

<b>BEMÆRKNINGER</b>	<b>282</b>	Brug af kogepladen	291
Generelle sikkerhedsanvisninger	282	Brug af opbevaringsrummet (hvis til stede)	292
Installation	286	Brug af ovnen	292
Apparatets formål	287	Gode råd til tilberedningen	293
Denne brugermanual	287	Vejledende tilberedningstabel	294
Producentens ansvar	287	<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	
Identifikationsskilt	288	<b>295</b>	
Bortskaffelse	288	Rengøring af apparatet	295
Anvisninger til de europæiske kontrolinstanser	288	Rengøring af kogepladen	295
Tekniske oplysninger vedrørende energieffektivitet	288	Knapper	296
288		Rengøring af ovnlågen	296
For energibesparelse	288	Rengøring af ovnrummet	297
Lyskilder	288	Vapor Clean (kun på enkelte modeller)	298
Sådan læser du brugermanualen	289	Særlig vedligeholdelse	298
<b>BESKRIVELSE</b>	<b>289</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>299</b>
Generel beskrivelse	289	Gastilslutning	299
Kogeplade	289	Placering	299
Betjeningspanel	289	Gastyper og brugslande	303
Andre dele	290	Tabeller over egenskaber for blus og dyser	303
Tilbehør	290		304
<b>ANVENDELSE</b>	<b>291</b>	Elektrisk tilslutning	306
Indledende indgreb	291	Til installatøren	307
Anvendelse af tilbehøret	291		

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.

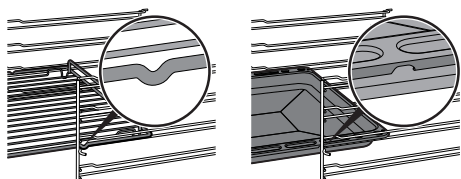
- Hold børn på under 8 år på afstand, hvis de ikke er konstant overvågede.
- Lad ikke børn under 8 år nærme sig apparatet, mens det er i funktion.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Sørg for at brænderkronerne er placeret korrekt i deres lejer med de tilhørende 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 stanniøl.
- 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 kogezone.

- 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 stålrør 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.
- Sænk ikke låget, hvis det er til

stede, når blussene er tændte.



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

### 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.
- Forklaringerne i denne manual omfatter billeder, der beskriver det, der normalt vises på displayet. Vi minder dog om, at apparatet kan være udstyret med en opdateret version af systemet, hvilket betyder at det, som vises på displayet, kan afvige fra det, som angives i manualen.

### Producentens ansvar

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for

skader på personer eller ejendom, som skyldes:

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

## 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 "Produkt databladet", som kan downloades fra websiden i henhold til den dedikerede side til det relevante produkt.

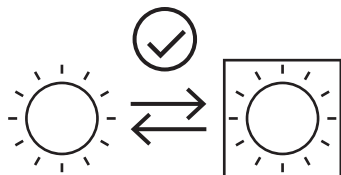
## For energibesparelse

- Forvarm kun apparatet, hvis det står i opskriften.
- Medmindre andet er anført på emballagen, skal frosne 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.

## 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:



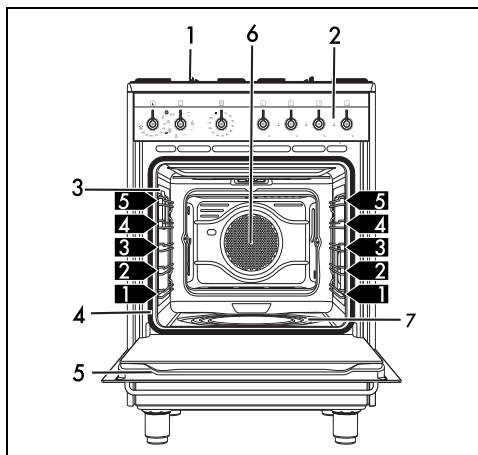
Advarsel/Forsigtig



Information/forslag

# BESKRIVELSE

## Generel beskrivelse

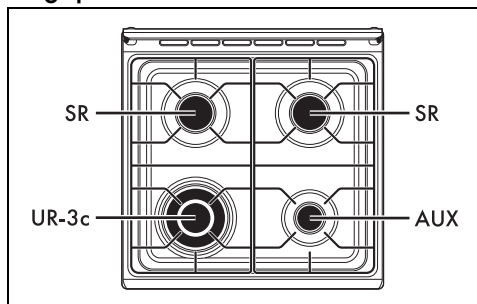


- 1 Kogeplade
- 2 Betjeningspanel
- 3 Lys

- 4 Tætningsliste
- 5 Låge
- 6 Ventilator
- 7 Pizzasten (kun på nogle modeller)

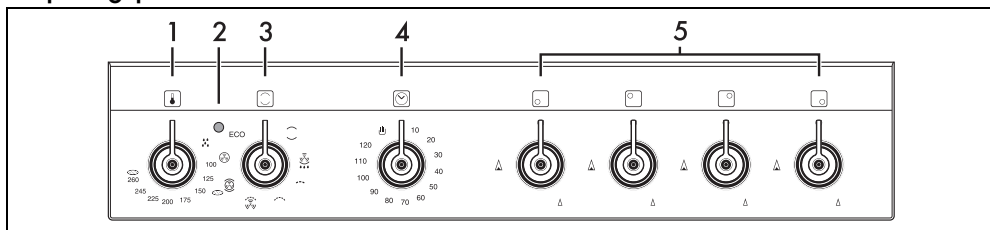
**1,2,3** Rille til ramme

## Kogeplade



- AUX = Hjælpeblus  
SR = Halvhurtigt blus  
UR-3c = Ekstra hurtigt blus

## Betjeningspanel



### 1 Temperaturknap

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

### 2 Kontrollampe

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.





