

Indholdsfortegnelse

1 Bemærkninger	62
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	62
1.2 Fabrikantens ansvar	66
1.3 Apparatets formål	67
1.4 Identifikationsskilt	67
1.5 Denne brugermanual	67
1.6 Bortskaffelse	67
1.7 Sådan læser du brugermanualen	68
1.8 For energibesparelse	69
2 Beskrivelse	70
2.1 Generel beskrivelse	70
2.2 Kogeplade	72
2.3 Betjeningspanel	72
2.4 Andre dele	74
2.5 Tilgængeligt tilbehør	75
3 Anvendelse	77
3.1 For energibesparelse	79
3.2 Anvendelse af tilbehør	79
3.3 Brug af kogepladen	80
3.4 Brug af opbevaringsrummet	81
3.5 Brug af ovnene	82
3.6 Ur med programmeringsenhed	86
4 Rengøring og vedligeholdelse	92
4.1 Rengøring af overfladerne	92
4.2 Rengøring af kogepladen	93
4.3 Rengøring af ovnlågen	94
4.4 Rengøring af ovnummene	96
4.5 Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	98
4.6 Pyrolyse (kun på enkelte modeller)	100
4.7 Særlig vedligeholdelse	102
5 Installation	104
5.1 Gastilslutning	104
5.2 Tilpasning til forskellige gastyper	107
5.3 Placering	112
5.4 Elektrisk tilslutning	117
5.5 Til installatøren	120

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



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.

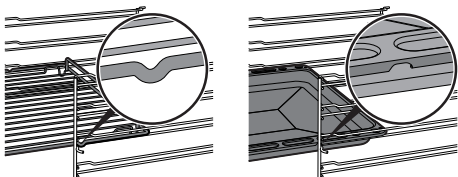
Skader på apparatet

- 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 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.
- 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

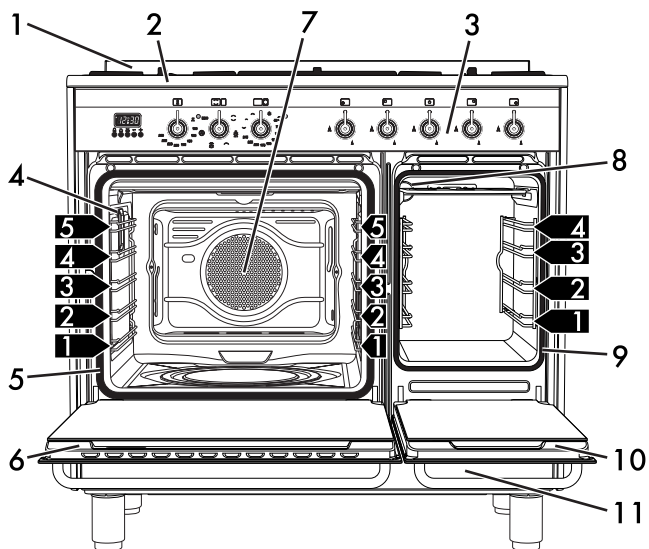
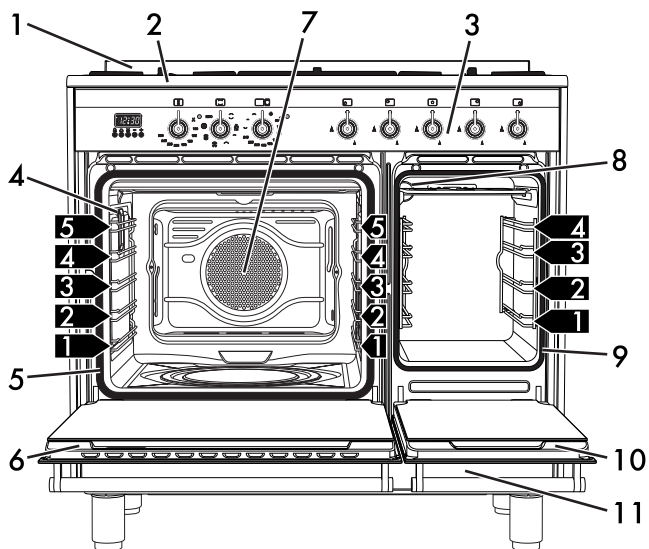
- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- 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.



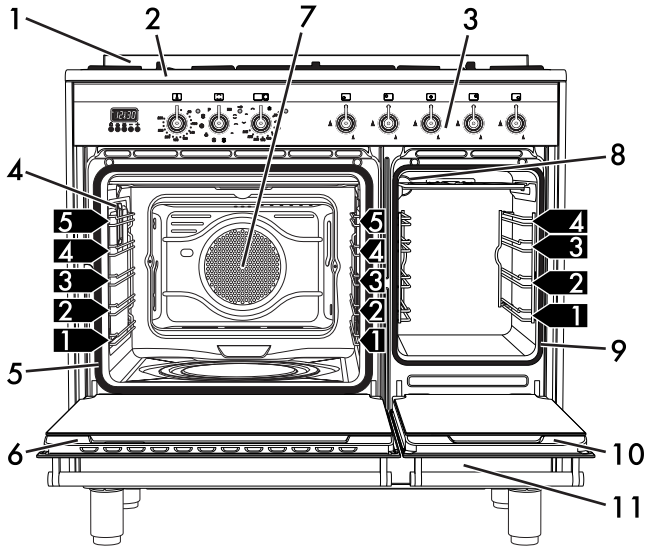
Beskrivelse

2 Beskrivelse

2.1 Generel beskrivelse



Multifunktionsmodeller



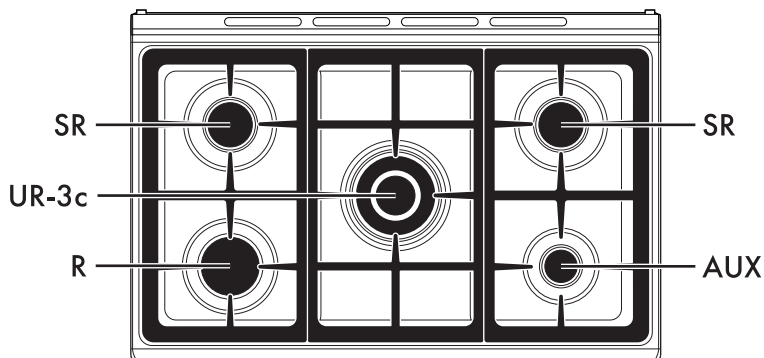
Pyrolytiske modeller

- | | |
|------------------------------|---|
| 1 Kantliste | 8 Lampe til hjælpeovn |
| 2 Kogeplade | 9 Tætningsliste til hjælpeovn |
| 3 Betjeningspanel | 10 Låge til hjælpeovnen |
| 4 Lampe til hovedovn | 11 Opbevaringsrum |
| 5 Tætningsliste til hovedovn | 1,2,3 Støtterammer til riste/bradepander |
| 6 Låge til hovedovn | |
| 7 Ovnventilator | |



