

Indholdsfortegnelse

1 Bemærkninger	52
1.1 Generelle sikkerhedsanvisninger	52
1.2 Fabrikantens ansvar	56
1.3 Apparatets formål	56
1.4 Identifikationsskilt	56
1.5 Informationer om energiforbrug i slukket/standby tilstand	57
1.6 Denne brugermanual	57
1.7 Bortskaffelse	57
1.8 Sådan læser du brugermanualen	58
1.9 For energibesparelse	59
1.10 Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	59
2 Beskrivelse	60
2.1 Generel beskrivelse	60
2.2 Kogeplade	61
2.3 Betjeningspanel	61
2.4 Andre dele	62
2.5 Tilgængeligt tilbehør	63
3 Anvendelse	65
3.1 Første anvendelse	66
3.2 Anvendelse af tilbehøret	66
3.3 Brug af kogepladen	67
3.4 Brug af opbevaringsrummet	68
3.5 Brug af ovnen	68
3.6 Gode råd til tilberedningen	71
3.7 Ur med programmeringsenhed	73
4 Rengøring og vedligeholdelse	79
4.1 Rengøring af apparatet	79
4.2 Afmontering af ovnlågerne	80
4.3 Rengøring af ovnlågens ruder	81
4.4 Indvendig rengøring af ovnene	81
4.5 Vapor Clean (kun til hovedovnen)	83
4.6 Særlig vedligeholdelse	84
5 Installation	86
5.1 Gastilslutning	86
5.2 Tilpasning til forskellige gastyper	90
5.3 Elektrisk tilslutning	94
5.4 Placering	95
5.5 Til installatøren	99

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.

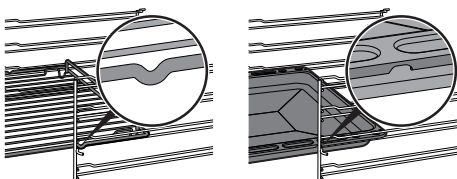
Skader på apparatet

- 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 ovns bageste del.



- Efterlad ikke apparatet uden opsyn under tilberedninger, som kan medføre overophedning og antænde fedt eller olie. Vær yderst forsigtig
- Brandfare: Placer 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 ovns 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 kokezoner.
- Anvend ikke materialer, som er ru eller slibende, eller skarpe metalskrabere.
- På stådele 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.
- installeret 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 compatible.
- 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 stålrør og 1,5 meter for gummislanger.
- Rørene må ikke være i kontakt

Installation

- DETTE APPARAT **MÅ IKKE INSTALLERES** PÅ BÅDE ELLER I CAMPINGVOGNE.
- dette apparat må ikke



Bemærkninger

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 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 på siden, som er dedikeret til det pågældende produkt.

1.6 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.

1.7 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.

1.8 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.



1.9 For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne fødevarer optøes inden de sættes ind i ovnrummet.
- Ved flere tilberedninger anbefales det at tilberede fødevarerne lige efter hinanden for bedst muligt at udnytte det allerede varme ovnrum.
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Fjern alle riste og bradepander, som ikke skal anvendes under tilberedningen, fra ovnrummet.
- Stands tilberedningen nogle minutter før den normalt anvendte tid. Tilberedningen fortsætter i de resterende minutter med varmen, som er akkumuleret indvendigt i ovnen.
- Åbn ovnlågen så lidt som muligt, så du undgår at varmen slipper ud.
- Hold altid ovnrummet rent.

1.10 Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser

Fan forced mode

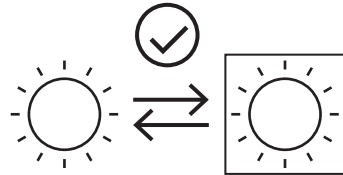
ECO-funktionen der bruges til at definere energieffektivitetsklassen stemmer overens med de tekniske oplysninger i den europæiske standard DS/EN 60350-1.

Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet

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

Lyskilder

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



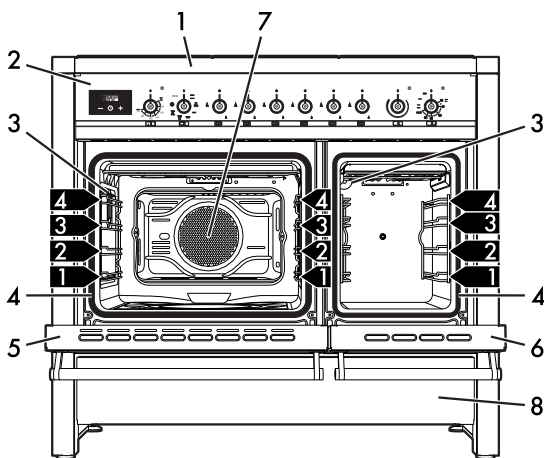
- Lyskilderne i produktet erklæres egnede til drift ved en omgivende temperatur på $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ og beregnet til brug i anvendelser med høj temperatur, f.eks. i ovne.
- Dette apparat indeholder lyskilder i effektivitetsklasse "G".



Beskrivelse

2 Beskrivelse

2.1 Generel beskrivelse



1 Kogeplade

2 Betjeningspanel

3 Lys

4 Tætningsliste

5 Låge til hovedovn

6 Låge til hjælpeovnen

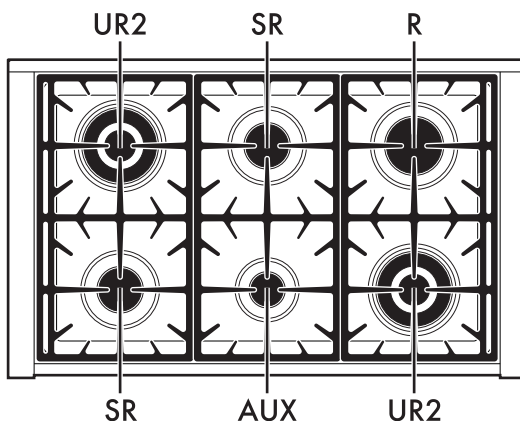
7 Ventilator

8 Opbevaringsrum

1,2,3... Rille til støtterammen til riste/
bradepander



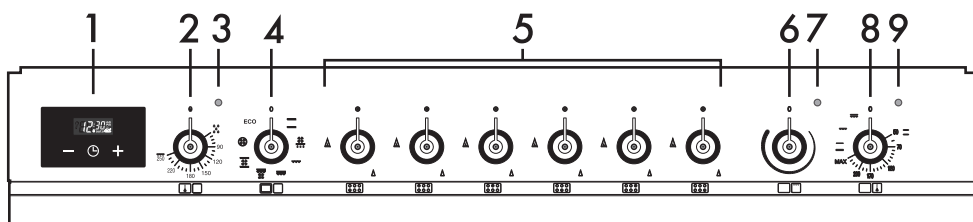
2.2 Kogeplade



AUX = Hjælpe
SR = Halvhurtig

R = Hurtig
UR2 = Ultrahurtig

2.3 Betjeningspanel



1 Ur med programmeringsfunktion

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

2 Temperaturknap til hovedovn

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

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

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 Funktionsknap til hovedovn

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



5 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.

