

BGH 600-521



1519821

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

tlf. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



GAR-IT-A0015 Rev. 04

Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2023-12-21

Original betjeningsvejledning

1	Sikkerhed	2
1.1	Forklaring af advarselsord	2
1.2	Sikkerhedstips	3
1.3	Restrisici	7
1.4	Personlige værnemidler	9
1.5	Brug som beregnet	10
1.6	Ukorrekt brug	10
2	Generelle oplysninger.....	11
2.1	Ansvar og garanti.....	11
2.2	Ophavsret beskyttelse	11
2.3	Overensstemmelseserklæring	11
3	Transport, emballage og opbevaring	12
3.1	Leveringskontrol.....	12
3.2	Emballage.....	12
3.3	Opbevaring	12
4	Tekniske data	13
4.1	Tekniske data	13
4.2	Apparatets funktioner.....	17
4.3	Kompilering af apparatets komponenter	18
5	Monteringsvejledning.....	19
5.1	Installation.....	19
5.2	Elektrisk tilslutning	24
5.3	Gasforbindelse.....	24
6	Betjeningsvejledning.....	29
6.1	Opstart	30
6.2	Betjening af gasvarmefeltet	31
6.3	Betjening af multifunktionsovnen	34
7	Rengøring og vedligeholdelse	41
7.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	41
7.2	Rengøring	42
7.3	Vedligeholdelse	45
8	Bortskaffelse.....	46



Læs grundigt denne betjeningsvejledning før anvendelse og opbevar den i et nemt tilgængeligt sted!

Denne betjeningsvejledning indeholder en beskrivelse af enhedens installation, dens drift og vedligeholdelse og er en vigtig kilde til information og vejledning. Forudsætningen for sikker og korrekt betjening af apparatet er kendskabet til alle sikkerheds- og driftsinstruktioner, der findes i enheden. Desuden gælder bestemmelserne om ulykkesforebyggelse, sundheds- og sikkerhedsbestemmelser og gældende lovbestemmelser i enhedens anvendelsesområde.

Læs venligst denne betjeningsvejledning inden du begynder at arbejde med enheden, og især inden du sætter den i brug, for at undgå skader på personer og ting. Ukorrekt brug kan medføre skade.

Denne betjeningsvejledning er en integreret del af produktet og skal altid opbevares i nærheden af enheden. Den skal også være tilgængelig til enhver tid. Når enheden overføres, er det også nødvendigt at give denne betjeningsvejledning.

1 Sikkerhed

Apparatet er lavet i henhold til gældende regler for teknologi. Dette apparat kan dog være en farekilde, hvis den bruges uhensigtsmæssigt eller ukorrekt. Alle brugere skal overholde oplysningerne i denne brugsvejledning og overholde sikkerhedsinstruktionerne.

1.1 Forklaring af advarselsord

Vigtige sikkerhedsoplysninger og advarselsoplysninger er angivet i denne betjeningsvejledning med de relevante advarselssymboler. Disse bemærkninger skal nøje overholdes, for at undgå ulykker, skader på personer og ejendom.



FARE!

FARE symbolet advarer om farer, der medfører alvorlig skade eller død, hvis de ikke undgås.



ADVARSEL!

ADVARSEL symbolet advarer om farer, der kan medføre moderate eller alvorlige skader eller død, hvis det ikke undgås.



FORSIGTIG!

FORSIGTIG symbolet advarer om farer, der kan forårsage mindre eller moderate skader, hvis de ikke undgås.

OBS!

Signalord **OBS** angiver mulig skade på ejendommen, der kan opstå, hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne.

HENVISNING!

HENVISNING symbolet informerer brugeren om yderligere oplysninger og brugsanvisninger.

DK

1.2 Sikkerhedstips

Elektrisk strøm

- Overspænding eller forkert installation kan medføre elektrisk stød.
- Enheden kan kun tilsluttes, hvis dataene på typeskiltet svarer til netspændingen.
- Enheden skal holdes tør, for at undgå elektriske kortslutninger.
- Hvis der opstår funktionsfejl under drift, skal du straks afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Rør ikke stikket med våde hænder.
- Rør aldrig apparatet, når det er i vandet. Afbryd straks apparatet fra strømforsyningen.
- Alle reparationer eller åbning af kabinettet må kun udføres af specialister og ved passende værksteder.
- Bær ikke apparatet ved at holde på strømkablet.
- Lad ikke strømkablet komme i kontakt med varmekilder og skarpe kanter.
- Du må ikke bøje, klemme eller tænde strømkablet.
- Strømkablet skal foldes helt ud.