### 3 Funktionsknap

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


### 4 Minuttællerknop

Gør det muligt at indstille tilberedningstiden manuelt, eller via minuttælleren med efterfølgende automatisk slukning af ovnen efter endt tilberedning. For at indstille tilberedningsvarigheden skal man dreje knappen i urets retning til den ønskede position, hvorefter man indstiller den ønskede tilberedningsfunktion. Tallen, svarer til hele minutter. Justeringen er progressiv og kan indstilles på mellemliggende positioner mellem de angivne tal.

### 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.



For at starte tilberedningen, skal man indstille en timer med minuttæller eller en manuel tilberedning  ved hjælp af minuttællerknappen.

## Andre dele

### Positionsriiler

Apparatet er forsynet med riiler til placering af plader og riste i forskellig højde. Indsætningshøjderne skal læses nedefra og opfejer (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:

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

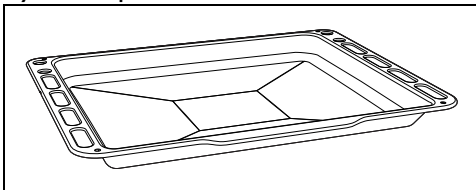


Når lågen er åben er det ikke muligt at slukke den indvendige belysning.

## Tilbehør

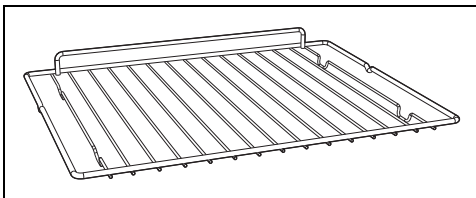
- På enkelte modeller følger ikke alt tilbehør med.
- Tilbehøret som kan komme i kontakt med fødevarer er lavet af materialer, der overholder bestemmelserne i den gældende lovgivning.
- Det medfølgende tilbehør eller ekstraudstyr kan bestilles hos de autoriserede servicecentre. Anvend kun originalt tilbehør fra fabrikanten.

### Dyb bradepande



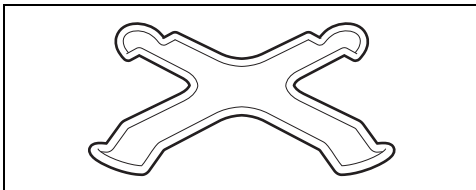
Anvendes til opsamling af fedt fra madvarer på risten ovenover, og ved tilberedning af tærter, pizzaer og ovenbagte kager, småkager.

### Rist



Anvendes til støtte af beholdere med mad under tilberedning.

### Reduktionsrist



Anvendes når man bruger små gryder.

# ANVENDELSE

## Indledende indgreb



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

- Fjern eventuel beskyttelsesfilm ud- eller indvendigt fra apparatet og tilbehøret.
- Fjern eventuelle etiketter (undtaget identifikationsskiltet) fra tilbehøret og hyldeerne.
- 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

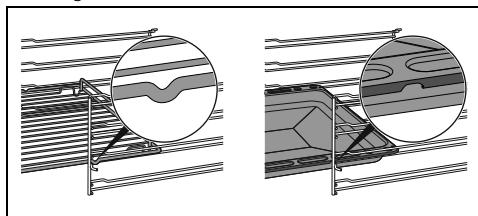
- udluft rummet;
- bliv ikke stående.

## Anvendelse af tilbehøret

### Riste og bradepander

Riste og bradepander skal indsættes i sideskinnerne, indtil stoppunktet.

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



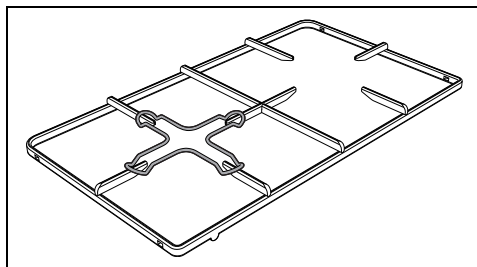
Indsæt riste og bradepanderne forsigtigt i ovnrummet, indtil de standser.




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.




## 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.

## 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 sliker 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
UR-3c	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.