Beskrivelse

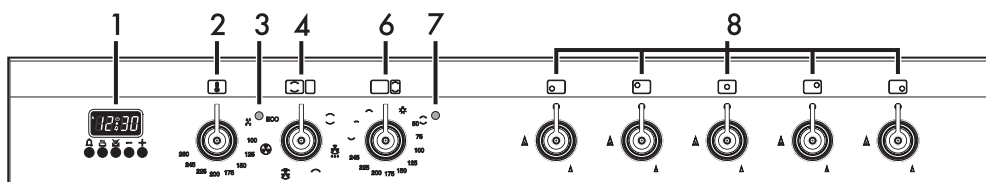
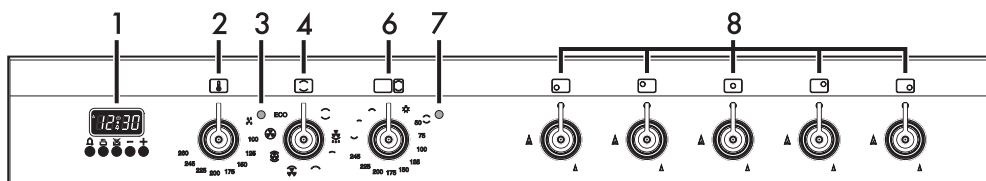
2.2 Kogeplade



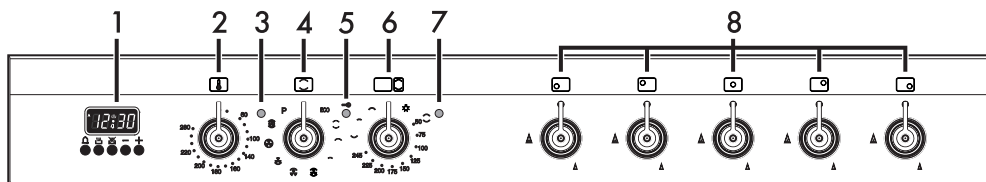
AUX = Hjælpeblus
SR: Halv-hurtigt blus

R = Hurtig
UR-3c = Ultra-hurtigt blus

2.3 Betjeningspanel



Multifunktionsmodeller



Pyrolyse-model



1 Ur med programmeringsfunktion

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

2 Temperaturknop til hovedovn

Ved hjælp af denne knop er det muligt at vælge tilberedningstemperaturen.

Drej knappen med uret til den ønskede værdi mellem minimum og maksimum.

3 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.

4 Funktionsknop til hovedovn

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

5 Kontrollampe for aflåsning af lågen (kun på pyrolyse-model)

Tændes når den automatiske rengøringscyklus aktiveres (pyrolyse).

6 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.

7 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.

8 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 knapperne tilbage

på positionen  for at slukke blussene.



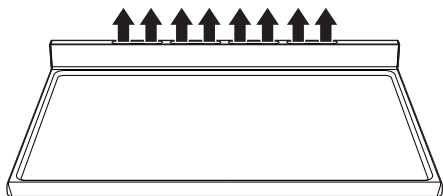
Beskrivelse

2.4 Andre dele

Positionsriller

Apparatet er forsynet med riller til placering af bradepander og riste i forskellig højde. Angivelsen af højden, hvor de skal placeres, skal forstås som fra neden og op (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.

Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes: (hovedovn)

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



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

(hjælpeovn)

- når hjælpeovens temperatur/funktionsknap bliver drejet over på symbolet  eller på en hvilken som helst anden funktion.



Blokér ikke åbningerne, ventilations- og varmeudledningsrillerne.



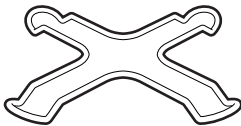
2.5 Tilgængeligt tilbehør

i På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.

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.

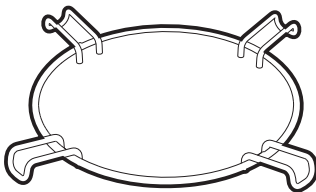
i Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

Reduktionsrist



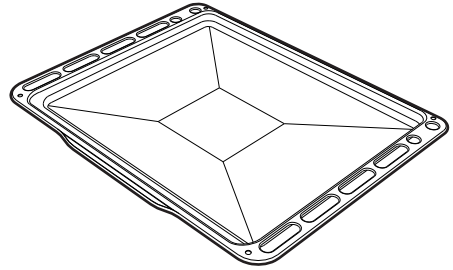
Anvendes når man bruger små gryder.

Reduktionsrist til wok (kun på enkelte modeller)



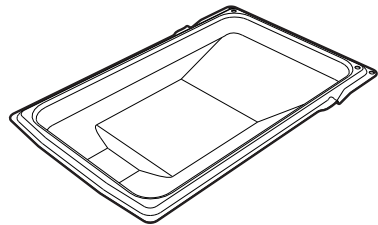
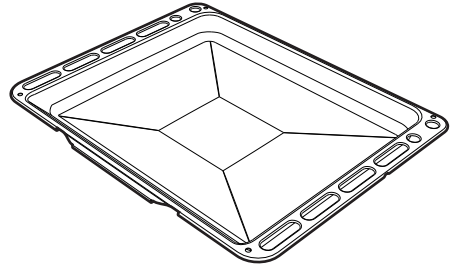
Anvendes når man bruger Wok-gryder.

Bradepande (kun på enkelte modeller)



Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.

Dyb bradepande



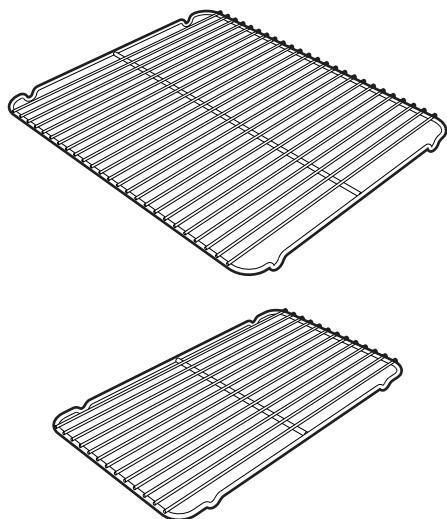
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager.

DA



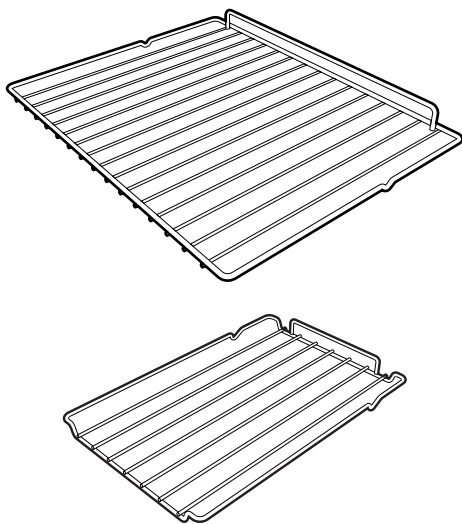
Beskrivelse

Rist til bradepande (kun på enkelte modeller)



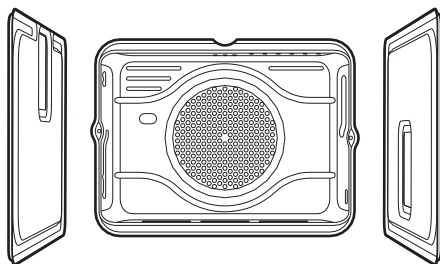
Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, som kan dryppe.

Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Selvrensende paneler (kun på enkelte modeller)



Anvendes til opsugning af mindre fedtholdige rester.



3 Anvendelse



Forhøjet temperatur inde i
ovnrummet under brugen
Fare for forbrændinger

- Hold lågen 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 brænderdækslerne er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende møtrikker.
- 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.
- Læg ikke brandbare 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 stegepanderne 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 tilberedning af maden.
- Indsæt ikke dåser eller lukkede beholdere i ovnrummet.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger, som kan frigive fedt og olie.
- Fjerne 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.

Første anvendelse

1. Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
2. Fjern eventuelle mærkater (undtagen 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 ovnen i tom tilstand på maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.



