



**Brugs- og installationsanvisning DK**

**Gaskomfur med el-ovn WGC906..**





## Kære kunde,

Tak fordi du har købt vores produkt.

Forholdsreglerne og sikkerhedsanvisningerne, som vi har angivet nedenfor er lavet for din og andres sikkerhed. De vil gøre det muligt for dig at få optimalt udnytte af komfuret.

Denne vejledning hører med til apparatet og den skal derfor opbevares i sin helhed og være let tilgængelig i hele komfurets levetid. Vi anbefaler, at du læser denne vejledning grundigt, før du tager komfuret i brug.

Komfuret er konstrueret til følgende funktioner: Tilberedning og opvarmning af mad. Anden brug af komfuret anses for uretmæssig. Producenten/distributøren fralægger sig alt ansvar ved uretmæssig brug.

## CE-KONFORMITETSESERKLÆRING

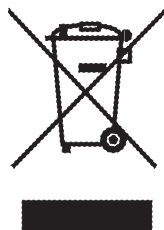
- Dette komfur er designet udelukkende til madlavningsbrug i en privat husholdning. Enhver anden anvendelse (fx til opvarmning af et lokale) er forkert og farlig.
- Dette komfur er designet, konstrueret og markedsført i overensstemmelse med:
  - Sikkerhedskrav i EU-direktiv "gas" (EU) 2016/426 ;
  - Sikkerhedskrav i EU-direktiv "Low Voltage" 2014/35/EU;
  - Beskyttelseskrav i EU-direktiv "EMC" 2014/30/EU;
  - Krav i EU-direktiv 93/68/EØF;
  - Krav i EU-direktiv 2011/65/EU.



## MILJØBESKYTTELSE I HENHOLD TIL EC-DIREKTIV 2012/19/EC

Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke det gamle produkt med husholdningsaffaldet.

Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er ejerens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.



## SIKKERHEDSANVISNINGER

**VIGTIGT: Komfuret er konstrueret til følgende funktioner: Tilberedning og opvarmning af mad i private husholdninger. Komfuret må ikke benyttes til kommerciel brug. Producenten/distributøren fralægger sig alt ansvar ved uretmæssig / kommerciel brug.**

**Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden komfuret tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Derved beskyttes personer, og skader på komfuret undgås.**

**Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.**

### Retningslinjer vedrørende brugen

- Komfuret er ikke beregnet til udendørs brug.
- Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene komfuret sikkert, må ikke anvende det uden opsyn eller vejledning fra en ansvarlig person.

### Børn i huset

- Børns hud er mere følsom over for høje temperaturer end voksnes. Komfuret bliver varm på kogepladen, ovnlågen, på betjeningspanelet og ved emudslippet. Sørg for, at børn ikke rører ved komfuret, mens det er i brug.
- Børn må aldrig lege med komfuret.
- Børn under 8 år må ikke komme i nærheden af komfuret, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.
- Børn på 8 år eller derover må kun bruge komfuret uden opsyn, hvis de er informeret om dets funktioner, så de kan betjene det korrekt, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- Gaskogepladen bliver varm under brug og er det stadig et stykke tid efter, den er slukket. Sørg for at holde børn væk fra gaskogepladen, indtil den er afkølet så meget, at man ikke længere kan brænde sig på den.
- Opbevar aldrig genstande, der kan være af interesse for børn, i skabe over eller bag gaskogepladen. Ellers kan børn fristes til at kravle op på gaskogepladen. Risiko for forbrænding!

- Sørg for, at børn ikke kan komme til at trække varme gryder og pander ned fra kogepladen. Drej gryder og pander, så håndtagene vender til siden og ikke stikker ud over kogepladens front.
- Emballagedele (f.eks. folier, polystyrenskum) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde, og bortskaf materialet hurtigst muligt.

## **Teknisk sikkerhed**

- Et beskadiget komfur kan betyde fare for sikkerheden!
- Kontroller derfor komfuret for synlige skader, inden det monteres. Tag aldrig et beskadiget komfur i brug!
- Komfurets elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret reglementeret jordforbindelse. Det er meget vigtigt, at denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning kontrolleres, og at installationerne i tvivlstilfælde gennemgås af en fagmand. Producenten/distributøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordforbindelse (f.eks. elektrisk stød).
- Før tilslutning af komfuret er det vigtigt at kontrollere, om de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet.
- Disse data skal ubetinget stemme overens, så der ikke opstår skader på komfuret. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.
- Gastilslutningen skal foretages af en autoriseret gas- og vandmester. Hvis stikket fjernes, skal gaskogepladen desuden indbygges og tilsluttes af en autoriseret elinstallatør under hensyntagen til de gældende sikkerhedsbestemmelser. Producenten/distributøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, som opstår på grund af fejlagtig indbygning eller el-tilslutning.
- Komfurets kabinet må absolut ikke åbnes.
- Eventuel berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på komfuret.
- Installation, vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af en aut. fagmand.
- Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af garantien.

- Komfuret skal være afbrudt fra gastilførslen og elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation. Den er kun afbrudt fra elnettet, når en af følgende betingelser er opfyldt:
  - sikringerne i installationen er slået fra,
  - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud,
  - stikket er trukket ud.
- Træk ikke i netledningen på produkter med netstik, men i stikket, når produktet skal afbrydes fra elnettet.
- Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan vi garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.
- Komfuret er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningsystem.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes.
- Tilslutning af komfuret må ikke ske ved hjælp af en multi-stikdåse eller en forlængerledning, da disse ikke giver den nødvendige sikkerhed (f.eks. risiko for overophedning).
- Tag ikke gaskogepladen i brug i tilfælde af fejl eller brud, revner eller ridser. Sluk straks gaskogepladen, og afbryd den fra elnettet og gastilslutningen. Kontakt service.

### **Den daglige brug**

- Gaskogepladen bliver varm under brug og er stadig varm i nogen tid, efter at den er slukket.
- Lad aldrig gasblussene brænde uden kogegrej på. En emhætte over kogepladen kan blive beskadiget af den kraftige varmeudvikling eller endog blive antændt.
- Lad aldrig gaskogepladen være uden opsyn, når den er tændt.
- Overophedet fedt eller olie kan selvantænde og forårsage brand.
- Skulle der gå ild i varmt fedt eller olie, må man under ingen omstændigheder forsøge at slukke den med vand! Kvæl ilden, f.eks. med et grydelåg, et fugtigt viskestykke eller lignende.
- For lange grilltider medfører, at maden tørrer ud og eventuelt selvantændes. De anbefalede grilltider bør overholdes.
- Nogle madvarer tørrer hurtigt ud og kan selvantændes af de høje grilltemperaturer. Anvend aldrig grill-opvarmningsformerne til opvarmning af rundstykker eller brød eller til tørring af blomster eller urter.
- Hvis der anvendes alkoholiske drikke til tilberedning af madvarer, skal man være opmærksom på, at alkohol fordamper ved høje temperaturer. Denne damp kan selvantænde ved kontakt med de varme varmelegemer.

- Hvis restvarmen ønskes udnyttet til varmholdning af mad, kan der på grund af høj luftfugtighed og kondensvand opstå korrosion i ovnrummet. Også betjeningspanelet og bordpladen kan blive beskadiget.
- Madvarer, der holdes varme eller opbevares i ovnrummet, bør altid dækkes til. Ellers kan de tørre ind, og fugten fra maden kan medføre rustdannelser i ovnen.
- Emaljen i bunden af ovnrummet kan revne eller gå af som følge af stillestående varme.
- Læg derfor aldrig fx alufolie eller ovnbeskyttelsesfolie i bunden af ovnen. Stil ikke fade, pander, gryder eller bageplader direkte på ovnbunden.
- Emaljen i bunden af ovnrummet kan blive beskadiget, hvis der skubbes genstande frem og tilbage på den.
- Hvis der opbevares gryder eller pander i ovnrummet, bør man undgå at skubbe dem hen over ovnbunden.
- Hvis der hældes kold væske på en varm overflade, opstår der damp, som kan medføre alvorlige forbrændinger. Desuden kan varme, emaljerede overflader blive beskadiget af den pludselige temperaturændring. Hæld aldrig kolde væsker direkte på varme, emaljerede overflader.
- Det er vigtigt, at temperaturen fordeles jævnt i maden, og at den er tilstrækkelig høj. Vend eller omrør derfor maden, så varmen fordeles jævnt.
- Service af plast, der ikke er ovnfast, smelter ved høje temperaturer og kan beskadige ovnen eller antændes. Sørg for, at evt. plastservice er ovnfast. Se oplysningerne fra producenten.
- Ved henkogning og opvarmning i lukkede dåser dannes der overtryk i dåserne, hvorved de kan eksplodere. Anvend ikke ovnen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.
- Man kan komme til skade på den åbne ovndør eller snuble over den.
- Lad ikke ovndøren stå unødigt åben.
- Man må ikke stille eller sætte sig på den åbne ovndør eller stille tunge genstande på den. Sørg også for, at der ikke kommer noget i klemme mellem ovndøren og ovnrummet. Ovnens kan blive beskadiget.
- Brug aldrig komfuret til opvarmning af rum. På grund af de høje temperaturer kan der gå ild i letantændelige genstande i nærheden. Desuden kan gaskogepadens holdbarhed blive reduceret.

- Flamber aldrig under en emhætte. Flammerne kan antænde emhætten.
- Når der arbejdes med komfuret, bør hænderne altid beskyttes med grillhandsker, grydelapper eller lignende. Pas på, at de ikke kommer i nærheden af flammerne fra gaskogepladen. Sørg derfor for, at de grydelapper, viskestykker eller lignende, der anvendes, ikke er for store.
- Sørg endvidere for, at de ikke er våde eller fugtige, da dette øger varmeledningsevnen og kan føre til forbrændinger.
- Brug ikke komfuret som frastillingsplads. Hvis det tændes ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på det, er der risiko for, at genstandene - alt efter materiale - opvarmes (fare for forbrænding!), smelter eller går i brand.
- Dæk aldrig gaskogepladen til, f.eks. med afdækningsplader, et klæde eller beskyttelsesfolie. Hvis kogepladen tændes uforsægtligt, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at materialet går i brand, springer eller smelter.
- Brug aldrig service af plast eller alufolie. Det smelter ved høje temperaturer og kan muligvis brænde!
- Opvarm aldrig lukkede beholdere, f.eks. konservesdåser, på blussene eller i ovnen. Der dannes overtryk, og beholderne/dåserne kan eksplodere med risiko for personskade og skoldning!
- Tænd først for gasbluset, når alle brænderens dele er samlet rigtigt.
- Anvend ikke kogegrej med for tynd bund, og opvarm aldrig kogegrej uden indhold, medmindre producenten af kogegrejet udtrykkeligt har nævnt denne anvendelsesmulighed. Hvis man ikke overholder dette, kan gaskogepladen blive beskadiget.
- Anvend altid de medfølgende riste. Kogegrejet må ikke stilles direkte på brænderen.
- Opbevar aldrig letantændelige genstande i nærheden af komfuret.
- Fjern fedtstænk og andre brændbare (mad)rester så hurtigt som muligt fra kogepladens overflade, da de kan udgøre en brandfare.
- Sæt ristene lodret på, så de ikke ridser kogepladen.
- Anvendelse af en gaskogeplade medfører dannelse af varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i opstillingslokalet. Det er især vigtigt at sørge for god udluftning af opstillingslokalet, mens gaskogepladen er i brug: hold de naturlige ventilationsåbninger åbne, eller sørg for en mekanisk udluftningsanordning (f.eks. en emhætte).



- Intensiv og langvarig brug af gaskogepladen kan kræve yderligere ventilation, f.eks. åbning af et vindue eller indstilling af emhætten på et højere trin.
- Under brug af gaskogepladen skal en emhætte med udluftning til det fri eller et ventilationsanlæg være tændt.
- Hvis der anvendes et elapparat, f.eks. en håndmikser, i nærheden af gaskogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget. Risiko for elektrisk stød!
- Hvis der under ovnen er en skuffe, må der ikke opbevares spraydåser, letantændelige flydende stoffer eller andre brændbare genstande i den.
- Anvend aldrig fade, pander eller grillsten, der er så store, at de dækker over flere blus. Den stillestående varme, der opstår derved, kan beskadige kogepladen.
- Hvis komfuret ikke har været benyttet i usædvanlig lang tid, skal det rengøres grundigt og kontrolleres for korrekt funktion af en autoriseret fagmand, inden den tages i brug igen.
- Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en hovedafbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.
- ADVARSEL: Apparatet og apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne.  
Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.
- ADVARSEL: brug kun børnesikringsudstyr, som er designet af producenten eller angivet som velegnet i brugsanvisningen til apparatet. Brug af forkert udstyr kan medføre risiko for ulykker.

## **Rengøring og vedligeholdelse**

- Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af ovnen.
- Dørruden kan blive ødelagt af ridser.
- Brug ikke skuremiddel, hårde svampe eller børster eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnruden.
- Ribberne kan tages ud ved rengøring (se afsnittet Rengøring

og vedligeholdelse).

- Sørg for at montere dem rigtigt igen, og anvend aldrig ovnen uden monterede ribber.
- **FORSIGTIG:** Tilberedningen skal overvåges kontinuerligt. Dette gælder også for en hurtig / kort tilberedning.
- Produktet må ikke installeres bag en dekorativ dør. Fare for overophedning.
- Sørg for at ovntilbehøret (fx grillrist) isættes korrekt iht. side 47.
- **VIGTIG NOTE:** Ovnhylderne (for nogle produkter medfølger kun én hylde) er ikke designet til at placere maden direkte på selve hylden. Når du laver mad, skal du altid placere maden i specielle beholdere eller bruge specifikke materialer, der er egnede til fødevarekontakt.
- Hvis strømkablet er beskadiget skal det udskiftes af en aut. tekniker. Garantien bortfalder, hvis dette ikke overholdes.

**Producenten/distributøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi ovenstående råd om sikkerhed og advarsler ikke er blevet fulgt.**

## **ENERGIMÆRKNING/MILJØVENLIGT DESIGN**

- Kommissionens delegerede forordning (EU) Nr. 65/2014 (om supplerung af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2010/30/EU).
- Kommissionens forordning (EU) Nr. 66/2014 (om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/125/EF).