## Tænding af ovnen

For at tænde ovnen:

1. Vælg en manuel tilberedning  eller indstil tilberedningsvarigheden ved hjælp af minuttællerknappen. Justeringen er progressiv og kan indstilles på mellemiggende positioner mellem de angivne tal.
2. Vælg temperaturen ved hjælp af temperaturknappen.
3. Vælg tilberedningsfunktion ved hjælp af funktionsknappen.
4. Efter afsluttet tidsindstillet tilberedning aktiveres et lydsignal, som slukker automatisk efter nogle sekunder.

## 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.

## GRILL



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

## 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.

## BUNDEVARME VARMLUFT



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

## VENTIL. GRILL



Giver gode grillresultater også på større stykker kød. Ideel til store kødudskæringer.

## PIZZA (kun på nogle modeller)



Funktionen af ventilatoren sammen med grillen og den nederste modstand sikrer ensartede tilberedninger, selv ved mere komplicerede opskrifter. Ideel ikke bare til pizzaer, men også til småkager og tærter.

## VARMLUFT



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

## TURBO



Tillader hurtig tilberedning på flere planer uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder mad eller mad som kræver en kraftig tilberedning.

## PIZZA



Specialfunktion til pizzabagning.

## UNDERVARME



Varmen kommer kun fra ovnrummets bund. Ideel til søde og salte tærter, marmeladetærter og pizzaer.

## ECO

### ECO

Denne funktion er særligt velegnet til tilberedning på en enkelt rille ved et lavt energiforbrug. Den anbefales til alle fødevarer undtagen de som kan 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.

## 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 fødevarer 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 BUNDVARME 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 hævnings skal man placere en beholder med vand i bunden af ovnrummet.

## Vejledende tilberedningstabel

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	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	90 - 100	
Svinekød	2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Pølser	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	15	
Roastbeef	1	TURBO/VARMLUFT	2	200	40 - 45	
Stegt kanin	1,5	VARMLUFT	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunfilet	3	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	110 - 120	
Nakkesteg	2 - 3	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	170 - 180	
Stegt kylling	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	65 - 70	
					<b>1. side</b>	<b>2. side</b>
Svinekoteletter	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	15	5
Spareribs	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	10	10
Bacon	0,7	GRILL	5	260	7	8
Svinefilet	1,5	VENTIL. GRILL	4	260	10	5
Oksefilet	1	GRILL	5	260	10	7
Lakseørred	1,2	TURBO/VARMLUFT	2	150 - 160	35 - 40	
Havtaske	1,5	TURBO/VARMLUFT	2	160	60 - 65	
Pighvar	1,5	TURBO/VARMLUFT	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/VARMLUFT	2	260	8 - 9	
Brød	1	VARMLUFT	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/VARMLUFT	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kage	1	VARMLUFT	2	160	55 - 60	
Tærte	1	VARMLUFT	2	160	35 - 40	
Ricotta-tærte	1	VARMLUFT	2	160 - 170	55 - 60	
Fyldte 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	

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

Retter	Vægt (Kg)	Funktion	Rille	Temp. (°C)	Tid (minutter)
Lagkagebunde	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.

## 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.



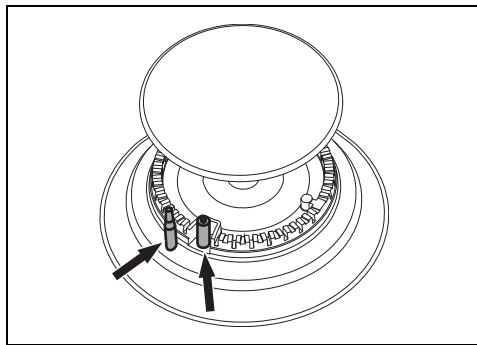
Ristenes konstante kontakt med flammerne kan med tiden ændre emaljen i nærheden af områderne, som er udsat for varme. Det drejer sig om et naturligt fænomen, som ikke har nogen betydning for funktionen af denne del.

#### 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.

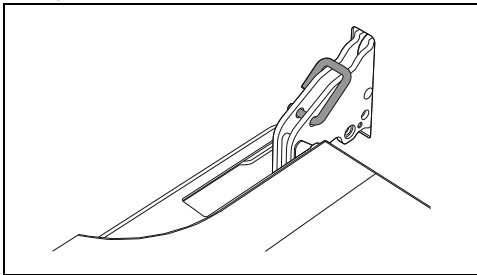
## Rengøring af ovnlågen

### Afmontering af ovnlågen

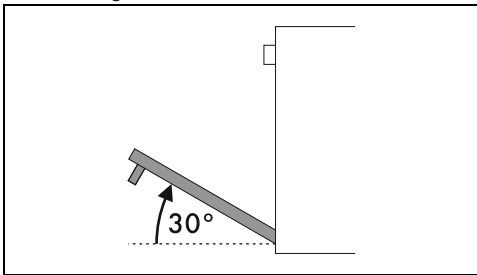
For at lette rengøringen anbefales det at fjerne ovnlågen og placere den på et viskestykke.