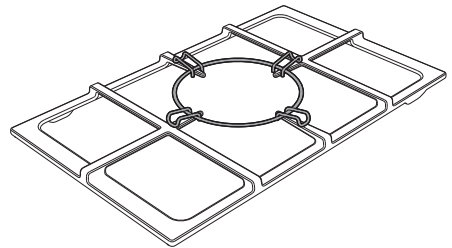
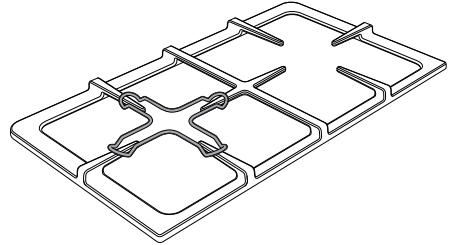
3.1 For energibesparelse

- Apparatet skal kun foropvarmes, hvis opskriften kræver det.
- Medmindre andet er angivet på pakken, skal frosne fødevarer optøes, før de sættes i ovnen.
- Hvis der skal tilberedes flere slags mad, anbefales det at tilberede den ene efter den anden, således at varmen fra den allerede opvarmede ovn udnyttes bedst muligt.
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Fjerne 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.

3.2 Anvendelse af tilbehør

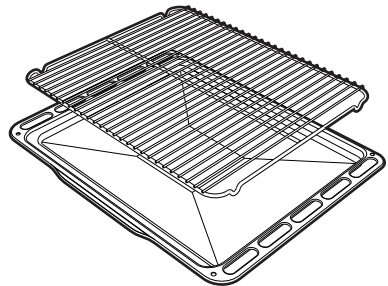
Reduktionsriste

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.



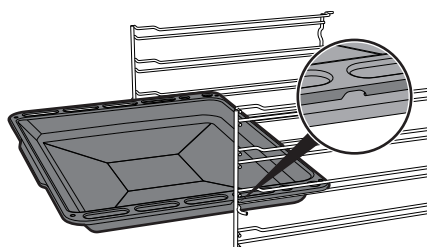
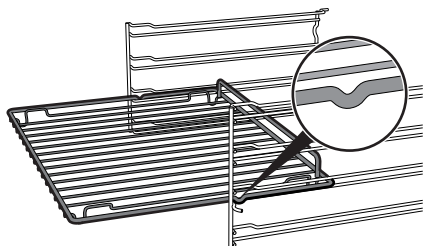


Anvendelse

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.

3.3 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.

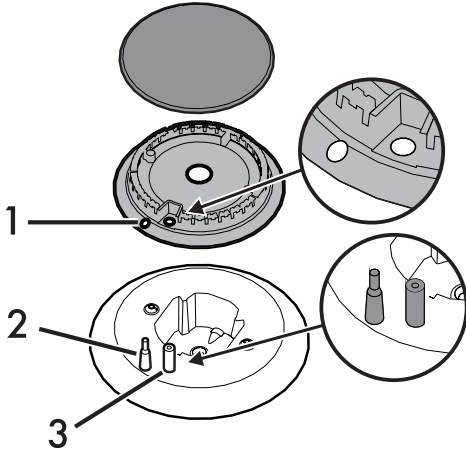


Såfremt blusset slukker ved et uheld, slår sikkerhedsmekanismen til og slukker for gassen, også selvom hanen er åben. Drej knappen over på , og forsøg ikke at tænde igen de næste 60 sekunder.



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 **1** på dækslet 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.

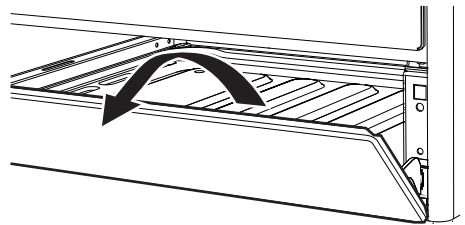


Grydernes og panderens diameter:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR-3c:** 18 - 28 cm.

3.4 Brug af opbevaringsrummet

Nederst på komfuret findes opbevaringsrummet, som åbnes ved at man trækker håndtaget mod sig selv. Det kan anvendes til opbevaring af gryder og metalgenstande, som er nødvendige ved brugen af apparatet.






3.5 Brug af ovnene



Tænding af hovedovnen



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



Sørg for, at uret med programmeringsenhed viser symbolet , for tilberedningstid. Hvis ikke, kan ovnen ikke tændes.

Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille uret med programmeringsenhed.

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 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.



Lille grill (kun på nogle modeller)

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 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 (kun på nogle modeller)

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 udkæringer af kød (f. eks. svineforskank).



Statisk ventileret (kun på nogle modeller)

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).



Turbo (kun på nogle modeller)

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



Varmluft + ventilator

Ved at kombinere ventilatoren og varmluftelementet (indbygget i ovnens bagvæg), er det muligt at tilberede forskellig mad på flere plader, hvis den skal tilberedes ved samme temperatur og fremgangsmåde. 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

Øko

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

Den anbefales til alle typer fødevarer bortset fra dem, som skaber megen 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 ØKO-funktion skal man undgå at åbne lågen under tilberedningen.



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



Anvendelse



Funktionen ØKO er en skånsom tilberedningsfunktion, og den anbefales til tilberedninger, som ikke kræver en temperatur på over 210 °C. Til tilberedninger ved højere temperatur anbefales det at vælge en anden funktion.



Vapor Clean (kun på enkelte modeller)



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



Pyrolyse (kun på enkelte modeller)

Ved indstilling af denne funktion når ovnen temperaturer, som kommer helt op på 500 °C og ødelægger alt det fedtholdige snavs som dannes på de indvendige vægge.

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 lampen 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.



Undervarme (245 °C)

Varmen kommer kun nedefra og gør det muligt at færdigtillberede 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 fra grill-varmeelementet gør det muligt at opnå virkelig gode 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 er ikke muligt at reducere tilberedningstiden ved at hæve temperaturen (maden kan være meget bagt/stegt udenpå og for lidt 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 ovnrummet inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktionerne 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 tandstikker 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.

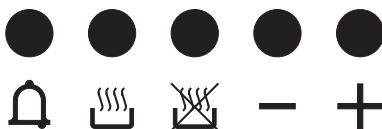







Anvendelse


Råd om optøning og hævning

- 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.
- 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.

3.6 Ur med programmeringsenhed



-  Knap til timer med minuttæller
-  Knap for tilberedningsvarighed
-  Knap for afslutning af tilberedning.
-  Værdireduceringsknap
-  Værdiforøgelsesknap

 Uret med programmeringsenheden kontrollerer kun hovedovnen, og har ingen effekt på hjælpeovnen.

 Sørg for, at uret med programmeringsenhed viser symbolet , for tilberedningstid. Hvis ikke, kan ovnen ikke tændes. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille uret med programmeringsenhed.









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 samtidigt på knapperne  og . Prikken mellem timer og minutter blinker.
2. Ved hjælp af knapperne  eller  er det muligt at indstille klokkeslættet. Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. Tryk på knappen  eller vent 5 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.

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.

1. Efter valg af en funktion og en tilberedningstemperatur, skal du trykke på knappen . Displayet viser cifrene  og symbolet  som vises mellem timer og minutter.
2. Drej på knapperne  eller  for at indstille de ønskede minutter.
3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne  og .
4. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker, og der aktiveres et lydsignal.




Anvendelse

5. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
6. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille uret med programmeringsenhed.





Det er ikke muligt at indstille tilberedningsvarigheder på over 10 timer.



Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på knappen .










For at nulstille programmeringen skal man trykke samtidigt på knapperne  og  og slukke ovnen manuelt.