Henvisning til de måle- eller beregningsmetoder, der anvendes til at fastslå, om produktet overholder ovenstående krav:

- Norm EN 60350-1 (elektriske ovne).
- Norm EN30-2-1 (kogeplader: gasblus).

## **BRUG AF APPARATET, ENERGISPARERÅD**

### **OVN**

- Kontrollér at ovnlågen lukker korrekt samt at tætningslisten er ren og velfungerende. Under brug bør ovnlågen ikke åbnes med mindre det er strengt nødvendigt for at undgå varmetab (på visse funktioner kan det være nødvendigt at bruge ovnen med ovnlågen halvt åbnet. Kontroller ovnens brugsanvisning).
- Sluk for ovnen 5-10 minutter inden afsluttet tilberedningstid for at udnytte restvarmen.
- Det anbefales at bruge ildfaste fade og justering af ovntemperaturen under tilberedningen, hvis nødvendigt.

### **KOGEPLADE**

#### **GASBLUS**

- Det er vigtigt, at kogegrejets bunddiameter er passende for optimal brænderudnyttelse for ikke at kompromittere den høje brændereffekt og derved undgå energispild. En lille gryde på en stor brænder giver dig ikke et hurtigere opkog, idet kapaciteten af varmeabsorbering af en flydende masse afhænger af volumen og overfladen af kogegrejet.
- Lad aldrig en brænder være tændt uden kogegrej.

# INSTALLATIONSANVISNING

## VIGTIGT!

- Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger og må ikke installeres andre steder.  
**Garantien bortfalder, hvis ikke ovenstående overholdes.**
- Installationen skal udføres af en aut. fagmand i henhold til gældende love og regler i installationslandet. Producenten / distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskade opstået grundet fejlinstallation.  
Manglende overholdelse af ovenstående, er ikke dækket af garantien.
- Fabrikanten har ikke ansvar for person- eller produktskader, som skyldes ukorrekt installation eller brug af apparatet.
- Uautoriseret service eller reparation medfører risiko for eksplosion, elektrisk stød og kortslutning, hvilket kan medføre personskade eller skade på apparatet. Sådanne opgaver må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.
- Afbryd altid strømmen til komfuret inden installation, reparation og vedligeholdelse.
- **VIGTIGT: Brug af beskyttelseshandsker anbefales, ved håndtering eller installation af apparatet.**
- **Sidevægge må ikke være højere end komfuret og skal kunne modstå temperaturer på op til 70 °C over rumtemperatur.**
- **Installer ikke komfuret tæt på brandbare emner, f.eks. gardiner.**
- Nogle modeller er udstyrede med beskyttende film på rustfrit stål- og aluminiumdele.  
**Denne film skal fjernes, inden komfuret tages i brug.**

**ADVARSEL:** Efter korrekt installation møder dette komfur alle sikkerhedskravene inden for dennes produktkategori. Vær dog særlig påpasselig ved håndtering af bagsiden og under komfuret, da disse overflader ikke er beregnet til berøring, og derfor kan indeholde skarpe hjørner, der kan forårsage personskade.

# 1 INSTALLATION

Installationen skal ske iht. Fig. 1.1a eller Fig. 1.1b for beskyttelse mod overophedning af overflader i nærheden af komfuret.

Der skal være min. 200 mm mellem komfuret og sidevæg, der er højere end komfuret (Fig. 1.1a eller Fig. 1.1b).

Hvis bordpladen i nærheden af komfuret har pålimet laminat, skal såvel laminaten som limen være varmefast.

Der skal være min. 500 mm mellem gardiner og komfuret.

Hvis komfuret installeres på en forhøjning, skal komfuret fastgøres.

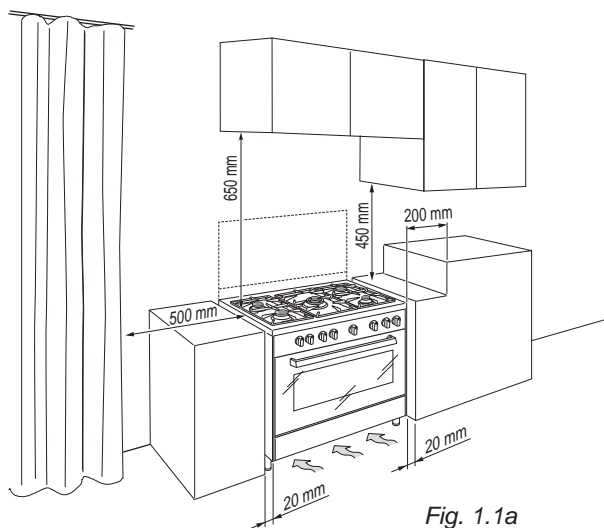


Fig. 1.1a

**Overflader i umiddelbar nærhed af komfuret skal være varmefast.**

**Sidevægge må ikke være højere end komfuret og skal kunne modstå temperaturer på op til 70 °C over rumtemperatur.**

**Installer ikke komfuret tæt på brandbare emner, f.eks. gardiner.**

## ■ Klasse 1

(Fig. 1.1a)

Gastilslutning med gummislange skal være synlig og let tilgængelig. Ellers brug stift rør / fleksibel metalslange. Sørg for, at der er mindst 2 cm afstand mellem komfuret og de tilstødende elementer. De tilstødende elementer må ikke være højere end kogepladen på komfuret.

## ■ Klasse 2

## ■ Underklasse 1

(Fig. 1.1b)

Gastilslutning med stift rør / fleksibel slange.

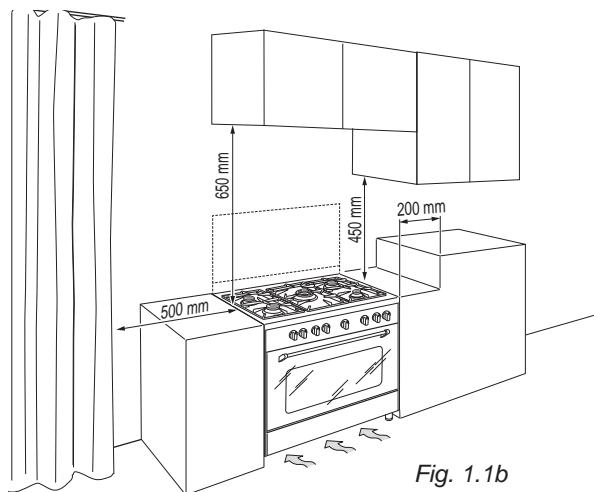


Fig. 1.1b

## MONTERING AF DE HØJDEJUSTERBARE BEN

De højdejusterbare ben skal monteres på komfuret inden brug (Fig. 1.2). Komfuret ligges ned på et stykke pap eller flamingo, så bunden synliggøres. Skru de fire højdejusterbare ben fast på komfuret (Fig. 1.3).

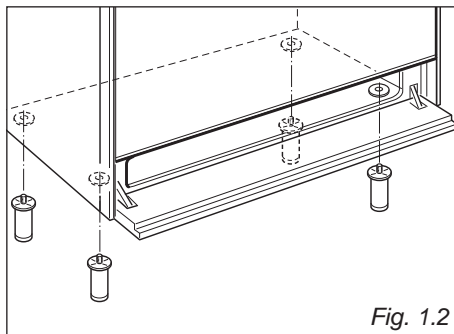


Fig. 1.2

## NIVELLERING AF KOMFURET

Indstil højden på komfuret ved at skru på den nederste del af benet (Fig. 1.4).

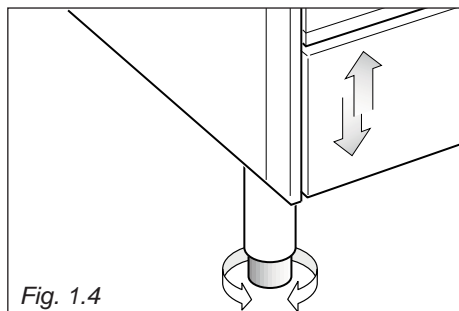


Fig. 1.4

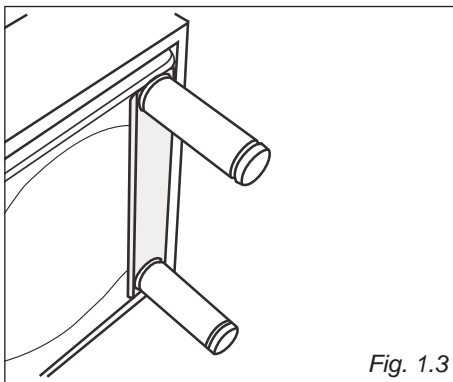


Fig. 1.3

## MONTERING AF BAGKANT

Inden installation af komfuret, monteres bagkanten "C" Fig. 1.5.

Bagkanten "C" ligger bag komfuret.

1. Inden montering afmonteres beskyttende film.
2. Afmonter de to afstandsstykker "A" og skruen "B" på komfuret.
3. Monter bagkanten som vist på Fig. 1.5 med skruen "B" og afstandsstykkerne "A".

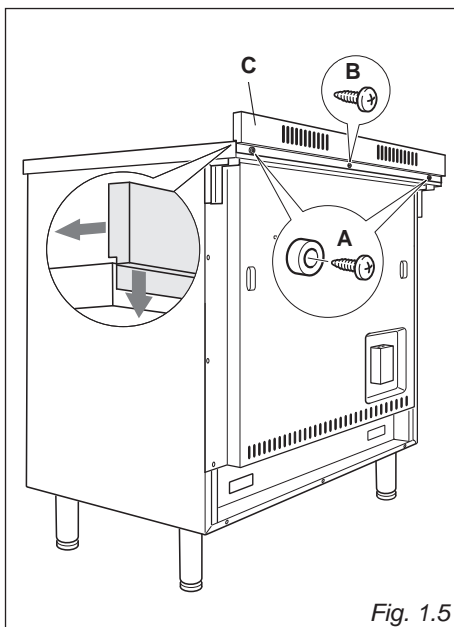


Fig. 1.5

## KOMFURET FLYTTES

**ADVARSEL:** Sørg for at I er to personer om at rejse komfuret til oprejst position. Dette beskytter de højdejusterbare ben mod skader (Fig. 1.6). Skub ikke komfuret på plads, da dette vil beskadige komfurets bundplade og ben!

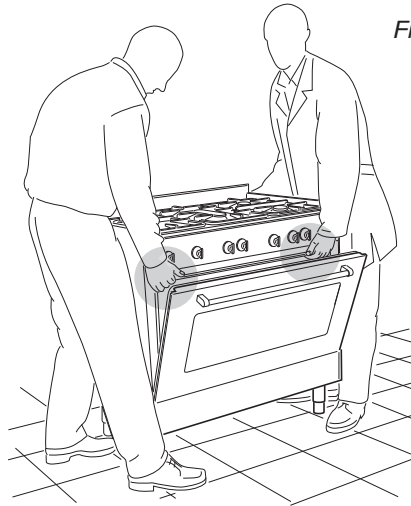


Fig. 1.6

### ADVARSEL

Træk eller løft aldrig i håndtaget på ovenlågen, når komfuret rejses eller sættes på plads. (Fig. 1.7).

### ADVARSEL

Træk aldrig i komfuret, når det flyttes (Fig. 1.8). Sørg for at benene er løftet over gulvoverfladen (Fig. 1.6).

Fig. 1.7

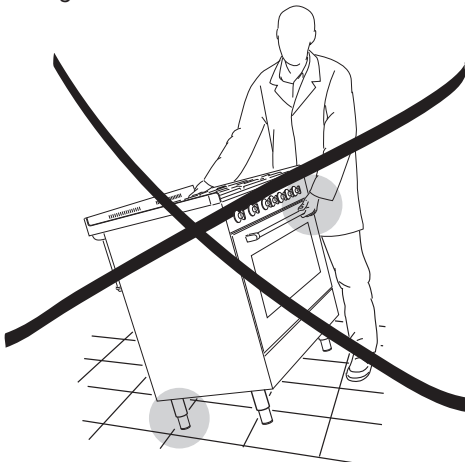
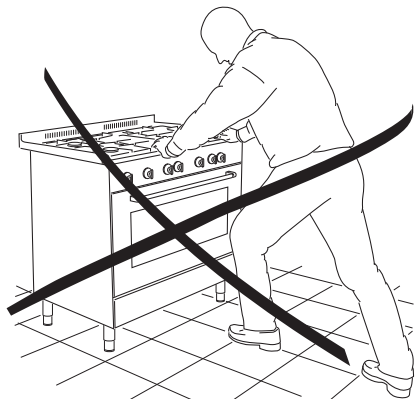


Fig. 1.8



## ANTI-VIPPEBESLAG

**Advarsel: Dette komfur skal fastgøres for at undgå, at det ved et uheld vipper. Fastgør derfor anti-vippebeslaget bagerst på komfuret til væggen.**

Sådan monteres anti-vippebeslaget:

1. Når du har valgt endelig placering til komfuret, markerer du de to skruers placering til anti-vippebeslaget på væggen. Se Fig. 1.9.
2. Bor 2 x 8 mm huller i væggen og isæt de medfølgende plugs.  
**VIGTIGT! Inden du borer, skal du sikre dig, at du hverken rammer rør eller ledningsnet.**
3. Anti-vippebeslaget monteres løst på væggen med de to medleverede skruer.
4. Flyt komfuret hen til væggen og juster højden på anti-vippebeslaget, så det passer med hullerne på komfuret. Se Fig. 1.9.
5. Stram skruerne.
6. Skub komfuret helt hen til væggen, så anti-vippebeslaget er helt isat hullet på komfurets bagside.