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

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

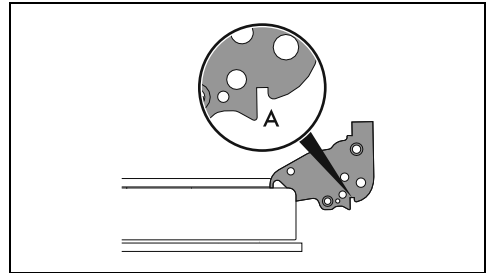


2. Hold på lågen på begge sider med begge hænder, løft den opad i en vinkel på ca. 30°, og træk den ud.



3. For genmontering af lågen indsættes hængslerne i de tilhørende åbninger på

ovnen, mens man sikrer sig at lejerne **A** tilsluttes helt til åbningerne.



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

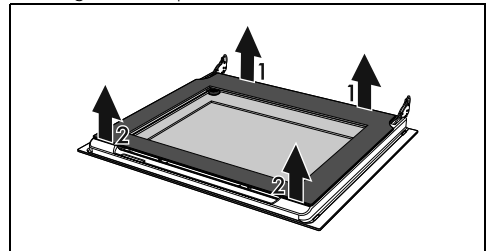
### Rengøring af ovnlågens ruder

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

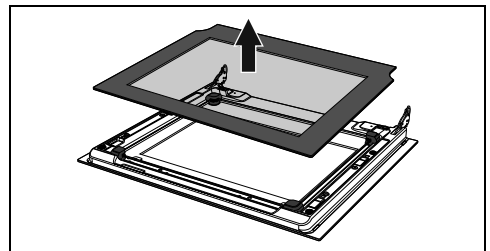
### Afmontering af de indvendige ruder

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

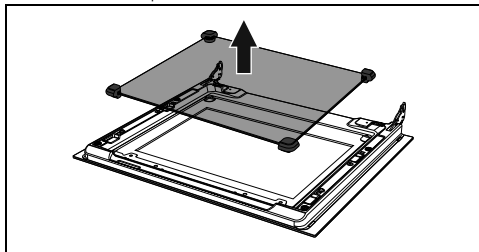
1. Bloker døren med de tilhørende stifter.
2. Glassets bagerste stifter tages af ved at der trækkes forsigtigt opad på den bagerste del, mens man følger bevægelsen, som er angivet med pilene 1.



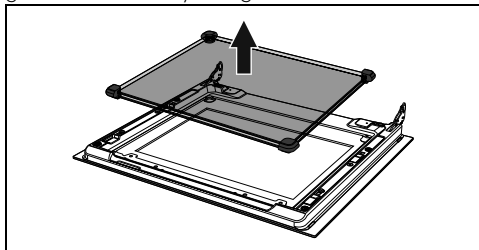
3. Glassets forreste stifter tages af ved at følge bevægelsen, som er angivet med pilene 2.
4. Derefter trækkes det indvendige glas af den forreste ramme.



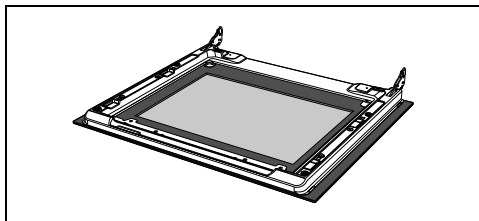
5. Tag enheden med mellemruden af ved at løfte den opad.



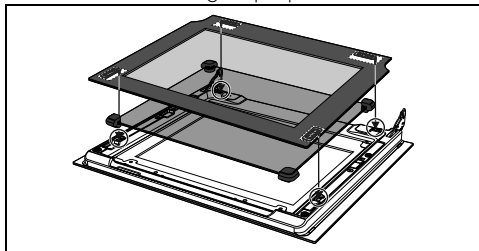
NB: I enkelte modeller består den mellemste glasenhed af to stykker glas.



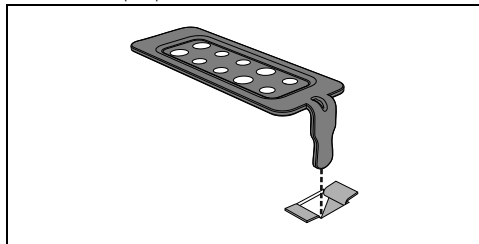
6. Rengør den yvendige rude og de som blev afmonteret før.



7. Brug sugende køkkenrulle. Hvis snavset på ruderne sidder godt fast, skal disse renses med en fugtig svamp og et neutralt rengøringsmiddel.
8. Sæt den mellemste glasenhed ind igen, og sæt det inderste glas på plads.



9. Sørg for, at fastgørelsesglassets 4 stifter godt i deres lejer på døren.



## 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 normalt 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 ovenlågen stå åben i den tid, der er nødvendig for at ovnrummet tørrer fuldstændigt.

## Afmontering af støtterammerne til riste/bradepander

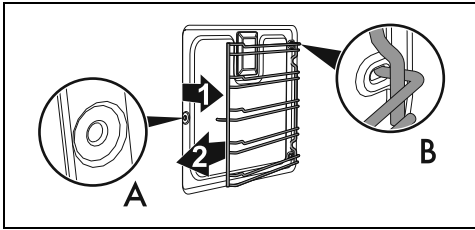
Afmonteringen af støtterammerne til riste/bradepander gør det endnu lettere at rengøre sidevæggene.

