 Metangas G2.350</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
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



<b>7 Flydende gas G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
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
<b>8 Flydende gas G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
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
<b>9 Flydende gas G30/31</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
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
<b>10 Bygas G110</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>DUAL</b>
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 klemning

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



### Tryk på den åbne låge Risiko for skader på apparatet

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



### Varmeudslip under apparatets funktion Risiko for forbrændinger

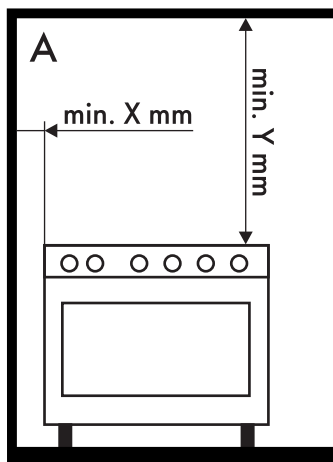
- Finér, pålmede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende køkkenelementer skal være varmeresistente (mindst 90 °C).

Dette apparat kan anbringes ved vægge, hvoraf den ene er højere end køkkenbordet, med en minimumsafstand på **X** mm fra apparatets side, som vist på figurerne „**A**” og „**C**” i henhold til installationsklasserne.

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

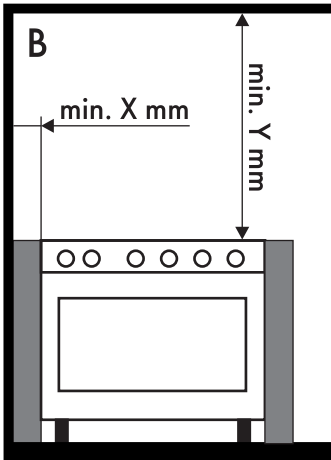
<b>X</b>	150 mm
<b>Y</b>	750 mm

Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:

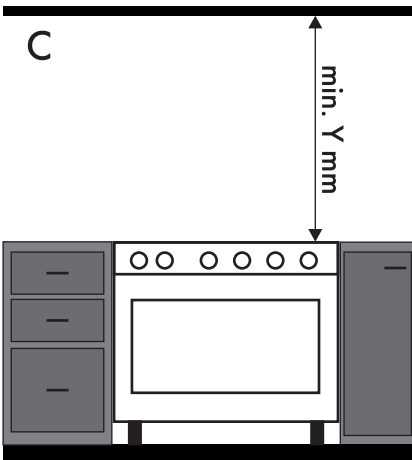


**A - Klasse 1**

**(Fritstående apparat)**

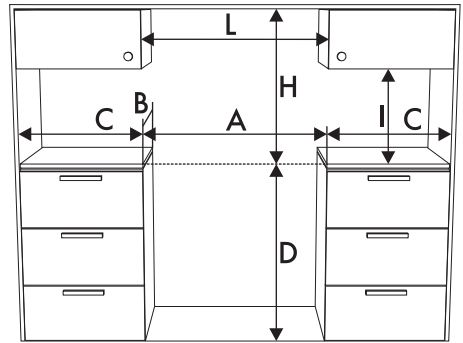


**B - Klasse 2, underklasse 1**  
(Indbygget apparat)



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

## Apparatets pladsbehov



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	min. 300 mm
<b>D</b>	900 - 915 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	400 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	900 mm

<sup>1</sup> Minimumsafstand fra sidevæggene eller andre brændbare materialer.

<sup>2</sup> Minimumsbredde på kabinet (=A).

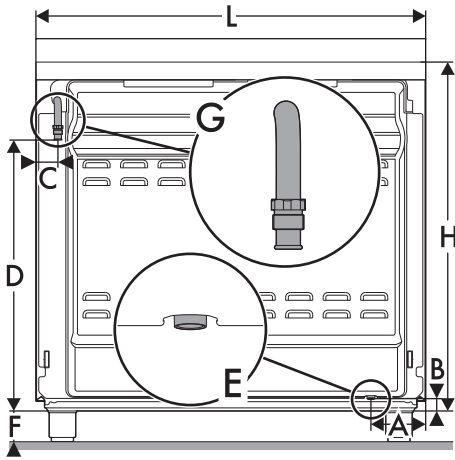


Apparatet skal installeres af en kvalificeret tekniker og ifølge de gældende standarder.



# Installation

Dimensioner på apparatet: Område til gas- og eltilslutning (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 70 - maks. 110
H	809
L	898

**E** = Elektrisk tilslutning

**G** = Gastilslutning

## Placering og nivellering

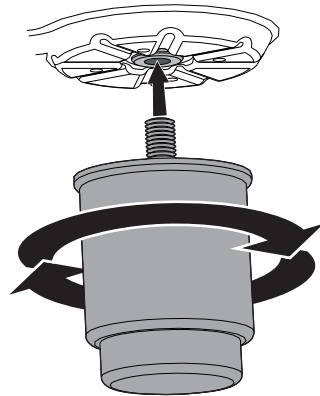


Tungt apparat

Risiko for skader på apparatet

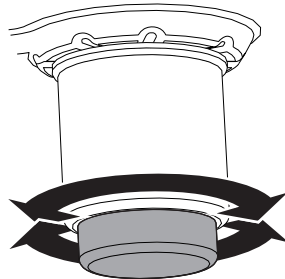
- Indsæt først de forreste fodstøtter og herefter de bagerste.

