

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>329</b>	Brug af opbevaringsrummet (hvis til stede)	341
Generelle sikkerhedsanvisninger	329	Brug af ovnen	341
Installation	333	Digital programmeringsenhed	342
Apparatets formål	334	Gode råd til tilberedningen	343
Denne brugermanual	334	Vejledende tilberedningstabel (multifunktionsovn)	344
Producentens ansvar	334	Vejledende tilberedningstabel (hjælpeovn)	345
Identifikationsskilt	335	Vejledende tilberedningstabel (lodret ovn)	346
Bortskaffelse	335	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	335	<b>346</b>	
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	335	Rengøring af apparatet	346
For energibesparelse	335	Rengøring af kogepladen	346
Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	335	Knapper	347
Lyskilder	336	Rengøring af låger	347
Sådan læser du brugermanualen	336	Rengøring af ovnrummet	349
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>336</b>	Rengøring af den øverste del af ovnrummet (kun på enkelte modeller/ovnrum)	349
Generel beskrivelse	336	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	350
Kogeplade	337	Særlig vedligeholdelse	351
Betjeningspanel	337	<b>INSTALLATION</b>	<b>351</b>
Andre dele	338	Gastilslutning	351
Tilbehør	338	Gastyper og brugslande	355
<b>ANVENDELSE</b>	<b>339</b>	Tabeller over egenskaber for blus og dyser	355
Indledende indgreb	339	Placering	356
Anvendelse af tilbehøret	339	Elektrisk tilslutning	358
Brug af kogepladen	340	Til installatøren	358

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)

## BEMÆRKNINGER

### Generelle sikkerhedsanvisninger

#### Skader på personer

- **ADVARSEL:** 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.

- ADVARSEL: Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på en kogeplade kan være farligt og kan forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammen for eksempel med et låg eller et tæppe.
- Apparatet bliver meget varmt under brug. Undgå at røre ved varmeelementerne inde i ovnen/ovnene.
- 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.
- Overfladerne inde i opbevaringsrummet (hvor monteret) kan blive varme.
- Åbn ikke opbevaringsrummet (hvor monteret) når ovnen er tændt, eller stadig varm.
- Genstandene inde i opbevaringsrummet (hvor monteret) kan være meget varme efter brug af ovnen.

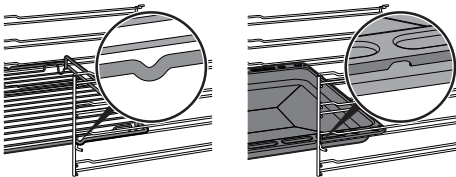
- Læn eller sæt dig ikke på apparatets åbne låge.
- Sluk apparatet efter brugen.
- Træk aldrig i kablet for at hive stikket ud (hvor monteret).
- ANVEND ELLER OPBEVAR IKKE BRÆNDBARE MATERIALER I OPBEVARINGSRUMMET (HVIS TIL STEDE) ELLER I NÆRHEDEN AF APPARATET.
- BRUG IKKE AEROSOLER I NÆRHEDEN AF APPARATET, 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.
- Rengør ikke apparatet, mens det stadig er varmt eller i funktion.
- Før ethvert indgreb på apparatet skal man deaktivere den elektriske hovedforsyning.
- ADVARSEL: Inden man udskifter det indvendige ovnlys, skal man sørge for, at apparatet er slukket og frakoblet strømforsyningen eller, at hovedafbryderen er blevet deaktiveret.
- Lamperne anvendt i apparatet er specifikke lamper til husholdningsmaskiner, brug dem ikke til belysning i hjemmet.
- 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.
- ADVARSEL: Brugen af et gaskomfur fører til produktion af varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i rummet, hvor det er installeret. Sørg for god udluftning i køkkenet, især når apparatet er i brug: Hold de naturlige udluftningsåbninger åbne eller installer en mekanisk udluftningsanordning.
- Intensiv og langvarig brug af apparatet kan kræve yderligere udluftning, for eksempel at åbne et vindue eller mere effektiv udluftning, for eksempel ved at øge den mekaniske udsugnings effekt.

### 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.
- 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.



- **ADVARSEL:** Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger med fedt eller olie. Brandfare. 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.
- Fjerne 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.
- Om nødvendigt kan man bruge risten til bradepanden (følger med eller sælges separat afhængigt af modellerne) ved at placere den på bunden som hjælp til tilberedningen.
- 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.
  - Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder klor, ammoniak eller blegemiddel på stål eller overfladebehandlede dele med metalliske overflader (f.eks. anodisering, fornikling, forkromning).
  - Vask ikke aftagelige dele såsom kogepladens riste, brænderkronerne og brænderdækslerne i opvaskemaskinen.
  - Brug ikke den åbne dør som håndtag til at placere apparatet i skabet.
  - Pres ikke for hårdt på den åbne låge.
  - Kontrollér, at der ikke sidder fastklemte genstande i lågerne.
  - Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.
  - Sprøjt ikke rengøringsmidler direkte på lågen, de kan sive ind i steder, der er svære at skylle, og med tiden kan de fremkalde en reaktion på malede paneler eller stål.

## Installation

- **DETTE APPARAT MÅ IKKE**

## INSTALLERES PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.

- Dette apparat må ikke installeres på en sokkel.
- Brug ikke håndtaget til at løfte eller flytte dette apparat.
- 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.
- 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 stålør og 1,5 meter for gummislanger.
- Gastilslutningsrørene må aldrig

komme i kontakt med en bevægelig del af indbygningsmodulet (for eksempel en skuffe) og må aldrig passere, hvor de kan blive trykket.

- 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.
- Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, med en kontaktafstand, der helt afbryder strømmen under

overspændingskategori III betingelser i overensstemmelse med reglerne for installation.

- Dette apparat kan anvendes op til en maksimal højde på 2000 meter over havets overflade.

### **For dette apparat**

- Lågerne med sidelæns åbning låser ikke i sidelæns retning under åbning, og de vil muligvis have tendens til at lukke sig. Vær yderst opmærksom på ikke at røre ved den indvendige rude under brugen for at undgå forbrændinger.

### **Apparatets formål**

Dette apparat er beregnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet. Enhver anden anvendelse er ukorrekt. Desuden må det ikke anvendes:

- i medarbejderkøkkenet i butikker, på kontorer og i andre arbejdsmiljøer;
- på gårde/ bondegårdsferiesteder;
- af gæster på hoteller, moteller og indkvarteringsområder;
- på bed and breakfasts.

### **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.

### **Producentens ansvar**

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for

skader på personer eller ejendom, som skyldes:

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

## Identifikationsskilt

Identifikationsskiltet indeholder de tekniske data, serienummeret og mærkningen.

Identifikationsskiltet må aldrig fjernes.

## 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.



### Elektrisk spænding Fare for dødeligt elektrisk stød

- Deaktiver hovedstrømforsyningen.
- Fjern forsyningskablet fra det elektriske anlæg.

For bortskaffelse af apparatet:

- Tag det elektriske strømforsyningskabel ud, og fjern det.
- 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 apparatets emballage 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.

## 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.

## For energibesparelse

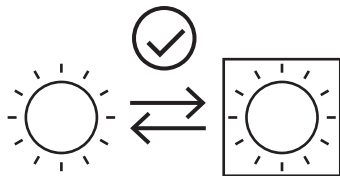
- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frose fødevarer optøs inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- Det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

## Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand

De tekniske data i forbindelse med forbrug i en tilstand, hvor apparatet er slukket/i standby, kan indhentes på webstedet [www.smeg.com](http://www.smeg.com) på siden, som er dedikeret til det pågældende 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".