**VIGTIGT! Når komfuret skubbes på plads er det vigtigt, at hverken el-ledning eller gasslange kommer i klemme i beslaget.**

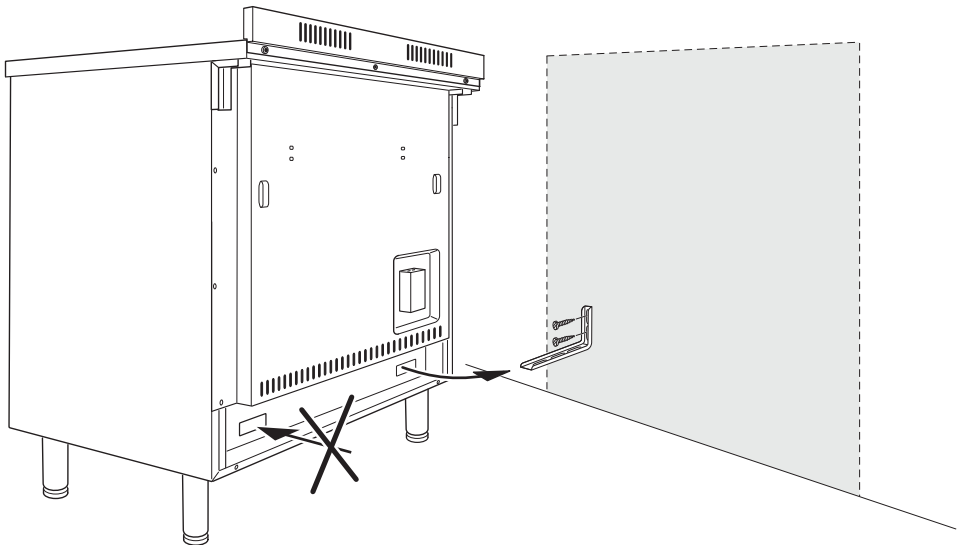


Fig. 1.9



## VENTILATIONSKRAV

Apparatet skal installeres af en autoriseret installatør og installationen skal ske med overholdelse af de gældende forskrifter omkring krav til ventilation. Anvendelse af en gaskogeplade medfører dannelse af varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i opstillingslokalet. Det er især vigtigt at sørge for god udluftning af opstillingslokalet, mens gaskogepladen er i brug: hold de naturlige ventilationsåbninger åbne, eller sørg for en mekanisk udluftningsanordning (f.eks. en emhætte). Intensiv og langvarig brug af gaskogepladen kan kræve yderligere ventilation, f.eks. åbning af et vindue eller indstilling af emhætten på et højere trin.

## VALG AF EGNET OPSTILLINGSRUM

Rummet, hvor komfuret står, bør have en naturlig lufttilførsel i henhold til gældende forskrifter.

Lufttilførslen skal komme fra en eller flere ventilationsåbninger i ydervæggen på min. 100 cm<sup>2</sup> (eller i henhold til gældende love og regler i opstillingslandet).

Ventilationsåbningerne bør laves så tæt på gulvet som muligt og gerne på modsatte side af emhætten. Ventilationsåbningerne, indenfor og udenfor, må under ingen omstændigheder blokeres.

Hvis disse åbninger ikke er mulige, er det nødvendigt, at lufttilførslen kan komme fra tilstødende rum med påkrævet ventilation (ikke soveværelse) i henhold til gældende love og regler. I dette tilfælde skal der kunne strømme luft ind ad køkkendøren.

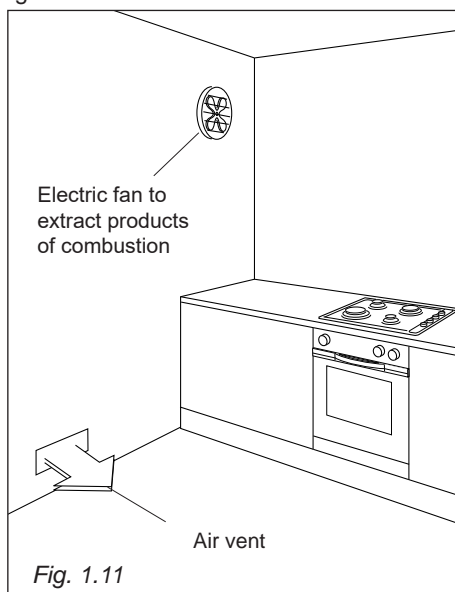
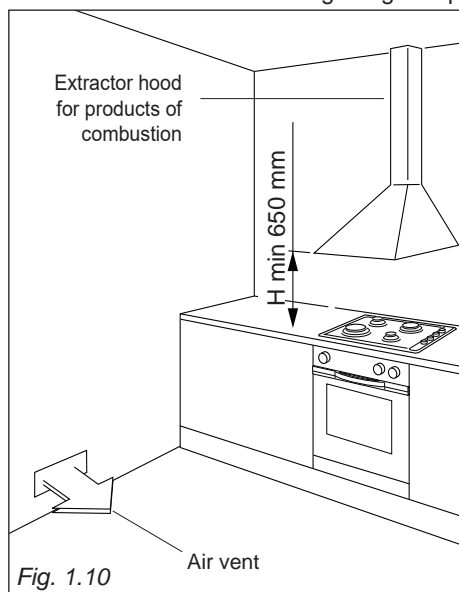
Der skal være en afstand på mindst 650 mm mellem kogepladen på komfuret og enhver type overskab eller emhætte, som er placeret ovenover (se fig. 1.1a).

## EMHÆTTE / VENTILATOR

En emhætte med udluftning til det fri kræves i henhold til gældende love og regler (Fig. 1.10).

Hvis der ikke er mulighed for en emhætte, skal der monteres en ventilator på ydervæggen eller et vindue. Ventilatoren skal have kapacitet til pr. time at kunne cirkulere luft 3-5 gange den totale volumen i køkkenet. (Fig. 1.11).

Ventilatoren må kun installeres i lokalet, hvis der findes egnede luftkanaler til lufttilførsel som beskrevet i afsnittet: "Valg af egnet opstillingsrum".



## 2 GASTILSLUTNING

### VIGTIGT!

- De tilstødende vægge skal være varmeresistente.
- Gaskogeplader skal tilsluttes i henhold til gældende regler i gasregulativet. Tilslutning af gas og omstilling til en anden gastype må kun udføres af en autoriseret gasmester, som herefter er ansvarlig for korrekt funktion på opstillingsstedet.
- Gastilslutningen skal være placeret således, at spærrehanen er let tilgængelig.
- Gastypen, som kan oplyses af gasforsyningselskabet, sammenlignes med angivelserne på typeskiltet.
- Der skal især sørges for tilstrækkelig ventilation.
- Gastilslutningen skal foretages efter gasforsyningselskabets gældende regler og retningslinjerne på opstillingsstedet.
- Gastilslutningen skal anbringes således, at den ikke opvarmes for kraftigt under brug af gaskogepladen.
- Det er især vigtigt, at gaslanger og tilslutningsarmaturer ikke berøres af den varme forbrændingsgas.
- Gaslangen og el-ledningen må ikke berøre opvarmede dele af gasproduktet, da kraftige temperaturer kan beskadige disse.
- En fleksibel tilslutningsledning skal anbringes således, at den ikke kan komme i berøring med køkkenmodulernes bevægelige dele (f.eks. en skuffe) og ikke udsættes for mekanisk belastning.
- Efter indbygning af gaskogepladen skal denne indstilles til de lokale gasforhold.
- Til sidst skal gastilslutningens tæthed kontrolleres.

**Producenten/distributøren fralægger sig alt ansvar for person- eller tingsskade forårsaget af manglende overholdelse af ovennævnte forskrifter**

#### **Glæder for Danmark, Sverige og Finland:**

Dette komfur er indreguleret flaskegas 30mbar og kan omreguleres til naturgas 20mbar samt bygas\* 8mbar.

Hvis omreguleringskittet ikke er vedlagt apparatet kontaktes butikken, hvor apparatet er købt.

\*Gælder ikke Finland

#### **Gælder for Norge:**

Dette komfur er udelukkende indreguleret flaskegas 30mbar, og kan ikke omreguleres til anden type gas.

Hvis der medfølger et omreguleringskit, kan dette ikke bruges i Norge.

## APPARATET TILSLUTTES GAS

Gaskogeplader skal tilsluttes i henhold til gældende regler i gasregulativet. Tilslutning af gas og omstilling til en anden gastype må kun udføres af en autoriseret gasmester, som herefter er ansvarlig for korrekt funktion på opstillingsstedet.

Der skal især sørges for tilstrækkelig ventilation.

- Brug et stift rør / en fleksibel tilslutningsslange.
- Gastilførslen tilsluttes bagerst på apparatet til gasrøret til højre eller venstre. (Fig. 2.1a). Tilslutningsslangen må ikke krydse apparatets bagside.
- **VIGTIGT!** Inden gastilslutning monteres den koniske adapter (hvis ikke allerede monteret på gasrøret, er den vedlagt i et separat kit) på venstre eller højre gasrør med vedlagte gastætte pakning.

**VIGTIGT! Kontroller at gevindadapteren er korrekt monteret iht. Fig. 2.2, og benyt udelukkende de to egnede skruenøgler.**

- Det ubrugte gasrør skal lukkes med den medleverede muffe og gastætte pakning iht. Fig. 2.1b.

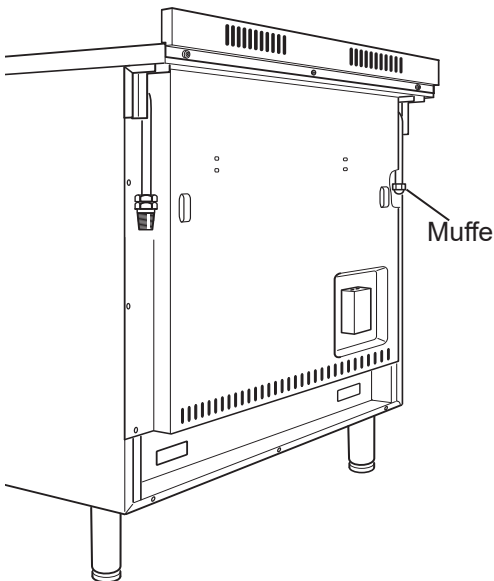


Fig. 2.1a

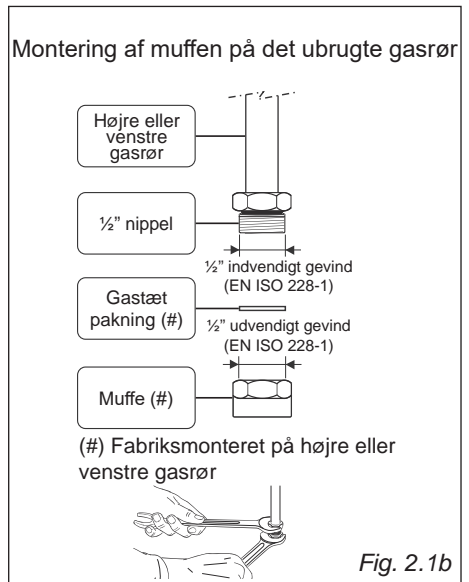


Fig. 2.1b

## GASTILSLUTNING MED STIFT RØR ELLER FLEKSIBEL SLANGE

Gastilslutningen består af:

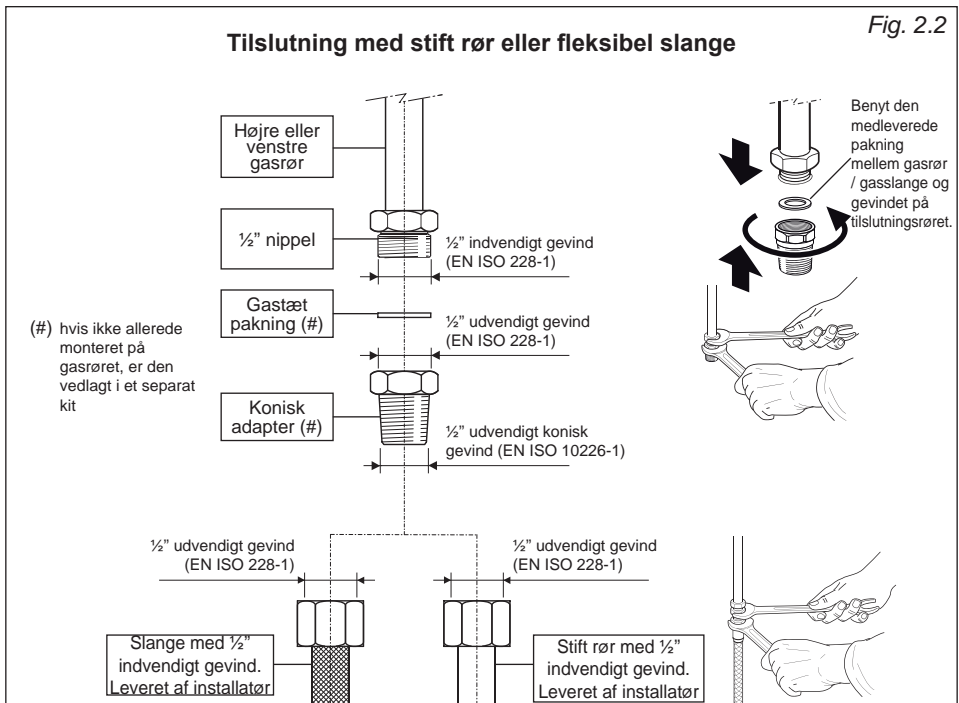
- Gasrør (højre eller venstre side)
- Konisk adapter (hvis ikke allerede monteret på gasrøret, er den vedlagt i et separat kit)
- Gastæt pakning

### Ved tilslutning med stift rør eller fleksibel slange kontrolleres følgende

- Benyt altid godkendt rør/slange iht. opstillingslandets gældende love og regler. Den fleksible slange skal være egnet til valgt gastype.
- Hvis der benyttes kompressionsfittings skal disse strammes med de to skrueøgler (Fig. 2.2).
- Ved gastilslutning med stift rør må gasrøret ikke udsættes for belastning.
- Sørg for at den fleksible slange ikke klemmes, bøjes, drejes eller strækkes, hverken når apparatet bruges eller når det er slukket.
- Den fleksible slange må ikke være længere end 2000 mm (eller iht. opstillinglandets gældende love og regler), og må ikke være i direkte kontakt med skarpe kanter, hjørner eller bevægelige dele. Benyt kun én fleksibel slange. Tilslut aldrig med to fleksible slanger.
- Den fleksible slange skal være lettilgængelig i hele dens længde. Hvis den har en holdbarhedsdato, skal denne overholdes.
- Hvis der benyttes en fleksibel slange som ikke er helt af metal, kontrolleres det at slangen ikke kommer i direkte kontakt med kogepladen eller andre varmekilder med en temperatur på 70 °C eller derover (eller iht. til opstillinglandets gældende love og regler).
- Slangen må ikke udsættes for overdreven direkte varme.
- Slangen / røret skal omgående udskiftes, hvis der er tegn på skade.
- En gasregulator iht. opstillinglandets gældende love og regler installeres, når der anvendes flaskegas.
- Luk for gassen, når apparatet ikke benyttes.
- Slangen / røret må ikke rengøres med rustfjerner, soda-, alkali-, ammoniak-, syreholdige rengøringsmidler.