Efter at have udført tilslutningen til el og/eller gas, 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 fodstøtten for neden for at nivellere og stabilisere apparatet på gulvet.





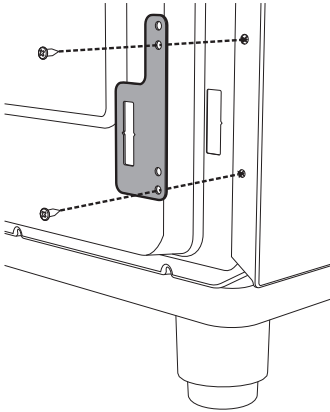


## Fastgørelse til muren

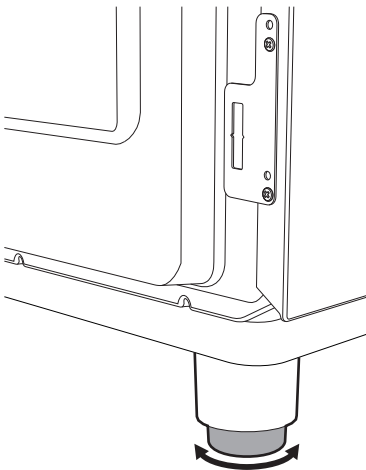


For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

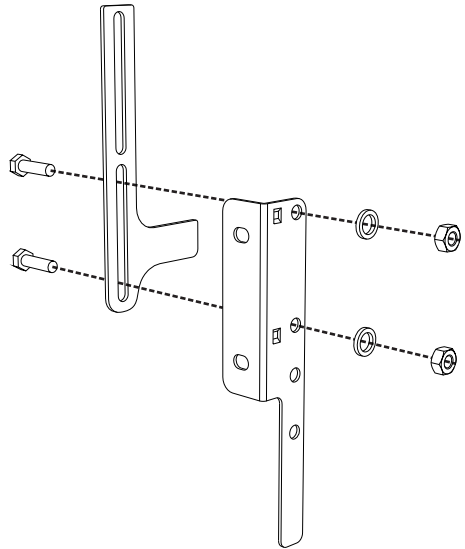
1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.



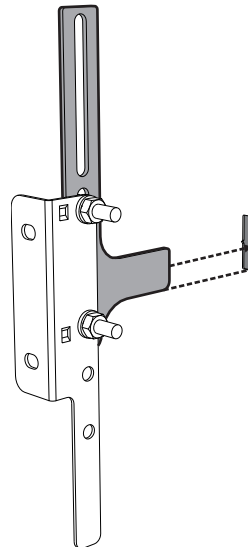
2. Justér højden på de 4 fodstøtter.



3. Montér fastgørelsesbeslaget.



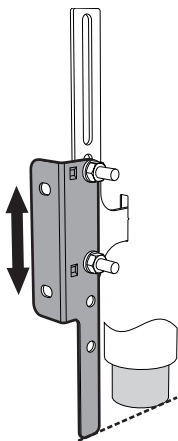
4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.



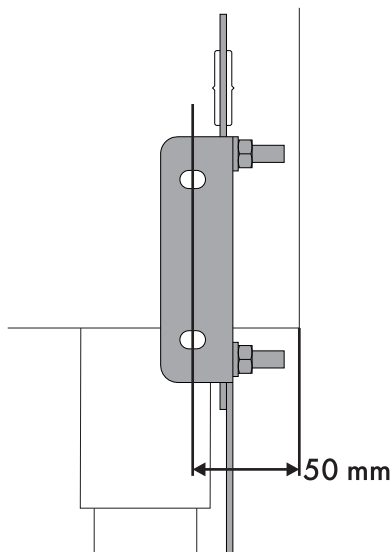


## Installation

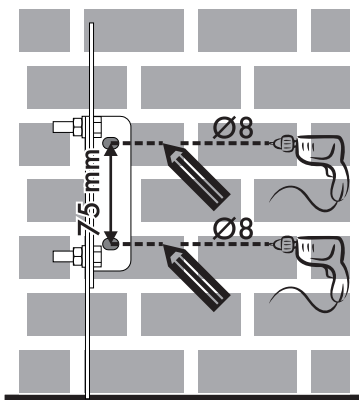
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skruerne for at fastgøre målene.