## Sådan læser du brugermanualen

Denne brugermanual anvender de følgende læsekonventioner:



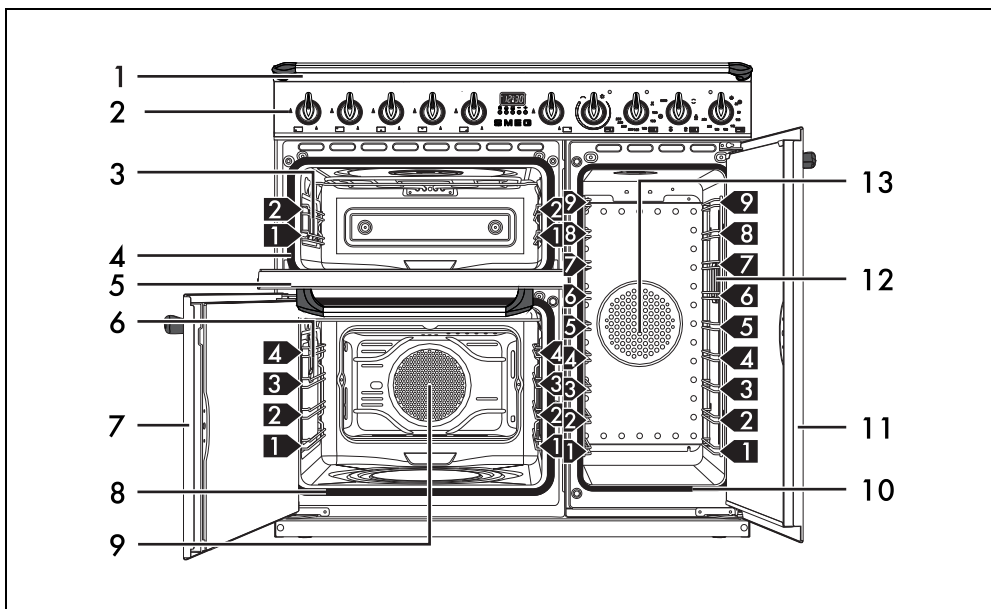
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

## BESKRIVELSE

### Generel beskrivelse



1 Kogeplade

2 Betjeningspanel

3 Lampe til hjælpeovn

4 Tætningsliste til hjælpeovn

5 Låge til hjælpepeovnen

6 Lampe til multifunktionsovn

7 Låge til multifunktionsovn

8 Pakning til multifunktionsovn

9 Ventilator

10 Tætningsliste til lodret ovn

11 Låge til lodret ovn

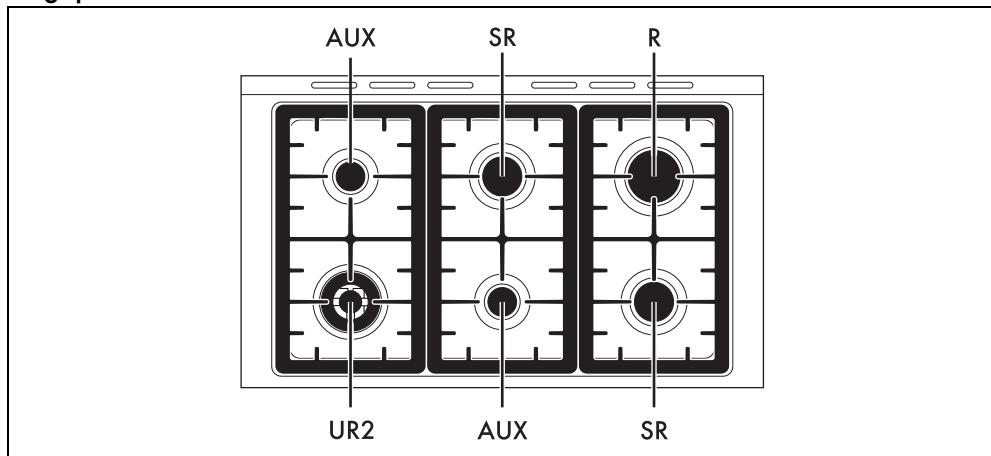
12 Lampe til lodret ovn

13 Ventilator til lodret ovn

**1,2,3** Rille til ramme



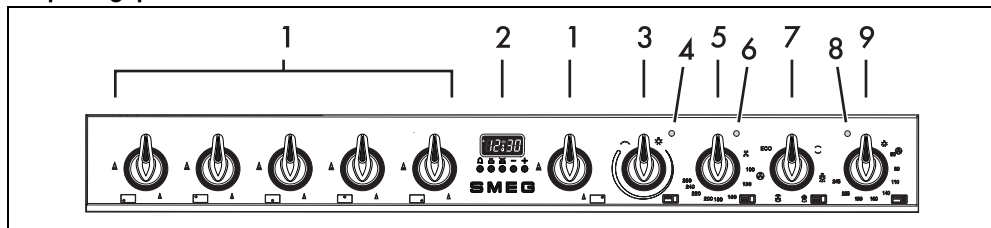
# Kogeplade



AUX = Hjælpeblus  
SR = Halvhurtigt blus

R = Hurtigt blus  
UR2 = Ekstra hurtigt blus

## Betjeningspanel



### 1 Knapper til kogepladens blus

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

### 2 Ur med programmeringsenhed

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



Uret med programmeringsenhed fungerer kun på den nederste multifunktionsovn.

### 3 Knap til variabel grill på hjælpeovn

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

### 4 Kontrollampe til variabel grill på hjælpeovn

Tændes for at signalere, at hjælpeovnen 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.

### 5 Temperaturknap til venstre multifunktionsovn

Med denne knap er det muligt at vælge temperatur for tilberedning og for Vapor Clean. Drej knappen med uret til den ønskede værdi mellem minimum og maksimum.

### 6 Kontrollampe til venstre multifunktionsovn

Tændes for at signalere, at ovnen er under opvarmning. Slukkes når den valgte temperatur er opnået. De regelmæssige mellemrum viser, at temperaturen i ovnen holdes konstant.

## 7 Funktionsvælgerknop til venstre multifunktionsovn

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

## 8 Kontrollampe til lodret ovn

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.

## 9 Temperatur-/funktionsvælgerknop til lodret ovn

Tænder lyset inde i ovnrummet eller starter varmlufts-elementerne ved en temperatur som er på mindst 50° C og højst 245° C.

## Andre dele

### Positionsriiler

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

### Afkølingsventilator



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



Bloker ikke åbningerne, ventilations- og udluftningsspalterne.

## Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes:

- Multifunktionsovn: når der vælges en vilkårlig funktion, undtaget funktionen **ECO**.
- Hjælpeovn: når knappen for den indstillelige grill drejes til symbolet  eller til tilberedningstemperatur.
- Lodret ovn: når temperatur-/funktionsvælgerknappen drejes til symbolet  eller til tilberedningstemperatur.

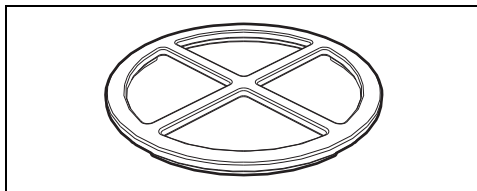
## Tilbehør

- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med

fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.

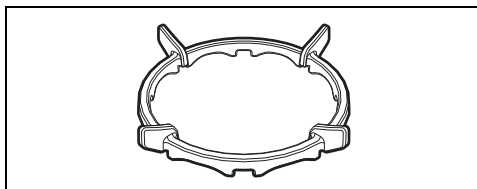
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

### Reduktionsrist



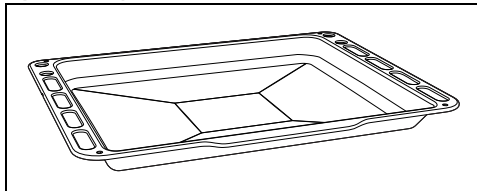
Anvendes når man bruger små gryder.