## Efter gastilslutningen kontrolleres følgende

- Kontroller at tilslutningerne er ordentlig tætte med brug af en sæbeopløsning. Benyt aldrig åbn ild.
- Kontroller at de benyttede gasdyser er af korrekt mærke iht. den valgte gastype. Hvis dette ikke er tilfældet se afsnittet: "Gasvedligeholdelse".
- Udskift gastætte pakninger, hvis de viser tegn på skade eller ændrer form. De gastætte pakninger er dem, der sikrer en god tæt gastilslutning.
- Brug de to skruenøgler til tilslutning af stift rør eller fleksibel slange.



# GASVEDLIGEHOJDELSE

## Gælder for Danmark, Sverige og Finland:

Skema over brændere og dyser – kat. III 1a 2H 3B/P <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">DK</span> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">SE</span>					
Skema over brændere og dyser – kat. II 2H 3B/P <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">FI</span>					
Brændere	Nominel varmeevne [kW]	Reduceret varmeevne [kW]	Flaskegas G30 30 mbar G31 30 mbar	Naturgas G20 20 mbar	Bygas* G110 8 mbar
			Ø dyser [1/100 mm]	Ø dyser [1/100 mm]	Ø dyser [1/100 mm]
Lille (A)	1,00	0,40	50	72 (X)	145 (1)
Mellem (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)	190 (2)
Stor (R)	3,00	0,75	85	128 (H3)	290 (6)
Dobbelt-ring kompakt (DCC)	4,00	1,50	100	150 (H3)	350

\*Gælder ikke Finland

## Gælder for Norge:

Skema over brændere og dyser – kat. I 3B/P <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">NO</span>			
Brændere	Nominel varmeevne [kW]	Reduceret varmeevne [kW]	Flaskegas G30 30 mbar G31 30 mbar
			Ø dyser [1/100 mm]
Lille (A)	1,00	0,40	50
Mellem (SR)	1,75	0,45	65
Stor (R)	3,00	0,75	85
Dobbelt-ring kompakt (DCC)	4,00	1,50	100

Påkrævet ventilationsåbning = (2 m <sup>3</sup> /h x kW)	
Brændere	Nødvendig lufttilførsel [m <sup>3</sup> /h]
Lille (A)	2,00
Mellem (SR)	3,50
Stor (R)	6,00
Dobbelt-ring kompakt (DCC)	8,00

### **Smøring af gashaner**

Hvis der er problemer med gashanerne tilkaldes service.

### **VIGTIGT!**

**Benyt udelukkende originale reservedele.**

**Producenten / distributøren kan ikke holdes ansvarlig for person- og/eller produktskader opstået grundet brug af uoriginale reservedele.**

## DYSEUDSKIFTNING / LILLE & MELLEMLÆNDER

Hvis dyserne ikke medleveres kan de bestilles gennem den butik, hvor du købte komfuret.

Vælg dyser iht. skemaet over dyser og brændere. Dysediameteren er angivet på selve dysen.

## DYSEUDSKIFTNING / DOBBELTRING KOMPAKT BRÆNDER

Skift dyserne efter nedenstående anvisninger:

- Fjern støbejernsristene og brænderne fra kogepladen.
- Erstat ventil-dysen "J" (fig.2,3, 2,4) ved hjælp af en unbrakonøgle, med dyser som passer til valgt gastype.

**Bemærk: Det er ikke nødvendigt at regulere primærluften.**

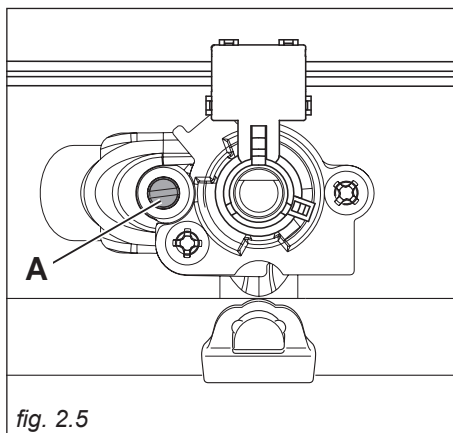
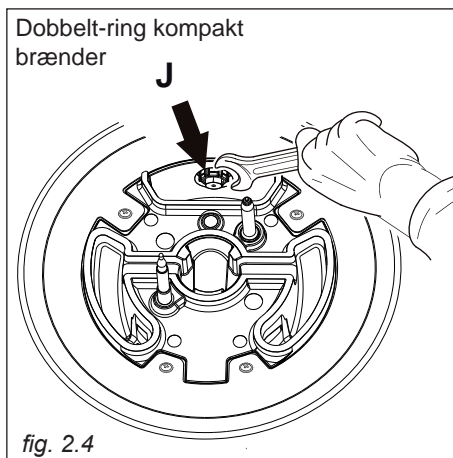
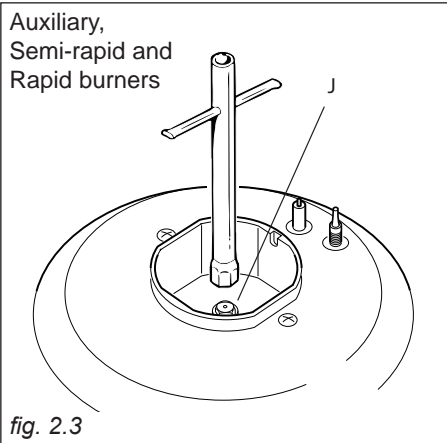
## REGULERING AF BRÆNDERENS MINIMUMSNIVEAU

Minimumflammen skal have en længde på ca. 4 mm og skal forblive tændt selv med en hurtig ændring fra maksimum til minimum.

Minimumflammen reguleres:

- Tænd for brænderen.
- Drej knappen til minimum.
- Træk knappen af.
- Med en flad skruetrækker drejes skruen "A" indtil flammen har en korrekt længde (Fig. 2.5).

**Normalt for G30/G31 (flaskegas) skal bypass-skruen skrues i bund med let hånd.**



**Risiko for at komme til skade! Den elektriske installation skal foretages af en autoriseret elinstallatør under hensyntagen til de danske bestemmelser og de af det lokale elforsyningselskab fastsatte forskrifter. Installation og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig fare for brugeren og er ikke omfattet af reklamationsordningen.**

Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af fagmand.

Et beskadiget komfur kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor komfuret for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig et beskadiget komfur i brug!

De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på komfurets typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet for at undgå skader på komfuret. Kontroller dette før tilslutning. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.

Komfuret leveres uden stik til fast installation. Ønskes dette ikke monteres et stik iht opstillingslandets gældende love og regler.

Hvis stikkontakten ikke er tilgængelig, eller tilslutning skal ske til en fast installation, skal der kunne afbrydes på gruppeafbryderen. Ved gruppeafbryder forstås kontakt med en kontaktåbning på mindst 3 mm, herunder LS-kontakter, sikringer og relæer (EN 60335).

EI-ledningen må ikke komme i direkte kontakt med varmekilder med en temperatur på op til 50 °C.

Efter installation skal stikkontakten være lettilgængelig.

Bemærk: Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af komfuret.

Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på komfuret.

Åbn aldrig komfurets kabinet.

Defekte dele må kun udskiftes med originale reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan det garanteres, at sikkerhedskravene er opfyldt.

Til komfurer, der leveres uden tilslutningsledning, eller hvis en beskadiget tilslutningsledning skal udskiftes, skal der anvendes en speciel ledning, og monteringen skal foretages af en autoriseret fagmand.

**Komfuret skal være fuldstændig afbrudt fra elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation.**

**Sørg for, at en af følgende betingelser er opfyldt:**

- Sikringerne i installationen er slået fra.
- Skruesikringerne i installationen er skruet helt ud.
- Stikket er trukket ud (hvis der er et).

**Træk ikke i ledningen på et komfur med netstik, men i stikket, når komfuret skal afbrydes fra elnettet.**

**Komfurets elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en fagmand.**



## TILSLUTNING AF EL-KABLET

**ADVARSEL: Personskader som følge af elektrisk stød!**

Tilslutningsledningen må kun udskiftes af en el-fagmand under hensyntagen til gældende sikkerhedsbestemmelser og det lokale elforsyningsselskabs forskrifter.

Tilslutning af kablet:

- Løsn dækslet til tilslutningsboksen ved at indsætte en flad skruetrækker i krogene "A" (Fig. 3.1).
- Åbn aflastningen ved at skrue skruen "F" ud (Fig. 3.2). Skrueerne i klemrækken skrues ud.
- Isæt egnet kabel som beskrevet nedenfor i aflastningen.
- Tilslut fase, nul og jord som vist på tilslutningsdiagrammet Fig. 3.3.
- Træk kablet på plads og fastgør det med aflastningen.
- Luk dækslet (kontroller at krogene "A" er korrekt isat).

**VIGTIGT! Ved el-tilslutning må skrueerne på bagpladen bag tilslutningsboksen aldrig fjernes (Fig. 3.1).**

**BEMÆRK: Jordledningen skal være 3 cm længere end de andre.**

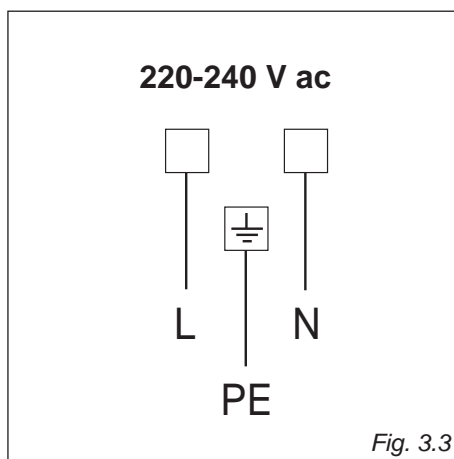
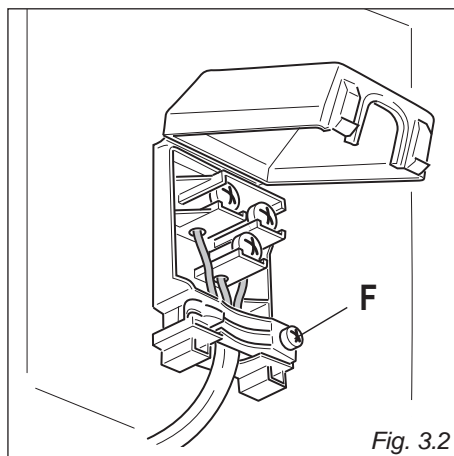
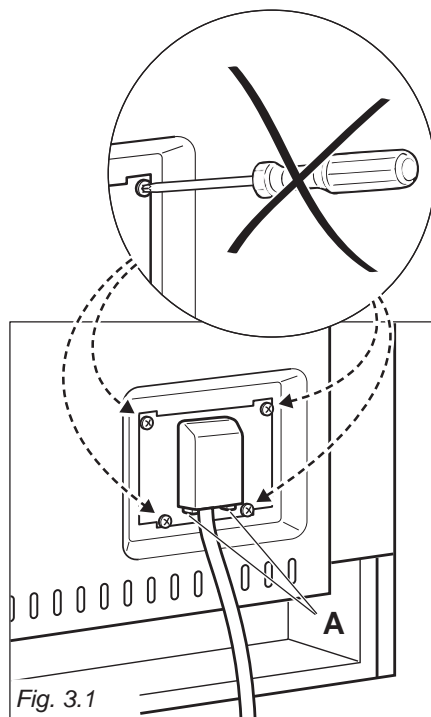
### KABELTYPE

"H05RR-F"

220-240V ac, 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

(\*) Tilslutning med stikkontakt

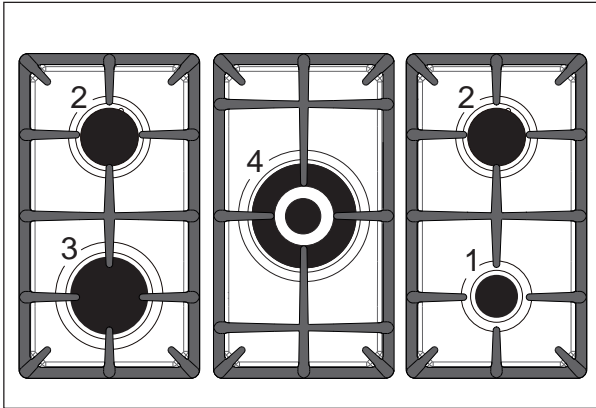
(\*\*) Fast tilslutning





# Til brugeren

Fig. 1.1



## GASBRÆNDERE

1.	Lille brænder (A)	1,00 kW
2.	Mellem brænder (SR)	1,75 kW
3.	Stor brænder (R)	3,00 kW
4.	Dobbelt-ring kompakt brænder (DCC)	4,00 kW

## Bemærk

- Kogepladen er udstyret med betjeningsknapper med elektronisk tænding.
- Komfuret er udstyret med et sikkerhedsventil-system, som sikrer, at gastilførslen stoppes, hvis flammen går ud.

**FORSIGTIG:** Hvis flammen slukkes ved et uheld, skal du lukke for gassen på betjeningsknappen. Vent ca. 1 minut inden brænderen tændes igen.

## FORSIGTIG

Anvendelse af en gaskogeplade medfører dannelse af varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i opstillingslokalet. Det er især vigtigt at sørge for god udluftning af opstillingslokalet, mens gaskogepladen er i brug: hold de naturlige ventilationsåbninger åbne, eller sørg for en mekanisk udluftningsanordning (f.eks. en emhætte).

## FORSIGTIG

Intensiv og langvarig brug af gaskogepladen kan kræve yderligere ventilation, f.eks. åbning af et vindue eller indstilling af emhætten på et højere trin.

