Indholdsfortegnelse

DK

1. ANVISNINGER FOR BRUG 4
2. ANVISNINGER FOR BORTSKAFFELSE - VORES MILJØPOLITIK 5
3. SIKKERHEDSANVISNINGER 6
4. BRUG AF APPARATET 7
5. LÆR DIT APPARAT AT KENDE 7
6. INDEN INSTALLATION 7
7. BRUG AF KOMFURPLADEN 8
7.1 Tænding af komfurpladens gasblus 8
7.2 Praktiske råd angående brugen af komfurpladens gasblus 8
7.3 Kogegrejets diameter 9
8. FRONTPANEL 10
9. BRUG AF OVNEN 12
9.1 Generelle råd og advarsler omkring brugen 12
9.2 Afkølingsblæser 12
9.3 Brug af den elektriske grill 12
9.4 Brug af grillen 13
9.5 ADVARSEL 13
9.6 Opbevaringsrum (kun på visse modeller) 13
10. ELEKTRONISK TÆND/SLUK-UR 14
10.1 Justering af klokkeslættet 14
10.2 Halvautomatisk tilberedning 14
10.3 Automatisk tilberedning 14
10.4 Afslutning af tilberedningen 14
10.5 Minutur 15
10.6 Justering af alarmens lydstyrke 15
10.7 Afbrydelse af alarmen 15
10.8 Sletning af indstillede data 15
10.9 Ændring af indstillede data 15
11. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 16
11.1 Rengøring af rustfrit stål 16
11.2 Almindelig daglig rengøring 16
11.3 Pletter og madrester 16
11.4 Rengøring af komfurpladens enkeltdele 16
11.5 Rengøring af ovnen 17
11.6 Rengøring af glas i ovnlåge 17
12. EKSTRAORDINÆR VEDLIGEHOLDELSE 18
12.1 Smøring af gashanerne og termostaten i gasovnen 18
12.2 Udskiftning af pære 18
12.3 Fjernelse af ovnlåge 18
12.4 Fjernelse af tætningsliste 18
13. INSTALLATION AF APPARATET 19
13.1 Elektrisk tilslutning 19
13.2 Rumudluftning 20
13.3 Bortledning af røg fra forbrænding 20
13.4 Tilslutning af gas 20
13.5 Tilslutning til naturgas og flaskegas (Se tilslutningsdiagrammet) 20
13.6 Tilslutning til flaskegas 21
14. TILPASNING TIL FORSKELLIGE GASTYPER 22
14.1 Udskiftning af dyser på komfurplade 22
14.2 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 70 cm) 23
14.3 Gasblussenes placering på komfurpladen (mod. 70 cm) 23
14.4 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 90 cm) 24
14.5 Gasblussenes placering på komfurpladen (mod. 90 cm) 24
15. AFSLUTTENDE ARBEJDE 25
15.1 Regulering af gasblussenes minimumsniveau for by- og naturgas 25
15.2 Regulering af gasblussenes minimumsniveau for flaskegas 25
15.3 Placering og planstilling af apparatet (kun på visse modeller) 25



ANVISNINGER TIL BRUGEREN: *Disse anvisninger rummer gode råd, en beskrivelse af betjeningen og vejledning angående rengøring og vedligeholdelse af apparatet.*



ANVISNINGER TIL INSTALLATØREN: *Disse anvisninger er til den* ***autoriserede installatør****, som skal installere og igangsætte apparatet og udføre en inspektionstest.*

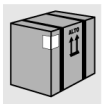
1. ANVISNINGER FOR BRUG



DENNE VEJLEDNING HØRER MED TIL APPARATET OG DEN SKAL DERFOR OPBEVARES I SIN HELHED OG VÆRE LET TILGÆNGELIG I HELE KOMFURPLADENS LEVETID. VI ANBEFALER, AT DU LÆSER DENNE VEJLEDNING GRUNDIGT, FØR DU TAGER KOMFURPLADEN I BRUG. INSTALLATION SKAL FORETAGES AF EN AUTORISERET INSTALLATØR I HENHOLD TIL GÆLDENDE FORSKRIFTER. DETTE APPARAT ER GODKENDT TIL PRIVAT BRUG OG OVERHOLDER DE AKTUELT GÆLDENDE **EU-DIREKTIVER**. APPARATET ER KONSTRUERET TIL FØLGENDE FUNKTIONER: **TILBEREDNING OG OPVARMNING AF MAD**. ANDEN BRUG AF APPARATET ANSES FOR URETMÆSSIG.
PRODUCENTEN FRALÆGGER SIG ALT ANSVAR VED URETMÆSSIG BRUG.



BRUG ALDRIG DETTE APPARAT TIL RUMOPVARMNING.



EFTERLAD IKKE EMBALLAGEN I HJEMMET. SORTÉR DE FORSKELLIGE EMBALLAGETYPER OG AFLEVÉR DEM PÅ DEN NÆRMESTE SÆRLIGE AFFALDSPLADS.



DETTE APPARAT ER FORSYNET MED MÆRKNING SOM FORESKREVET I EU-DIREKTIVET 2002/96/EF OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE).
DETTE DIREKTIV FASTLÆGGER RETNINGSLINIERNE FOR INDSAMLING OG GENBRUG AF APPARATER OG ER GÆLDENDE I HELE EU.



DÆK IKKE VENTILATIONSÅBNINGER ELLER VARMESPREDNINGSSPALTER TIL.



IDENTIFIKATIONSPLADEN MED TEKNISKE SPECIFIKATIONER, SERIENUMMER OG CD-MÆRKNINGEN ER PLACERET SYNLIGT I OPBEVARINGSRUMMET.
DENNE PLADE MÅ IKKE FJERNES.



BRUG IKKE METALSVAMPE ELLER SKARPE SKRABERE: DE KAN ØDELÆGGE OVERFLADEN.
BRUG ET ALMINDELIGT IKKE-SLIBENDE MIDDEL OG OM NØDVENDIGT EN TRÆ- ELLER PLASTIKSKRABER. SKYL GRUNDIGT OG TØR EFTER MED EN BLØD KLUD ELLER ET VASKESKIND.
FJERN STRAKS SUKKERHOLDIGE MADRESTER (SÅSOM MARMELADE) FRA OVNEN. HVIS DE FÅR LOV AT BRÆNDE HELT FAST, KAN DE ØDELÆGGE OVNENS EMALJEBELÆGNING.







Producenten er ikke ansvarlig for kvæstelser eller materielle skader forårsaget af manglende overholdelse af ovenstående instruktioner eller ulovlig manipulation med en eller flere af apparatets dele og brug af uoriginale reservedele.

2. ANVISNINGER FOR BORTSKAFFELSE - VORES MILJØPOLITIK

Vi bruger udelukkende ikke-forurenende, miljøvenlige og genanvendelige materialer til at emballere vores apparater. Vi beder dig samarbejde med os ved at bortskaffe emballagen korrekt. Kontakt din lokale forhandler eller de relevante lokale myndigheder for at få adressen på den nærmeste affaldsstation med affaldssortering.
Lad ikke emballagen eller dele af den ligge og flyde. Visse emballagedele, især plastposer, kan være farlige for børn, da de kan blive kvalt i dem.

Dit gamle apparat skal også bortskaffes korrekt.
Vigtigt: Aflevér apparatet på den nærmeste genbrugsstation eller affaldsstation med affaldssortering. Korrekt bortskaffelse sikrer, at værdifulde materialer kan genindvindes.