6 Knap til variabel grill hjælpeovn

Drej knappen for den indstillelige grill mod højre til den ønskede stilling.

7 Kontrollampe for variabel grill hjælpeovn

Kontrollampen viser at grillen er tændt.

8 Termostatknop til hjælpeovn

Tilberedningstemperaturen indstilles ved at dreje knappen med uret til den ønskede temperatur mellem 50° og 220° C. Ovnens tændes ved at dreje knappen mod højre til en hvilken som helst funktion.

9 Kontrollampe til hjælpeovn

Når lampen er tændt, er hjælpeovnen ved at varme op. Når denne kontrollampe slukker, har ovnen nået den indstillede temperatur. Hvis lampen tænder og slukker, er det tegn på, at temperaturen i ovnen holdes konstant på det indstillede niveau.

2.4 Andre dele

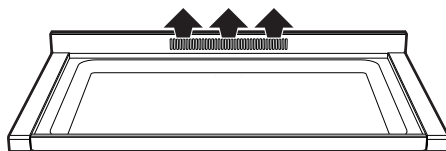
Positionsruiller

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

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.



Indvendig belysning

Apparatets indvendige belysning tændes:

- når lågen åbnes;
- når der vælges en vilkårlig funktion, undtaget ØKO-funktionen.

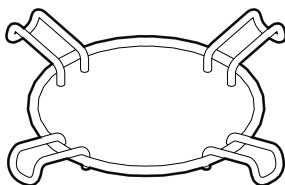


2.5 Tilgængeligt tilbehør



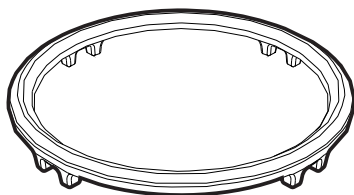
Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

Wok-reduktionsrist

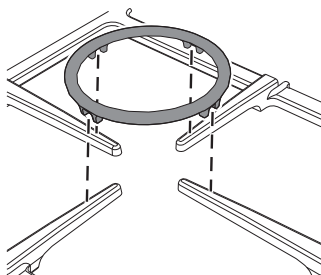


Anvendes når man bruger Wok-gryder.

Hævet rist

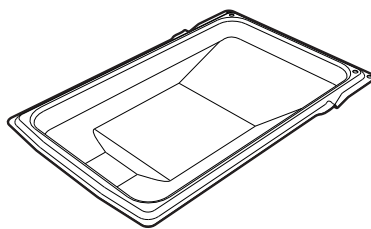
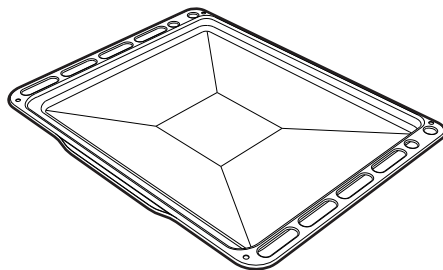


For at undgå beskadigelser af køkkenbordet medfølger en hævet rist, der skal placeres under gryder og pander som har en diameter, som overstiger den angivne i tabellen „Diameter for gryder og pander” i afsnit 3.3 „Brug af kogepladen”.



Reduktionsristen skal være placeret oven på kogepladens rist, som vist på figuren ovenfor. Alle tilfælde skal gryder med en diameter på over 26 cm udelukkende anbringes på det ekstra hurtige blus (**UR2**). Risten kan også anvendes til „Wok”-gryder (kinesisk pande).

Bradepande

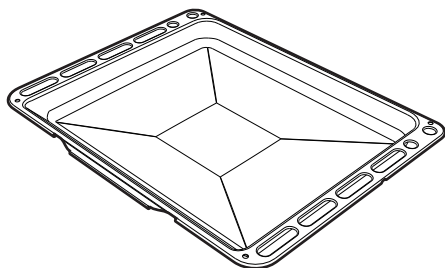


Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover.



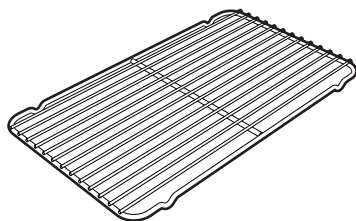
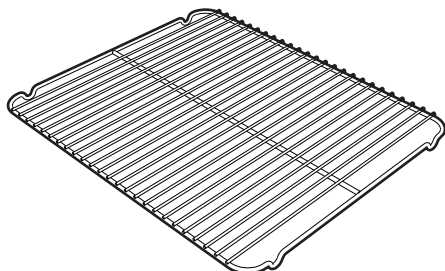
Beskrivelse

Dyb bradepande



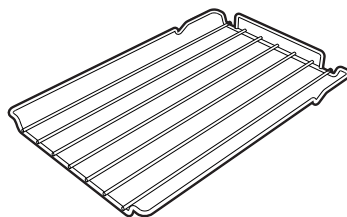
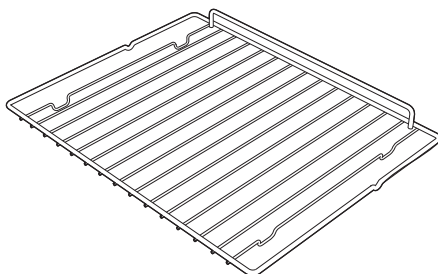
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovnbagte kager.

Rist til bradepande



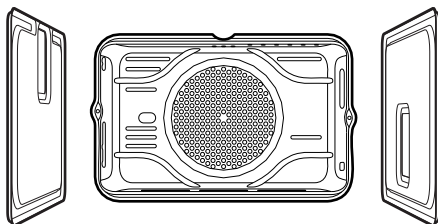
Skal lægges oven på bradepanden og bruges til tilberedning af fødevarer, som kan dryppe.

Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

Selvrensende paneler (hovedovn)



Anvendes til opugning af mindre fedtholdige rester.