## 2 BETJENINGSPANEL

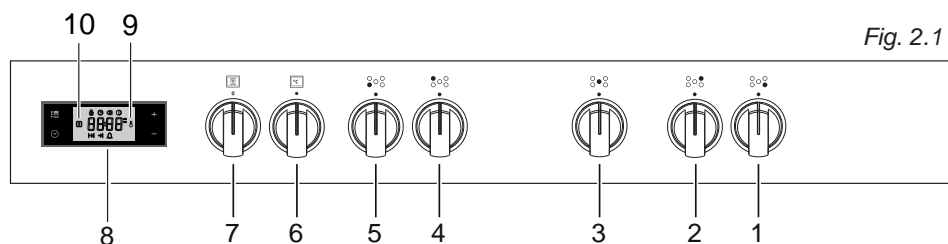


Fig. 2.1

### BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANEL

1. Betjeningsknap til forreste højre brænder
2. Betjeningsknap til bagerste højre brænder
3. Betjeningsknap til midterste brænder
4. Betjeningsknap til bagerste venstre brænder
5. Betjeningsknap til forreste venstre brænder
6. Temperaturvælger, ovn
7. Funktionsvælger, ovn
8. Elektronisk touch-betjening
9. Temperaturindikator, ovn
10. Indikatorlampe for tændt ovn

**BEMÆRK:** Den fysiske betjeningsknap og symbolerne kan variere fra billedet.

### Bemærk:

Komfuret er udstyret med en kølblæser, som sikrer optimal effektivitet samt overholdelse af lave temperaturer.

Når ovnen varmer tænder/slukker kølblæseren afhængig af temperatur. Afhængig af tilberedningstemperatur og længde, kan kølblæseren køre efter ovnen er blevet slukket. Blæseren fortsætter til ovnen er tilstrækkeligt afkølet.


# 3 BRÆNDERBETJENING

## GASBRÆNDERE

Med betjeningsknappen tændes brænderen, og flammens styrke indstilles (se Fig. 3.1).

– symbol ● Gastilførsel lukket

– symbol  Kraftigste flamme

– symbol  Svageste flamme

- ✓ Indstilling på den kraftigste flamme giver en hurtig opkogning, hvor indstilling på den svageste flamme tillader en langsommere tilberedning eller varmeholdning.
- ✓ Der skiftes fra kraftigste til svageste flamme ved at dreje betjeningsknappen venstre om til symbolet for svageste flamme.
- ✓ Andre temperaturindstillinger opnås ved at indstille knappen mellem kraftigste og svageste flamme. Aldrig mellem kraftigste flamme og gastilførsel lukket.

**Advarsel! Dæk ikke kogepladen med alu-folie**

**Forsigtigt!**  
Gaskogepladen bliver meget varm. Hold derfor børn væk fra kogepladen.

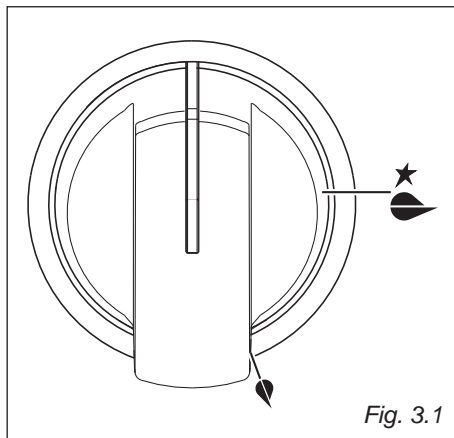


Fig. 3.1

**BEMÆRK: Den fysiske betjeningsknap og symbolerne kan variere fra billedet.**

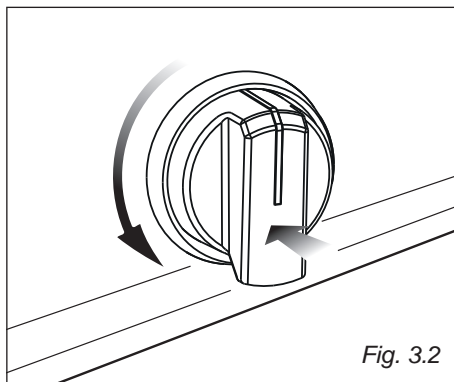



Fig. 3.2

**Bemærk: Når gaskogepladen ikke længere bruges, drejes knappen til gastilførsel lukket. Luk samtidigt for gastilførslen på gasflasken eller kontroller gastilførslen ved bygas / naturgas.**

## BRÆNDERNE TÆNDES

Følg nedenstående anvisning til tænding af brænderne.

1. Tryk knappen ind og drej den venstre om (Fig. 3.2) til symbolet for kraftigste flamme  (Fig. 3.1). Hold knappen inde indtil flammen tændes. Hvis flammen ikke tænder, forsøg da med en tændstik.
2. Vent et par sekunder efter flammen er blevet tændt med at slippe knappen (ventilaktiveringsforsinkelse).
3. Indstil drejeknappen på ønsket indstilling.

Hvis flammen skulle slukke, stopper sikkerhedsventilen automatisk gastilførslen. For at gentænde brænderen drejes knappen til gastilførsel lukket "●". Vent herefter 1 minut, inden tænding igen forsøges.

Hvis det er svært at tænde brænderen på kraftigste flamme med din lokale gasforsyning, kan du dreje knappen til svageste flamme og derefter følge ovenstående anvisninger. Flammen indstilles således, at den ikke går ud over gryden. Da den yderste del af gasflammen er meget varmere end flammekernen, skal flammespidserne blive inde under grydebunden. Flammespidser, der går ud over grydebunden, afgiver unødigt varme til luften, kan beskadige grydehåndtag og øger risikoen for forbrændinger.

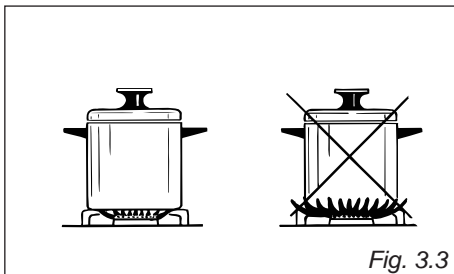


Fig. 3.3

## BRÆNDERVALG

Betjeningspanelet angiver hvilken knap, der hører til hvilken brænder. Vælg brænder efter kogegrejets bunddiameter. Følg nedenstående instruktioner iht. valg af brænder og kogegrej:

### Brændervalg afhænger af kogegrejets bunddiameter

Brænder	Minimum bunddiameter	Maksimum bunddiameter
Lille	12 cm	14 cm
Mellem	16 cm	24 cm
Stor	24 cm	26 cm
Dobbelt-ring kompakt	26 cm	28 cm

### Anvend ikke kogegrej med ujævn bund




- Overhold målene i skemaet. Hvis diameteren er for lille, står kogegrejet ikke tilstrækkeligt sikkert. Hvis diameteren er for stor, kan de varme gasser, som strømmer ud under bunden, beskadige bordpladen eller ikke-varmefaste dele, f.eks. vægge beklædt med paneler eller dele af kogepladen. Producenten/distributøren hæfter ikke for skader som følge heraf.
- Ved køb af gryder og pander skal man være opmærksom på, at det normalt ikke er diameteren i bunden, men derimod diameteren foroven, der er angivet.
- Alle former for varmebestandigt kogegrej kan anvendes.
- Det anbefales at anvende tykbundet kogegrej, da det fordeler varmen godt. Ved brug af tyndbundet kogegrej risikerer man, at maden overophedes enkelte steder. Rør derfor oftere.
- Vælg kogegrej, der passer til brænderen. Generelt gælder: stor diameter = stor brænder, lille diameter = lille brænder.
- Stil altid kogegrejet på den medfølgende rist. Det må ikke anbringes direkte på brænderen.
- Sørg for, at kogegrejet ikke kan tippe, når det anbringes på risten. Det kan ikke helt undgås, at det kan vippe lidt.

## GENERELT OVERBLIK

Med denne multifunktionsovn er det muligt at indstille 8 forskellige tilberedningsprogrammer. Programmerne er termostatkontrollerede og opretholdes med fire varmelegemer:

- Nederste varmelegeme
- Øverste varmelegeme
- Grill-legeme
- Varmluft med ringvarmelegeme

### Bemærk:

Inden første ibrugtagning anbefales det at varme ovnen igennem på over-/undervarme  ved maks. varme i ca. 60 minutter. Herefter yderligere ca. 15 minutter på varmluft med ringvarmelegeme  og varmluft + grill . Dette eliminerer evt. overskydende rester af olie fra produktionen.

Bemærk: Sørg for god ventilation i rummet under denne procedure, da der udvikles en kraftig lugt af olierester. Rengør derefter ovnrummet og tilbehør med varmt vand tilsat opvaskemiddel.

## OVNFUNKTIONER

Opvarmning og tilberedning i multifunktionsovnen iht. nedenstående:

- Over-/undervarme**  
Varmen produceres af det øverste og nederste varmelegeme.
- Varmluft med ringvarmelegeme**  
Varmen sendes rundt i ovnen via ringvarmelegemet, hvilket giver en hurtig og jævn opvarmning. Det er muligt at tilberede mad på flere ribber ad gangen med denne funktion.
- Varmluft**  
Varmen produceres af det øverste og nederste varmelegeme og sendes rundt i ovnen med blæseren.
- Grill**  
Varmen kommer fra grill-legemet
- Grill + varmluft**  
Varmen fra grill-legemet sendes rundt i ovnen via blæseren.
- Optøning**  
Optøning sker via blæseren uden aktivering af varmelegemerne.

**Forsigtigt:** Ovnlågen bliver meget varm, når ovnen er i brug. Hold derfor børn væk fra den varme ovnlåge.

**ADVARSEL:** Ovnlågen er varm. Brug derfor håndtaget.

**ADVARSEL:** Ovnlågen bliver varm under brug. Vær forsigtig ikke at berøre varmelegemerne inde i ovnen.

**ADVARSEL:** PLACER ALDRIG madvarer, bakker eller sølvpapir i bunden af ovnen.



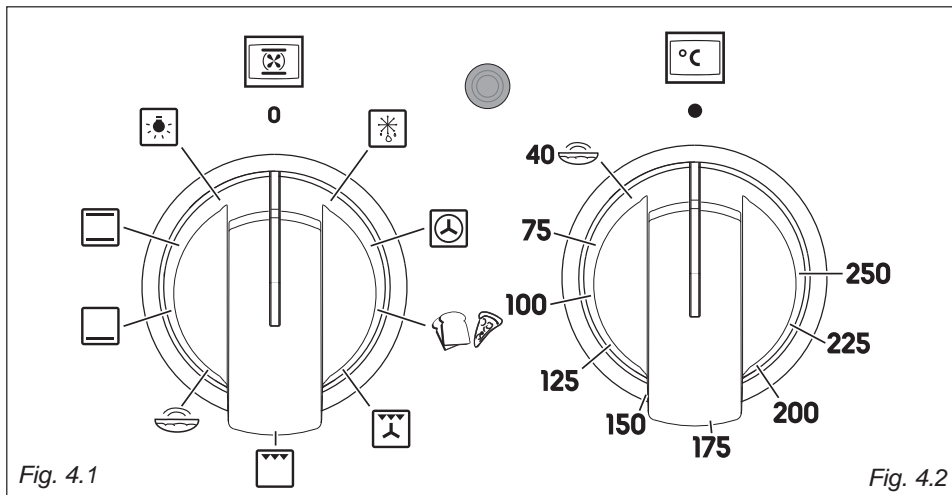


Fig. 4.1

Fig. 4.2

**BEMÆRK:** Den fysiske betjeningsknap og symbolerne kan variere fra billedet.

### TEMPERATURVÆLGER (fig. 4.2)

Sæt funktionsvælgeren på den ønskede indstilling og temperaturvælgeren på ønsket temperatur for aktivering af varmelegemerne.

Varmelegemerne aktiveres automatisk afhængig af funktionsvalg.

Indikatorlampen over temperaturvælgeren lyser, når ovnen tændes og slukkes, og når den ønskede temperatur er opnået. Lyset i indikatorlampen vil tænde og slukke under tilberedningen, hvilket er helt normalt.

### FUNKTIONSVÆLGER (fig. 4.1)

Drej funktionsvælgeren med uret til den ønskede funktion.



#### OVNLYS

Ved indstilling på denne funktion tænder lyset i ovnen.

Ovnlyset tændes så snart en tilberedningsfunktion vælges.



#### OVER-/UNDERVARME

Det øverste og nederste varmelegeme aktiveres.

Temperaturen indstilles mellem 40 °C og maks. varme med temperaturvælgeren.

Forvarm ovnen inden maden stilles i ovnen, når denne funktion vælges.

#### Anbefales til:

Madvarer som kræver den samme tilberedning såvel indeni som udenpå f.eks. stege, spareribs, marengs etc.



## UNDERVARME

Ved denne indstilling, er kun det nederste varmelegeme tændt.

Varmen fordeles ved en naturlig konvektion.

Temperaturen skal reguleres mellem 40 °C og maksimumposition med temperaturvælgeren.

### Anbefales til:

For færdigtilberedning af retter, som kræver højere temperaturer ved undervarme.



## HÆVNING – OVERVARME

Ved denne indstilling, er kun det øverste varmelegeme tændt.

Varmen fordeles ved en naturlig konvektion.

Ved normal tilberedning skal temperaturen reguleres mellem 40 °C og 250 °C maksimum.

Hævning ved 40 °C.

### Anbefales til:

Dette program er særligt egnet til færdigtilberedning af retter, som kræver højere temperaturer ved overvarme; for hurtigere, mere jævn hævnning, alle typer af dej indeholdende mel samt frisk, hjemmelavet pasta.



## GRILL

Der er tændt for det infrarøde varmelement.

Varmen spredes via stråling.

**Grill ALTID med ovnlågen lukket** og vælg temperatur med temperaturvælgeren mellem 40 °C og 225 °C.

**Bemærk: Det anbefales ikke at grille i mere end 30 minutter ad gangen.**

**VIGTIGT! Ovnlågen bliver meget varm under grillning. Hold børn væk fra den varme ovnlåge.**

For yderligere informationer se afsnittet: "Brug af grill-funktionen".

### Anbefales til:

Intens grillning når madvarer skal brunes, ristes, ved sprøde overflader etc.



## VARMLUFT + GRILL

Grill-legemet og blæseren er aktiverede.

Indstil temperaturen med temperaturvælgeren mellem 40 °C og 225 °C maks. 30 minutter ad gangen.

Forvarm ovnen 5 minutter inden maden sættes ind.

**Grill ALTID med ovnlågen lukket.**

**VIGTIGT! Ovnlågen bliver meget varm under grillning. Hold børn væk fra den varme ovnlåge.**

For yderligere informationer se afsnittet: "Brug af varmluft + grill-funktionen".

### Anbefales til:

Madvarer der kræver hurtig brunning på ydersiden men saftige indeni, f.eks. bøffer etc



## BRØD/PIZZA - VARMLUFT

Det øverste og nederste varmelegeme samt blæseren er aktiverede.