Før du kasserer apparatet, skal du fjerne låger og lade eventuelle plader sidde i. Dette forhindrer, at børn under leg kan klatre ind og ved et uheld blive fanget inden i apparatet. Klip også strømkablet af og fjern det og stikket.

3. SIKKERHEDSANVISNINGER



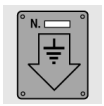
SE INSTALLATIONSANVISNINGERNE FOR GAS- OG ELAPPARATER, SIKKERHEDSREGLERNE OG KRAVENE TIL UDLUFTNING.
FOR DIN EGEN SIKKERHEDS SKYLD PÅBYDER LOVEN, AT ALLE ELAPPARATER SKAL INSTALLERES OG SERVICERES AF FAGFOLK, SOM KENDER OG OVERHOLDER DE GÆLDENDE FORSKRIFTER OG REGLER.
VORES GODKENDTE INSTALLATØRER UDFØRER DETTE ARBEJDE PÅ EN SIKKER OG TILFREDSSTILLENDE MÅDE.
FRAKOBLING AF GAS- OG ELAPPARATER BØR ALTID UDFØRES AF EN FAGLÆRT PERSON.



KONTROLLÉR, AT STIKKET OG VÆGGENS STIKKONTAKT ER KOMPATIBLE OG OPFYLDER KRAVENE I DE GÆLDENDE FORSKRIFTER.
DER SKAL VÆRE ADGANG TIL STIKKONTAKTEN, NÅR APPARATET ER BYGGET IND.
TRÆK ALDRIG STIKKET UD VED AT TRÆKKE I STRØMKABLET.



DETTE APPARAT MÅ IKKE PLACERES OG INSTALLERES PÅ EN SOKKEL.



DET ELEKTRISKE SYSTEM SKAL FORBINDES TIL JORD SOM FORESKREVET I DE GÆLDENDE SIKKERHEDSREGLER.



FORETAG EN KORT INSPEKTIONSTEST AF APPARATET EFTER INSTALLATION I HENHOLD TIL NEDENSTÅENDE ANVISNINGER. HVIS APPARATET IKKE FUNGERER, SKAL DET FRAKOBLES STRØMFORSYNINGEN. KONTAKT DERPÅ DET NÆRMESTE TEKNISKE SERVICECENTER. FORSØG ALDRIG AT REPARERE APPARATET.



SÆT IKKE KOGEGREJ MED UJÆVN BUND PÅ KOMFURPLADENS GRYDERISTE.



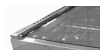
BRUG IKKE KOGEGREJ, DER RAGER UD OVER KOMFURPLADEN.



SÆT ALDRIG BRANDFARLIGE GENSTANDE I OVNEN: DE KAN ANTÆNDES OG FORÅRSAGE BRAND.



UNDER BRUG BLIVER APPARATET MEGET VARMT. PAS PÅ, AT DU IKKE RØRER VED VARMELEGEMERNE I OVNEN.



HOLD FAST I GLASLÅGET MED EN HÅND, NÅR DET SÆNKES NED OVER KOMFURPLADEN.
ADVARSEL: GLASLÅGET KAN SPLINTRE, HVIS DET OPVARMES.
SLUK ALLE GASBLUS OG LAD DEM KØLE AF, FØR DU SÆNKER GLASLÅGET.



APPARATET ER KUN TIL BRUG FOR VOKSNE. LAD IKKE BØRN LEGE MED DET ELLER OPHOLDE SIG I NÆRHEDEN AF DET.
NÅR GRILLEN ER I BRUG, KAN DE TILGÆNGELIGE DELE BLIVE EKSTREMT VARME: **HOLD BØRN LANGT VÆK FRA OVNEN.**



KONTROLLÉR, AT ALLE KNAPPER STÅR PÅ (SLUKKET), NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE KOMFURET.



INDEN APPARATET TAGES I BRUG, SKAL ALLE AFTAGELIGE MÆRKATER OG EVENTUEL BESKYTTELSESMATERIALE FJERNES FRA APPARATETS YDER- OG INDERSIDE.

DK

DISSE ANVISNINGER GÆLDER UDELUKKENDE FOR DE MODTAGERLANDE, HVIS ID-SYMBOL FINDES PÅ FORSIDEN AF NÆRVÆRENDE VEJLEDNING.



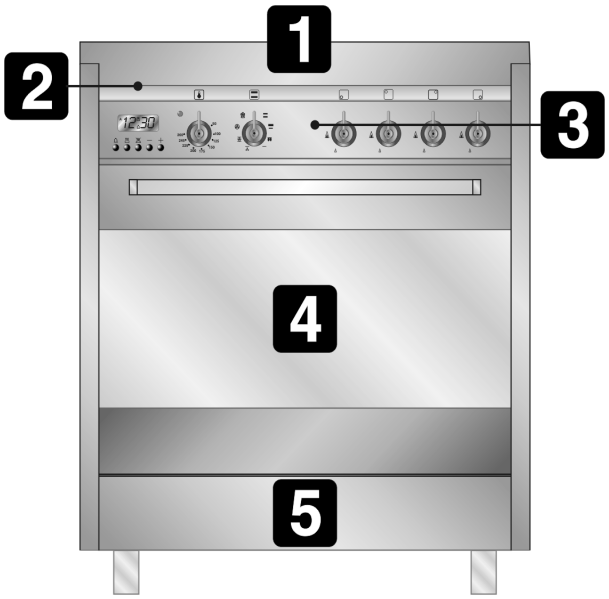
Producenten fralægger sig alt ansvar *for kvæstelser eller materielle skader forårsaget af manglende overholdelse af ovennævnte forskrifter eller af indgriben i apparatets dele eller brug af uoriginale reservedele.*

4. BRUG AF APPARATET

Apparatet er fremstillet til privat brug og er egnet til tilberedning og opvarmning af mad. Apparatet er ikke projekteret og fremstillet til professionel brug. Smeg fralægger sig alt ansvar for skader, som skyldes forkert brug af apparatet.

Advarsel:
Producenten fralægger sig alt ansvar for kvæstelser eller materielle skader forårsaget af manglende overholdelse af ovennævnte forskrifter eller af indgriben i apparatets dele eller brug af uoriginale reservedele.

5. LÆR DIT APPARAT AT KENDE



1 BAGKANT

2 KOMFURPLADE

3 FRONTPANEL

4 OVNRUM

5 OPBEVARINGSRUM (KUN PÅ VISSE MODELLER)

6. INDEN INSTALLATION

Efterlad ikke emballagen i hjemmet. Sortér de forskellige emballagetyper og aflevér dem på den nærmeste særlige affaldsplads.

Rengør apparatets inderside for at fjerne eventuelle rester fra fremstillingen. For yderligere oplysninger om rengøring henvises til kapitel “11. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE”.

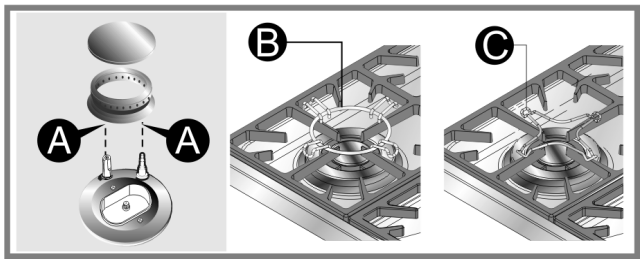
Før ovnen og grillen bruges første gang, skal du forvarme dem til maks. temperatur længe nok, til at evt. olieholdige rester fra fremstillingen brændes væk, da de kan give afsmag i maden. Tænd/sluk-urets display blinker og viser 0:00 efter et strømsvigt. For yderligere oplysninger om justering henvises til afsnit “10. ELEKTRONISK TÆND/SLUK-UR”.