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.



3 Anvendelse

Bemærkninger



Høj temperatur inde i ovnene under brug 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 apparatet.
- Hæld ikke vand direkte på de meget varme bradepander.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Ved indgreb på madvarerne, eller ved afslutning af tilberedningen, skal du åbne lågen 5 centimeter i nogle få sekunder, lade dampen slippe ud, og derefter åbne lågen helt.



Forhøjet temperatur inde i opbevaringsrummet Fare for forbrændinger

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



Ukorrekt anvendelse Fare for forbrændinger

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



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

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



Anvendelse



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 ovnen.
- 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.
- Sørg for at brænderkronerne er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende brænderdæksler.
- 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.

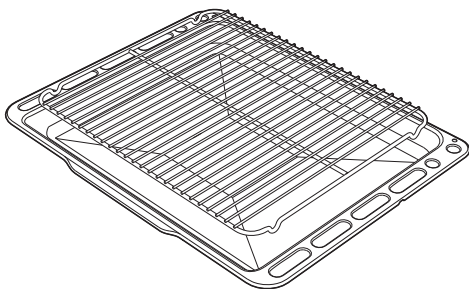
3.1 Første anvendelse

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

3.2 Anvendelse af tilbehøret

Rist til bradepande

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

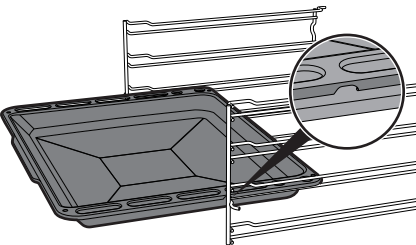
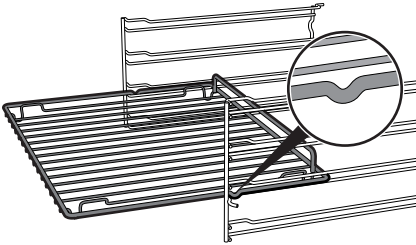




Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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



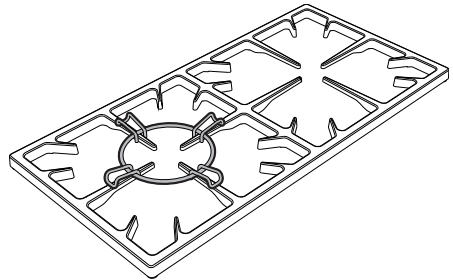
Indsæt ristene og bradepanderne forsigtigt i ovnen, indtil de standser.



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

Reduktionsriste

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



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.



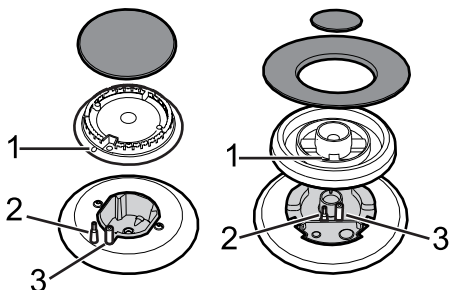
Såfremt blusset slukker ved et uheld, slår sikkerhedsmekanismen til og slukker for gassen, også selvom hanen er åben. Drej knappen til  og forsøg ikke at tænde igen i 60 sekunder.



Anvendelse

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 i brænderdækslerne er ud for tændrørene og termoelementerne (A).



Praktiske råd til brug af kogepladen

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



Diametre på beholdere:

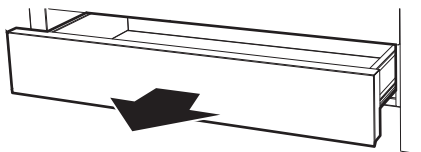
- **AUX:** 12 - 16 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diametre på gryder og pander med hævet rist:

- **UR2:** 26 - 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 ovnen

Tænding af ovnen

For at tænde ovnen:

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



Jævnlig blink fra termostatlampen under tilberedningen er normale, og indikerer den konstante vedligeholdelse af temperaturen i ovnen.



Funktioner på hovedovn



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.



Hurtig optøning

Den hurtige optøning lettes ved aktivering af en tilhørende blæser, som sikrer en ensartet fordeling af luft ved omgivelsestemperatur inde i ovnrummet. Ideel til alle typer mad.



Lille grill

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



Fuld 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 stor grill

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



Statisk ventileret

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



Anvendelse



Varmeluft + 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.



Øko

Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning på en enkelt rille ved et lavt energiforbrug. Ideel ved tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Den anbefales ikke til fødevarer, som kræver hævning. For at opnå den største energibesparelse og for at reducere tilberedningstiderne, anbefales det at indsætte fødevarerne uden at forvarme ovnrummet.



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



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

Funktioner på hjælpeovn



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.



Undervarme

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



Lille grill

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



Fuld 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.

Råd om tilberedning med grill og ventileret grill

- Stegning af kød kan foretages såvel ved indsættelse i kold ovn som ved forvarmet ovn, hvis man ønsker at ændre tilberedningens effekt.
- Ved ventileret grillfunktion anbefales det at forvarme ovnen inden stegningen.
- Det anbefales at placere maden midt på risten.
- Ved grillfunktion anbefales det at dreje temperaturknappen til den højeste værdi ud for symbolet  for at optimere tilberedningen.
- Maden skal krydres før tilberedningen. Også olie eller smeltet smør skal smøres på før tilberedningen.
- Brug bradepanden på første rille fra neden til at opsamle væsker, som opstår under stegningen.
- Varigheden af tilberedning med grill må ikke overstige 60 minutter i multifunktionsovne, og 30 minutter i hjælpeovnen.

3.6 Gode råd til tilberedningen

Generelle råd

- Brug en ventileret funktion for at opnå en ensartet tilberedning på flere niveauer.
- Det er ikke muligt at reducere tilberedningstiden ved at hæve temperaturen (maden kan være meget bagt/stegt udenpå og for lidt indvendigt).
- Samtidig brug af flere ovne kan påvirke tilberedningens endelige resultat.

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 af kager og småkager

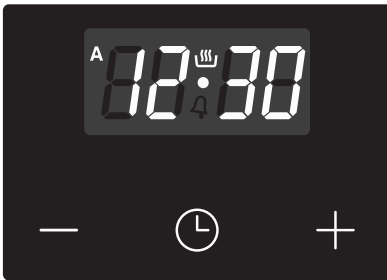
- Det er bedst at bruge mørke metalbageforme, da disse opsuger varmen bedre.
- Temperaturen og tilberedningsvarigheden afhænger af dejens kvalitet og konsistens.
- For at se om kagen er bagt indvendigt: Stik en tandstik ned i kagens højeste punkt ved endt tilberedning. Hvis der ikke sidder dej på tandstikkeren, 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.
- Under tilberedning af kager eller grøntsager kan der opstå dannelse af store mængder kondens på ruden. For at undgå dette skal ovnlågen åbnes meget forsigtigt et par gange under tilberedningen.