Varmen kommer fra det øverste og nederste varmelegeme, og sendes rundt i ovnen via blæseren (varmluft).

Indstil temperaturen med temperaturvælgeren mellem 40 °C og maks. temperatur.

### **Anbefales til:**

Store mængder madvarer, der kræver den samme tilberedning af såvel inderside som yderside, f.eks. rullestege, kalkun, kager etc.



## VARMLUFT MED RINGVARMELEGEME

Blæser og ringevarmelegemet er aktiverede.

Indstil temperaturen med temperaturvælgeren mellem 40 °C og maks. temperatur.

Ved denne funktion er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

### **Anbefales til:**

Madvarer der skal have en sprød yderside men møre indeni, f.eks. lasagne, lammekød, roast beef, hele fisk etc.



## OPTØNING / ECO-FUNKTION

Med termostatknappen på “●”. Kun blæseren er aktiveret. Optøning sker ved almindelig ventilation uden varme.

### **Anbefales til:**

Hurtig optøning af frosne madvarer. Beregn ca. en time til optøning af ét kilo madvarer.

Dog afhænger den enkelte optøningstid af flere faktorer såsom mængde og type madvarer.

## ECO-FUNKTION (ENERGIBESPARELSE)

Det øverste og nederste varmelegeme samt blæseren kører.

Varmen kommer fra det øverste og nederste varmelegeme, og sendes rundt i ovnen via blæseren (varmluft).

Denne funktion reducerer produktets energiforbrug, og er særlig velegnet til skånsom tilberedning af mindre mængder på én ribbe.

Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Anvendes med lukket ovnlåge.

Tilberedningstiden kan være lidt længere end på standard-ovnfunktionerne.

Benyt ikke denne funktion til at forvarme ovnen.

### **Velegnet til:**


Madvarer med stort volumen / kvantitet, som kræver samme interne og eksterne temperatur; fx rullestreg, kalkunlår, stege, kager etc

**PLACER ALDRIG madvarer, bakker eller sølvpapir i bunden af ovnen. Fare for beskadigelse af emaljen.**

# GODE RÅD VEDRØRENDE TILBEREDNING



## STERILISERING

Sterilisering af madvarer til konservering i hermetisk lukkede beholdere gøres på følgende måde:

- Sæt funktionsvælgeren på .
- Sæt temperaturvælgeren til 185 °C og forvarm ovnen.
- Fyld bradepanden med varmt vand.
- Sæt beholderne i bradepanden. Sørg for at de ikke er i kontakt med hinanden. Sæt temperaturvælgeren på 135 °C.

Når steriliseringen er begyndt, altså når indholdet i beholderne begynder at boble, slukkes ovnen og køler ned.

## TILBEREDNING PÅ FLERE OVNRIBBER AD GANGEN

Ved indstilling på  eller  kan du tilberede forskellige typer madvarer så som fisk, kager og kød samtidigt uden madvarerne afgiver smag og lugt til hinanden. For bedste resultat bør nedenstående overholdes:

- Tilberedningstemperaturerne på de forskellige madvarer skal være så tæt på hinanden som muligt. De bør som hovedregel ikke svinge mere end 20 °C - 25 °C.
- Madvarerne skal sættes i ovnen afhængig af egnet tilberedningstid

Denne funktion er både tid- og energibesparende.

## BRØD OPFRISKES

Sæt funktionsvælgeren på  og indstil temperaturen på 150 °C.

Brød føles friskt igen, hvis det gøres vådt med nogle få dråber, hvorefter det stilles i ovnen i 10 minutter på maks. varme.

## BRUNING

For at opnå en klassisk bruning er det vigtigt at tænke på følgende:

- Det anbefales at opretholde temperaturen på 180 °C - 200 °C.
- Tilberedningstiden afhænger af mængde og typen af madvarer.

## BRUG AF GRILLEN

Forvarm ovnen ca. 5 minutter.

Sæt madvarerne i ovnen så tæt på grilllegemet som muligt. Bradepanden bør placeres under til at opfange fedt og saft fra kødet.

**Grill ALTID med ovnlågen lukket.**

## GRILL + VARMLUFT

Indstil funktionsvælgeren på .

Temperaturen skal reguleres med termostatknappen mellem 40 °C og 225 °C maksimum. Efter opvarmning, sættes maden i ovnen. Ovnlågen lukkes.

**Grill ALTID med ovnlågen lukket** og lad ovnen køre med tændt varme, indtil grillningen er færdig.

Ved at tilføje en smule smør hen mod slutningen af tilberedningen, får maden en lækker gylden farve.

**Grill ALTID med ovnlågen lukket.**

### **Grill ALTID med ovnlågen lukket**

**Bemærk: Det anbefales ikke at grille i mere end 30 minutter ad gangen.**

**VIGTIGT! Ovnlågen bliver meget varm under grillning. Hold børn væk fra den varme ovnlåge.**

**VIGTIGT! Komfuret bliver meget varmt, særligt omkring tilberedningsområderne.**

**Det er vigtigt, at børn holdes væk fra komfuret, når det er i brug.**

## OVNTILBEREDING

Forvarm ovnen på den ønskede temperatur. Når temperaturen er nået, stilles maden i ovnen. Sluk ovnen 5 min. inden tilberedningstiden er gået. På den måde udnyttes restvarmen.

## TILBEREDNINGSEKSEMPLER

Temperaturene er kun vejledende og afhænger af kvalitet og mængde. Husk at bruge kogegrej egnet til ovnstegning og juster temperaturen, hvis nødvendigt.

<b>Madvarer</b>	<b>Tilberedningstemperatur</b>
Lasagne	220°C
Ovnbagt pasta	220°C
Pizza	225°C
Ris	225°C
Bagte løg	190°C
Spinat crêpes	185°C
Flødestuvede kartofler	185°C
Fyldte tomater	180°C
Ostesoufflé	170°C
Stegt kalv	180°C
Grillede kalvekøds-koteletter	210°C
Kyllingebryst med tomat	180°C
Grillet kylling	190°C
Forloren skildpadde	175°C
Roast beef	170°C
Søtunge	175°C
Kulmule	170°C
Kage	160°C
Blommetærte	150°C
Syltetøjskage	170°C
Sandkage	160°C
Sød dej	170°C

## HÆVNING

Hævefunktionen halverer hævetiden og gør dejen jævn, elastisk og klar til at ælte.

Ved hjælp af vores særlige funktion, hæver dejen i ovnen bedre og hurtigere, sammenlignet med hævning på bordpladen. Det er tidsbesparende og hjælper dig til at lave den perfekte dej til velsmagende og velduftende pizzaer.

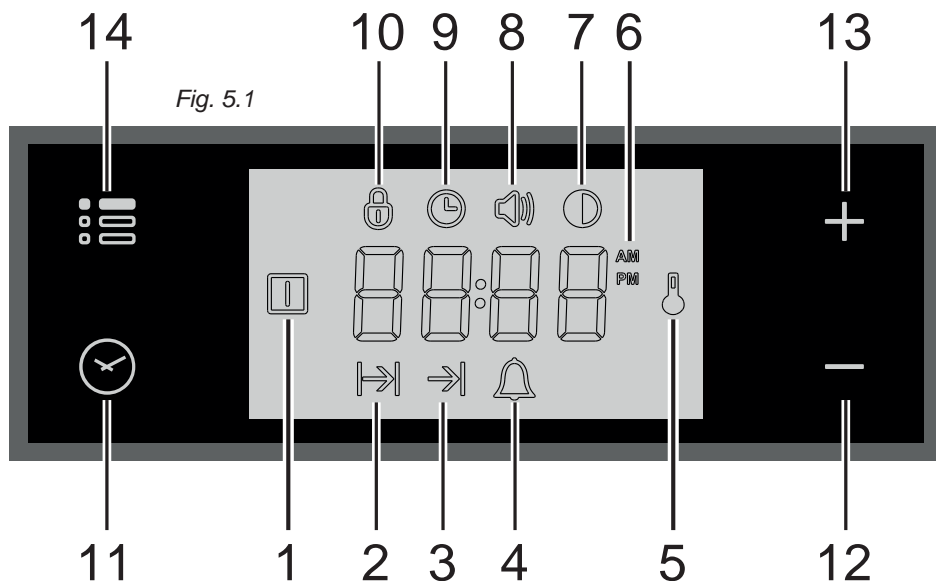
Anbring dejen i en ovnfast plastik- eller glasbeholder og placer den på en grillrist i midten af ovnen.

Drej betjeningsknappen hen til "hæve"-symbolet og indstil temperaturen til 40 grader ved at dreje den anden betjeningsknap hen på termostatsymbolet.

Lad dejen hæve i ovnen i mindst 3 timer, afhængig af type dej, hvilken mel der er brugt i dejen samt den omgivende temperatur om sommeren eller vinteren. Dejen er færdig, når den er hævet til dobbelt størrelse, og når overfladen føles blød og elastisk.

# 5

## ELEKTRONISK UR "TOUCH-BETJENING"



### Beskrivelse af display-symboler:

1. On/Off
2. Tilberedningstid
3. Endt tilberedningstid
4. Timer
5. Ovntemperatur
6. AM/PM time tid
7. Display-lys
8. Akustisk signal-volumen
9. Dato-indstilling
10. Lås af touchpanel

### Symboloversigt på touchpanelet:

11. Programvælger
12. Betjeningsknap gå tilbage i alle indstillinger
13. Betjeningsknap gå frem i alle indstillinger
14. Menu

**VIGTIGT:** Ved brug af timeren og under halvautomatisk og automatisk tilberedning, vil nedtællingsfunktionen med resterende tid tilbage fremgå af displayet.

### BEMÆRK – VIGTIGT:

#### RENGØRING AF ELEKTRONISK DISPLAY

Følg nøje vejledningen i afsnittet om "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE".

## ”TOUCH-BETJENING” TASTER

Touch-betjeningspanelet skal betjenes med fingrene (med let berøring på tasterne). Når du bruger touch-betjeningspanelet, anbefales det at bruge et lidt større område af fingeren (hele blommen), fremfor kun fingerspidsen.

Program og menu: Efter opstart deaktiveres et valg automatisk efter 5 sekunder siden sidste tryk på betjeningspanelet.

## TIDSINDSTILLING

Ved første tilslutning, eller efter et strømsvigt, vil ordet ”OFF” blinke på displayet, og symbolet “🕒” lyser op. Juster tiden ved at trykke let på “+” eller “-” tasterne.

**Vigtigt: Ovnen fungerer ikke, ved manuel tilberedning, uden først at have indstillet tiden.**

For at ændre tidsindstillingen, når apparatet allerede er installeret, tryk let på “☰” tasten i 2 sekunder, og tryk herefter på tasten igen, indtil symbolet “🕒” blinker. Juster herefter tiden inden 5 sekunder, ved at bruge “+” eller “-” tasterne.

**Vigtigt: Det er ikke muligt at justere tiden under et igangværende program.**

## BRUG AF TIMER

Du kan bruge timeren på et hvilket som helst tidspunkt, selv når ovnen ikke er i brug.

**BEMÆRK – VIGTIGT:** Dette er udelukkende en alarm, som IKKE slukker ovnen eller grillen.

### HUSK AT SLUKKE OVNE/GRILLEN MANUELT.

Det er muligt at indstille timeren op til 23 timer og 59 minutter.

1. For at indstille timeren, når apparatet allerede er tilsluttet, tryk let på “🕒” tasten (flere gange), indtil “🔔” symbolet blinker på displayet. Indstil timeren (øget antal minutter) inden 5 sekunder ved brug af “+” eller “-” tasterne. Ved endt justering vises nedtællingen i displayet.
2. Ved endt nedtælling, afgiver timeren en bip-lyd og “🔔” symbolet blinker på displayet. Tryk let på en hvilken som helst tast for at slukke for lydsignalet, der ellers stopper af sig selv efter 7 minutter.
3. Sluk for ovnen manuelt (taster og termostatknap i OFF-position), hvis du ikke ønsker at fortsætte manuel tilberedning.

Nulstil til hver en tid timeren under drift på følgende måde:

- 1A. Kun timer-funktionen er aktiv (ingen igangværende halvautomatisk eller automatisk tilberedning): tryk på “🕒” tasten i 3 sekunder.
- 1B. Ved igangværende halvautomatisk eller automatisk tilberedning: tryk på “🕒” tasten flere gange, indtil “🔔” symbolet blinker på displayet. Tryk herefter på “-” tasten inden 5 sekunder, indtil “00:00” vises på displayet.
2. Dato vises på displayet.



## HALVAUTOMATISK TILBEREDNING

Bruges til automatisk at slukke ovnen efter den ønskede tilberedningstid er færdig.

Kontroller, at den rigtige tid vises.

Det halvautomatiske tilberedningsprogram kan indstilles til en maksimal tid på 10 timer.

1. Vælg funktion og temperatur (funktions- og temperaturvælger). Ovnens tændes.
2. Tryk på "⏸" taster, indtil "⏸" symbolet blinker på displayet. Indstil tilberedningstiden (øg minutter – tag om nødvendigt højde for forvarmningstiden) inden 5 sekunder ved at bruge "+" eller "-". Ved endt justering vises nedtællingen på displayet.
3. Ved endt nedtælling slukker ovnen, timeren afgiver en bip-lyd, "⏸" symbolet blinker og ordet "End" vises på displayet.
4. Drej temperatur- og funktionsvælgerne til Off-position.
5. Tryk på "⏸" taster for at deaktivere lydsignalet (hvilket ellers stopper efter 7 minutter) og for at vende programvælgeren tilbage til manuel indstilling (tiden vises på displayet). Hvis lydsignalet i stedet deaktiveres med én af de andre taster, tryk også på "⏸" taster for at vende programvælgeren tilbage til manuel indstilling (tiden vises på displayet).

For at annullere indstillingen for halvautomatisk tilberedning:

- 1A. Kun funktionen for halvautomatisk tilberedning er aktiv (timeren er ikke i brug): tryk på "⏸" taster i 3 sekunder "⏸" symbolet og ordet "End" vises på displayet.
- 1B. Timeren er i brug: tryk på "⏸" taster flere gange, indtil "⏸" symbolet blinker. Tryk herefter på "-" taster inden 5 sekunder, indtil "00:00" vises på displayet. Udskiftes efter få sekunder med "⏸" symbolet og ordet "End".
2. Tryk på "⏸" taster igen for at vende programvælgeren tilbage på manuel indstilling (dato vises på displayet). Hvis tilberedningen er færdig, drej temperatur- og funktionsvælgerne hen på OFF-position, ellers fortsæt tilberedningen og husk at slukke ovnen manuelt.