7. BRUG AF KOMFURPLADEN

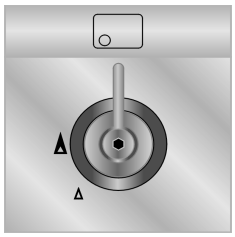
7.1 Tænding af komfurpladens gasblus

*Før du tænder gasblussene, skal du kontrollere at flammesprederne er i den korrekte stilling og at gasblussenes dæksler er på plads, idet du sikrer dig, at hullerne **A** i flammesprederne passer med gnisttænderne og termoelementerne.*
***Løft glaslåget** inden tænding af gasblussene. Sluk alle gasblus og vent, indtil de er afkølet, inden låget lukkes.*

*Gryderisten **B** (ekstraudstyr) er beregnet til en wok (kinesisk pande).*
*For at modvirke slid på komfurpladen har vi udstyret komfuret med et hævet grydestativ **C**, som skal placeres under gryder, hvis diameter er større end 26 cm.*
*Det medfølgende reduktionsstativ **C** bruges også til små gryder.*



Mærket ved siden af knappen angiver hvilket gasblus, knappen svarer til.
Apparatet har en elektronisk tænder. Tryk knappen ind og drej den mod uret hen på symbolet for minimumsflamme ⍙, indtil gasblusset tænder. På modeller med sikkerhedsventiler skal knappen holdes trykket nede i et par sekunder for at sikre opvarmning af termoelementet. Gasblusset kan gå ud, hvis du slipper knappen for tidligt: Dette betyder, at termoelementet endnu ikke er tilstrækkeligt varmt.
Vent et øjeblik, tænd gasblusset på ny og hold knappen trykket nede i længere tid. Dette er ikke nødvendigt, hvis gasblussene ikke er udstyret med termoelement.



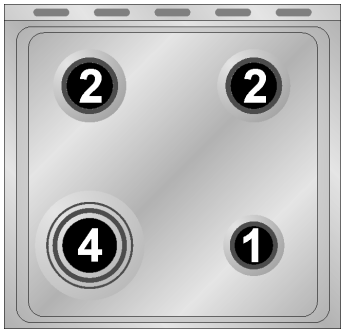
På modeller med termoelementer findes der en sikkerhedsventil, der aktiveres, hvis gasblusset skulle gå ud. Dette afbryder gastilførslen, også selvom hanen stadig står åben.

7.2 Praktiske råd angående brugen af komfurpladens gasblus

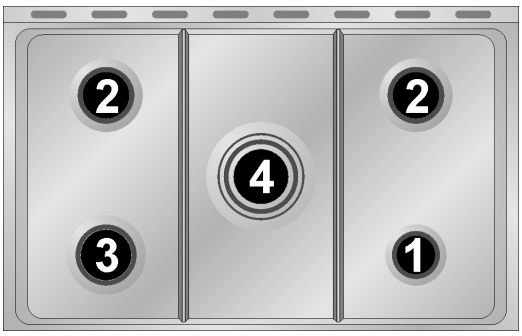


Gør følgende for at få optimalt udbytte af gasblussene og et reduceret gasforbrug: Brug kogegrej, som har låg, og som passer i størrelse til gasblusset, så flammerne ikke slikker op langs siderne (se afsnit “7.3 Kogegrejets diameter”). Når vandet når kogepunktet, skal du skrue ned for flammen, så vandet ikke koger over. For at undgå forbrændinger og skade på komfurpladen skal alle gryder og pander placeres inden for komfurpladens kanter. Kogegrejet skal have en plan og glat bund. Når du bruger fedtstoffer eller olie, skal du være meget forsigtig, så de ikke overophedes og bryder i brand. Hvis flammen ved et uheld går ud, skal du slukke med knappen og vente i mindst 1 minut, før du tænder gasblusset igen.

7.3 Kogegrejets diameter



GASBLUS	Ø MIN. OG MAKS. (I CM)
1. Lille	12 - 14
2. Mellem	16 - 24
4. Tredobbelt	18 - 26

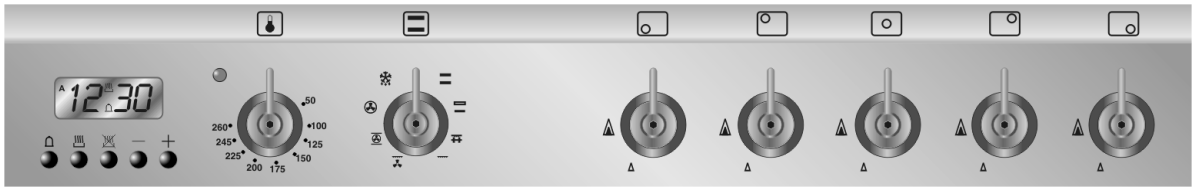


GASBLUS	Ø MIN. OG MAKS. (I CM)
1. Lille	12 - 14
2. Mellem	16 - 24
3. Stort	18 - 24
4. Tredobbelt	18 - 26

8. FRONTPANEL

Alle komfurets knapper sidder på frontpanelet. Nedenstående tabel indeholder en beskrivelse af de anvendte symboler.





TERMOSTATKNAP

FUNKTIONSKNAP

FORRESTE VENSTRE GASBLUS

BAGESTE VENSTRE GASBLUS

BAGESTE HØJRE GASBLUS

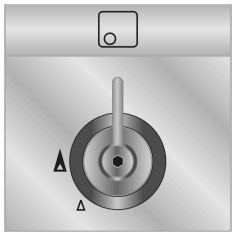
FORRESTE HØJRE GASBLUS

CENTRALT GASBLUS

Hvis komfuret er udstyret med elektronisk tænd/sluk-ur, skal du kontrollere, at symbolet vises på displayet, inden ovnen benyttes (se afsnit "10. ELEKTRONISK TÆND/SLUK-UR").

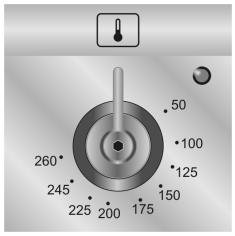
KONTROLKNAP TIL KOMFURPLADENS GASBLUS

Flammen tændes ved at trykke på knappen og dreje den mod uret til positionen for minimumsflamme ⧋. Justér flammen ved at dreje knappen mellem maks. (⧊) og minimum (⧋). Gasblusset slukkes, når knappen drejes tilbage til positionen.



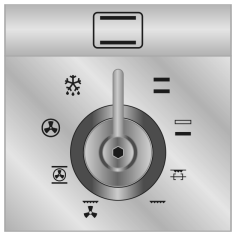
TERMOSTATKNAP

Tilberedningstemperaturen vælges ved at dreje knappen med uret hen på den ønskede temperatur mellem **50 °C** og **260 °C**.
Når den orange indikator lyser, er ovnen ved at varme op. Når indikatoren slukkes, har ovnen den valgte temperatur. Når indikatoren blinker, er ovntemperaturen stabil på den valgte temperatur.



FUNKTIONSKNAP

Elovnens forskellige funktioner passer til forskellige tilberedningsmåder. Indstil først den ønskede funktion og derpå temperaturen med termostatknappen.