Programmeret tilberedning





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 knappen . Nu viser displayet samtidigt det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed.
3. Drej på knapperne  eller  for at indstille de ønskede minutter.
4. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne  og .
5. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker, og der aktiveres et lydsignal.




6. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.
7. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille uret med programmeringsenhed.





Efter indstillingen skal man, for at se den resterende tid, trykke på knappen . For at vise tidspunktet for tilberedningens afslutning skal man trykke på knappen .

Justering af lydstyrke

Lydstyrken på lydsignalet kan varieres med 3 toner. Mens lydsignalet er i funktion trykkes på knappen  for at ændre indstilling.

Annullering af indstillede data








Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille de indstillede programmeringer. Fortsæt herefter med at slukke ovnen manuelt, såfremt en tilberedning er i gang.

Minuttæller



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. Tryk på knappen . Displayet viser cifrene  og kontrollampen  som blinker mellem timer og minutter.
2. Drej på knapperne  eller  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 .



Det er ikke muligt at indstille tilberedningsvarigheder på over 24 timer.



Efter programmeringen af minuttælleren viser displayet igen den aktuelle tid. For at se den resterende tid trykkes på knappen .



Anvendelse

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	260	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	260	15	5
Ribben	1,5	Ventileret grill	4	260	10	10
Bacon	0,7	Grill	5	260	7	8
Svinefilet	1,5	Ventileret grill	4	260	10	5
Oksefilet	1	Grill	5	260	10	7
Lakseørred	1,2	Turbo/Varmluft	2	150 - 160	35 - 40	
Havtaske	1,5	Turbo/Varmluft	2	160	60 - 65	
Pighvar	1,5	Turbo/Varmluft	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Varmluft	2	260	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	
Fylde tortellini	1	Turbo/Varmluft	2	160	20 - 25	
Sandkage	1,2	Varmluft	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	Turbo/Varmluft	2	180	80 - 90	
Sandkage	1	Varmluft	2	150 - 160	55 - 60	
Riskage	1	Turbo/Varmluft	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Varmluft	2	160	30 - 35	



Vejledende tilberedningstabel (hjælpeovn)

Retter	Vægt (kg)	Funktion	Rille	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
					1. side	2. side
Stegt kanin	1	Over-/undervarme	2	190 - 200	85 - 90	
Stegt kylling	1	Over-/undervarme	2	190 - 200	80 - 85	
Svinekoteletter	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgers	0.6	Grill	4	250	7	3
Svinepølser	0.6	Grill	4	250	15	-
Spareribs	0.7	Grill	4	250	30 -	-
Svinebacon	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.
- Brug ikke rengøringsmidler, som ridser eller ætser (f.eks. produkter i pulverform, pletrensere eller metalsvampe) på delene i glas.
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderdækslerne og møtrikkerne i opvaskemaskinen.



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

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 sukkerholdige madvarer (f.eks. marmelade) tørre inde i ovnen, da de kan ødelægge emaljen indvendigt i apparatet.



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

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.



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, og sæt dem på plads igen på kogepladen.



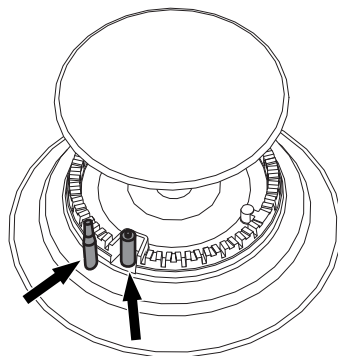
Ristenes konstante kontakt med flammerne kan med tiden ændre emaljen i nærheden af områderne, som er udsat for varme. Det drejer sig om et naturligt fænomen, som ikke har nogen betydning for funktionen af denne del.

Brænderdæksler og møtrikker

Brænderdækslerne og møtrikkerne 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 brænderdækslerne er helt tørre. Sæt brænderdækslerne på igen, og sørg for, at de er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende møtrikker.

Tændrør og termoelementer

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.



Knap



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 aftages ved at trække dem ud af deres lejer.



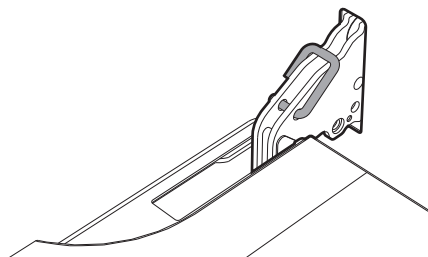
4.3 Rengøring af ovnlågen

Afmontering af ovnlågen

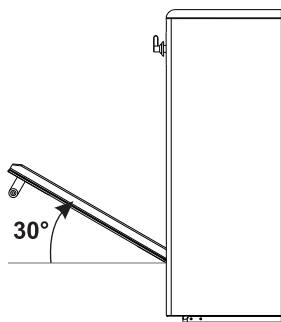
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

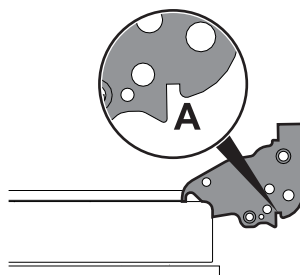
1. Åbn lågen helt, og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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.



Rengøring af ovnlågens ruder

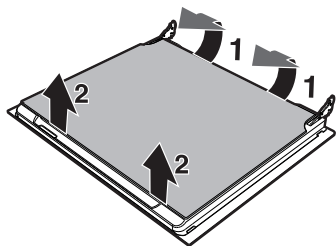
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.



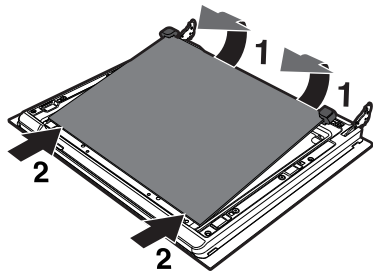
Afmontering af de indvendige ruder

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

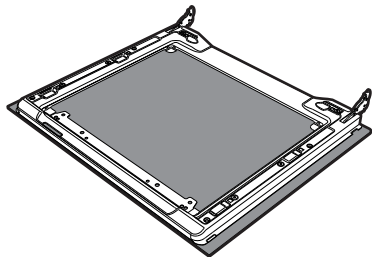
1. Den indvendige rude tages af ved at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene (1). På denne måde løsnes de 4 stifter fra deres lejer på ovenlågen.
2. Efterfølgende trækkes opad på den forreste del af ruden (2).



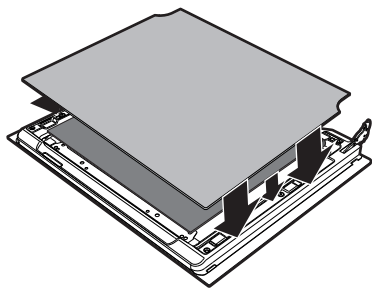
3. Aftag den mellemste rude ved at trække den opad og følg den samme fremgangsmåde som for den indvendige rude, men vær opmærksom på at skubbe den forreste del af ruden (2) mod apparatets indre.



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.





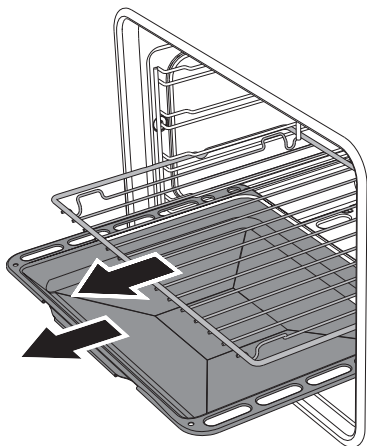
Rengøring og vedligeholdelse

4.4 Rengøring af ovnrummene

For at vedligeholde ovnrummene bør de rengøres jævnligt, efter at de er afkølet.