Råd om optøning og hævning

- Placer de madvarer, som skal tøs op, i en beholder uden låg på ovnens første rille.
- Undgå at placere madvarerne oven på hinanden.
- Ved optøning af kød skal man bruge en rist på anden rille, og en bradepande på første rille. På denne måde kommer maden ikke i kontakt med den optøede væske.
- De mest følsomme dele kan dækkes af sølvpapir.
- For at opnå en bedre hævning skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnen.



3.7 Ur med programmeringsenhed



 Værdireduceringsknap

 Knap til ur

 Værdiforøgelsesknap

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

Tryk på knappen  for at nulstille uret med programmeringsenhed.

 På komfurer med dobbelt ovn styrer den elektroniske programmeringsfunktion kun hovedovnen

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

Indstilling af klokkeslæt

 Hvis tiden ikke er indstillet, vil ovnen ikke tænde.

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

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

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



Anvendelse

Tidsindstillet tilberedning



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

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

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



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



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

Programmeret tilberedning



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

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



4. Drej på knapperne  eller  for at indstille de ønskede minutter. (for eksempel 1 time).

5. Tryk på menuknappen . På displayet vises meddelelsen  skiftevist med det aktuelle klokkeslæt og den tidligere indstillede tilberedningsvarighed. (for eksempel er det viste tidspunkt for endt tilberedning 18.30).

6. Drej på knapperne  eller  for at indstille tidspunktet for tilberedningens afslutning. (for eksempel kl. 19.30).



Tag hensyn til, at der tilføjes nogle minutter til tilberedningsvarigheden til forvarmning af ovnen.

7. Vent ca. 7 sekunder uden at trykke på en knap for at aktivere funktionen. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt, og symbolerne  og  tændes.

8. Vælg en tilberedningsfunktion og en tilberedningstemperatur.

9. Ved endt tilberedning deaktiveres varmeelementerne. På displayet vil symbolet  slukke, symbolet  blinker, og der aktiveres et lydsignal.

10. Sæt funktions- og temperaturknappen tilbage på 0.

11. For at slukke for lydsignalet skal man blot trykke på en vilkårlig knap på uret med programmeringsenhed.

12. Tryk samtidigt på knapperne  og  for at nulstille den indstillede programmering.



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



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



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

Tryk igen på menuknappen .

Displayet viser meddelelsen



skiftevist med den resterende tilberedningstid.



Anvendelse

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. Hold knappen til uret  nede i nogle sekunder. Displayet viser cifrene



og symbolet  som blinker mellem timer og minutter.

2. Drej på knapperne til værdiforøgelse  og værdireducering  for at indstille de ønskede minutter.

3. Vent ca. 5 sekunder uden at trykke på en knap for at afslutte indstillingen af minuttælleren. På displayet vises det aktuelle klokkeslæt og symbolerne  og .

Der lyder et lydsignal ved afslutningen af den indstillede tid.

4. Tryk på knappen for værdireducering  for at slukke lydsignalet.



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

Ændring af indstillede data

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

annullering af indstillede data

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

Valg af lydsignal

Lydsignalet kan varieres med 3 toner.

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



Vejledende tilberedningstabel (hovedovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Skinne- position fra neden	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	3	250/280	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	3	250/280	15	5
Spareribs	1,5	Ventileret grill	3	250/280	10	10
Bacon	0,7	Grill	4	250/280	7	8
Svinefilet	1,5	Ventileret grill	3	250/280	10	5
Oksefilet	1	Grill	4	250/280	10	7
Lakseørred	1,2	Turbo/Varmluft	2	160 - 170	35 - 40	
Havtaske	1,5	Turbo/Varmluft	2	160 - 170	60 - 65	
Pighvar	1,5	Turbo/Varmluft	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	Statisk ventileret	2	250/280	8 - 10	
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	
Marmeladetærte	1	Over/undervarme	2	170	30 - 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	

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



Anvendelse

Vejledende tilberedningstabel (hjelpeovn)

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Skinneposition fra neden	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	
Grillkylling på spyd	1.2	Grill + grillspyd		220 - 250	70 - 80	
Nakkesteg på spyd	2.5	Grill + grillspyd		200	200 - 220	
Stegt kanin	1	Over/undervarme	2	190 - 200	85 - 90	
Stegt kylling	1	Over/undervarme	2	190 - 200	80 - 85	
					1. side	2. side
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 - 35	-
Svinebacon	0.6	Grill	4	250	10	3

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



4 Rengøring og vedligeholdelse

Bemærkninger



Ukorrekt anvendelse

Risiko for skader på overfladerne

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

4.1 Rengøring af apparatet

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 skrabere, 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.

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

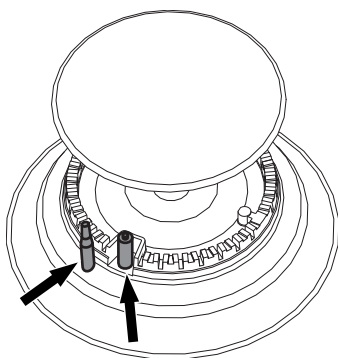
Brænderkronerne og brænderdækslerne kan tages af for at lette rengøringen. Vask dem med varmt vand og et slibefrit rengøringsmiddel. Tag omhyggeligt alle fastbrændte rester af og vent på, at de er helt tørre. Sæt brænderkronerne på igen, og sørg for, at de er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende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



Rengøring og vedligeholdelse

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.

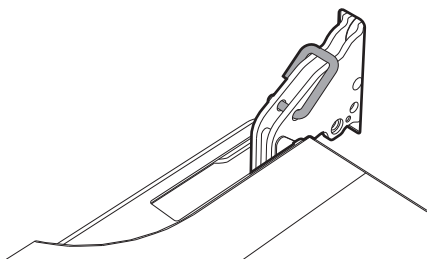


4.2 Afmontering af ovnlågerne

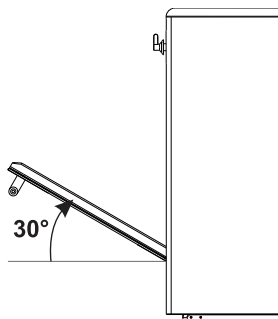
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågerne og placere dem på et viskestykke.