OVER- OG UNDERVARME

UNDERVARME

LILLE GRILL + GRILLSPID

STOR GRILL

GRILL + BLÆSER

OVER- OG UNDERVARME + VARMLUFT

VARMLUFT

OPTØNING

9. BRUG AF OVNEN

På modeller med elektronisk tænd/sluk-ur, skal du kontrollere, at symbolet vises på displayet, inden ovnen benyttes.

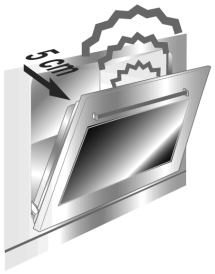
9.1 Generelle råd og advarsler omkring brugen

Før ovnen og grillen benyttes første gang, skal du forvarme den til maks. temperatur (260 °C for elovn) længe nok, til at evt. olieholdige rester fra fremstillingen brændes væk, da de kan give afsmag i maden.

Tænd/sluk-urets display blinker og viser 0:00 efter et strømsvigt. For yderligere oplysninger om justering henvises til afsnit "10. ELEKTRONISK TÆND/SLUK-UR".

Ovntilbehøret, som kommer i berøring med maden, er fremstillet af materialer, som overholder kravene i EU-direktivet 89/109/EØF af 21.12.1988 og de gældende forskrifter.

ADVARSEL: Gasovnen tændes med ovnlågen stående åben. Ovnen er udstyret med et sikkerhedssystem, som forhindrer gasblusset i at tændes, når ovnlågen er lukket. Hvis dette gøres forkert, skal du åbne ovnlågen og vente nogle sekunder, før du tænder en gang til.



For at undgå problemer som følge af damp i ovnen, skal ovnlågen åbnes i to trin: halvt åben (ca. 5 cm) i 4-5 sekunder og derpå helt åben. Hold ovnlågen åben i så kort tid som muligt, når du tilser maden. Dermed undgår du, at ovntemperaturen falder og måske ødelægger maden.

9.2 Afkølingsblæser

Apparatet er udstyret med en afkølingsblæser, som aktiveres få minutter efter slukning af ovnen. Blæseren skaber en normal luftstrøm, som strømmer ud fra bunden midt på ovnens forside og som kan fortsætte i kort tid, efter at ovnen er slukket.

9.3 Brug af den elektriske grill

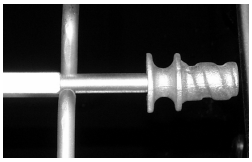
Til kortvarig tilberedning (eksempelvis gratinering af retter, som allerede er færdige), vælg den almindelige grillfunktion eller og drej termostatknappen til maks. temperatur. Funktionen med varmluftsgrill (kun på visse modeller) gør det muligt at udføre den aktuelle tilberedning, idet blæserens funktion sikrer, at varmen trænger ind i maden. Denne tilberedning sker ved at vælge funktionen med varmluftsgrill og dreje termostatknappen til den ønskede tilberedningstemperatur (indstil aldrig en temperatur på mere end 200 °C).

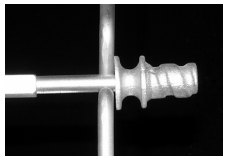
9.3.1 Montering af stativ til grillspid

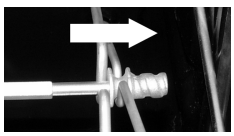
Placér stativet til grillspiddet på den anden ribbe fra neden således, at holderen til anbringelse af spiddet vender ud mod ovnlågen. Anbring grillspiddet som vist i figuren (1) og skub stativet ind i ovnen, indtil spiddets ende er placeret ved hullet til motoren for det roterende grillspid. Løft og pres herefter grillspiddet mod venstre, indtil det er anbragt i samme position som vist i figuren (2). For at aktivere denne funktion er det nødvendigt at dreje funktionsknappen til position .

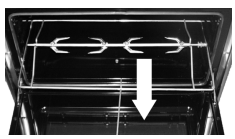
Dette skal finde sted, når ovnen er kold og slukket. Efter tilberedning på denne måde skal grillspiddet fjernes fra hullet (3). Herefter skal stativet trækkes udad således, at grillspiddet fjernes fra ovnen (4).



1) 

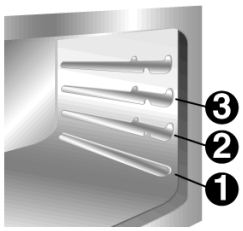
2) 

3) 

4) 

9.4 Brug af grillen

Lad ovnen varme op i 5 minutter (angives ved tænding af den røde indikator), før du sætter maden ind.
Du bør krydre maden før tilberedning. Du bør også pensle maden med olie eller smeltet smør før tilberedningen. Sæt en bradepande ind underneden for at opsamle fedt og saft.
Du bør placere ovnristen med maden på en af de ribber, der findes i ovnen. Brug evt. nedenstående vejledning:



FØDEVARER	RIST I RIBBE
Fladt eller tyndskåret kød	3
Rullesteg	2 - 3
Fjerkræ	2 - 3

9.5 ADVARSEL

- Tilberedningstiden med grillfunktionen må ikke være længere end 60 minutter.
- Ovnlågen skal være lukket, når du tilbereder med grill og grill/grillspid.
- For at undgå overophedning, når du bruger ovnen eller grillen, skal du altid lade apparatets glaslåg stå åbent.
- Under og efter brug er de tilgængelige dele af ovnen meget varme og du skal derfor sørge for, at børn ikke kommer i nærheden af den.
- Når du tilbereder med grillspid, skal du sætte en af de bradepander, der følger med ovnen, på den nederste ribbe, så fedt og saft opsamles.
- Fjern alle ubrugte bageplader og riste fra ovnen, når du bruger den.
- Dæk ikke ovnbunden med alufolie under tilberedningen og placér ikke bradepander og plader på den, da det kan ødelægge emaljebelægningen. Placér bagepapiret, så det ikke forhindrer varmecirkulationen i ovnen.

9.6 Opbevaringsrum (kun på visse modeller)

Der findes et opbevaringsrum under ovnen. Du får adgang til det ved at trække i lågens øverste kant.
Opbevar aldrig brandbare ting, såsom klude, papir og lignende i rummet. Det er kun beregnet til apparatets metaltilbehør.



Du må aldrig åbne opbevaringsrummet, når ovnen er tændt eller stadig varm. Temperaturen i rummet kan være meget høj.

10.ELEKTRONISK TÆND/SLUK-UR



	FUNKTIONER
	MINUTUR
	KNAP FOR TILBEREDNINGSTID
	TILBEREDNING SLUT
–	TIDSINDSTILLING TILBAGE
+	TIDSINDSTILLING FREM

10.1 Justering af klokkeslættet

Når du bruger ovnen første gang eller efter strømafbrydelse, blinker displayet og viser 0:00. Hold begge knapperne og trykket nede og tryk samtidig på knappen til ændring af værdien – eller +: Når du trykker på knappen, stilles tiden enten frem eller tilbage med et minut ved hvert tryk.
Tryk på en af de to knapper, indtil klokkeslættet vises på displayet.

Indstil den ønskede funktion og temperatur, før du bruger tænd/sluk-uret.

10.2 Halvautomatisk tilberedning

Brug denne indstilling til auto-sluk af ovnen, når tilberedningstiden er slut. Når der trykkes på knappen , tændes displayet og viser 0:00. Hold knappen trykket nede og tryk samtidig på knappen til ændring af værdien – eller + for at indstille tilberedningstiden.
Når knappen slippes, starter nedtællingen af den programmerede tilberedningstid og displayet viser det aktuelle klokkeslæt sammen med symbolerne **A** og .