### Reduktionsrist



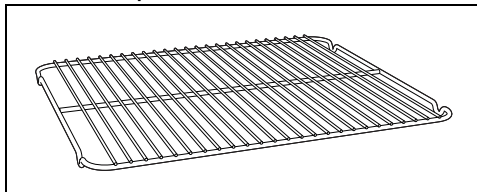
Anvendes når man bruger Wok-gryder.

### Dyb bradepande



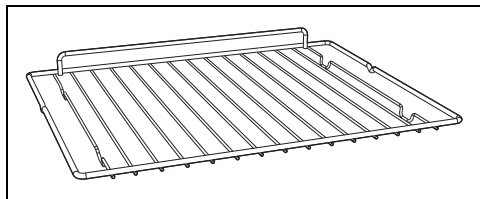
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager, småkager...

### Rist til bradepande



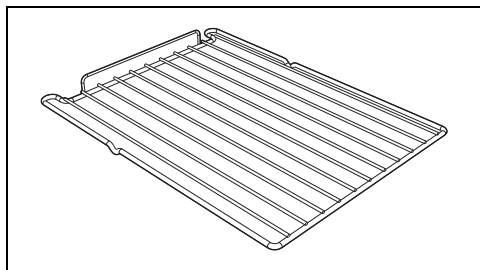
Placeres på bradepanden, praktisk til tilberedning af retter, som kan dryppe.

## Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

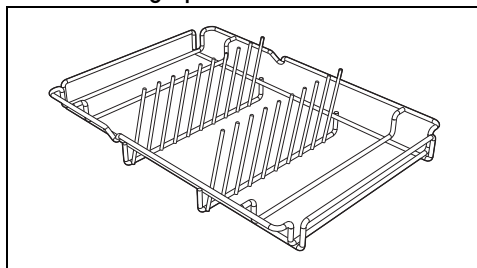
## Lodret ovnrister



Anvendes til støtte af beholdere med mad under

tilberedning.

## Rist til køkkengrej



Nyttig til at opvarme køkkengrejet.

# ANVENDELSE

## Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
- Fjern eventuelle etiketter (undtagen identifikationsskiltet) fra tilbehøret og hylderne.
- Tag al tilbehør ud af ovnen, og vask det (se kapitel "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE").

## Første opvarmning

1. Indstil en tilberedning på mindst en time (se afsnit "Brug af ovnen").
2. Opvarm ovnrummet i tom tilstand til maksimal temperatur for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

I løbet af ovnens opvarmning

- udluft rummet;
- bliv ikke stående.



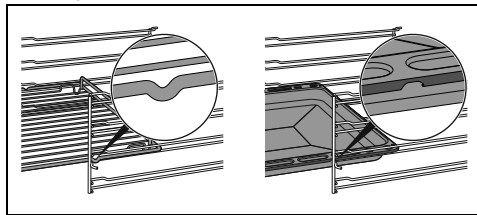
Udfør den første opvarmningscyklus for hvert ovnrum i apparatet.

## Anvendelse af tilbehøret

### Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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



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

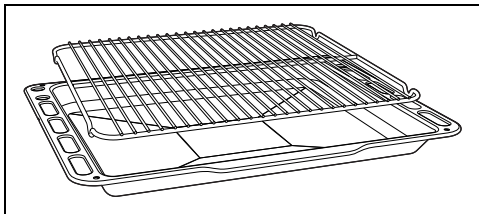


Vask bradepanderne, inden du bruger dem første gang, for at fjerne eventuelle rester fra fabrikationen.

### Rist til bradepande

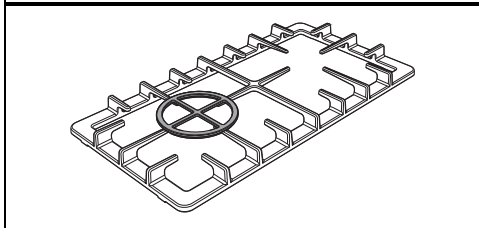
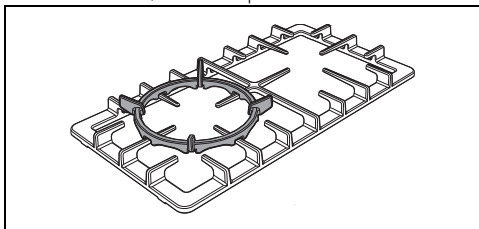
Risten til bradepanden indsættes i bradepanden. På denne måde er det muligt at

opsamle fedtet separat fra maden, som skal tilberedes.



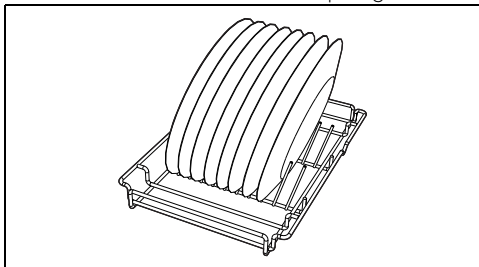
### Reduktionsriste

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



### Rist til køkkengrej

1. Indsæt risten til køkkengrej uden tallerkener i sideovnen på første rille.
2. Placér tallerkenerne som vist på figuren.




3. Opvarm ovnen til en temperatur, som ikke overstiger 50° C i ikke længere end 15 minutter.
4. Ved endt opvarmning trækkes støtten let ud, men forbliver på skinnerne.

5. Sørg for at støtten er stabil og træk tallerkenerne ud.



Brug passende grillhandsker under håndtering af køkkengrej.


## 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.

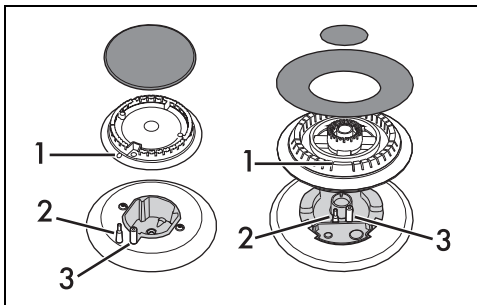
Vent et øjeblik, og gentag handlingen. Hold knappen inde i længere tid.



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, et mindre gasforbrug og undgå at beskadige kogepladen, 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.

Blus	Grydens eller pandens diameter
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

## Brug af opbevaringsrummet (hvis til stede)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

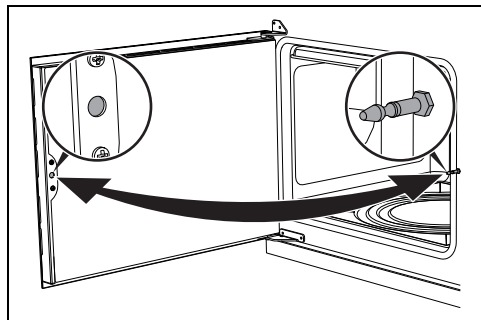
Nederst på komfuret findes opbevaringsrummet. Det åbnes ved at trække det mod dig selv. Det kan anvendes til opbevaring af gryder og metalgenstande, som er nødvendige ved brugen af apparatet.

## Brug af ovnen



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

## Åbning og lukning af lågen på multifunktionsovn



Multifunktionsovnene er udstyret med en låge med sidelæns åbning. Man skal trække ovnlågens håndtag ind imod sig, for at åbne. For at lukke igen, skal lågerne skubbes i, indtil der høres et mekanisk "klik".

## Tænding af ovnen

For at tænde ovnen:

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.

## Liste over traditionelle tilberedningsfunktioner



På enkelte modeller findes ikke alle funktioner.

### STATISK



Traditionel tilberedning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ideel til at tilberede stege, fedt kød, brød, tærter med fyld.

### BUNDEVARME VARMLUFT



Gør det muligt hurtigt at afslutte tilberedningen af mad, som er steget udenpå, men ikke indeni. Ideel til quiches, egnet til alle andre typer retter.

### GRILL



Giver mulighed for gode grill- og gratineringsresultater. Bruges ved afslutning af tilberedning til at give retten en ensartet lysebrun farve.