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

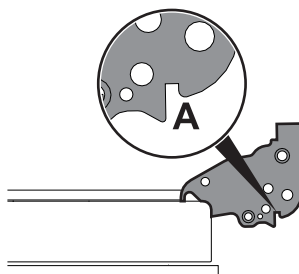
1. Åbn lågen helt, og indsæt to små stifter i hullerne på hængslerne, som er angivet på figuren.



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



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





4.3 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.

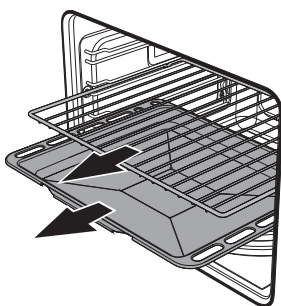


Det anbefales at anvende rengøringsmidler, som er distribueret af fabrikanten.

4.4 Indvendig rengøring af ovnene

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

- Tag alle løse dele ud af ovnen.



- Rens ovnristerne med varmt vand og rengøringsmidler uden slibemiddel, skyl og tør de fugtige dele grundigt.



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



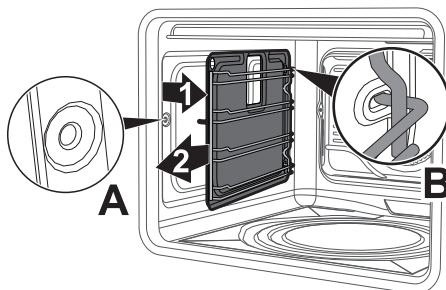
For at lette rengøringen anbefales det at tage ovnlågen af.

Afmontering af de selvrensende paneler og af støtterammerne til riste/plader

Afmonteringen af skinnernes ramme gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene. Dette indgreb udføres hver gang man anvender den automatiske rengøringscyklus.

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.





Rengøring og vedligeholdelse

Regenerering af de selvrensende paneler (katalysecyklus)

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

1. Rens først bunden og den øvre beskyttelse med en mikrofiberklud fugtet med vand og neutralt opvaskemiddel. Skyl 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.
4. 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 af den øverste del (hovedovnen)

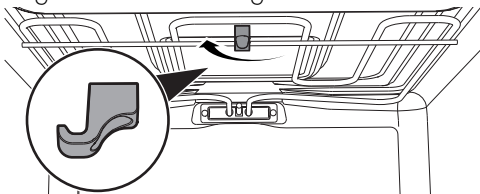


**Forhøjet temperatur inde i ovnrummet under brugen
Fare for forbrændinger**

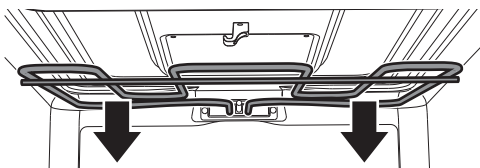
- De følgende indgreb må udelukkende udføres med helt afkølet og slukket ovn.

Apparatet er forsynet med en vippende modstand, som gør det muligt at lette rengøringen af ovnens øverste del.

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



2. Sænk modstanden forsigtigt indtil den standser.



**Ukorrekt anvendelse
Risiko for skader på apparatet**

- Bøj ikke modstanden for meget under rengøringen.

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



4.5 Vapor Clean (kun til hovedovnen)



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



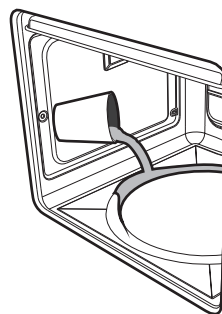
Ukorrekt anvendelse Risiko for skader på overfladerne

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

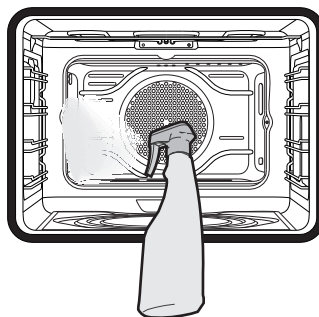
Indledende indgreb

Før start af Vapor Clean:

- Fjern alt tilbehør indvendigt i ovnen. Den øverste beskyttelse (hvor monteret) kan blive i ovnen.
- Hvis de er monteret, fjernes de selvrensende paneler (se 4.4 Indvendig rengøring af ovnene).
- Hæld ca. 40 cl vand på ovns bund. Sørg for, at det ikke løber ud over fordybningen.



- Spray en opløsning af vand og opvaskemiddel med en forstøver indvendigt i ovnen. 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 separat med lunkent vand og en smule sæbe.



Rengøring og vedligeholdelse

Indstilling af Vapor Clean-rengøringscyklus

1. Drej funktionsknappen og temperaturknappen til symbolet  / .
2. Indstil en tilberedningsvarighed på 18 minutter ved hjælp af timerknappen.
3. Ved endt Vapor Clean rengøringscyklus deaktiverer timeren ovnens varmeelementer, og lydsignalet går i gang.

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.

4.6 Særlig vedligeholdelse

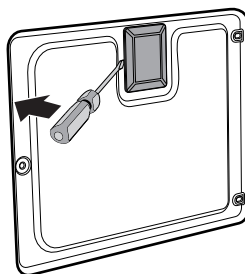


Dele under elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

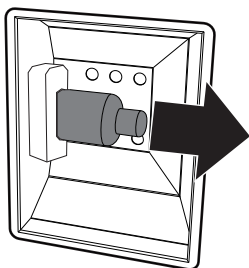
- Deaktiver ovnens strømforsyning.

Udskiftning af pæren til det indvendige ovenlys (hovedovn)

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



4. Træk pæren ud og fjern den.

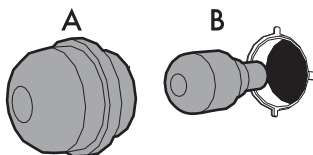


Rør aldrig halogenpæren direkte med fingrene, men anvend isolerende beskyttelse.

5. Udskift pæren med en lignende pære (40W).
6. Genmonter låget korrekt og lad formpresningen på det indvendige glas vende ned mod lågen.
7. Tryk låget i bund, så det slutter helt tæt til fatningen.