10.3 Automatisk tilberedning

Brug denne indstilling til automatisk tænd og sluk af ovnen.
Når der trykkes på knappen , tændes displayet og viser 0:00. Hold knappen trykket nede og tryk samtidig på knappen til ændring af værdien – eller + for at indstille tilberedningstiden.
Når der trykkes på knappen , vises summen af klokkeslættet + tilberedningstiden. Hold knappen trykket nede og tryk samtidig på knappen – eller + for at justere sluttidspunktet for tilberedningen.
Slip knappen for at starte den programmerede tilberedningstid. Displayet viser herefter klokkeslættet sammen med symbolerne **A** og .

Efter indstilling er det muligt at se den resterende tilberedningstid ved at trykke på knappen . Tryk på knappen for at se sluttidspunktet for tilberedningen. Indstilling af inkonsekvente værdier forhindres af det logiske system (eksempelvis accepterer tænd/sluk-uret ikke modsætningen mellem en tilberedningstid og en længere tidsperiode).

10.4 Afslutning af tilberedningen

Ovnen slukkes automatisk, når tilberedningen er slut og samtidig høres en lydalarm.
Efter slukning af alarmen viser displayet atter klokkeslættet sammen med symbolet , der angiver, at ovnen er vendt tilbage til funktionen for manuel betjening.

10.5 Minutur

Tænd/sluk-uret kan også bruges som et almindeligt minutur. Når der trykkes på knappen ⏰, viser displayet 0:00. Hold knappen trykket nede og tryk samtidig på knappen − eller +. Når knappen slippes, starter den programmerede tælling og displayet viser klokkeslættet sammen med symbolet ⏰.

Efter indstilling er det muligt at se den resterende tid ved at trykke på knappen ⏰.
Når tænd/sluk-uret bruges som minutur, slukkes ovnen ikke efter udløbet af den programmerede tilberedningstid.

10.6 Justering af alarmens lydstyrke

Lydalarmens styrke kan indstilles til tre forskellige niveauer. Dette sker ved at trykke på knappen −.

10.7 Afbrydelse af alarmen

Alarmen afbrydes automatisk efter syv minutter. Alarmen kan afbrydes manuelt ved at trykke samtidig på knapperne og. **Drej alle knapper til 0 for at slukke apparatet.**

10.8 Sletning af indstillede data

Efter indstilling af programmet holdes knappen for funktionen, som skal slettes, nede mens 0:00 samtidig nås ved hjælp af knappen − eller +. Sletningen af tidsindstillingen opfattes af tænd/sluk-uret som afslutning af tilberedningen.

10.9 Ændring af indstillede data

De indstillede data vedrørende tilberedningen kan ændres på et hvilket som helst tidspunkt ved at holde funktionsknappen
trykket nede og samtidig justere ved hjælp af knappen − eller +.

11.RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

11.1 Rengøring af rustfrit stål



For at holde de rustfrie ståloverflader i god stand, skal du rengøre dem efter hver brug, når komfuret er kølet af.

11.2 Almindelig daglig rengøring

Brug altid **kun** specialrengøringsmidler uden slibemidler eller klorbaserede syrer til at rengøre og bevare de rustfrie ståloverflader.
Således bruges rengøringsmidlet: Hæld midlet på en fugtig klud og tør overfladerne af. Skyl grundigt og tør efter med en blød klud eller et vaskeskind.

11.3 Pletter og madrester



Brug ikke metalsvampe eller skarpe skrabere: de kan ødelægge overfladen.
Brug et almindeligt ikke-slibende middel og om nødvendigt en træ- eller plastikskraber. Skyl grundigt og tør efter med en blød klud eller et vaskeskind.



Fjern straks sukkerholdige madrester (såsom marmelade) fra ovnen. Hvis de får lov at brænde helt fast, kan de ødelægge ovnens emaljebelægning.

11.4 Rengøring af komfurpladens enkeltdele

11.4.1 Glaslåg

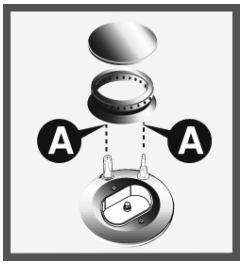
Hvis du spilder væske på det lukkede glaslåg, skal du fjerne væsken omhyggeligt med en klud, før du løfter glaslåget.

11.4.2 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.
Da ristene kommer i kontakt med flammerne, kan belægningen på den del af gryderisten, der er nær varmen, ændre farve. Dette er helt normalt og har ingen indflydelse på gryderistens funktion.

11.4.3 Blusdæksler og flammespredere

Blusdækslerne og flammesprederne kan tages af, så de let kan rengøres. Rengør dem i varmt vand tilsat et ikke-slibende rengøringsmiddel. Sørg for at få alle fastbrændte madrester af og vent, indtil de er **tørre**.

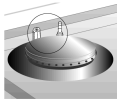




ADVARSEL: Vask dem ikke af i opvaskemaskine.
De kan eventuelt lægges i blød i varmt vand og rengøringsmiddel.

Sæt flammesprederne på igen, idet du kontrollerer, at de sidder korrekt i de rette holdere med de rette dæksler således, at hullerne **A** i flammesprederne passer med gnisttænderne og termoelementerne.

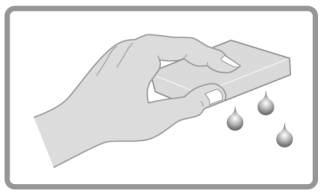
11.4.4 Gnisttændere og termoelementer



For at fungere korrekt skal gnisttænderne og termoelementerne holdes rene (gælder kun modeller, der har gnisttændere og termoelementer). Kontrollér dem regelmæssigt og rengør dem efter behov med en fugtig klud. Evt. indtørrede rester kan fjernes med en tandstikker eller en nål.

11.5 Rengøring af ovnen

For at holde ovnen i god stand er det nødvendigt at rengøre den regelmæssigt. Lad først ovnen afkøle. Fjern alle de aftagelige dele.





- Rengør ovnristene med varmt vand tilsat et ikke-slibende rengøringsmiddel. Skyl efter og tør.
- **Benyt ikke damp til indvendig rengøring af ovnen.**

11.6 Rengøring af glas i ovnlåge

Ovnlågens glas bør rengøres jævnligt. Tør det af med køkkenrulle. Hvis pletterne sidder fast, kan glasset rengøres med en fugtig svamp med almindeligt rengøringsmiddel.

12.EKSTRAORDINÆR VEDLIGEHOLDELSE

Det kan være nødvendigt at foretage særlig vedligeholdelse af ovnen eller udskifte dele, f.eks. isoleringspakninger og elpærer, på grund af slitage. De følgende anvisninger fortæller, hvordan du foretager sådanne små vedligeholdelsesopgaver.



Apparatet skal frakobles strømforsyningen, før du foretager vedligeholdelse, hvor du får adgang til strømførende dele.