Undgå at lade madrester tørre inde i ovnrummene, da det kan ødelægge emaljen.

Tag alle løse dele ud af ovnen.

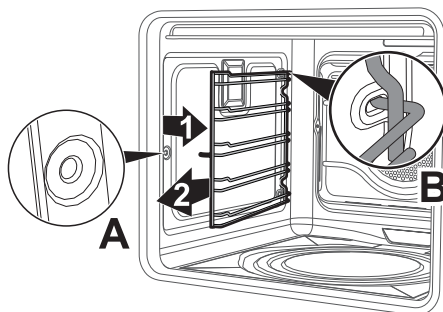


Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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).

For afmontering af skinnernes rammer. Træk rammen mod det indvendige af ovnen, 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 rammerne.



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 rensed med særlige produkter, for at fjerne eventuelle rester.

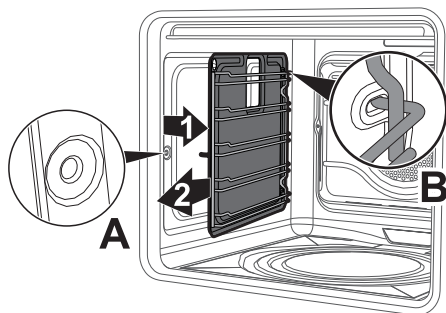


Afmontering af de selvrensende paneler og af støtterammerne til riste/bradepander (kun på enkelte modeller)

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).

For afmontering af skinnernes rammer. Træk rammen mod det indvendige af ovnen, 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 rammerne.



Regenerering af de selvrensende paneler (katalysecyklus), (kun på enkelte modeller)

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 godt efter.
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.



Rengøring og vedligeholdelse

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 hovedovnen indvendigt. De snavsede rester blødgøres af varmen og vanddampen, hvilket letter den efterfølgende afrensning.



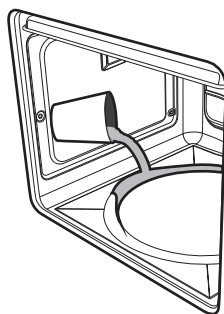
Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

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

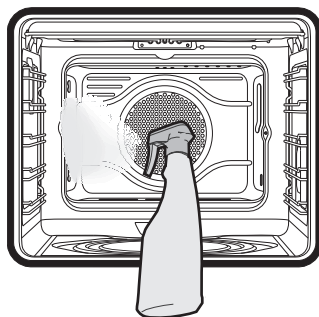
Indledende indgreb

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 ind i ovnrummet med en forstøver. Ret strålen mod sidevæggene, opad, nedad og 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 funktionsvælgerknappen til symbolet



og temperaturknappen til symbolet

2. Indstil en varighed på 18 minutter ved hjælp af den digitale programmeringsenhed.

3. Når den er færdig, drejes 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 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 hovedovnen indvendigt.



Hvis hjælpeovnen er i funktion eller stadig er varm efter en tilberedning, er det ikke muligt at starte en automatisk rengøringscyklus på hovedovnen.



Hvis hjælpeovnen sættes i funktion under en pyrolyse, afbryder hovedovnen den automatiske rengøringscyklus.



Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på overfladerne

- Fjern madrester eller spildt mad fra tidligere tilberedninger inde i ovnen.
- Sluk blus eller elektriske plader på kogepladen.

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/bradepander.
- Fjern de evt. udtrækkelige skinner.
- Luk lågen.

Indstilling af pyrolyse

1. Drej funktionsvælgerknappen til symbolet



2. Tryk på knappen og efterfølgende knappen .

3. Hold knappen inde og drej på knapperne eller for at indstille pyrolysecyklussens varighed mellem et minimum på 1 time og 30 minutter og et maksimum på 3 timer.







Anbefalet varighed af pyrolyse:

- Lidt snavset: 2 timer.
- Middel snavset: 2,5 timer.
- Meget snavset: 3 timer.



Indstilling af programmeret pyrolyse

Tidspunktet for pyrolysens start kan programmeres ved hjælp af uret med programmeringsfunktion, lige som de andre tilberedningsfunktioner.

4. Efter valg af pyrolysevarighed skal du trykke på knappen . På displayet vises tidspunktet for rengøringscyklussens afslutning.
5. Hold knappen  inde og drej på knapperne  eller  for at indstille det tidspunkt du ønsker, at pyrolysen skal afsluttes.

Pyrolyse

6. 2 minutter efter pyrolysens start blokeres lågen (kontrollampen for låsning af lågen tændes) af en enhed som forhindrer ethvert forsøg på åbning.



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

7. Ved endt pyrolyse forbliver lågen låst indtil temperaturen inde i ovnen vender tilbage til et sikkert niveau.
8. Ved endt pyrolyse skal du vente på at ovnen afkøles, og opsamle 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 rotationshastighed. Dette er en helt normal funktion som er udviklet for at fremme varmefordelingen. Ved afsluttet pyrolyse fortsætter ventilationen automatisk så længe det er nødvendigt for at undgå overophedning af ovnens vægge og front.



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



Rengøring og vedligeholdelse

4.7 Særlig vedligeholdelse

Udskiftning af pæren til det indvendige ovnlys (hovedovn)



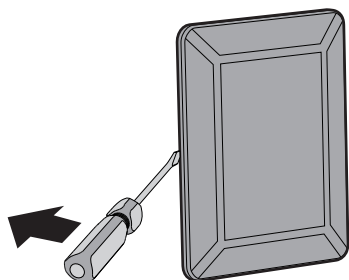
Dele under elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver apparatets strømforsyning.

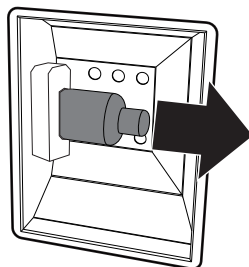
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
3. Fjern lampens låg ved hjælp af et værktøj (for eksempel en skruetrækker).



Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

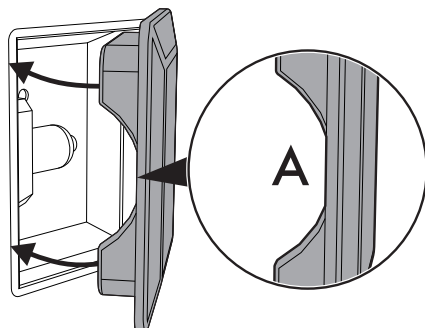


4. Træk pæren ud og fjern den.



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

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

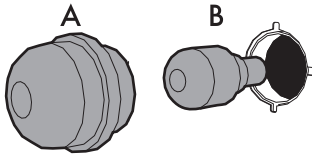


7. Tryk låget i bund, så det slutter helt tæt til fatningen.



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).

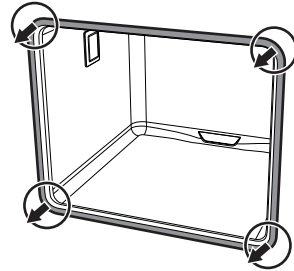


3. Genmonter beskyttelseslåget **A**.

Afmontering og montering af ovnens tætningsliste (undtagen ovn med pyrolyse)

Afmontering af tætning:

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



Montering af tætning:

- Sæt krogene i tætningsens fire 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 Fare for eksplosion

- Efter hvert indgreb skal det kontrolleres, at strammingsmomentet 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 klemt.