### HURTIG OPTØNING



Aktivering af blæseren alene muliggør hurtig optøning af alle typer mad takket være ensartet fordeling af luft ved omgivelsestemperatur inde i ovnrummet.

### VENTILERET



Intens og ensartet tilberedning. Ideel til småkager, tærter og tilberedning på flere niveauer.

### VARMLUFT



Varmen fordeles hurtigt og ensartet. Egnet til alle retter, ideel til at tilberede på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

## ECO

### ECO

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

Den anbefales til alle fødevarer undtaget de som kan generere 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.



I ØKO-funktion er tilberedningstiderne (og en eventuel forvarmning) længere og kan afhænge af mængden af fødevarer, der er indsat i ovnrummet.


## VAPOR CLEAN (kun på enkelte modeller)



Denne funktion letter rengøringen ved virkningen fra damp som genereres af en lille mængde vand, som hældes på den tilhørende fordybning i bunden.


## Digital programmeringsenhed



 Knap til timer med minuttæller


 Knap for tilberedningsvarighed



 Knap for afslutning af tilberedning

 Værdireduceringsknap

 Værdiforøgelsesknap




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  og  er det muligt at indstille klokkeslættet. Hold knappen nede for at gå hurtigt frem.
3. 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 .
2. Drej på knapperne  eller  for at indstille varigheden.
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 **A**.
4. Ved endt tilberedning deaktiveres varmelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet **A** blinker, og der aktiveres et lysignal.


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





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




 For at se den resterende tilberedningstid skal man trykke på knappen .




 For at nulstille den indstillede programmering skal man trykke samtidigt på knapperne  og . Det vil efterfølgende være nødvendigt at slukke ovnen manuelt.

### Programmeret tilberedning


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

- Indstil en tilberedningsvarighed som beskrevet i det foregående afsnit Tidsindstillet tilberedning.
- Tryk på knappen . På displayet vises tidspunktet for endt tilberedning (det aktuelle klokkeslæt plus varigheden af tilberedningen).
- Drej på knapperne  eller  for at indstille tidspunktet for endt tilberedning.
- Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolet .
- Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker, og der aktiveres et lydsignal.




 For at nulstille den indstillede programmering skal man trykke samtidigt på knapperne  og . Det vil efterfølgende være nødvendigt at slukke ovnen manuelt.

 For at se den resterende tilberedningstid skal man trykke på knappen . For at vise tidspunktet for tilberedningens afslutning skal man trykke på knappen .


### 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.

- Ved tryk på knappen  viser displayet  og kontrollampen  som blinker.
- Drej på knapperne  eller  for at indstille varigheden.
- 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 lydsignal ved afslutningen af den indstillede tid.

- Tryk på knappen for reducere  for at slukke lydsignalet.

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


 Tryk på knappen  for at se den resterende tid.

### Annullering af indstillede data

Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille de indstillede programmeringer.

### Indstil volumen på lydsignalet

Lydsignalet kan varieres med 3 toner.

Mens lydsignalet er i funktion skal man trykke på knappen  for at ændre indstilling.

### Gode råd til tilberedningen

#### Generelle råd

- Brug en ventileret funktion for at opnå en ensartet tilberedning på flere niveauer.
- Det er ikke muligt at reducere tilberedningstiden ved at hæve

temperaturen (maden kan være meget bagt/stegt udenpå og for lidt indvendigt).

### Råd om tilberedning af kød

- Tilberedningstiden varierer afhængigt af tykkelsen, af madens kvalitet og af personlig smag.
- Vend maden for at brune begge sider.
- 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 (hvis installeret), anbefales det at forvarme ovnrummet inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktion anbefales det at indstille temperaturen 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.
- 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.

### Råd om tilberedning på to riller:

- Vi anbefaler, at man anskaffer 2 riste (kan bestilles hos de autoriserede servicecentre).
- For at lette luftflowet skal man anbringe bageforme/kasseroller midt på ristene og sikre sig, at deres bredde/diameter ikke overstiger 30 cm.
- Placér ristene, så der er et mellemrum imellem dem.
- Alt efter fødevareren og forøgelsen af belastningen inden i ovnrummet kan tilberedning på to riller kræve nogle flere minutters tilberedning i forhold til tilberedning på en enkelt rille.
- De egnede funktioner til tilberedning på to riller er VARMLUFT og BUNDEVARME VARMLUFT.

### 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.
- De mest følsomme dele kan dækkes af sølvpapir.
- For en god hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.

## Vejledende tilberedningstabel (multifunktionsovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)
Lasagne	3 - 4	STATISK	1	220 - 230	45 - 50
Ovnbagt pasta	3 - 4	STATISK	1	220 - 230	45 - 50
Kalvesteg	2	VARMLUFT	2	180 - 190	90 - 100
Svinekød	2	VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80
Pølser	1,5	VENTIL. GRILL	3	260	15
Roastbeef	1	VARMLUFT	2	200	40 - 45
Stegt kanin	1,5	VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80

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



Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)	
Kalkunfilet	3	VARMLUFT	2	180 - 190	110 - 120	
Nakkesteg	2 - 3	VARMLUFT	2	180 - 190	170 - 180	
Stegt kylling	1,2	VARMLUFT	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>1. side</b>	<b>2. side</b>
Svinekoteletter	1,5	VENTIL. GRILL	3	260	15	5
Spareribs	1,5	VENTIL. GRILL	3	260	10	10
Bacon	0,7	GRILL	4	260	7	8
Svinefilet	1,5	VENTIL. GRILL	3	260	10	5
Oksefilet	1	GRILL	4	260	10	7
Lakseørred	1,2	VARMLUFT	2	160 - 170	35 - 40	
Havtaske	1,5	VARMLUFT	2	160 - 170	60 - 65	
Pighvar	1,5	VARMLUFT	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	VENTILERET	2	260	8 - 9	
Brød	1	VARMLUFT	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	VARMLUFT	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kage	1	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Tærte	1	STATISK	2	170	30 - 40	
Ricotta-tærte	1	VARMLUFT	2	160 - 170	55 - 60	
Fyldte tortellini	1	VARMLUFT	2	160	20 - 25	
Sandkage	1,2	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1,2	VARMLUFT	2	180	80 - 90	
Lagkagebunde	1	VARMLUFT	2	150 - 160	55 - 60	
Riskage	1	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	VARMLUFT	2	160	30 - 35	
Tiderne, som er angivet i tabellen, indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.						

DA

## Vejledende tilberedningstabel (hjælpeovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)	
Pølser	1,5	GRILL	2	MAKS.	13 - 15	
					<b>1. side</b>	<b>2. side</b>
Svinekoteletter	1,5	GRILL	2	MAKS.	15	5
Tiderne, som er angivet i tabellen, indeholder ikke forvarmningstid og er vejledende.						

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)	
Spareribs	1,5	GRILL	2	MAKS.	10	10
Bacon	0,7	GRILL	2	MAKS.	7	8
Svinefilet	1,5	GRILL	2	MAKS.	10	5
Oksefilet	1	GRILL	2	MAKS.	10	7

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

## Vejledende tilberedningstabel (lodret ovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)	
Stegt kylling	1,1 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	190	80	
Frossen pizza	0,3 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	230	10	
Focaccia	0,6 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	180-190	30 - 45	
Ristede skiver brød	0,2 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	180	3 - 5	
Brioche	0,4 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	160	25	
Småkager	0,4 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	160	23	
Sandkage	1 x 4	VARMLUFT	2-4-6-8	160	60	

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

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Rengøring af apparatet



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

## 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.

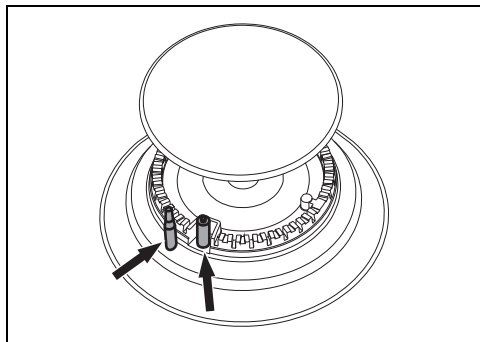
## Brænderdæksler og møtrikker

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.