Udskiftning af pæren til det indvendige ovenlys (hjælpeovn)

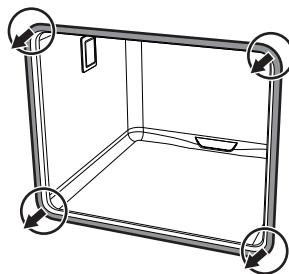
1. Afdrej beskyttelsesdækslet **A** mod uret.
2. Udskift pæren **B** med en lignende pære (25 W). Brug udelukkende ovnpærer (T 300° C).



3. Genmonter beskyttelseslåget **A**.

Afmontering af ovnens tætningsliste

For en grundig rengøringen af ovnen, kan tætningslisten på ovnlågen tages af. I alle 4 hjørner er der placeret kroge, som fæstner den til ovnens kant. Træk udad på de 4 hjørner af tætningslisten for at trække kroge ud.



For at holde tætningslisterne rene bruges en svamp, som ikke ridser, med lunkent vand. Tætningslisterne skal være bløde og elastiske.



5 Installation

5.1 Gastilslutning



Gasudslip Eksplosionsfare

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

Generelle informationer

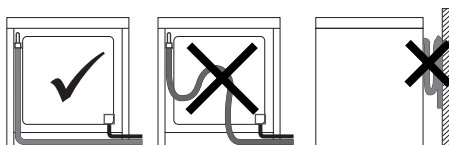
Tilslutningen til gasnettet kan udføres ved hjælp af et ubrudt, fleksibelt stålrør under overholdelse af forskrifterne, som er fastlagt af de gældende standarder.

For funktion med andre gastyper, henvises til kapitel „5.2 Tilpasning til forskellige gastyper“. Indgangssamlestykket for gassen er med 1/2" gevind til udendørs gas (ISO 228-1).

Tilslutning med gummislange

Kontrollér, at alle nedenstående betingelser er opfyldt:

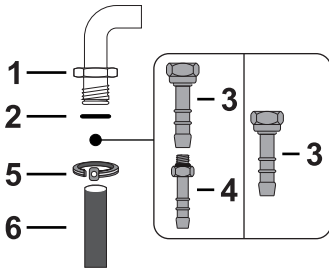
- At slangen er fastgjort til slangeholderen med sikkerhedsspændebånd;
- at slangen på intet tidspunkt kommer i kontakt med varme flader (maks. 50 °C);
- at slangen ikke trækkes eller klemmes sammen og ikke er bøjet for meget, eller har indsnævring;
- at slangen ikke kommer i kontakt med skarpe dele 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 apparatets gastilslutning **1** ($\frac{1}{2}$ " ISO 228-1 gevind) med pakningen **2** imellem. Det er, afhængigt af diameteren på det anvendte gasrør, muligt også at skruer slangeholderen **4** på slangeholderen **3**. Efter at have strammet slangeholderen/erne skal man påføre gasrøret **6** på slangeholderen og fastgøre det med spændbåndet **5** i overensstemmelse med de gældende standarder.



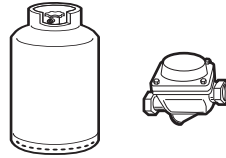
Tilslutning med gummislange i overensstemmelse med gældende standarder kan kun udføres, hvis slangen kan inspiceres i hele dens længde.



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

Tilslutning til flydende gas

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

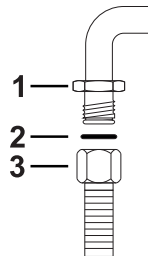


Forsyningsstrykket skal overholde værdierne, som er angivet i tabellen „Tabeller over egenskaber for blus og dyser“.

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.

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

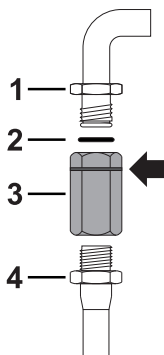




Installation

Tilslutning med bøjeligt stålrør med bajonetsamlestykke

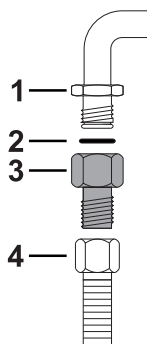
Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et bøjeligt stålrør med bajonetsamlestykke, som er i overensstemmelse med B.S. 669. Vikl isolerende materiale om gasrørets gevind **4** og skru adapteren **3** på. Skru blokken på apparatets mobile samlestykke **1** og sæt den medfølgende pakning **2** imellem.



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** ($\frac{1}{2}$ " 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**.



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



Apparatet er ikke forbundet til en udledningsanordning for forbrændingsprodukterne. Det skal installeres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende installationsforskrifter. Der skal tages særligt hensyn til de relevante ventilationskrav.

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

Efter endt indgreb skal installatøren udstede en konformitetserklæring.

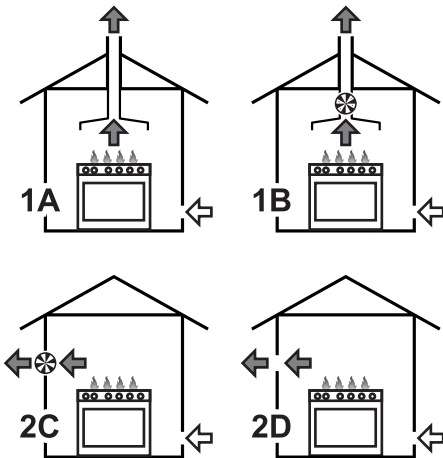
- 1 Aftræk ved hjælp af emhætte
- 2 Aftræk ved mangel på emhætte

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

← Luft

← Forbrændingsprodukter

⊗ Elektroventilator



DA



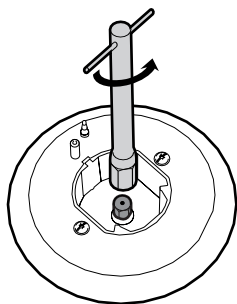
Installation

5.2 Tilpasning til forskellige gastyper

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

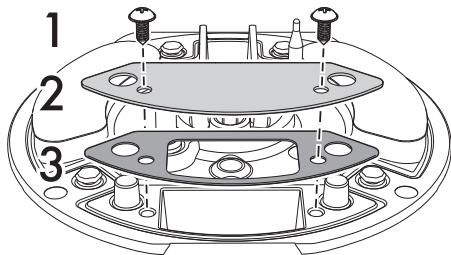
Udskiftning af dyser

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

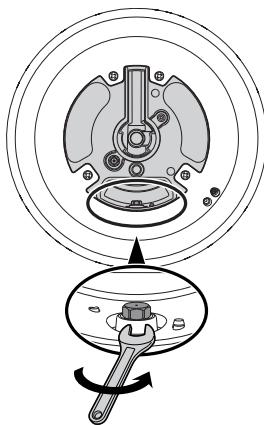


Kun til UR2-blus:

1. Fjern brænderdækslerne og brænderkronerne.
2. Fjern skruerne (1), pladen (2) og tætningen neden under (3) i rækkefølge.