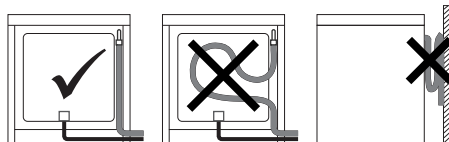
Generelle informationer

Tilslutningen til gasnettet kan udføres ved hjælp af et ubrudt, fleksibelt stålrør under overholdelse af forskrifterne, som er fastlagt af de gældende standarder. Apparatet er testet til metangas G20 (2H) med et tryk på 20 mbar. Se kapitel "5.2 Tilpasning til forskellige gastyper" for forsyning med andre gastyper. Indgangssamlestykket for gassen er med 1/2" gevind til udendørgas (ISO 228-1).

Tilslutning med gummislange

Kontrollér, at alle nedenstående betingelser er opfyldt:

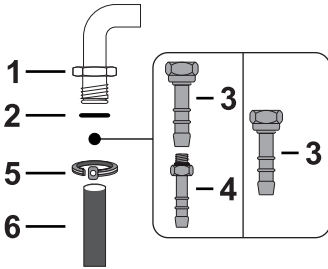
- At slangen er fastgjort til slangeholderen med sikkerhedsspændebånd;
- at slangen på intet tidspunkt kommer i kontakt med varme flader (maks. 50 °C);
- at slangen ikke trækkes eller klemmes sammen og ikke er bøjet for meget, eller har indsnævring;
- at slangen ikke kommer i kontakt med skarpe dele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



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

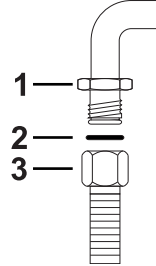


Slangens indvendige diameter skal være 8 mm ved flydende gas og 13 mm ved metangas og bygas.

Tilslutning med fleksibelt stålrør

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

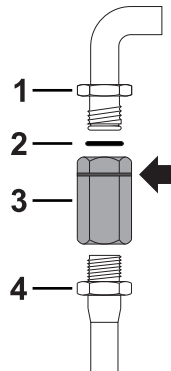
Skrue omhyggeligt samlestykket **3** fast på apparatets gastilslutning **1** og altid med den medfølgende pakning **2** imellem.



Tilslutning med bøjeligt stålrør med bajonetsamlestykke

Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et bøjeligt stålrør med bajonetsamlestykke, som er i overensstemmelse med B.S. 669.

Vikl isolerende materiale om gasrørets gevind **4** og påskru adapteren **3**. Skru blokken på apparatets mobile samlestykke **1**, og sæt den medfølgende pakning **2** imellem.

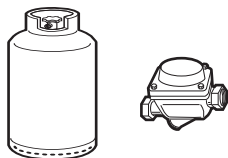




Installation

Tilslutning til flydende gas

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

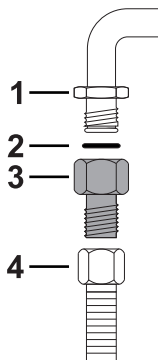


Forsyningstrykket skal overholde værdierne, som er angivet i tabellen "Gastyper og brugslande".

Tilslutning med fleksibelt stålør med konisk samlestykke

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 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 stålør **4** på samlestykket **3**.



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



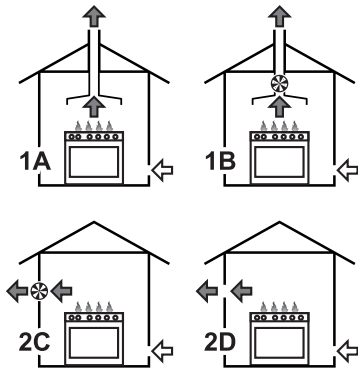
Dette apparat er ikke forbundet til en enhed til udledning af forbrændingsprodukter. Det skal installeres og tilsluttes i henhold til de aktuelt gældende regler for installation. Der skal være særligt opmærksom på kravene vedrørende udluftning.

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 gennem en 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



Forkert installation
Fare for funktionsfejl

- Ved tilpasning til **bygas G110 – 8 mbar (kategori 1a)** må man ikke bruge de medleverede brændere, men skal anmode om det særlige **G110 brænderkit** fra Teknisk Servicecenter.

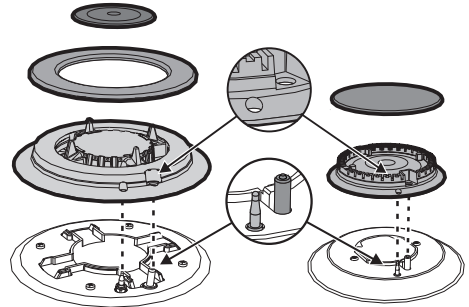


Apparatet er testet til metangas G20 med et tryk på 20 mbar.

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.

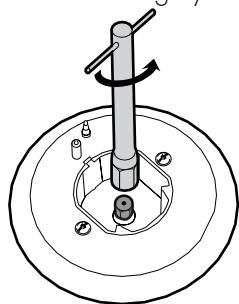


2. Brug en 7 mm rørnøgle til at udskifte dyserne afhængigt af den type gas, som



Installation

skal anvendes (se "Tabeller over egenskaber for blus og dyser").

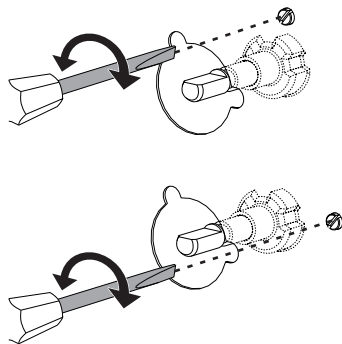


3. Placér blussene korrekt i deres lejer.

Minimumindstilling for metangas eller bygas

Tænd for blusset, og sæt det på minimum. Tag knappen af gashanen, og skru reguleringsskruen 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.



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.



Gastyper og brugslande

Gastype		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	RU	SE-DKFI-NO	PL	HU
1 Metangas G20													
G20	20 mbar	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar		•										
2 Metangas G20													
G20	25 mbar												•
3 Metangas G25													
G25	25 mbar						•						
G25.3	25 mbar						•						
4 Metangas G25.1													
G25.1	25 mbar												•
5 Metangas G25													
G25	20 mbar				•								
6 Metangas G2.350													
G2.350	13 mbar												•
7 Flydende gas G30/31													
G30/31	28-30/37 mbar	•	•					•	•	•			
G30/31	30/30 mbar			•			•				•	•	•
8 Flydende gas G30/31													
G30/31	37 mbar												
9 Flydende gas G30/31													
G30/31	50 mbar				•	•							
10 Bygas G110													
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	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	72	94	115	145
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
2 Metangas G20	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.1	1.8	2.9	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	72	94	110	135
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
3 Metangas G25/G25.3	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	72	94	121	148
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
4 Metangas G25.1	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
5 Metangas G25	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Dysediameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1400
6 Metangas G2.350	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	94	120	165	210
Forkammer (præget på dysen)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600



7 Flydende gas G30/31	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.75	2.9	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	50	65	85	102
Forkammer (præget på dysen)	-	-	-	-
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
Nominel effekt G30 (g/h)	73	127	211	291
Nominel effekt G31 (g/h)	71	125	207	286
8 Flydende gas G30/31	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	50	65	81	94
Forkammer (præget på dysen)	-	-	-	-
Reduceret effekt (W)	450	550	800	1600
Nominel effekt G30 (g/h)	73	131	211	291
Nominel effekt G31 (g/h)	71	129	207	286
9 Flydende gas G30/31	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Dysediameter (1/100 mm)	43	58	74	77
Forkammer (præget på dysen)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1600
Nominel effekt G30 (g/h)	73	131	211	291
Nominel effekt G31 (g/h)	71	129	207	286
10 Bygas G110	AUX	SR	R	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Dysediameter (1/100 mm)	145	185	260	340
Forkammer (præget på dysen)	(/8)	(/2)	(/3)	(/13)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1400

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



ADVARSEL: Ved tilpasning til **bygas G110 – 8 mbar (kategori 1a)** må man ikke bruge de medleverede brændere, men skal anmode om det særlige **G110 brænderkit** fra Teknisk Servicecenter.