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.

## 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

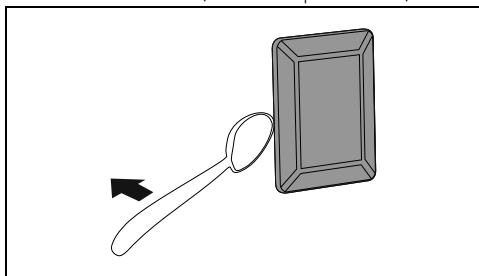



Elektrisk spænding  
**Fare for dødeligt elektrisk stød**

- Deaktiver apparatets strømforsyning.
- Brug beskyttelseshandsker.

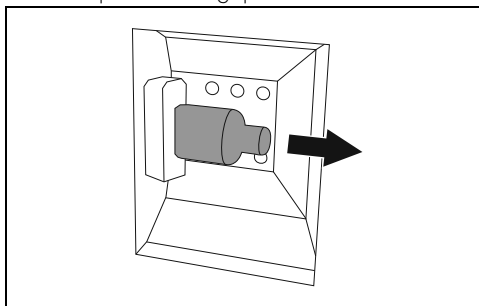
1. Fjern alt tilbehør inde i ovnrummet.

- Fjern støtterammerne til riste/bradepander.
- Fjern dækslet over pæren ved hjælp af et køkkenredskab (for eksempel en ske).



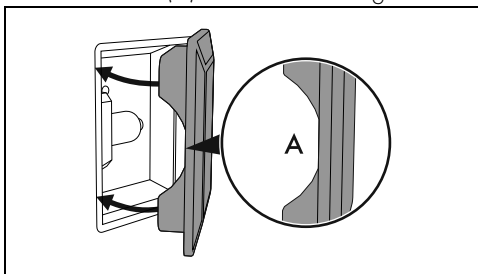
 Sørg for ikke at ridse emaljen på ovnrummets væg.

- Træk pæren ud og fjern den.



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

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



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

## INSTALLATION



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



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

### Gastilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

Tilslutningen til gasnettet kan udføres ved hjælp af et ubrudt, fleksibelt stålrør 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 udendørsgas (ISO 228-1).

### Placering



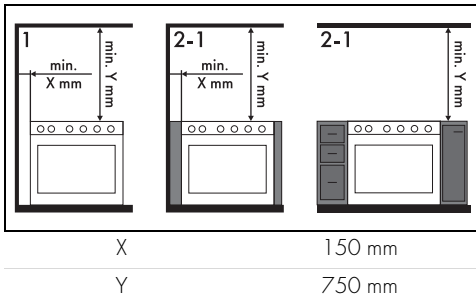
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.


Afhængigt af installationstypen tilhører dette apparat klasserne:

Klasse 1	Fri installation
Klasse 2 - underklasse 1	Indbygget

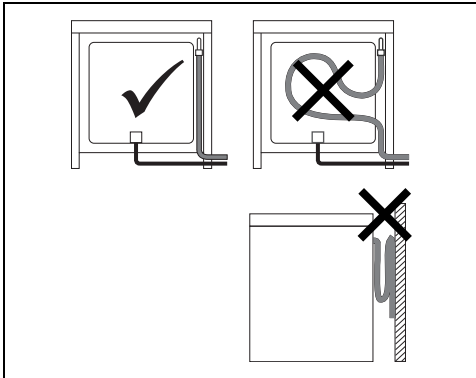
Apparatet kan anbringes op mod vægge, der er højere end køkkenbordet, med en afstand på mindst X mm fra apparatets side. Udhæng placeret over apparatets køkkenbord skal have en minimumsafstand fra dette, som er lig med Y

mm.



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

### 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.

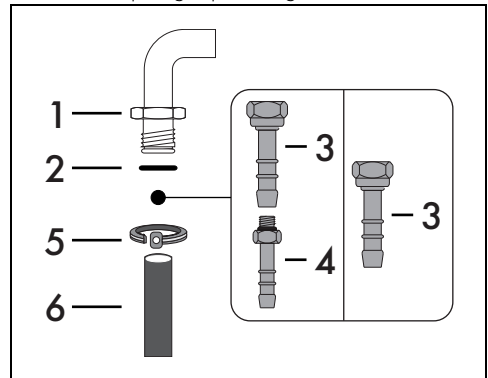


Tilslutning med gummislange i overensstemmelse med gældende standarder kan kun udføres, hvis slangen kan inspiceres i hele dens længde.



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).



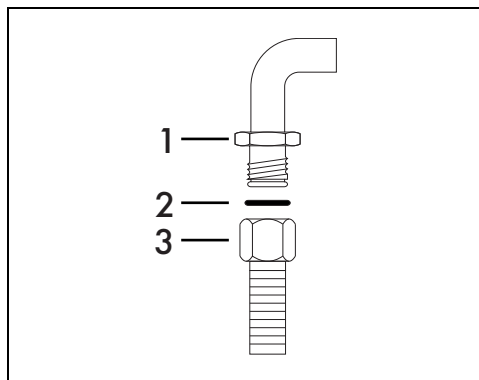
Skru omhyggeligt slangeholderen 3 på apparatets gastilslutning 1 (1/2" ISO 228-1 gevind) med pakningen 2 imellem. Det er, afhængigt af diameteren på det anvendte gasrør, muligt også at skru slangeholderen 4 på slangeholderen 3.