3. Udskift dysen med en 7 mm nøgle ifølge den gas, der skal bruges.

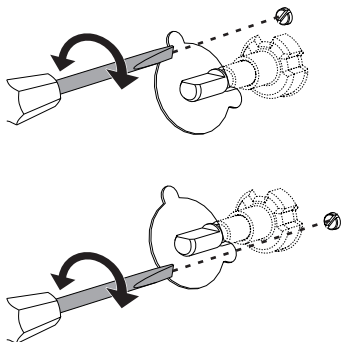


4. Placér blussene korrekt i deres lejer.

Minimumsindstilling for metangas eller bygas

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

Monter 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 smørefedt.



Gashanerne skal smøres af en specialiseret tekniker.

DA

Gastyper og brugslande

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



Installation

Tabeller over egenskaber for blus og dyser

1 Metangas G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Dysediameter (1/100 mm)	72	97	115	153
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1400
2 Metangas G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Dysediameter (1/100 mm)	72	94	108	145
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1400
3 Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.10	1.8	3.0	4.2
Dysediameter (1/100 mm)	77	100	134	152
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1400
4 Metangas G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Dysediameter (1/100 mm)	77	100	134	165
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1400
5 Metangas G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	3.9
Dysediameter (1/100 mm)	94	120	165	190
Forkammer (præget på dysen)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1400
6 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)	-	-	-	(H4)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1400
Nominel effekt G30 (g/h)	73	131	218	291
Nominel effekt G31 (g/h)	71	129	214	286



7 Flydende gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.10	1.9	3.0	4.2
Dysediameter (1/100 mm)	50	65	81	95
Forkammer (præget på dysen)	-	-	-	-
Reduceret effekt (W)	450	550	800	1600
Nominel effekt G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominel effekt G31 (g/h)	79	136	214	300
8 Flydende gas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Dysediameter (1/100 mm)	43	58	74	80
Forkammer (præget på dysen)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1800
Nominel effekt G30 (g/h)	73	131	218	298
Nominel effekt G31 (g/h)	71	129	214	293
9 Bygas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominel varmeeffekt (kW)	1.0	1.75	2.8	3.5
Dysediameter (1/100 mm)	145	185	260	340
Forkammer (præget på dysen)	/8	/2	/3	-
Reduceret effekt (W)	400	500	800	1200

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



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

5.3 Elektrisk tilslutning



Elektrisk spænding
Fare for dødeligt elektrisk stød

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

Generelle informationer

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

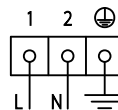
Identifikationsskiltet med tekniske data, serienummeret og mærkningen er synligt placeret på apparatet.

Skiltet må aldrig fjernes.

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

Apparatet kan fungere på følgende måder:

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



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



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.

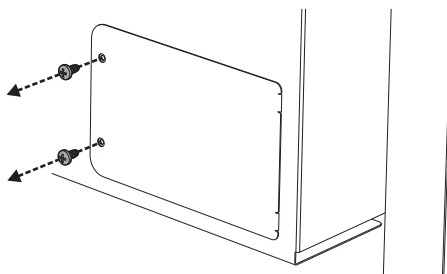


Strømforsyningskablerne er dimensioneret, så de tager højde for samtidighedsfaktoren (i overensstemmelse med EN 60335-2-6 standarden).

Adgang til klemkassen

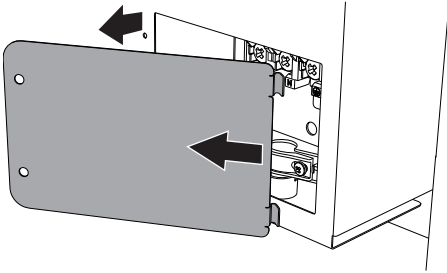
For at tilslutte forsyningskablet, skal man åbne klemkassen, som er anbragt på bagskærmen:

1. Fjern skrueerne som fastgør lågen til bagskærmen.

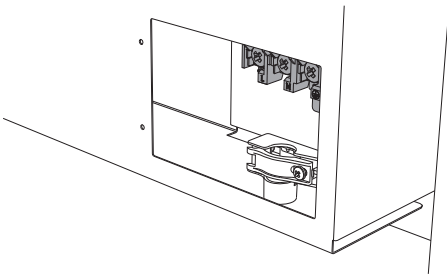




2. Drej lågen let og fjern den fra sit leje.

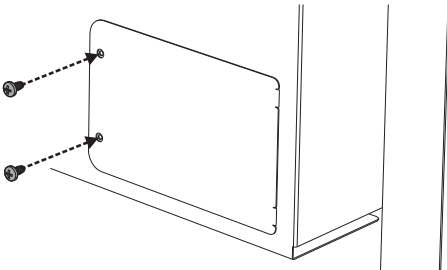


3. Fortsæt med at installere forsyningskablet.



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

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



Fast tilslutning

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

5.4 Placering



Tungt apparat

Fare for kvæstelser ved knusning

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



Tryk på den åbne låge

Risiko for skader på apparatet

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



Varmeudslip under apparatets funktion

Risiko for forbrændinger

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

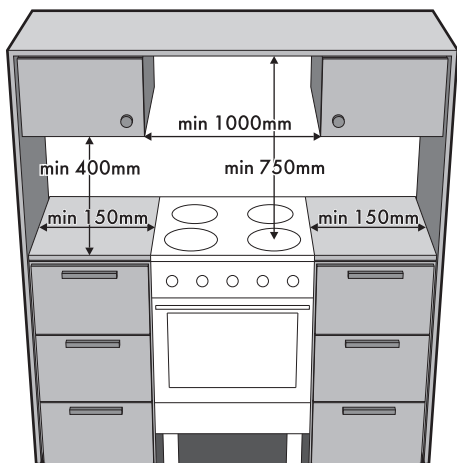


Installation

Generelle informationer

Apparatet kan anbringes ved vægge, hvoraf den ene er højere end køkkenbordet, med en minimum afstand på 150 mm fra apparatets side, som vist på figur A og C, i henhold til installationsklasserne.