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

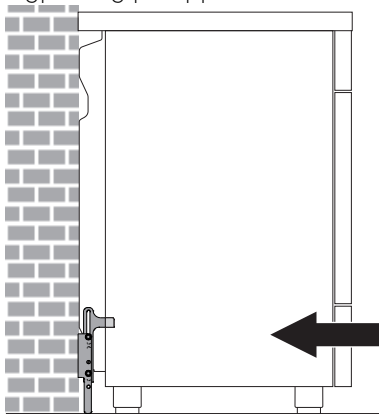


7. Skub beslaget på væggen og indtegn placeringen af hullerne, der skal udbores i muren.



8. Efter udførelse af hullerne i væggen, skal man bruge rawlplug med skruer for at fastgøre beslaget til muren.

9. Skub komfuret mod væggen, og indsæt samtidigt beslaget i pladen, som er fastgjort bag på apparatet.





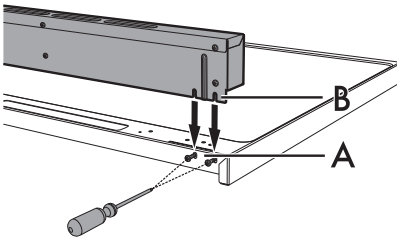
## Montering af kantliste



Den medfølgende kantliste er en integreret del af produktet. Det er nødvendigt 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 skrue (A), som sidder bag på kogepladen (2 på hver side).
2. Placer kantlisten over pladen.
3. Tilpas kantlistens huller (B) med skrue (A).



4. Fastgør kantlisten til pladen ved hjælp af de 4 skrue, som blev løst tidligere.

## 5.4 Elektrisk tilslutning



**Elektrisk spænding**  
**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Den elektriske tilslutning skal udføres af autoriserede teknikere.
- 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 kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 C.
- Spændingsmomentet på skrue på forsyningsledningerne på klemkassen skal være lig med 1,5-2 Nm.

### 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.

Dette skilt må aldrig fjernes.

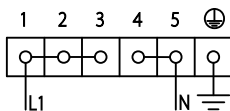
Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.



# Installation

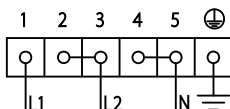
Apparatet kan fungere på følgende måder:

- 220-240 V 1N~



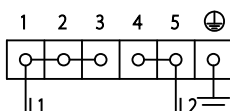
Et **trepolet** kabel på **3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



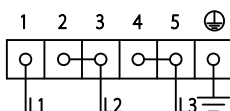
Et **firepolet** kabel på **4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 2~



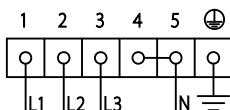
Et **trepolet** kabel på **3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 220-240 V 3~



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>**.

**i** Værdierne angivet ovenfor refererer til tværsnittet på det indvendige element.

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

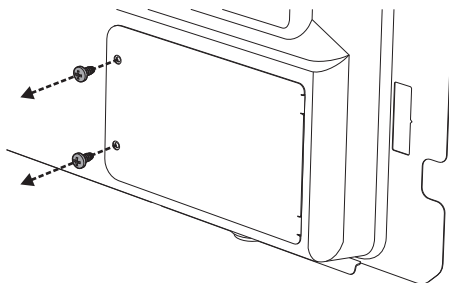
## Fast tilslutning

Der skal anbringes en flerpolet afbryder på forsyningslinjen til apparatet med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.

## Adgang til klemkassen

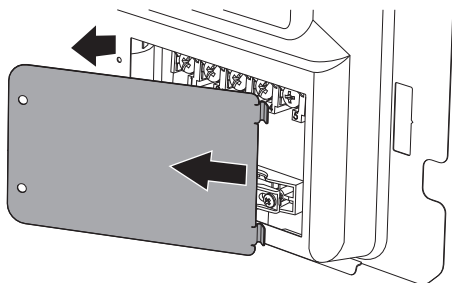
For at tilslutte forsyningskablet, skal man åbne klemkassen, som er anbragt på bagskærmen:

1. Fjern skrueerne som fastgør lågen til bagskærmen.

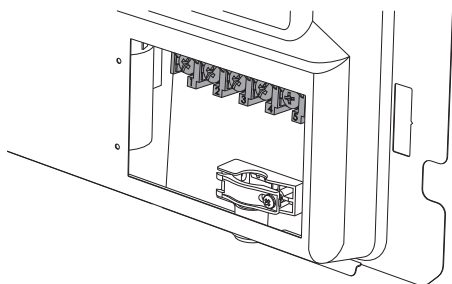




2. Drej lågen let og fjern den fra sit leje.

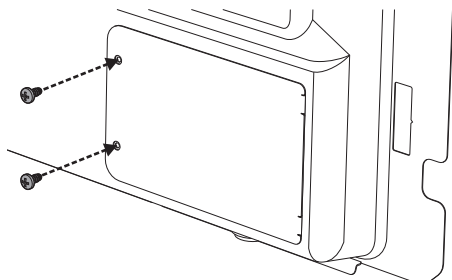


3. Fortsæt med at installere forsyningskablet.



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 skrueerne, som blev fjernet før.



## 5.5 Instruktioner 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.

DA