Installation

5.3 Placering



Tungt apparat Fare for kvæstelser ved knusning

- Placér 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 apparatet i køkkenelementet.
- Pres ikke for hårdt på den åbne låge.



Varmeudslip under apparatets funktion Risiko for forbrændinger

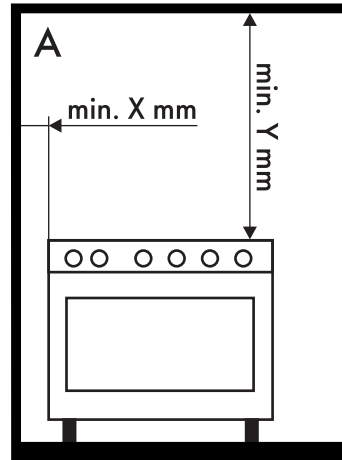
- Finér, pålmede paneler eller beklædninger i plastik på tilstødende køkkenelementer skal være varmeresistente (mindst 90 °C).

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.

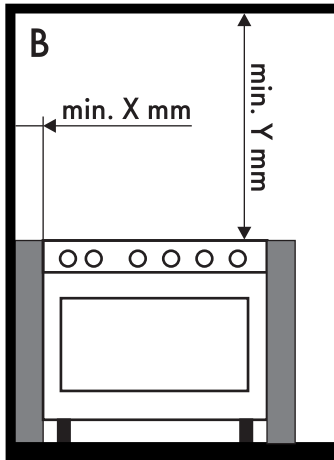
Udhæng placeret over køkkenbordet skal have en afstand fra apparatet, som minimum er lig med Y mm. Såfremt der installeres en emhætte over kogepladen, henvises til instruktionsmanualen for emhætten, for overholdelse af den korrekte afstand.

X	150 mm
Y	750 mm

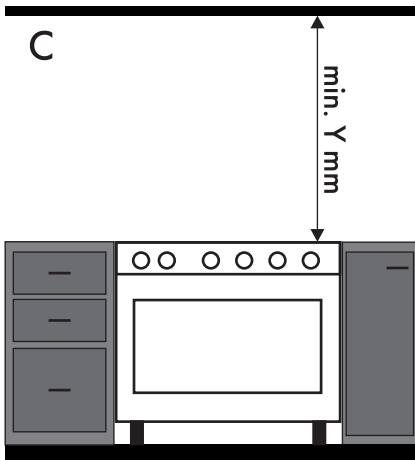
Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:



A - Klasse 1
(Fritstående apparat)

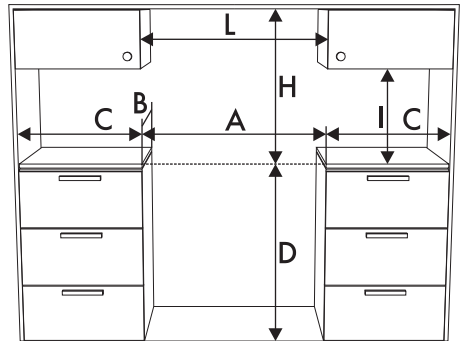


B - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)



C - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)

Apparatets mål



A	900 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	900 mm

¹ Minimumsafstand fra sidevæggene eller andre brændbare materialer.

² Minimumsbredde på kabinet (=A).

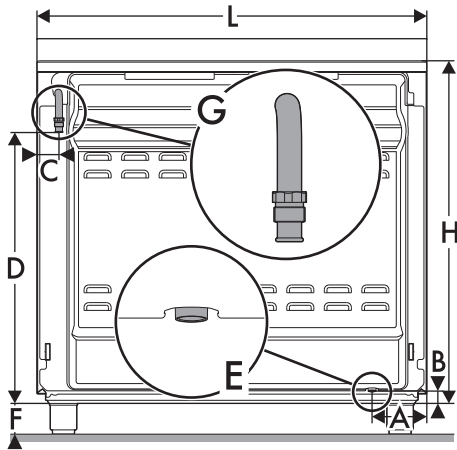


Apparatet skal installeres af en kvalificeret tekniker og ifølge de gældende standarder.



Installation

Apparatets mål: placering af gas- og strømtilslutningerne (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 105 - Maks. 160
H	776
L	898

E= Elektrisk tilslutning

G= Gastilslutning

Placering og nivellering

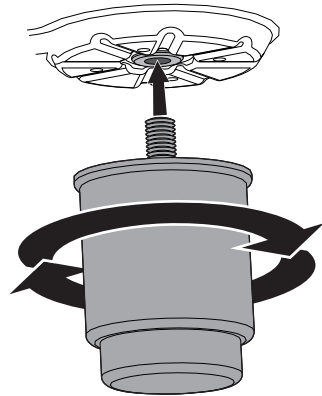


Tungt apparat

Risiko for skader på apparatet

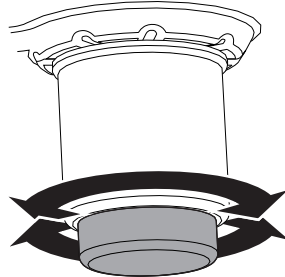
- Indsæt først de forreste fodstøtter og herefter de bagerste.

Efter at have udført 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 fodstøtten for neder for at nivellere og stabilisere apparatet på gulvet.



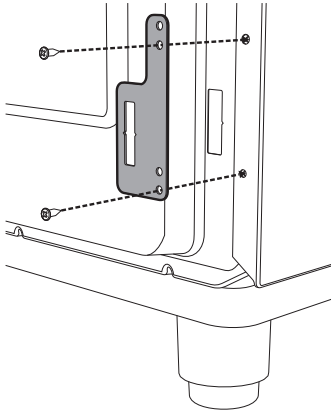


Fastgørelse til muren

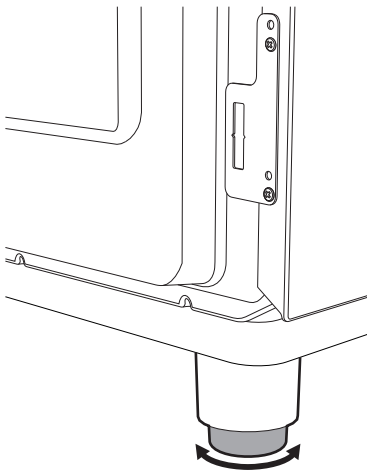


For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

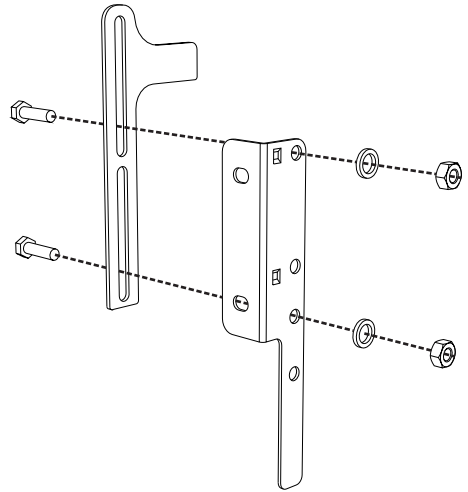
1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.