### 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.



### Knapper



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 man trækker dem ud af deres leje.

### Rengøring af låger

#### Rengøring af ovnlågens ruder

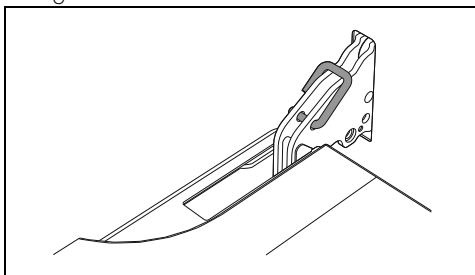
Vi anbefaler, at ovnlågens ruder altid holdes rene. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et almindeligt rengøringsmiddel.

#### Afmontering af låge (kun hjælpeovn)

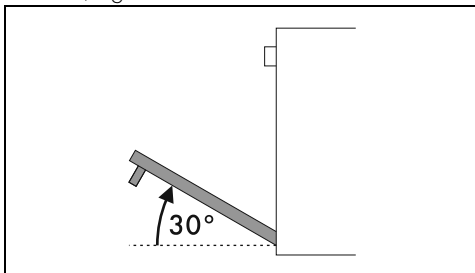
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

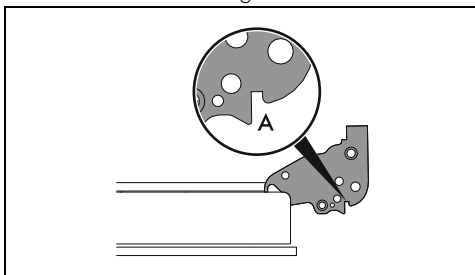
1. Åbn lågen helt, og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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.



4. Lågen sænkes nedad, og når den er på plads fjernes de små stifter fra hullerne i hængslerne.

#### Afmontering af de indvendige ruder

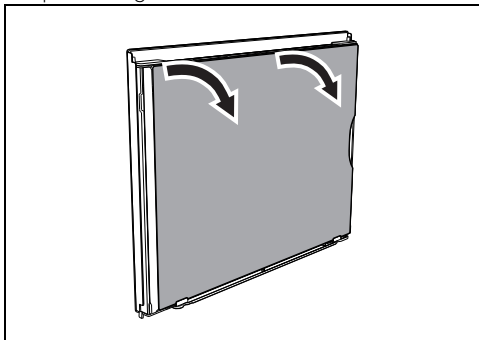
For at lette rengøringen kan man afmontere de indvendige ruder, der udgør lågen.



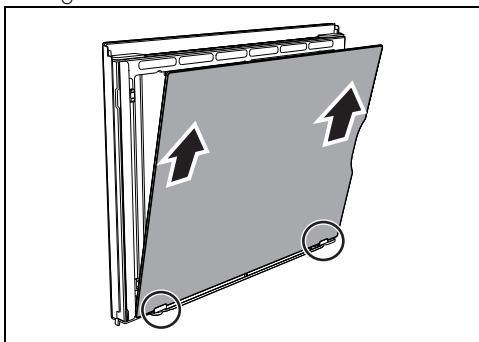
Brug sugende køkkenrulle til rengøringen. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.

## Låge til multifunktionsovn

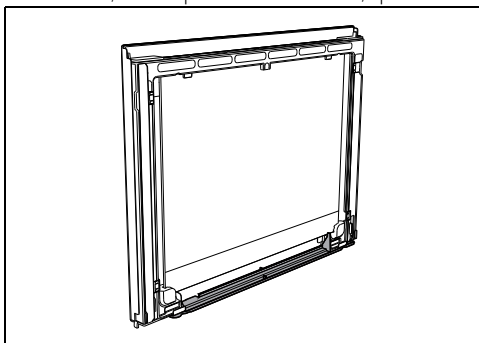
1. Fjern den indvendige rude ved at trække forsigtigt i den øverste del i den pilenes retning, så de 4 stifter frigøres fra deres plads i lågen.



2. Træk derefter ruden opad idet du er opmærksom på beslagene i bunden af lågen.

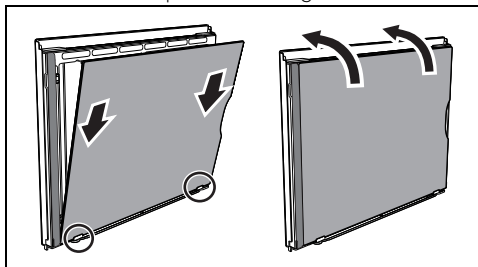


3. Når det indvendige glas er fjernet, kan listerne, som opsamler dråberne, fjernes.



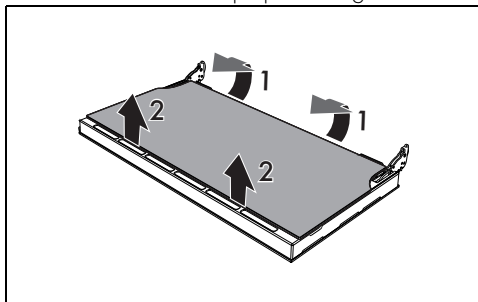
4. Sæt den indvendige rude på plads i beslagene efter rengøring. Sørg for at centrere og monter de 4 stifter i deres lejer

på lågen, idet du bruger listerne til højre og venstre for optimal isætning.

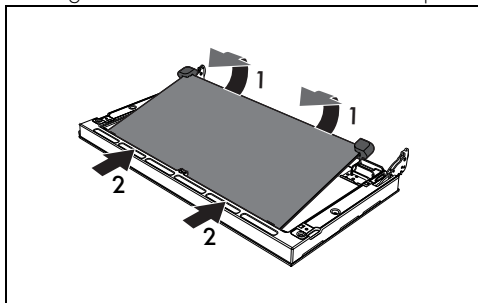


## Låge til hjælpeovnen

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).
2. Efterfølgende trækkes opad på den forreste del af ruden (2). På denne måde løsnes de 4 stifter fra deres lejer på ovenlågen.

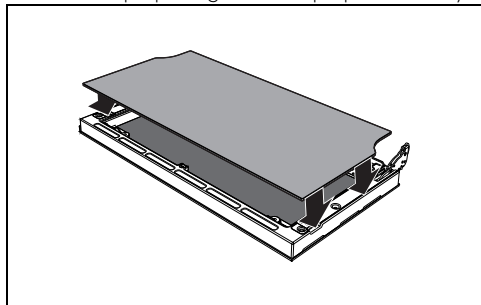


3. Tag mellemruden af ved at løfte den opad.



4. Sæt mellemglassene i efter rengøring.

5. Indsæt den indvendige rude igen og sørg for at centrere og sætte de 4 stifter ned i deres lejer på lågen, ved hjælp af et let tryk.



## Rengøring af ovnrummet

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

- lågen;
- støtterammerne til riste/bradepander.



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

## Tørring

Tilberedningen af retter danner fugt inden i ovnrummet. Dette er et helt normal fænomen, som ikke forringer apparatets korrekte funktion. Ved afslutningen af hver tilberedning:

1. Lad apparatet afkøle;
2. fjern snavset fra ovnrummet;
3. tør ovnrummet med en blød klud;
4. lad ovnlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

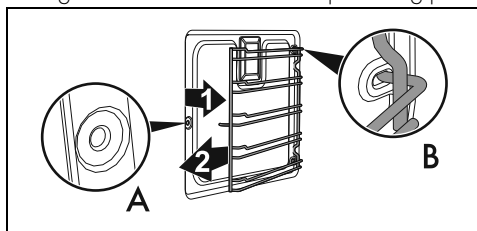
## Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

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

For at afmontere støtterammerne:

- Træk rammen mod det indvendige af ovnrummet, så den kobles fra fæstningen A,

og træk den derefter ud af lejerne bag på B.