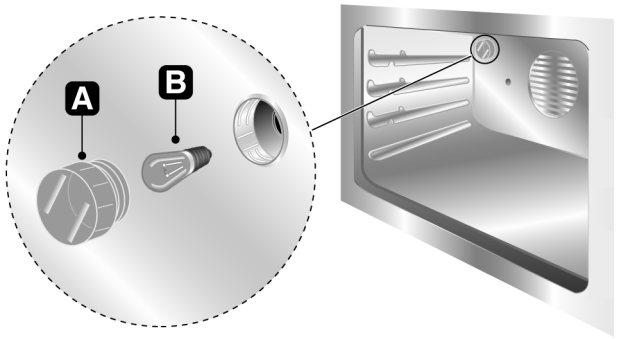
12.1 Smøring af gashanerne og termostaten i gasovnen



Efter en tid kan gashanerne og termostaten i gasovnen blive vanskelige at dreje eller sætte sig fast. Hvis dette sker, skal de renses indvendigt og gensmøres.
Dette arbejde må kun udføres af en autoriseret tekniker.

12.2 Udskiftning af pære

Fjern beskyttelsesglasset **A** ved at dreje det mod uret. Udskift pæren **B** med en tilsvarende pære (25 W). Montér beskyttelsesglasset **A** på ny.

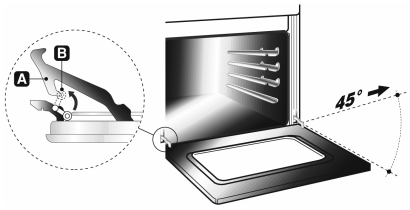




Benyt kun pærer, der er beregnet til ovn (temperatur på 300 °C).

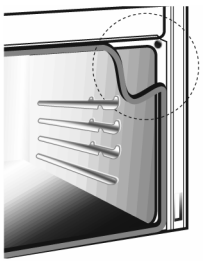
12.3 Fjernelse af ovnlåge

Løft grebene **B** og tag fat i ovnlågen med begge hænder i nærheden af hængslerne **A**.
Hæv ovnlågen således, at der dannes en vinkel på ca. 45° og fjern den. Den efterfølgende montering sker ved at indsætte hængslerne **A** i rillerne. Lad herefter ovnlågen sænke sig og afhægt grebene **B**.



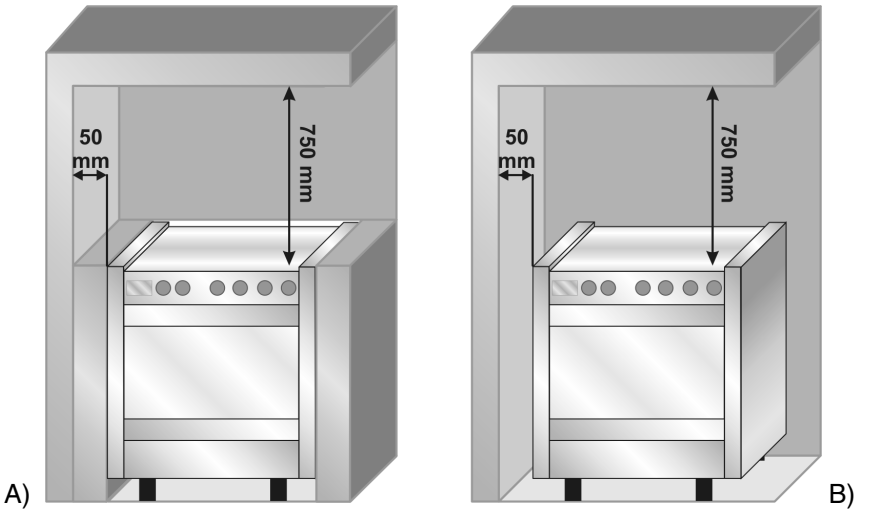
12.4 Fjernelse af tætningsliste

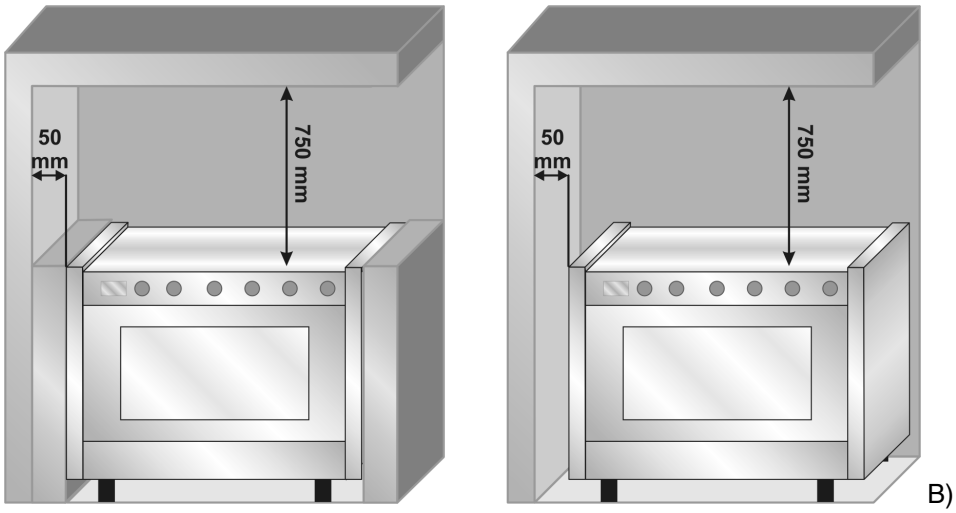
Ovnlågens tætningsliste kan fjernes for at muliggøre grundig rengøring af ovnen.
Inden fjernelse af tætningslisten er det nødvendigt at fjerne ovnlågen som beskrevet ovenfor. Hæv tapperne i hjørnerne som vist i figuren efter fjernelse af ovnlågen.



13.INSTALLATION AF APPARATET

Apparatet skal installeres af en autoriseret installatør og installationen skal ske med overholdelse af de gældende forskrifter. Afhængigt af den konkrete installationstype tilhører apparatet klasse 1 eller klasse 2 (underklasse 1).
Apparatet kan anbringes op ad vægge, hvor en af væggene er højere end komfurpladen, men der skal være en afstand på min. 50 mm mellem apparatets side og væggen som vist i tegning A og B vedrørende installationsklasserne. Hylder eller emhætter skal monteres min. 750 mm over komfurpladen.





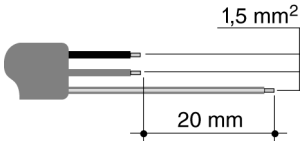
13.1 Elektrisk tilslutning

Kontrollér, at strømkablets spænding og kapacitet stemmer overens med de data, der er angivet på pladen i opbevaringsrummet.
Denne plade må ikke fjernes.

Hvis der benyttes en fast tilslutning, skal strømkablet udstyres med en flerpolet afbryder med en kontaktåbningsafstand på **3 mm** eller derover. Placér afbryderen et lettilgængeligt sted nær apparatet.

Strømtilslutningen kan være fast eller med stik og stikkontakt. I sidstnævnte tilfælde skal såvel stik som stikkontakt være egnet til det anvendte strømkabel og overholde de gældende forskrifter. Uanset tilslutningsmåde, er en jording af apparatet absolut påkrævet. Før tilslutningen skal det kontrolleres, at forsyningskablet er passende forbundet til jord. Undgå at bruge dæmpere, adaptere eller shuntledninger.

Ved drift på 220-240 V~: Brug et trepolet H05RR-F/H05V2V2-F Kabel 3 x 1,5 mm^2.
Den kabelende, der skal tilsluttes apparatet, skal have en jordledning (gul-grøn), der er mindst 20 mm længere.



Anvisninger til installatøren

Producenten fralægger sig alt ansvar *for kvæstelser eller materielle skader forårsaget af manglende overholdelse af ovennævnte forskrifter eller af indgriben i apparatets dele.*

13.2 Rumudluftning

Rummet, hvor apparatet står, bør have lufttilførsel i henhold til B.S 5440 del 2, 1989.