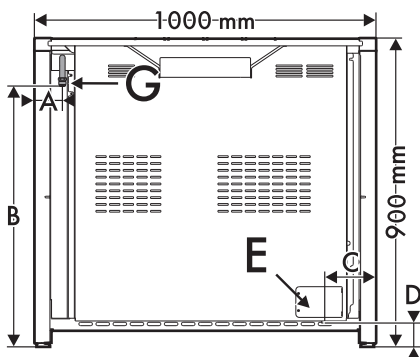
Udhæng placeret over køkkenbordet skal have en afstand fra dette, som minimum er lig med 750 mm.



Såfremt der installeres en emhætte over kogepladen, henvises til instruktionsmanualen for emhætten, for overholdelse af den korrekte afstand.

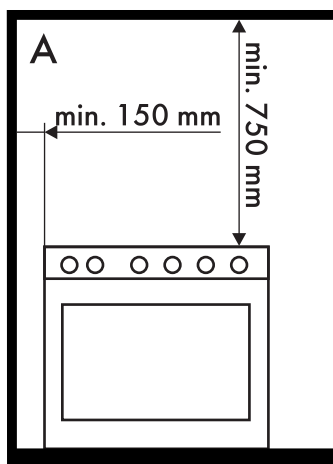
Pladsbehov

Position for gas- og el-tilslutninger (mål udtrykt i mm).



A	82 mm
B	764 mm
C	150 mm
D	70 mm

G = Gastilslutning - E = Elektrisk tilslutning
Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:



A - Klasse 1

(Fritstående apparat)



Fastgørelse på mur (hvor monteret)



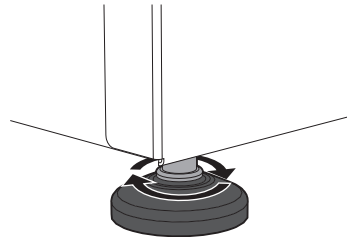
Tungt apparat

Fare for skader på apparatet

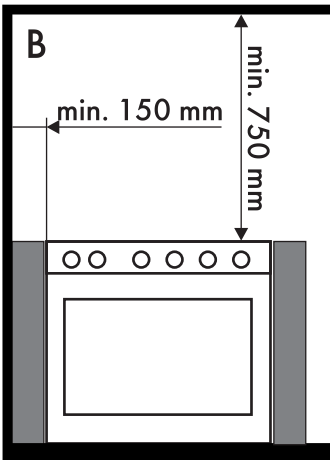
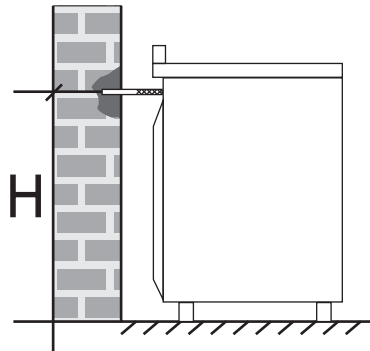
- Skru på i rækkefølge: først de forreste støttefodder og herefter de bagerste.

For at sikre apparatets stabilitet skal man installere det medfølgende fastgøringssystem. Når det er installeret korrekt, er dette system velegnet til at forhindre at apparatet vælter.

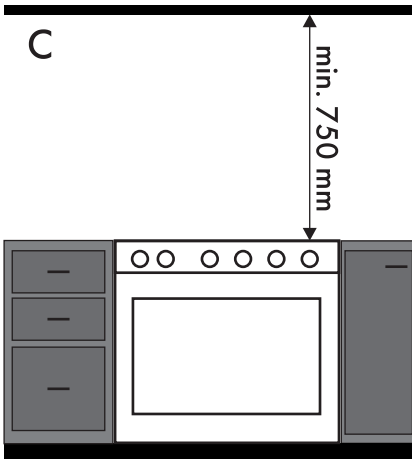
1. Niveller apparatet ved hjælp af de justerbare fodstøtter indtil apparatet er nivelleret og stabiliseret på gulvet.



2. Fastgør en støtteklods med krog (ikke inkluderet) på muren i en højde (**h**) lig med **800 mm** fra gulvet.



B - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)



C - Klasse 2, underklasse 1
(Indbygget apparat)

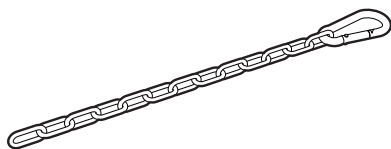


Apparatet skal installeres af en kvalificeret tekniker og ifølge de gældende standarder.



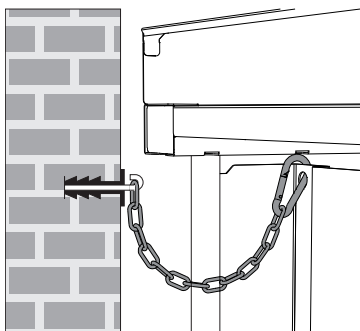
Installation

3. Fastgør karabinhagen til kæden.



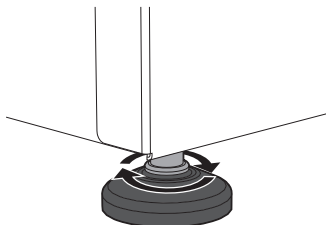
Fastgør enden af kæden til støtteklodsen med krogen, som tidligere er fastgjort på muren.

4. Herefter forankres karabinhagen i det tilhørende hul bag på apparatet.



Placering og nivellering af apparatet

Efter udførsel af tilslutning til elektricitet og/eller gas, er det for at opnå den bedste stabilitet af yderste vigtighed at apparatet er korrekt nivelleret på gulvet. Drej på den nederste del af fodstøtten indtil apparatet er nivelleret og stabiliseret på gulvet.



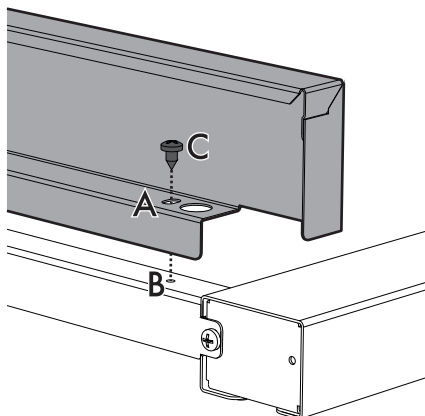
Montering af kantlisten



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 apparatet.

1. Placér kantlisten på pladen, således at hullerne **A** sidder ud for hullerne **B**.



2. Fastgør kantlisten til pladen ved at spænde skruberne **C**.



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 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.