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

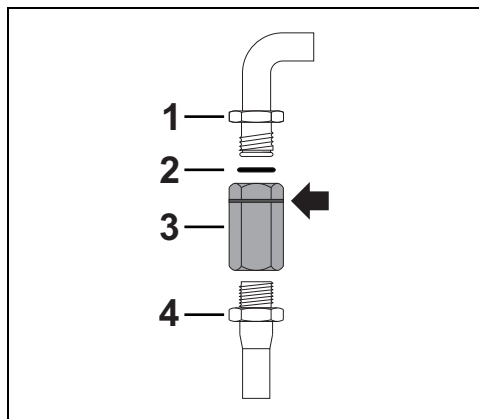
standard.



Skrue omhyggeligt samlestykket 3 fast på apparatets gasforbindelse 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.

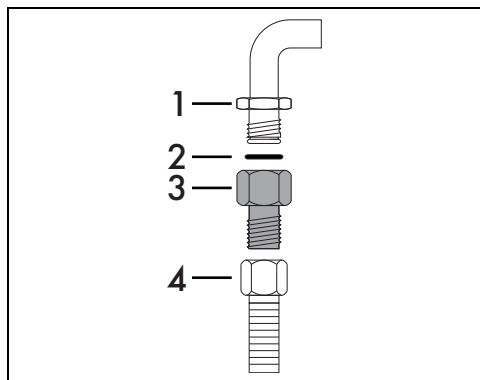


Vikl isolerende materiale om gasrørets gevind 4 og skrue adapteren 3 på. Skrue blokken på apparatets mobile samlestykke 1 og sæt den medfølgende pakning 2 imellem.

### Tilslutning med fleksibelt stålør med konisk samlestykke

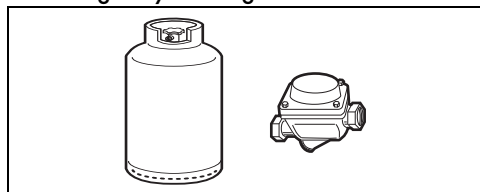
Udfør tilslutningen til gasnettet ved hjælp af et fleksibelt stålør, som er i overensstemmelse med egenskaberne, som er angivet i den gældende

standard.



Skrue omhyggeligt samlestykket 3 på apparatet med den medfølgende pakning 2 imellem. Påfør isolerende materiale om samlestykkets gevind 3, og skrue derefter det bøjelige stålør 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.

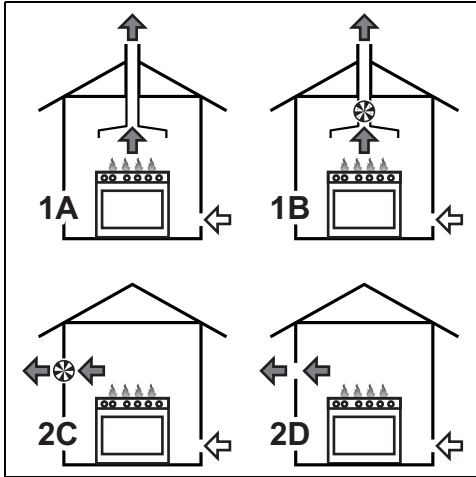
Lokalet skal holdes tilstrækkeligt ventileret for at fjerne varmen og fugten, som produceres under tilberedning. Det anbefales særligt efter længere tids brug at åbne et vindue eller hæve hastigheden på eventuelle ventilatorer.

DA

## Udledning af forbrændingsprodukter

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

Efter endt indgreb skal installatøren udstede en konformitetserklæring.



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



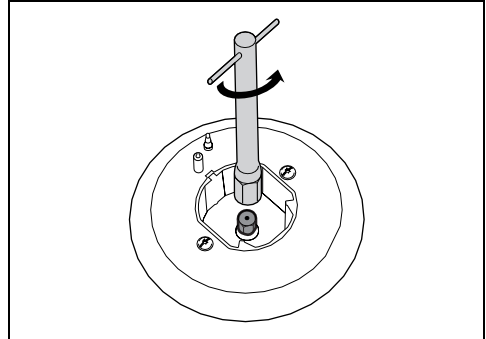
## Tilpasning til forskellige gastyper

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



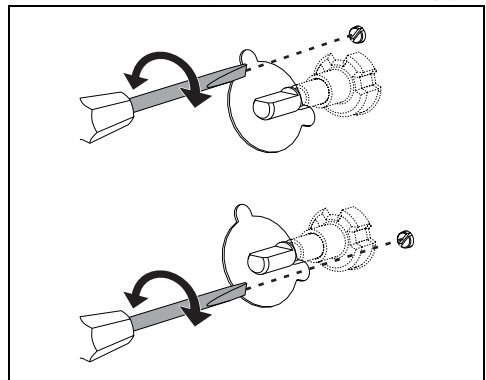
Apparatet er fabriksindstillet til: metangas G20 med et tryk på 20 mbar.