1 I alle rum skal der være et vindue, der kan åbnes eller tilsvarende, og i nogle rum skal der også være permanent udluftning.
2 For rumvolumen under 5 m^3 kræves der et aftræksrør på 100 cm^2.
3 Hvis rummet har en direkte udgang til det fri og rummet overstiger 1 m^3 , er et aftræksrør ikke påkrævet.
4 For rumvolumen på mellem 5 m^3 og 10 m3 kræves der et aftræksrør på 50 cm^2.
5 Hvis der er andre gasapparater i samme rum, bør du konsultere B.S 5440, del 2 1989 ang. kravene til aftræksrør.
6 Dette apparat må ikke installeres i et værelse med køkkenniche på under 20 m^3 eller i et badeværelse.

Vinduerne eller den permanente udluftning bør derfor ikke blokeres eller fjernes, uden at man kontakter en installatør fra Corgi gas først.

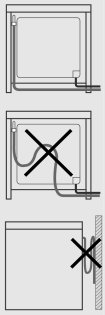
Forsømmelse mht. korrekt installation er farligt og kan resultere i retsforfølgelse.

13.3 Bortledning af røg fra forbrænding



Bortledningen af røgen fra forbrændingen skal foregå ved hjælp af emhætter, der er sluttet til et naturligt og effektivt aftræk, eller ved hjælp af forceret udsugning. Et effektivt udsugningssystem kræver nøje planlægning af den tekniker, som er autoriseret til udformning af udsugningssystemet. Systemet skal udformes med overholdelse af de positioner og afstande, som er fastsat i de gældende forskrifter. Installatøren skal udstede en overensstemmelseserklæring efter udførelse af indgrebet.

13.4 Tilslutning af gas



Installationen med gummislange som foreskrevet i de gældende forskrifter skal udføres således, at slangens længde ikke overskrider 1,5 m. Kontrollér, at slangen ikke kommer i kontakt med bevægelige dele eller sammenpresses. Slangens indvendige diameter skal være 8 mm til FLYDENDE GAS og 13 mm til NATURGAS og BYGAS.

Kontrollér, at følgende betingelser er opfyldt:

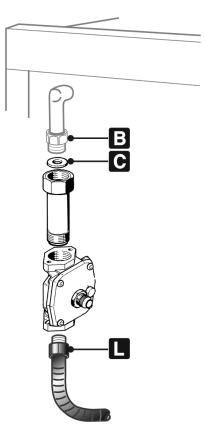
- Kontrollér, at slangen er fastgjort til slangeholderen ved hjælp af sikkerhedsstropper.
- Kontrollér, at slangen ikke på noget sted er i kontakt med varme vægge (maks. 50 °C).
- Kontrollér, at slangen ikke udstrækkes for meget eller spændes samt at den ikke bøjes eller sammenpresses.
- Kontrollér, at slangen ikke kommer i kontakt med skarpe genstande eller skarpe hjørner.
- Kontrollér, at slangen er tæt og der ikke slipper gas ud i omgivelserne. **Forsøg ikke at reparere den.** Udskift den med en ny slange.
- Kontrollér, at slangens udløbsdato (trykt på slangen) ikke er overskredet.

TILSLUTNINGEN MED GUMMISLANGER SOM FORESKREVET I DEN GÆLDENDE LOVGIVNING KAN KUN FINDE STED, HVIS DER ER MULIGT AT KONTROLLERE SLANGEN I DENS FULDE LÆNGDE.

13.5 Tilslutning til naturgas og flaskegas *(Se tilslutningsdiagrammet)*

Tilslut apparatet ved hjælp af bøjelige slanger af bajonettypen i henhold til B.S669. Slangetilslutningen bagpå apparatet har et ½" BSP indvendigt gevind.Montér pakningen C mellem den bøjelige tilslutning Log apparatets tilslutningsrør B. Når du foretager tilslutningen, skal du sikre dig, at komfuretikke udsættes for belastning og at slangen ikke kommer i kontakt med skarpekanter.

Hvis tilslutningen sker til flaskegas, skal bajonetslangen have rødebånd.

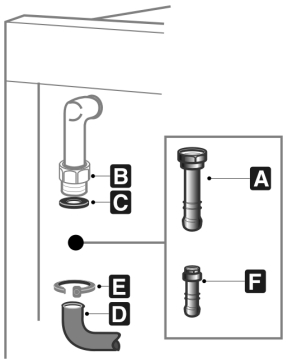


13.6 Tilslutning til flaskegas



Benyt en trykregulator, som opfylder kravene i den gældende lovgivning, og tilslut gasflasken medoverholdelse af kravene i den gældende lovgivning. Kontrollér, at forsyningstrykket er i overensstemmelse med de værdier, der er beskrevet i tabellen iafsnit “14.2 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 70 cm)” / “14.4 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 90 cm)“.

Fastspænd den lille slangeholder F på den store slangeholder A. Slut slangeholderne til gaskoblingen B og indsæt pakningen C. Anbring enderne af gummislangen H på slangeholderen A+F og på trykregulatorens udgangskobling på gasflasken. Fastgør enden af slangen H på slangeholderen A+F ved hjælp af klemmen I, der opfylder kravene i den gældende lovgivning.



14.TILPASNING TIL FORSKELLIGE GASTYPER

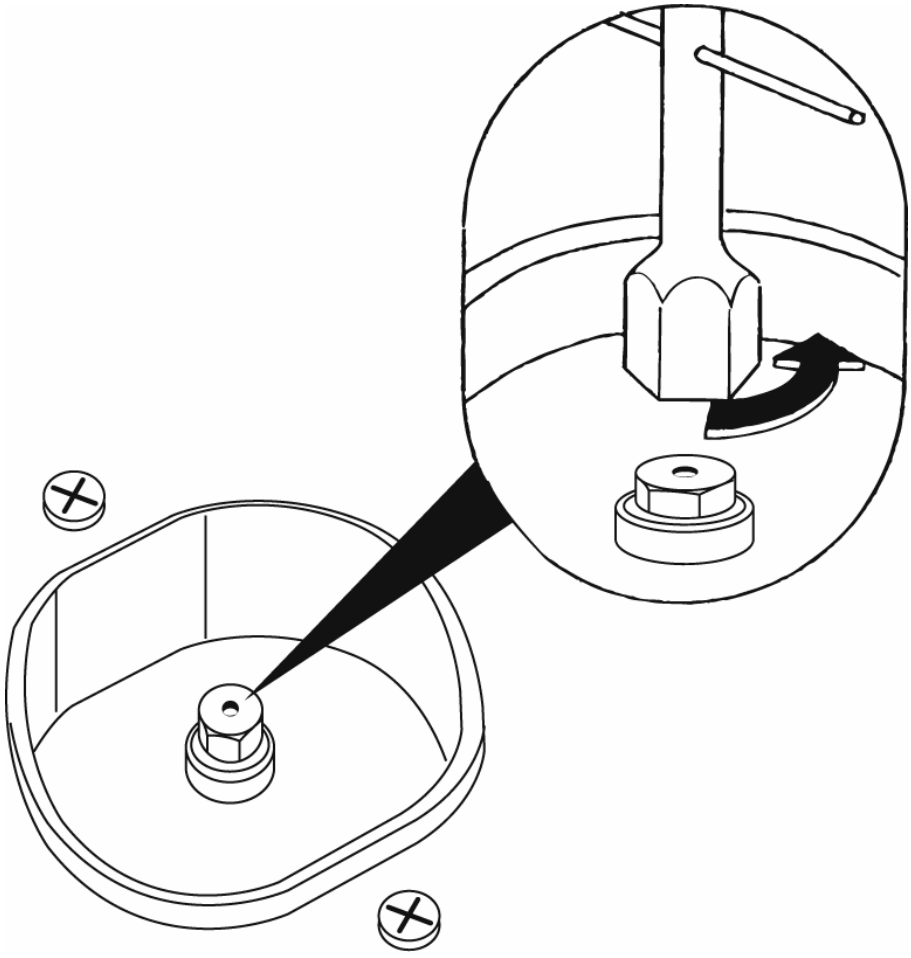
Før følgende indgreb udføres, skal apparatet frakobles strømforsyningen.