## AUTOMATISK TILBEREDNING

Brug funktionen for automatisk tilberedning for at tænde ovnen automatisk tilberedning, og sluk herefter ovnen.

Kontroller, at den rigtige tid vises.

1. Vælg funktion og temperatur (funktions- og temperaturvælger). Ovnens tændes.
2. Vælg din tilberedningstid og tag om nødvendigt højde for forvarmningstiden. Indstil tilberedningstiden som angivet ovenfor under afsnittet "HALVAUTOMATISK TILBEREDNING".
3. Tryk på "⏸" taster flere gange, indtil "⇒" symbolet vises på displayet. Indstil herefter den tid, hvor du ønsker at slukke for ovnen, ved at trykke på "+" eller "-" taster.
4. Hvis ikke tilberedningsprocessen startes øjeblikkeligt, vil displayet vise aktuel dato samt "⏸" og "⇒" symbolerne. Ovnens slukker, men nu er den indstillet til automatisk tilberedning.
  - For at kontrollere tilberedningstid, tryk én gang på "⏸" taster, "⏸" symbolet blinker.
  - For at kontrollere endt tilberedningstid, tryk flere gange på "⏸" taster, indtil "⇒" symbolet blinker.

For at annullere programmet for automatisk tilberedning, følg anvisningerne som er beskrevet i afsnittet om "HALVAUTOMATISK TILBEREDNING".

Drej funktions- og temperaturvælgerne til OFF-position, ellers fortsat tilberedningen og husk at slukke ovnen manuelt.

### **BEMÆRK – MEGET VIGTIGT (AUTOMATISK ELLER HALVAUTOMATISK TILBEREDNING):**

Ovnen fortsætter sit program, selvom der skulle opstå en kort strømafbrydelse. Hvis afbrydelsen er længere end nogle få sekunder, annulleres programmet for automatisk tilberedning. I dette tilfælde, drej funktions- og temperaturvælgerne til OFF-position og genstart om nødvendigt programmeringen.




## **PRÆFERENCER FOR BRUGERINDSTILLINGER**

### **PROGRAMVÆLGER "TOUCH-BETJENING" TASTELÅS**




Dette program bruges til at forhindre at man ved et uheld trykker på ét af programmerne og aktivere eller ændrer noget ved funktionerne.

Tastelåsen kan til hver en tid aktiveres, med igangværende tilberedning eller med ovnen slukket.

For at låse:



- Tryk på " " tasten i mere end 2 sekunder, indtil " " indikatorlyset begynder at blinke. Tryk herefter på "+" tasten for at aktivere tastelåsen, ordet "On", vises på displayet. Vent nogle få sekunder, indtil indstillingen er færdiggjort. Når denne funktion er aktiv, er " " indikatorlyset tændt.

For at låse op:

- Tryk på " " tasten i mere end 2 sekunder, indtil " " indikatorlyset begynder at blinke. Tryk herefter på "—" tasten for at deaktivere tastelåsen, ordet "OFF" vises på displayet. Vent nogle få sekunder, indtil indstillingen er færdiggjort. Når denne funktion ikke er aktiv, " " indikatorlyset slukket.

## **AKUSTISK SIGNAL-VOLUMEN**

Det er muligt at vælge mellem tre forskellige toner.

- Tryk på " " tasten i mere end 2 sekunder, tryk herefter på den samme tast flere gange, indtil " " symbolet blinker.
- Tryk på "+" eller "—"; tasten; displayet viser toneindstillingerne("b-01", "b-02" eller "b-03").
- Den sidst viste tone forbliver aktiv.

## DISPLAY-LYS

Det er muligt at vælge mellem 3 lysniveauer.

- Tryk på "☰☷" tasten i mere end 2 sekunder, tryk herefter på den samme tast flere gange, indtil "Ⓛ" symbolet blinker.
- Tryk på "+" eller "—"; key; tasten; displayet viser display-lyset ("d-01", "d-02" eller "d-03").
- Det sidst vidste lysniveau forbliver aktivt.

## TIDSFORMAT

Det er muligt at vælge 24-timers eller 12-timers format.

- For at aktivere 12-timer formatet, tryk på "+", tasten i mere end 5 sekunder, indtil "AM" eller "PM" symbolet aktiveres.
- For at aktivere 24-timer formatet, tryk på "+", tasten i mere end 5 sekunder, indtil "AM" eller "PM" symbolet deaktiveret.

**GENERELT**

- Sørg for afbryde strømmen til komfuret, inden rengøringen foretages.
- Det anbefales, at der lukkes for gassen, når kogepladen ikke bruges.
- Den regelmæssige smøring af gashanerne skal foretages af en fagmand.
- Hvis en gashane bliver træg at dreje, må den ikke tvinges. Kontakt service.
- Det anbefales at rengøre komfuret, når det er tilstrækkeligt afkølet. Særligt de emaljerede dele.
- Fjern straks syreholdigt spild (citronsaft, eddike) fra overfladerne.
- For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:
  - soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler,
  - kalkopløsende rengøringsmidler,
  - plet- og rustfjernere,
  - rengøringsmidler med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten, rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel,
  - opvaskemiddel til opvaskemaskiner,
  - grill- og ovnspray,
  - glasrengøringsmiddel,
  - hårde børster og skuresvampe (f.eks. grydesvampe) eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel, spidse genstande (så tætningerne mellem ramme og bordplade ikke bliver beskadiget).
- Benyt ovnhandsker, når der arbejdes med komfuret.

**ADVARSEL:** Efter korrekt installation møder dette komfur alle sikkerhedskravene inden for dennes produktkategori. Vær dog særlig påpasselig ved håndtering af bagsiden og under komfuret, da disse overflader ikke er beregnet til berøring, og derfor kan indeholde skarpe hjørner, der kan forårsage personskade.

**RENGØRING AF ELEKTRONISK TOUCH-BETJENINGSPANEL**

Rengør betjeningspanelet med en blød klud, lunkent vand og neutral sæbe, eller med en blød klud med et mildt, flydende rengøringsmiddel (uden slibevirkning).

Sørg for kun at stryge kluden i én retning, under rengøringen. Tør herefter displayet med en fugtig klud og tør efter med en blød klud.

**VIGTIGT:**

**GØR IKKE BRUG** af kloridholdige rengøringsmidler, rengøringsmidler med skurrende virkning eller ikke-neutrale rengøringsmidler, da disse kan forårsage uoprettelig skade og ridse apparatets overflade. **SPRAY IKKE** rengøringsmiddel direkte på displayet.

**RUSTFRIT STÅL OG ALUMINIUM DELE SAMT MALEDE DELE**

Rengør delene med dertil egnede rengøringsmidler. Bemærk: Delene må ikke rengøres i en opvaskemaskine. Tør grundigt efter.

**VIGTIGT:** rengør forsigtigt alle delene for at undgå ridser. Det anbefales at bruge en blød klud og sæbevand.

**Vigtigt:** Producenten / distributøren kan ikke holdes ansvarlig for skader opstået grundet brug af forkerte / uegnede rengøringsmidler.

**VIGTIGT!** Komfuret bliver meget varmt, særligt omkring tilberedningsområderne. Det er vigtigt, at børn holdes væk fra komfuret, når det er i brug.

Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring. Dampen kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Brug ingen rengøringsmidler med skurende effekt eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovnsens glaslåge, idet det kan ridse glasset. Fare for produktskade.

**FORSIGTIGT: Benyt ingen rengøringsmidler med skurende/slibende effekt, da det kan ridse overfladen. Bemærk: kontinuerlig brug kan forårsage ændringer i malingen/glansen rundt om brænderne, svarende til de områder, der er blevet udsat for varmen.**

## EMALJEREDE DELE

Alle emaljerede dele skal rengøres med en svamp og sæbevand. Benyt ingen rengøringsmidler med skurende/slibende effekt.

Det anbefales at bruge en mikrofiberklud. Madvarer med højt syreindhold såsom citronsaft, tomatsauce, eddike etc. kan beskadige de emaljerede overflader, hvis de efterlades på overfladerne for længe.

## OVNRUMMET

Rengør først ovnrummet, når det er tilstrækkeligt koldt.

Brug varmt vand tilsat opvaskemiddel. Følg ydermere producentens råd omkring egnede rengøringsmidler til rengøring af ovnrum.

Benyt ingen rengøringsmidler med skurende/slibende effekt, da det kan ridse overfladen.

**Bemærk:** Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for skader opstået på grund af forkert valg af rengøringsmidler.

**Lad ovnen blive tilstrækkelig kold og vær særlig forsigtig ikke at berøre de varme varmelegemer inden i ovnen.**

## GASHANER

Sørg for at rengøringsmidlerne ikke kommer i kontakt med gashanerne.

Periodisk smøring af gashanerne må kun foretages af en aut. tekniker.

I tilfælde af fejl på gashanerne tilkaldes service.

## BRÆNDERE OG GRYDERISTE

Fjern gryderistene og vask dem i varmt vand tilsat et ikke-slibende rengøringsmiddel. Sørg for at fjerne alle fastbrændte madrester. Sæt dem tilbage på komfurpladen.

**Bemærk:** Delene må ikke rengøres i en opvaskemaskine.

Da ristene kommer i kontakt med flammerne, kan belægningen på en del af gryderistene, der er nær varmen, ændre farve. Dette er helt normalt og har ingen betydning for gryderistens funktion.

Brænderdækslerne og flammesprederne kan tages af, så de let kan rengøres.

Rengør dem i varmt vand tilsat et ikke-slibende rengøringsmiddel. **Advarsel!**

**Ikke egnet til opvaskemaskine.** Sørg for at få alle fastbrændte madrester af og vent til de er helt tørre.

**BEMÆRK:** Vask dem ikke af i opvaskemaskinen.

Brænderdækslerne kan eventuelt lægges i blød i varmt vand og rengøringsmiddel.

For at fungere korrekt skal gnisttænderne "S" og termofølerne "T" (Fig. 6.1 – 6.3) holdes rene. Kontrollér dem regelmæssigt og rengør dem efter behov med en fugtig klud. Evt. indtørrede rester kan fjernes med tandstikker eller en nål.

**En regelmæssig rengøring sikrer, at kogepladen fungerer optimalt.**

**Bemærk: For at undgå beskadigelse af den elektroniske tænding, må pladen kun benyttes med brænderne korrekt monterede.**

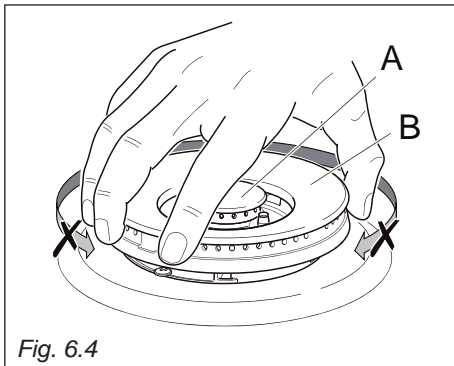
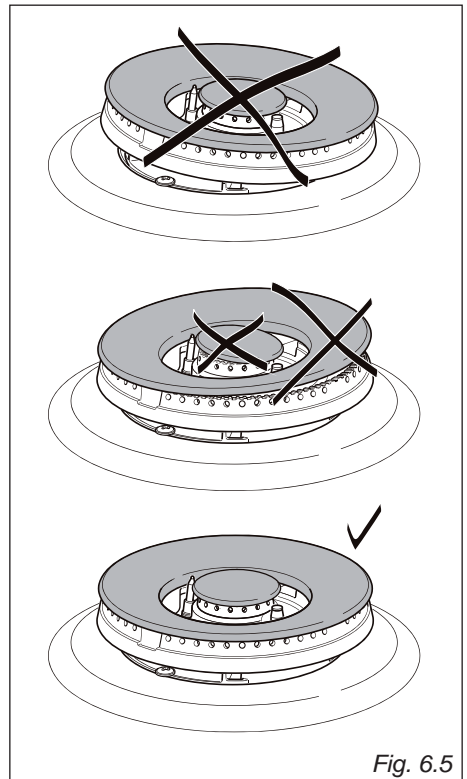
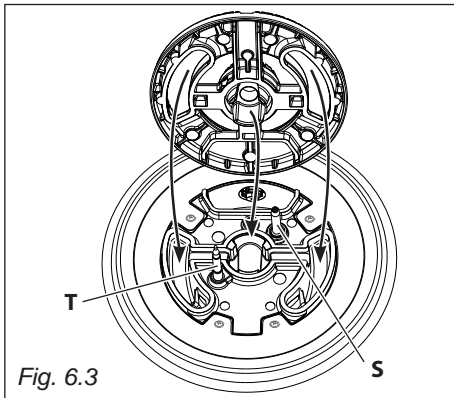
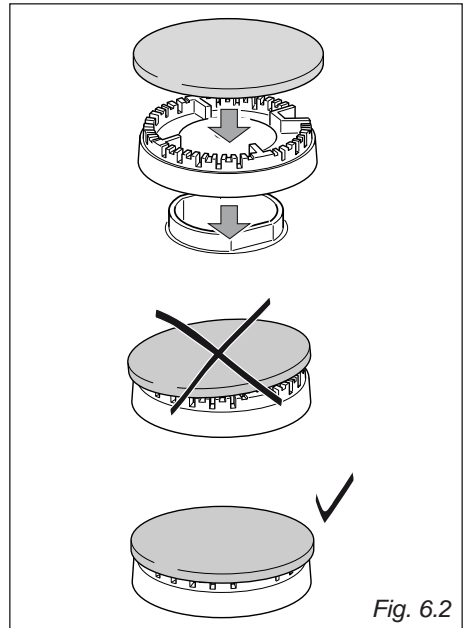
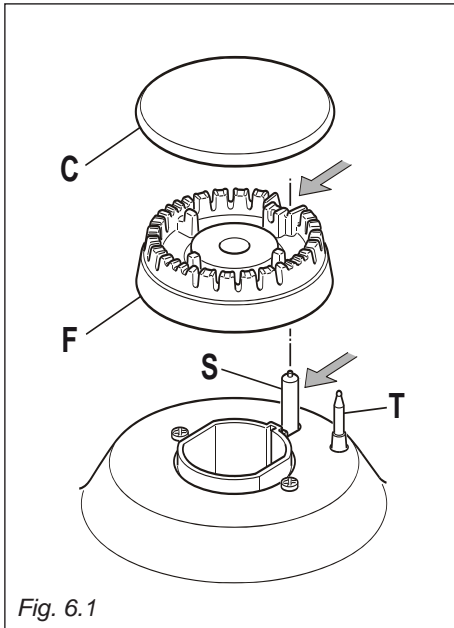
**Bemærk: Under brug kan overfladen omkring brændere og dæksler ændre sig i farven, hvor de udsættes for varmen. Dette er helt normalt, og har ingen betydning for funktionaliteten.**

## KORREKT MOTERING AF LILLE, MELLEME OG STOR BRÆNDER

Det er vigtigt, at flammespreder (F) og brænderdæksel (C) monteres korrekt (se Fig. 6.1 – 6.2). Fare for produktskade!