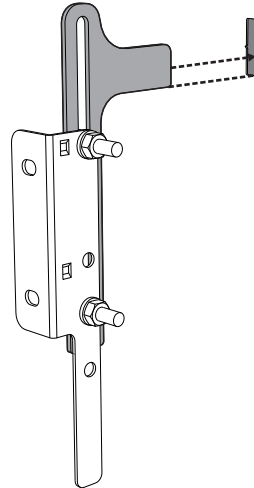
2. Justér højden på de 4 fodstøtter.



3. Montér fastgørelsesbeslaget.



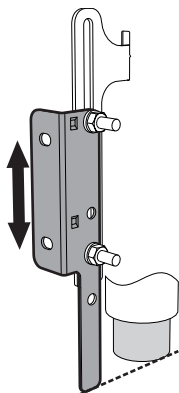
4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.



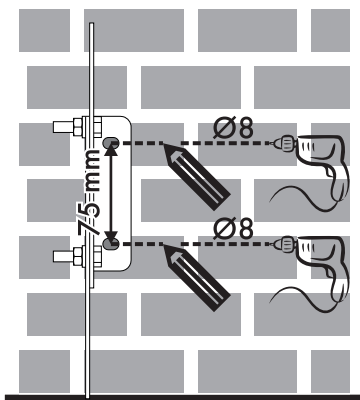


Installation

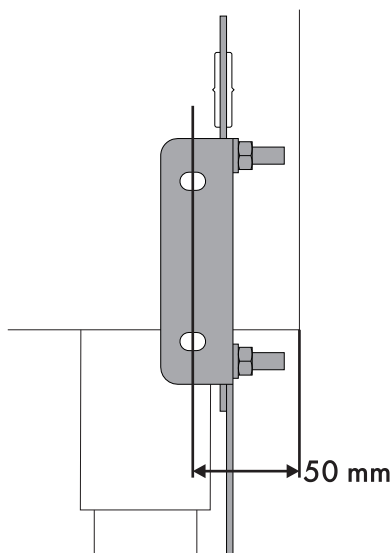
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skruerne for at fastgøre målene.



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

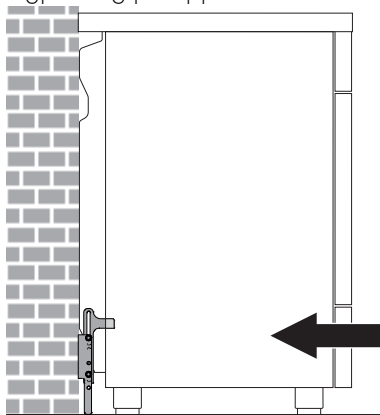


6. Tag højde for afstanden på 50 mm fra siden af apparatet til hullerne i beslaget.



8. Efter udførelse af hullerne i væggen, skal man bruge rawplugs 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.





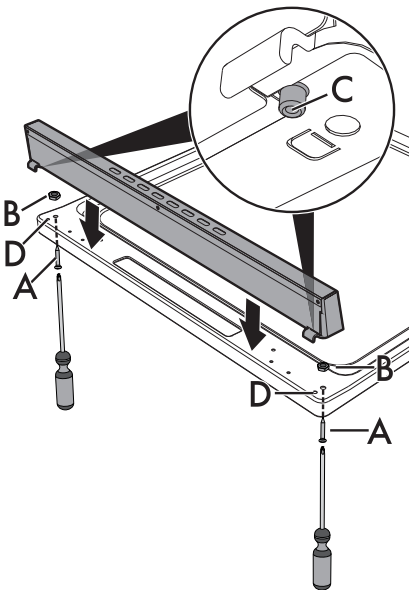
Montering af kantlisten



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 pladen.

1. Afdrej de 2 møtrikker (**B**), som sidder bag på pladen.
2. Placér kantlisten på pladen, således at stifterne (**C**) sidder ud for hullerne (**D**).
3. Fastgør kantlisten til pladen ved at spænde skrueene (**A**).



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.
- Deaktivér hovedstrømforsyningen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud.
- Anvend kun kabler, der er varmeresistente op til mindst 90 °C.
- Spændingsmomentet på skrueene på forsyningskablerne 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.

Skiltet må aldrig fjernes.

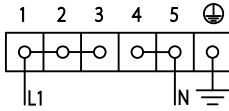
Udfør jordforbindelsen med et kabel, som er mindst 20 mm længere end de andre.



Installation

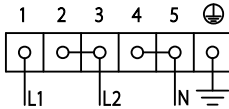
Apparatet kan fungere på følgende måder:

- **220-240 V 1N~**



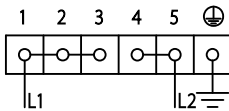
Et **trepolet** kabel på **3 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 2N~**



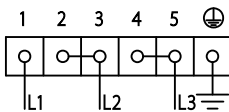
Et **firepolet** kabel på **4 x 1,5 mm²**.

- **220-240 V 2~**



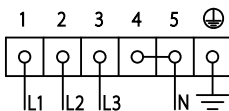
Et **trepolet** kabel på **3 x 2,5 mm²**.

- **220-240 V 3~**



Et **firepolet** kabel på **4 x 1,5 mm²**.

- **380-415 V 3N~**



Et **fempolet** kabel på **5 x 1,5 mm²**.



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

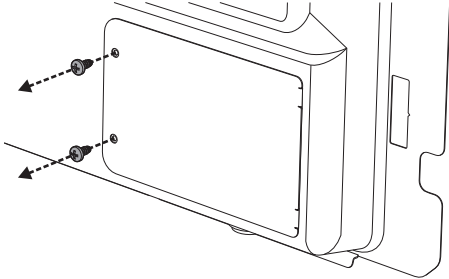
Sørg for, at der på strømforsyningsledningen er en enhed, der sikrer afbrydelse fra det omnipolære netværk, med en åbningsafstand mellem kontakterne, der muliggør fuldstændig afbrydelse under forholdene i overspændingskategori III i overensstemmelse med installationsreglerne.



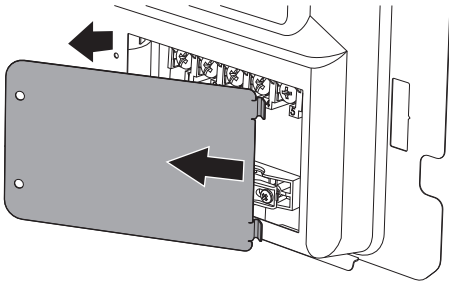
Adgang til klemkassen (kun på nogle modeller)

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

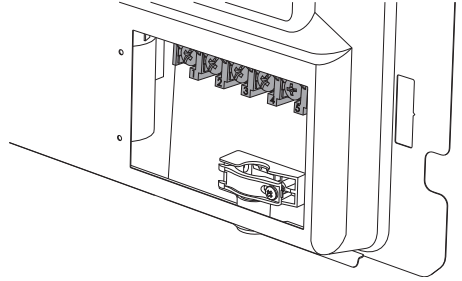
1. Fjern skruberne som fastgør lågen til bagskærmen.



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

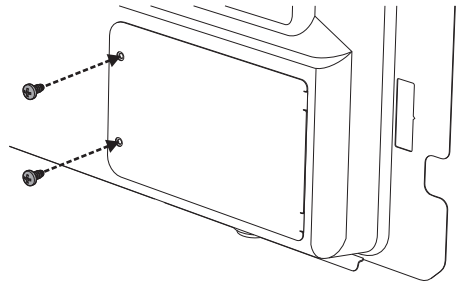


3. Fortsæt med at installere forsyningskablet.



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.





5.5 Til installatøren

- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen. Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet til det elektriske net.
- Apparatet skal installeres ifølge installationsskemaerne.
- 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 udførelse 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.