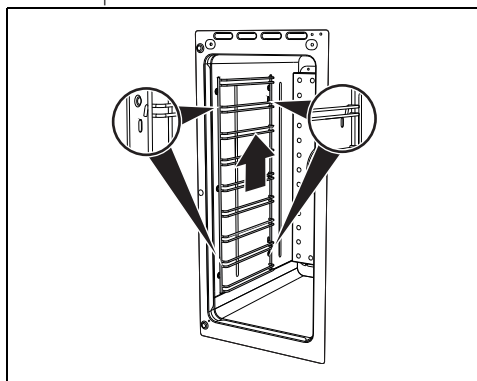
- Ved endt rengøring gentages de ovenfor beskrevne indgreb for genmontering af støtterammerne til riste/bradepander.

## Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander på lodret ovn

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

For at afmontere støtterammerne:

- Drej rammen opad så den frigøres fra sidelejerne.



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

## Rengøring af den øverste del af ovnrummet (kun på enkelte modeller/ovnrum)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



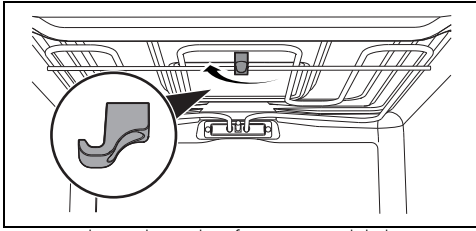
Ukorrekt anvendelse  
**Risiko for skader på apparatet**

- Bøj ikke modstanden for meget under rengøringen.

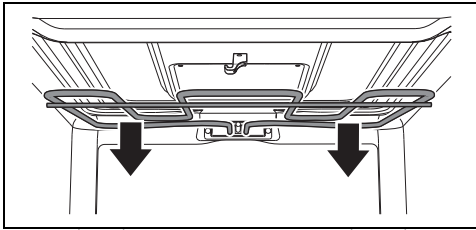
Apparatet er udstyret med et drejeligt varmeelement, som gør rengøring af den

øverste del af ovnen nemmere.

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



2. Sænk modstanden forsigtigt indtil den standser.



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

## Vapor Clean (kun på enkelte modeller)



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.



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

## Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
- Fjern temperatursonden, hvis monteret.
- Fjern de selvrensende paneler, hvis monterede.
- Hæld ca. 120 cc 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.



Spray ikke på afskærmningen, hvis den er beklædt med selvrensende materiale.

- 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  eller  (hvis til stede).
2. Drej temperaturknappen til symbolet .
3. Lad rengøringscyklussen virke i 18 minutter.

## Afslutning af Vapor Clean

1. Drej funktionsknappen til position 0 for at afslutte funktionen.
2. Åbn lågen, og aftør det mindre genstridige snavs med en mikrofiberklud.
3. På mere genstridige skorper skal du bruge en slibefri svamp med messingtråde.
4. I tilfælde af fedtrest er det muligt at anvende særlige produkter til rengøring af ovne.
5. Fjern det overskydende vand inde i ovnrummet.
6. Afmonter de selvrensende paneler (hvor monteret) og støtterammerne til riste/plader.

For en større hygiejne og for at undgå at madvarerne får en ubehagelig lugt:

- anbefales det at tørre ovnrummet med en ventileret funktion ved 160 C i ca. 10 minutter.
- Såfremt der findes selvrensende paneler, anbefales det at udføre en tørring af ovnrummet samtidig med en katalysecyklus.



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.


## Særlig vedligeholdelse

### Gode råd til vedligeholdelse af tætningen

Tætningen skal være blød og elastisk.

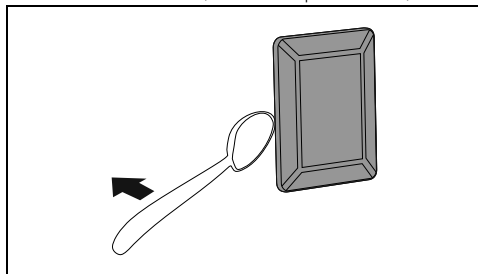
- For at holde tætningslisten ren bruges en svamp, som ikke ridser, og der vaskes med lunkent vand.


### Udskiftning af pæren til ovnlyset

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

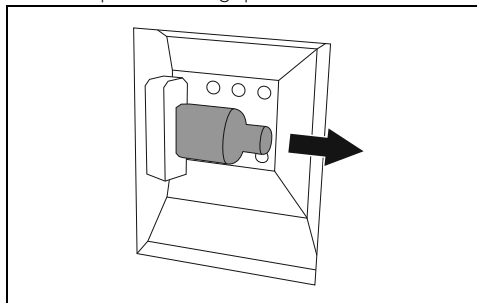
- Deaktivér apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.


1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.
2. Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
3. Fjern dækslet over pæren ved hjælp af et køkkenredskab (for eksempel en ske).



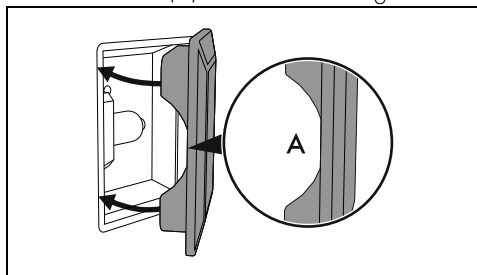
 Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

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 formpresningen inde i ruden (A) vende ud mod lågen.




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

## INSTALLATION

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

 Ved installation i UK henvises til det medfølgende ark „Local installation specification for UK gas appliances“.

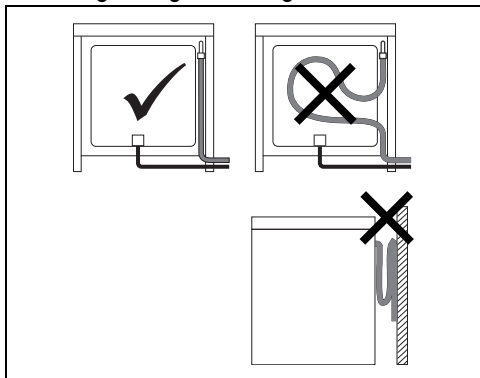
### Gastilslutning

 Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Tilslutningen til gasnettet kan udføres ved hjælp af et ubrudt, fleksibelt stålør under overholdelse af forskrifterne, som er fastlagt af de gældende standarder. For forsyning med andre gastyper

henvises til kapitel „Tilpasning til forskellige gastyper“. Apparatets samlestykke for gas 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.



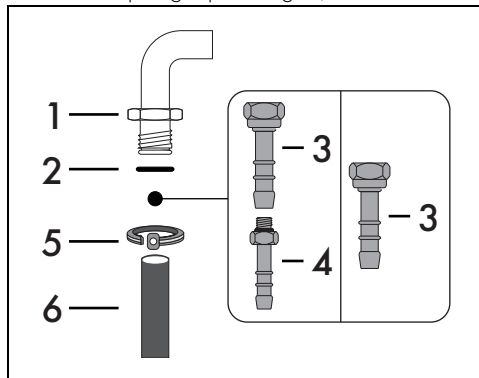
Tilslutning med gummislange i overensstemmelse med gældende standarder kan kun udføres, hvis slangen kan inspiceres i hele dens længde.



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

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

standard er præget på slangen).