Apparatet er indstillet til **bygas G110** (III1a2H3B/P) med et tryk på 8 mbar. Hvis apparatet skal tilsluttes andre gastyper, skal dyserne udskiftes og minimumsflammen på gashanerne justeres. Følg anvisningerne nedenfor for at udskifte dyserne.

14.1 Udskiftning af dyser på komfurplade

1 Løft gryderistene af og fjern alle blusdæksler og flammespredere
2 Skru dyserne af med en 7-mm topnøgle.
3 Udskift dyserne med de, der passer til den anvendte gastype (se afsnittet “14.2 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 70 cm)” / “14.4 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 90 cm)“.)
4 Sæt gasblussene på igen med den rette placering.

Dyser til brug af bygas (G110 - 8 mbar) kan bestilles hos de autoriserede servicecentre.



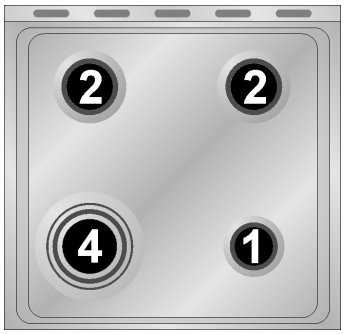
14.2 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 70 cm)

Gasblus	**Nominel varme-kapacitet (kW)**	**FLASKEGAS - G30/G31** 30/37 mbar				
		Dysens diameter 1/100 mm	**Bypass 1/100 mm**	**Reduceret kapacitet (W)**	**Kapacitet g/h G30**	**Kapacitet g/h G31**
Lille	1,0	50	30	350	72	71
Mellem	1,75	65	33	450	127	125
Tredobbelt	3,2	91	65	1.500	233	229

Gasblus	**Nominel varme-kapacitet (kW)**	**BYGAS - G110** 8 mbar	
		Dysens diameter 1/100 mm	**Reduceret kapacitet (W)**
Lille	1,0	145	350
Mellem	1,75	185	450
Tredobbelt	3,2	270	1.500

Gasblus	**Nominel varme-kapacitet (kW)**	**NATURGAS - G20** 20 mbar	
		Dysens diameter 1/100 mm	**Reduceret kapacitet (W)**
Lille	1,0	72	350
Mellem	1,75	97	450
Tredobbelt	3,2	125	1.500

14.3 Gasblussenes placering på komfurpladen (mod. 70 cm)



GASBLUS

1. Lille

2. Mellem

4. Tredobbelt

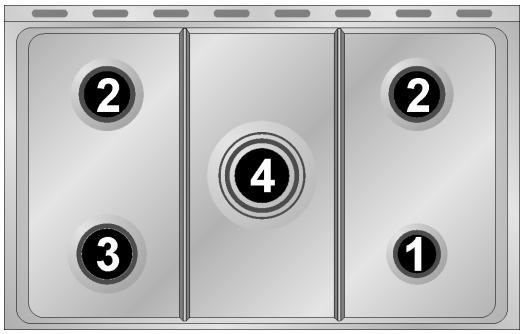
14.4 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 90 cm)

Gasblus	**Nominel varme-kapacitet (kW)**	**FLASKEGAS - G30/G31** 30/37 mbar				
		Dysens diameter 1/100 mm	**Bypass 1/100 mm**	**Reduceret kapacitet (W)**	**Kapacitet g/h G30**	**Kapacitet g/h G31**
Lille	1,0	50	30	350	72	71
Mellem	1,75	65	33	450	127	125
Stort	2,5	79	45	800	181	178
Tredobbelt	3,5	94	65	1.500	254	250

Gasblus	**Nominel varme-kapacitet (kW)**	**BYGAS - G110** 8 mbar	
		Dysens diameter 1/100 mm	**Reduceret kapacitet (W)**
Lille	1,0	145	350
Mellem	1,75	185	450
Stort	2,5	230	800
Tredobbelt	3,5	290	1.500

Gasblus	**Nominel varme-kapacitet (kW)**	**NATURGAS - G20** 20 mbar	
		Dysens diameter 1/100 mm	**Reduceret kapacitet (W)**
Lille	1,0	72	350
Mellem	1,75	97	450
Stort	2,5	108	800
Tredobbelt	3,5	133	150

14.5 Gasblussenes placering på komfurpladen (mod. 90 cm)



GASBLUS

1. Lille
2. Mellem
3. Stort
4. Tredobbelt

15.AFSLUTTENDE ARBEJDE

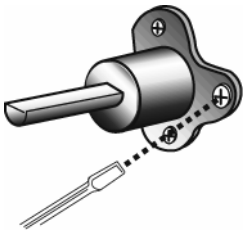
Når dyserne er udskiftet, sættes flammesprederne, blusdækslerne og gryderistene på plads igen.



Efter indstillingen til en anden type gas end den oprindelige, skal gasjusteringsmærkaten på apparatet udskiftes med en, der svarer til den nye gastype. Denne mærkat ligger i pakken med dyserne.

15.1 Regulering af gasblussenes minimumsniveau for by- og naturgas

Tænd gasblusset og sæt det på minimum ⍙. Træk gashanens greb af og drej justeringsskruen på siden af hanestangen, indtil du får den korrekte minimumsflamme.
Sæt knappen på igen og kontrollér, at flammen forbliver stabil. Når du drejer grebet hurtigt fra maksimum- til minimumsstilling, må flammen ikke gå ud. Regulér de øvrige gashaner på samme måde.





På modeller med sikkerhedsventiler, skal grebet forblive på minimumsniveau i ca. 1 minut, for at flammen kan forblive tændt og sikkerhedsanordningen kan aktiveres.

15.2 Regulering af gasblussenes minimumsniveau for flaskegas

Ved regulering af minimumsniveauet for flaskegas, skal skruen på hanestangen drejes hele vejen med uret.
Bypass-diameteren på hvert enkelt gasblus er angivet i afsnittet “14.2 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 70 cm)” / “14.4 Skema vedrørende gasblussenes og dysernes karakteristika (mod. 90 cm)“. Når reguleringen er foretaget, skal bypass’ens forsegling genetableres med maling eller lignende.

15.3 Placering og planstilling af apparatet (kun på visse modeller)



Når du har foretaget tilslutningen til el og gas, stiller du apparatet i vater ved hjælp af de fire justeringsben. For at fungere bedst muligt skal apparatet stå fuldstændig plant.
Afhængigt af den konkrete model kan justeringsbenene indstilles i en højde fra 70-95 mm eller 110-160 mm. Højden angiver afstanden mellem benets højeste punkt (fastmonteret del) og dets nederste punkt (den bevægelige del, som hviler på gulvet).