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

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 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".

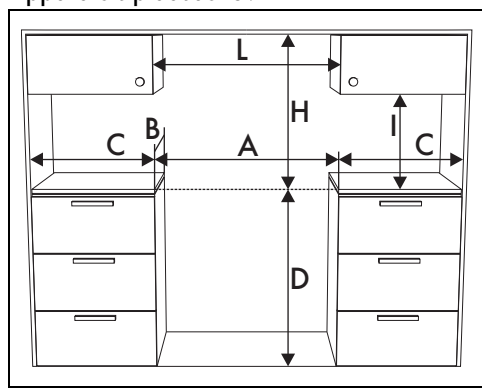
## Tabeller over egenskaber for blus og dyser

1 Metangas G20 - 20 mbar	AUX	SR	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1,05	1,8	3,5
Dysediameter (1/100 mm)	72	97	133
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(S)
Reduceret effekt (W)	400	500	1600
2 Metangas G20 - 25 mbar	AUX	SR	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1,05	1,8	3,5
Dysediameter (1/100 mm)	72	94	128
Forkammer (præget på dysen)	(X)	(Z)	(S)
Reduceret effekt (W)	400	500	1600
3 Metangas G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	UR-3c
Nominel varmeeffekt (kW)	1,05	1,8	3,5
Dysediameter (1/100 mm)	77	100	145
Forkammer (præget på dysen)	(F1)	(Y)	(F3)
Reduceret effekt (W)	400	500	1600

<b>4 Metangas G2.350 - 13 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Nominel varmeeffekt (kW)	1,0	1,8	3,6
Dysediameter (1/100 mm)	94	120	200
Forkammer (præget på dysen)	(Y)	(Y)	(H3)
Reduceret effekt (W)	400	500	1600
<b>5 Flydende gas G30/31 - 30/37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Nominel varmeeffekt (kW)	1,05	1,8	3,5
Dysediameter (1/100 mm)	50	65	96
Forkammer (præget på dysen)	-	-	-
Reduceret effekt (W)	400	500	1600
Nominel effekt G30 (g/h)	76	131	255
Nominel effekt G31 (g/h)	75	129	250
<b>6 Flydende gas G30/31 - 37 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Nominel varmeeffekt (kW)	1,1	1,8	3,5
Dysediameter (1/100 mm)	50	65	91
Forkammer (præget på dysen)	-	-	-
Reduceret effekt (W)	450	550	1600
Nominel effekt G30 (g/h)	80	131	255
Nominel effekt G31 (g/h)	79	129	250
<b>7 Bygas G110 - 8 mbar</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR-3c</b>
Nominel varmeeffekt (kW)	1,05	1,8	3,4
Dysediameter (1/100 mm)	145	185	315
Forkammer (præget på dysen)	8	2	13
Reduceret effekt (W)	400	500	1200

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

### Apparatets pladsbehov



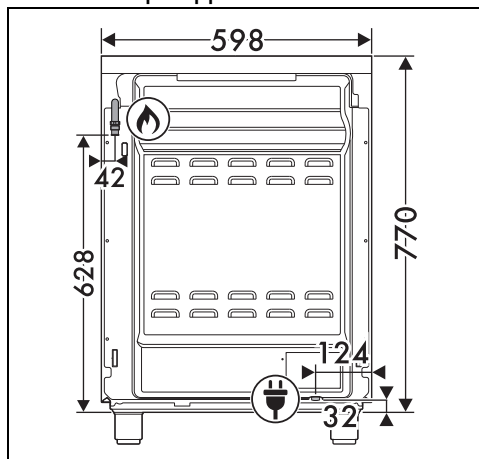
A	600 mm
B	600 mm
C <sup>1</sup>	min. 150 mm
D	900 ÷ 915 mm
H	750 mm

I	450 mm
L <sup>2</sup>	600 mm

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

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

## Dimensioner på apparatet



Position for gas tilslutning



Position for elektrisk tilslutning

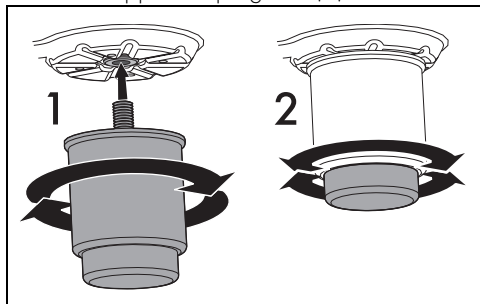
## Nivellering af apparatet



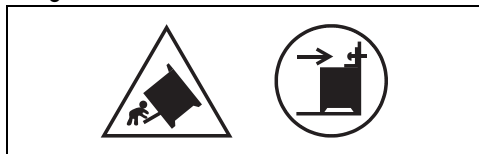
Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

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

Efter at have udført tilslutningen til gas og den elektriske tilslutning, skal de fire medfølgende fodstøtter skrues på apparatet (1). Stram eller løsn fodstøtterne forinden for at nivellere og stabilisere apparatet på gulvet (2).