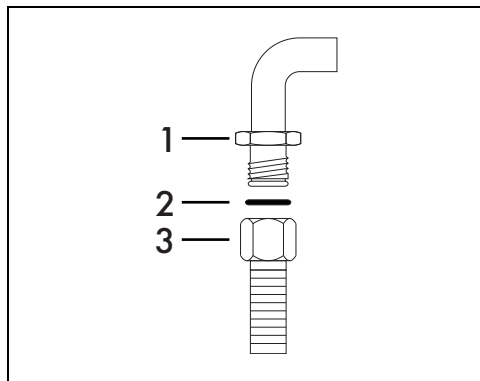


Skru omhyggeligt slangeholderen 3 på apparatets gastilslutning 1 (1/2" ISO 228-1 gevind) med pakningen 2 imellem. Det er, afhængigt af diameteren på det anvendte gasrør, muligt også at skru slangeholderen 4 på slangeholderen 3.

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

## Tilslutning med fleksibelt stålør

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



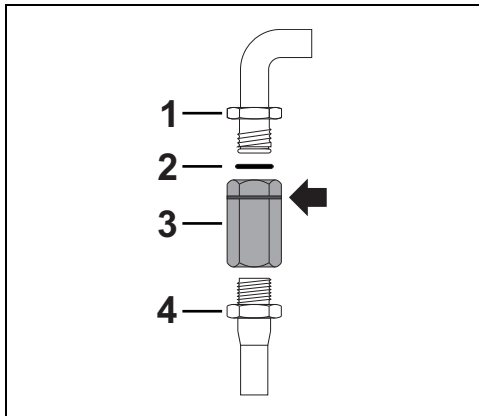
Skru omhyggeligt samlestykket 3 fast på apparatets gastilslutning 1 og altid med den medfølgende pakning 2 imellem.

## Tilslutning med bøjeligt stålør med bajonetsamlestykke

Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et bøjeligt stålør med bajonetsamlestykke, som er



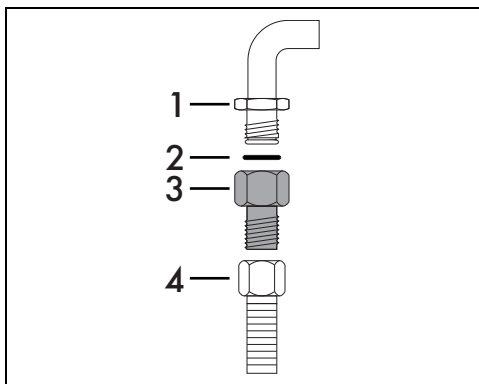
i overensstemmelse med B.S. 669.



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

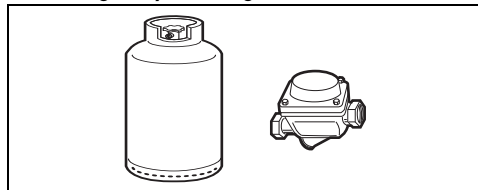
### Tilslutning med fleksibelt stålrør med konisk samlestykke

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



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

### Tilslutning til flydende gas



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

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

### Udluftning af lokaler

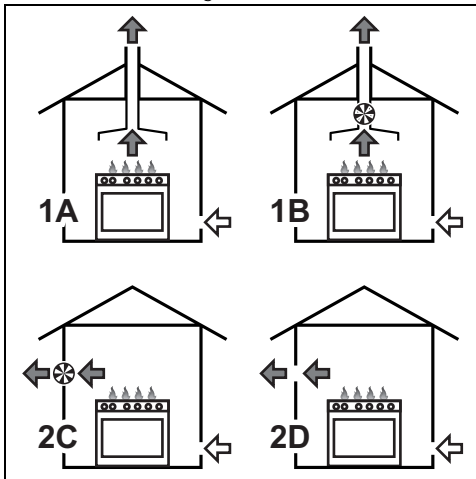
Apparatet må kun installeres i lokaler med permanent udluftning, som foreskrevet af de gældende standarder. I lokalet hvor apparatet er installeret, skal der kunne strømme så meget luft igennem, som er påkrævet for en almindelig gasforbrænding og for den nødvendige udluftning af samme lokale. Rillerne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

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

### Udledning af forbrændingsprodukter

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

Efter endt indgreb skal installatøren udstede en



- 1 Aftræk ved hjælp af emhætte
- 2 Aftræk ved mangel på emhætte
- A Aftræk i enkelt skorsten med naturlig cirkulation
- B Aftræk i enkelt skorsten med elektroventilator
- C Aftræk direkte til udvendige omgivelser med elektroventilator på væg eller rude
- D Aftræk direkte til udvendige omgivelser på væg



Luft



Forbrændingsprodukter

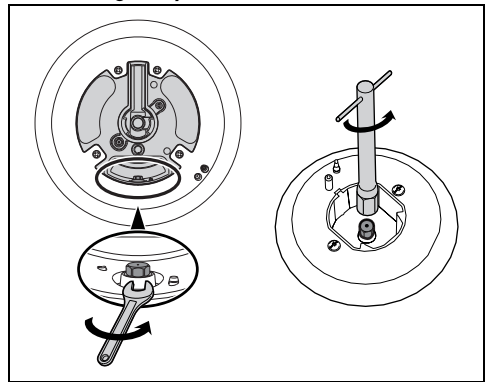


Elektroventilator

### Tilpasning til forskellige gastyper

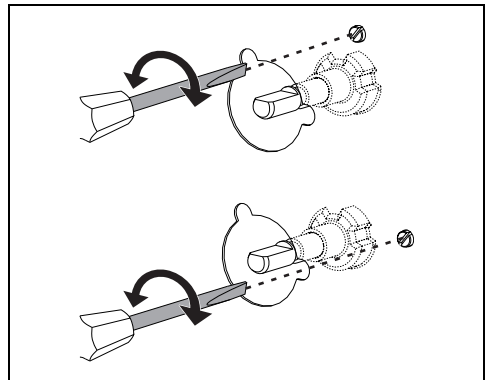
Hvis der anvendes andre typer gas, skal man udskifte blussenes dyser og indstille minimumsflammen på gashanerne.

### Udskiftning af dyser



1. Fjern ristene, og fjern alle møtrikkerne og brænderdækslerne for at få adgang til bluskopperne.
2. Brug en skruenøgle på 7mm til at udskifte dyserne afhængigt af den type gas, som skal anvendes (se "Tabeller over egenskaber for blus og dyser").
3. Placér blussene korrekt i deres lejer.

### Minimumsindstilling for metangas eller bygas



Tænd for bluset, 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.

### Minimumsindstilling 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 smørefedt.



Gashanerne skal smøres af en specialiseret tekniker.

## Gastyper og brugslande

Gastype	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
<b>1 Metangas G20</b>										
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•							
<b>2 Metangas G20</b>										
G20 25 mbar										•
<b>3 Metangas G25.1</b>										
G25.1 25 mbar										•
<b>4 Metangas G2.350</b>										
G2.350 13 mbar									•	
<b>5 Flydende gas G30/31</b>										
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•	•	•	•				
G30/31 30/30 mbar							•	•		•
<b>6 Flydende gas G30/31</b>										
G30/31 37 mbar									•	
<b>7 Bygas G110</b>										
G110 8 mbar	•						•			

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

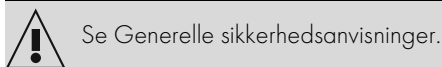
## Tabeller over egenskaber for blus og dyser

<b>1 Metangas G20 - 20 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nominel varmeeffekt (kW)	1,0	1,8	2,9	4,2
Dysediameter (1/100 mm)	72	97	115	145
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(Y)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200
<b>2 Metangas G20 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	1,8	2,9	4,2
Dysediameter (1/100 mm)	72	94	110	145
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200
<b>3 Metangas G25.1 - 25 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>UR2</b>
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	1,8	3,0	4,1
Dysediameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200