## KORREKT UDSKIFTNING AF DOBBELT-RING KOMPAKT BRÆNDER

Den korrekte montering af dobbelt-ring kompakt brænderen vises på Fig. 6.5. Monter brænderbasen iht. pilen på Fig.6.3. Monter brænderdæksel "A" og flammespreder "B" iht. Fig. 6.4 – 6.5. Brænderhovedet må ikke kunne drejes efter montering iht. Fig. (6.4. - 6.5).



## OVNRIBBERNE MONTERES OG AFMONTERES

- Monter ovnribberne med de medfølgende skruer (Fig. 6.7).
- Bageplade og grillrist skubbes ind i ribberne (Fig. 6.6). Risten skal vende med udtræksstoppet i siden og med bagkanten bagerst i ovnen.
- Ovnribber afmonteres i omvendt rækkefølge.

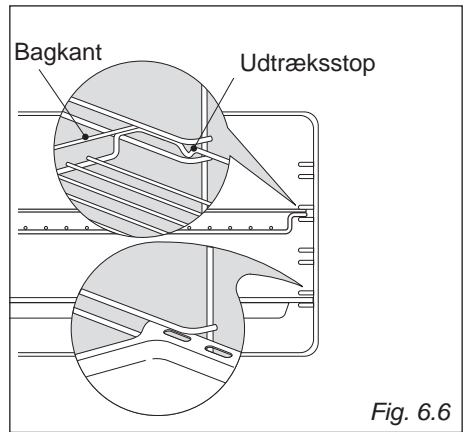


Fig. 6.6

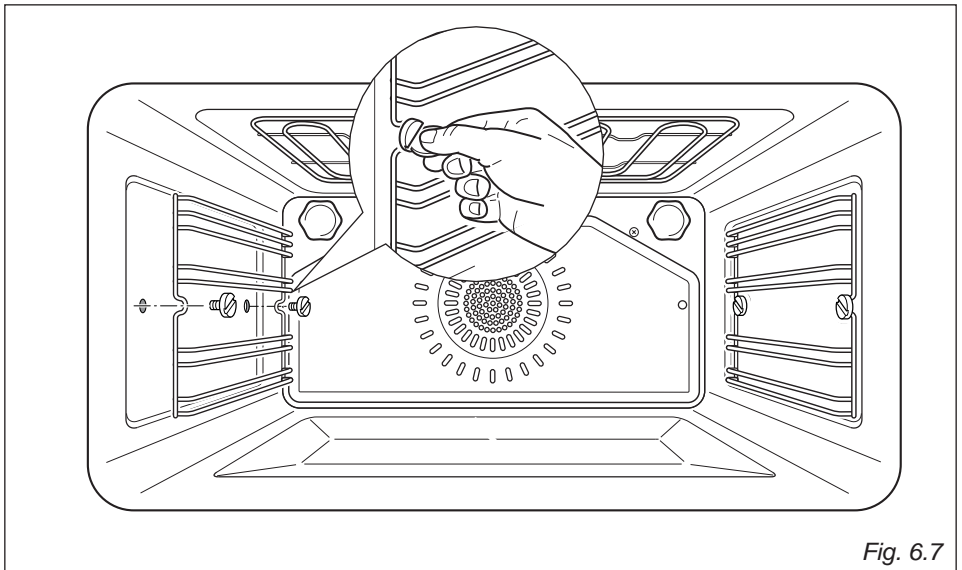


Fig. 6.7

## UDSKIFTNING AF OVNPÆREN

**Advarsel: Sørg for at strømmen er afbrudt, inden pæren udskiftes. Fare for elektrisk stød!**

- Sørg for, at ovnen og varmeelementerne er kolde.
- Afbryd strømmen.
- Afmonter lampedækslet "A" (fig. 6.8);
- Udskift halogenpæren "B" med en tilsvarende pære, som kan modstå temperaturer på op til 300 °C og med specifikationerne: 220-240 V, 50-60Hz og samme watteffekt (stempet på selve pæren), som den defekte pære.

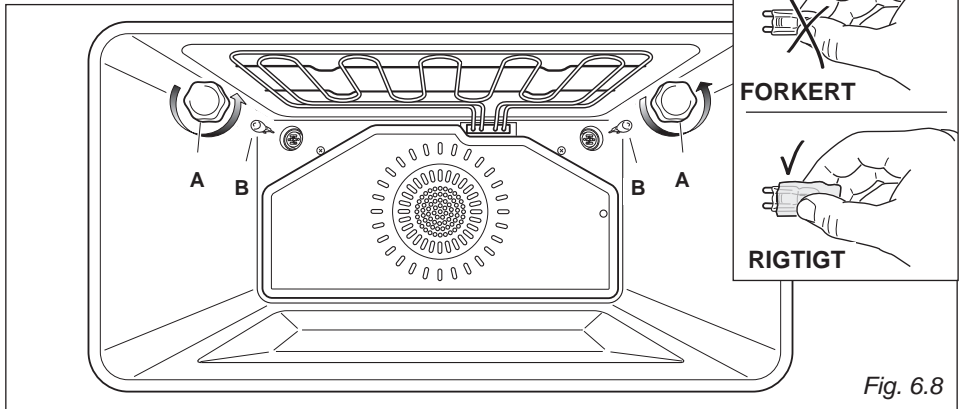
**VIGTIG ADVARSEL: Udskift aldrig pæren med bare hænder; fingeraftryk kan beskadige pæren. Hold altid pæren med handsker eller en ren klud.**

- Monter lampedækslet "A";

**Bemærk:** Udskiftning af ovnpæren er ikke dækket af garantien.

Lys, i ovnrummet så forbrugeren kan se maden. Er ikke egnet til anden brug (f.eks. Miljøbelysning).

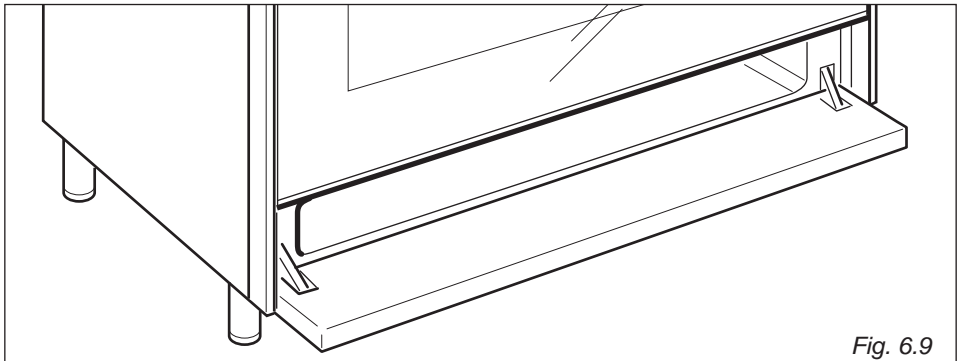
Dette produkt indeholder mere end en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.



## OPBEVARINGSSKUFFE

Opbevaringsrummet findes nederst på komfuret (Fig. 6.9).

**Opbevar ingen brandbare materialer i opbevaringsrummet.**





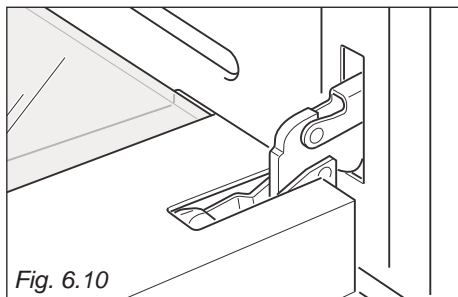


Fig. 6.10

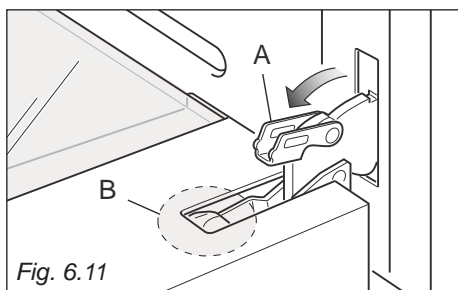


Fig. 6.11

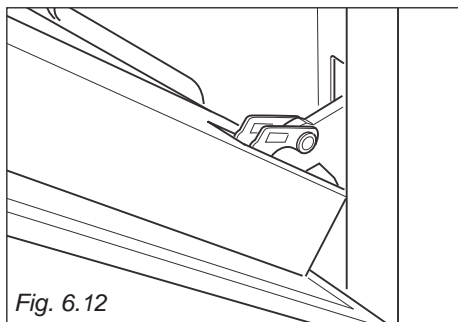


Fig. 6.12

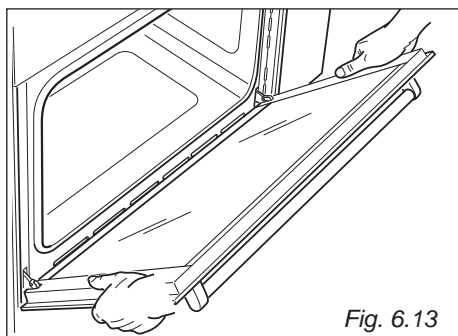


Fig. 6.13

## AFMONTERING AF OVNLÅGEN

Følg nedenstående anvisninger til afmontering af ovnlågen:

- Ovnlågen åbnes helt (Fig. 6.10).
- Låsebøjlerne "A" åbnes på højre og venstre side (Fig. 6.11).
- Hold ovnlågen som vist på Fig. 6.13.
- Luk forsigtigt ovnlågen (Fig. 6.12), indtil venstre og højre låsebøjer "A" hægtes til hængslerne "B" på ovnlågen (Fig. 6.11).
- Træk ovnlågen af som vist på "C" (Fig. 6.14).
- Placer ovnlågen på en blød overflade.
- Ovnlågen monteres igen i omvendt rækkefølge.

### Vigtigt!

Hold altid en sikker distance til ovnlågens hængsler, og vær særlig forsigtig med placeringen af dine hænder.

Hvis hængslerne ikke er korrekt fastmonterede kan de pludselig løsne sig. Fare for person- og eller produktskade!

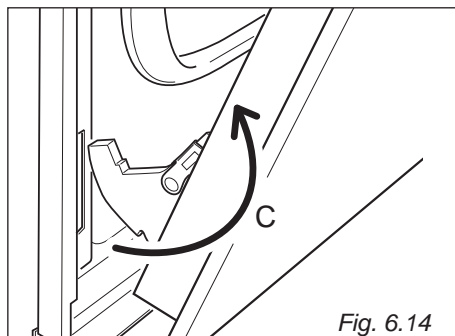
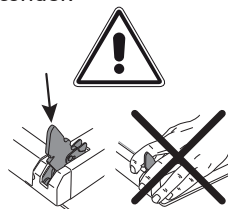
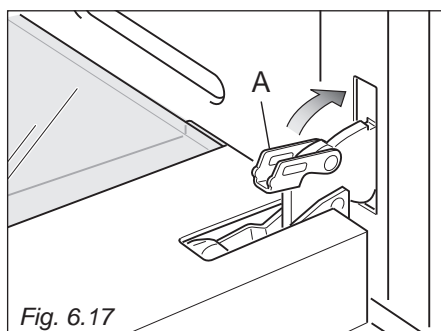
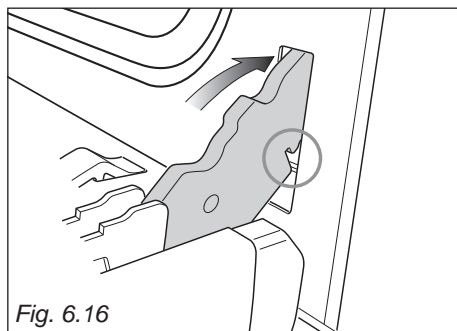
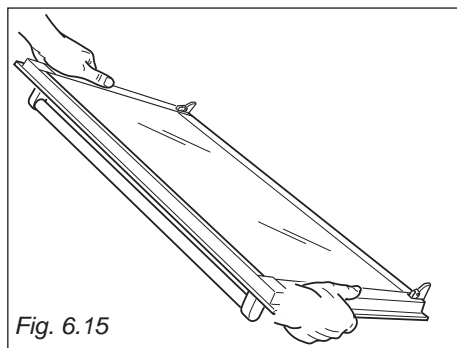


Fig. 6.14

## MONTERING AF OVNLÅGEN

1. Hold godt fast ved ovnlågen (Fig. 6.15).
2. Monter som vist på Fig. 6.16. Sørg for at ovnlågen falder i hak i beslaget.
3. Åbn ovnlågen helt.
4. Låsebøjlerne "A" på venstre og højre side lukkes helt, som vist på Fig. 6.17.
5. Luk ovnlågen og kontroller om den er korrekt monteret.



## **GARANTI**

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på Deres nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer, arbejds løn og kørsel. Ved henvendelse om service bør De oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så De har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele

### **Garantien dækker ikke:**

Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl

Hvis der er brugt uoriginale reservedele

Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt

Hvis ikke installationen er sket som anvist

Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

### **Transportskader**

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

### **Ubegrundede servicebesøg**

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx. at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skifte en sikring i sikringskabet, påhviler det Dem selv at betale for servicebesøget.

### **Erhvervskøb**

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervs lignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

## **SERVICE**

For rekvirering af service og reservedele i Danmark, ring venligst på nedenstående nummer, og du vil blive henvist til nærmeste serviceinstans.

Ring på 70 25 23 03

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for person og-/eller produktskader opstået som følge af at instruktionerne i manualen ikke er fulgt.