## Fastgørelse til muren

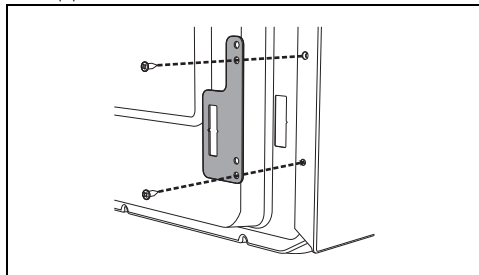


Symbolerne ovenfor henviser til fare ved fravær af stabiliseringsanordninger og vigtigheden af korrekt installation af dem.

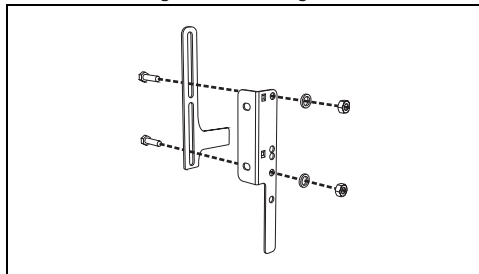


For at undgå at apparatet vælter, skal man installere stabiliseringsanordningerne.

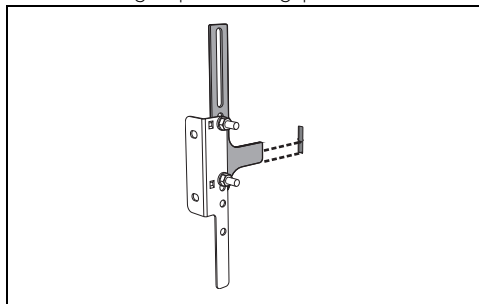
1. Skru fikseringspladen til væggen fast bag på apparatet.



2. Justér højden på de 4 fodstøtter.
3. Montér fastgørelsesbeslaget.

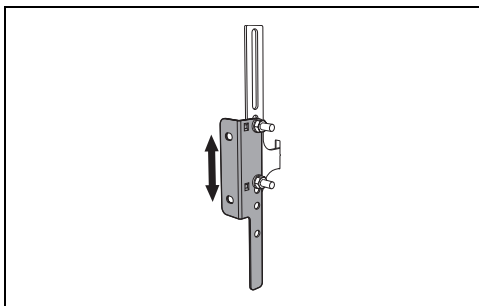


4. Tilpas bunden på hængslet på fastgørelsesbeslaget med bunden af udskæringen på fikseringspladen til muren.

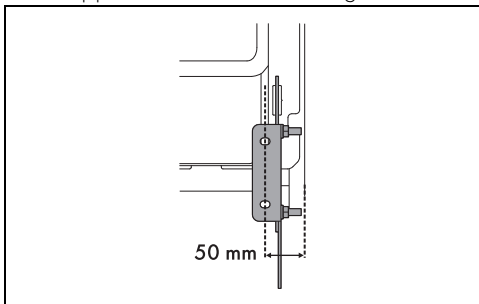




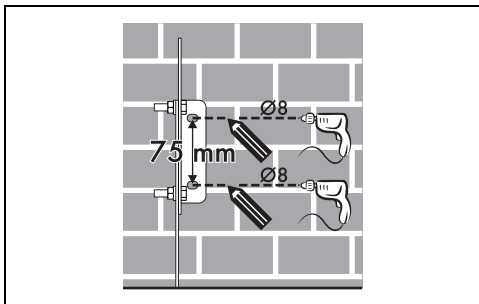
5. Tilpas bunden af fastgørelsesbeslaget helt til jorden, og stram skruberne for at fastgøre målene.



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

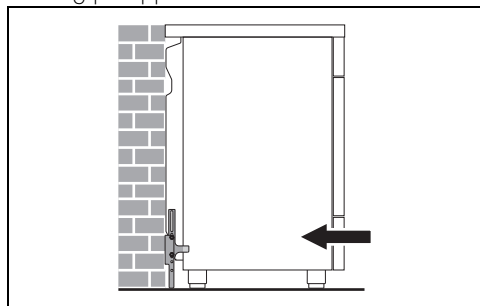


7. Skub beslaget på væggen og indtegn placeringen af hullerne, der skal udbores i muren.



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

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



## Elektrisk tilslutning



Se Generelle sikkerhedsanvisninger.

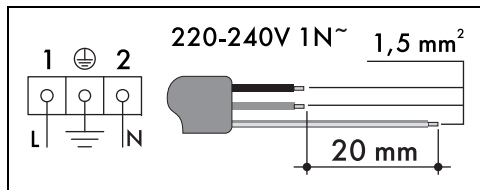
### Generelle informationer

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



De angivne værdier refererer til tværsnittet på den indvendige ledning.



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

### Fast tilslutning

Udstyr forsyningslinjen med en flerpolet afbryder, 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 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.