4 Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1,0	1,75	2,9	3,7
Dysediameter (1/100 mm)	94	120	165	190
Forkammer (præget på dysen)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200
5 Flydende gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1,0	1,8	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	131	218	291
Nominel effekt G31 (g/h)	71	129	214	286
6 Flydende gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	1,9	3,0	4,2
Dysediameter (1/100 mm)	50	65	81	95
Forkammer (præget på dysen)	-	-	-	-
Reduceret effekt (W)	450	550	900	1500
Nominel effekt G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominel effekt G31 (g/h)	79	136	214	300
7 Bygas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1,0	1,75	2,8	3,3
Dysediameter (1/100 mm)	145	185	260	340
Forkammer (præget på dysen)	(/8)	(/2)	(/3)	0190
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1000

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

## Placering



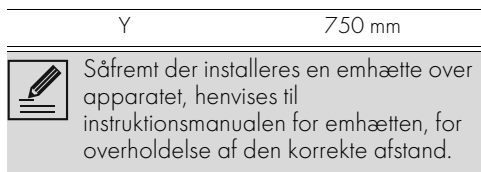
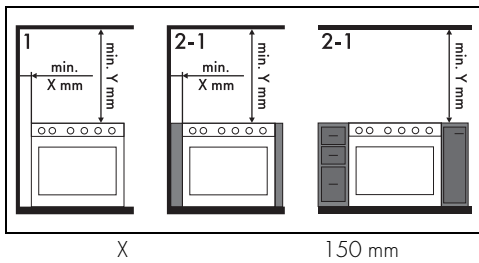
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:

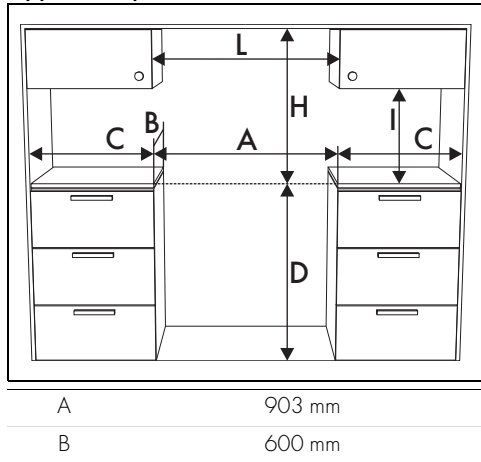
Klasse 1 Fri installation

Klasse 2 - underklasse 1 Indbygget

Apparatet kan anbringes op mod vægge, der er højere end køkkenbordet, med en afstand på mindst X mm fra apparatets side. Udhæng placeret over apparatets køkkenbord skal have en minimumsafstand fra dette, som er lig med Y mm.



## Apparatets pladsbehov

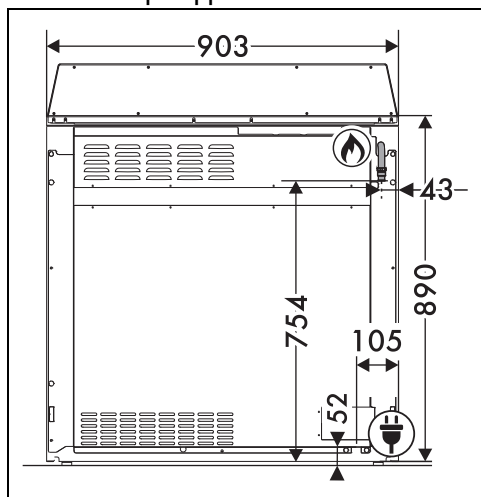


C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L <sup>2</sup>	903 mm

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

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

### Dimensioner på apparatet

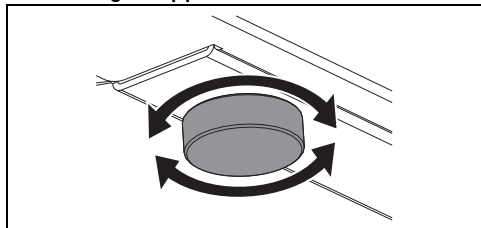


Position for gastilslutning



Position for elektrisk tilslutning

### Nivellering af apparatet



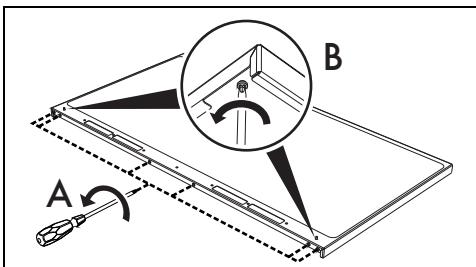
For at opnå større stabilitet er det af største vigtighed, at apparatet er korrekt nivelleret på gulvet:

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

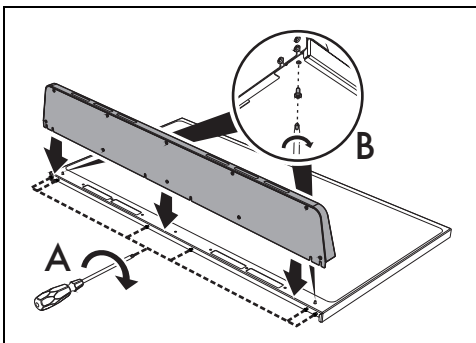
### Montering af kantlisten

Kantlisten skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

1. Løsn de 6 skruer (A) på bagsiden af kogepladen og afdrej de to skruer (B) nedenunder.

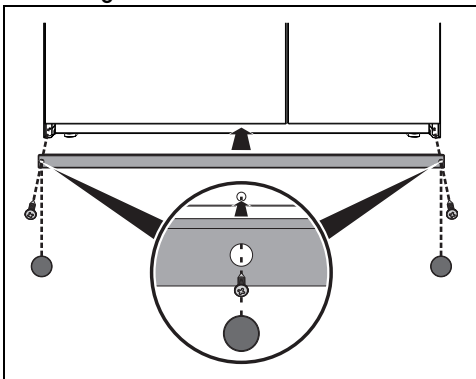


2. Placer kantlisten på pladen. Få de 6 nederste huller på kantlisten til at flugte med de 6 tidligere løsnede skraver bag på pladen.
3. Skru de 6 skraver på bag på pladen og de 2 skraver nedenunder.



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

### Montering af soklen



Soklen skal altid placeres og fastgøres korrekt på apparatet.

1. Placér soklen nedenunder den forreste del af apparatet.
2. Skru de to skruer i siden i for at fastgøre soklen til apparatet.
3. Dæk soklens huller med de medfølgende propper.



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



Den medfølgende sokkel er en integreret del af produktet. Det er nødvendigt at fastgøre den til apparatet inden det installeres.

## Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

### Generelle informationer

Kontrollér, at egenskaberne på det elektriske net passer til de data, der er angivet på skiltet. Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet kan fungere på følgende måder:

<b>220-240 V 1N<sup>~</sup></b> 3 x 6 mm <sup>2</sup> trepolet kabel	
<b>380-415 V 2N<sup>~</sup></b> 4 x 4 mm <sup>2</sup> firepolet kabel	
<b>220-240 V 2<sup>~</sup></b> 3 x 6 mm <sup>2</sup> trepolet kabel	
<b>220-240 V 3<sup>~</sup></b> 4 x 4 mm <sup>2</sup> firepolet kabel	
<b>380-415 V 3N<sup>~</sup></b> 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> femipolet kabel	



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.

### Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, som sikrer frakobling fra nettet med en kontaktåbning, som muliggør en komplet frakobling under betingelserne iht. overspændingskategori III og i overensstemmelse med installationsreglerne.

### For markedet i Australien/New Zealand:

Den indbyggede afbrydelse i den faste forbindelse skal opfylde kravene i standarden AS/NZS 3000.

### Til installatøren

- Hvis apparatet tilsluttes med stik, skal stikket altid være tilgængeligt efter installationen.
- Undgå at bukke eller indeklemme tilslutningskablet.
- 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.