- Placer aldrig apparatet eller andre genstande direkte på strømkablet.
- Tag altid fat i stikket, for at afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Strømkablet skal kontrolleres jævnligt med hensyn til beskadigelse. Brug ikke enheden hvis kablet er beskadiget. Hvis det viser sig, at strømkablet er beskadiget, kontakt en kvalificeret elektriker eller serviceværksted for at få det udskiftet.

Sikkerhed i tilfælde af gasdrevne apparater

- Brug ikke et gasdrevet apparat i tilfælde af driftsfejl og brud, eller i tilfælde af mistanke om driftsfejl eller beskadigelse. I dette tilfælde skal du indstille gasreguleringsknappen/gasreguleringsknapperne til "O" og lukke hovedgasventilen. Kontakt straks din kundeservice.
- Kontroller tætheden regelmæssigt med sæbevand (lækagedetekteringspray).

Brug ikke åben ild til at kontrollere gaslækager!

ADVARSEL!

Fare for kvælning og eksplosion som følge af udslip af gas!

DK

- Hvis du lugter gas, skal du følge disse regler:
 - luk straks gasreguleringsknappen/gasreguleringsknapperne og hovedgasventilen
 - hold rummene godt ventilerede: åbn bredt alle døre og vinduer
 - tænd ikke åben ild, sluk flammerne
 - ryg ikke cigaretter
 - generer ikke gnister, tænd ikke for nogen elektriske kontakter, brug ikke telefoner (uanset om det er en fastnettelefon eller en mobiltelefon)
 - brug ikke elektriske apparater i nærheden af det gasdrevne apparat
 - hvis nødvendigt - underret andre personer i bygningen ved at ringe og banke på døren
 - forlad bygningen
 - når du er udenfor bygningen, kontakt kundeservice. Kontakt straks brandvæsenet eller din gasleverandør, hvis kilden til gasudtaget ikke kan lokaliseres nøjagtigt.

Brandfarlige materialer

- Brug ikke apparatet i nærheden af letantændelige materialer (såsom benzin, sprit, alkohol). Høj temperatur forårsager fordampning af disse materialer, og der kan forekomme en eksplosion, som følge af kontakt med antændelseskilder.

Sikkerhed

- Brug kun apparatet ved hjælp af de materialer, der er udpeget til dette formål og med de relevante temperaturindstillinger. Materialer, fødevarer og madrester i apparatet kan antændes.
- Rengør apparatet regelmæssigt for at undgå brandfare.
- Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når du koger fedt og olier, da disse kan forårsage brand.
- I tilfælde af brand skal du lukke gasspærreventilen. Sluk aldrig flammen med vand, kvæl flammen med et låg eller et brandtæppe. Sørg for tilstrækkelig tilførsel af frisk luft, efter at ilden er slukket.

Varme overflader

- Apparatets overflader bliver varme under drift. Der er risiko for forbrændinger. Høje temperaturer forbliver også efter afbrydelsen.
- Rør ikke apparatets varme overflader. Brug de tilgængelige betjening og håndtag.
- Apparatet kan kun transporteres og rengøres, når det er helt afkølet.
- Sprøjt ikke varme overflader med koldt vand eller brandfarlige væsker.

Anvendelse kun under tilsyn

- Apparatet må kun betjenes under tilsyn.
- Bliv altid i nærheden af apparatet.

Driftspersonale

- Apparatet må kun betjenes af kvalificeret og uddannet personale.
- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn) med begrænset fysisk, sensorisk eller mental evner, såvel som af personer med begrænset erfaring og/eller begrænset viden.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger eller starter apparatet.

Ukorrekt anvendelse

- Ukorrekt eller forbudt brug kan beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet, hvis dets tekniske tilstand ikke viser nogen fejl og giver mulighed for sikker drift.
- Apparatet må kun anvendes, hvis alle tilslutninger er lavet i overensstemmelse med forskrifterne.
- Apparatet kan kun bruges, når det er rent.
- Brug kun originale reservedele. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Foretag ikke ændringer eller modifikationer på apparatet.








- Alkoholdampe i det varme kogerum kan antændes. Tilbered ikke mad, der indeholder store mængder drikkevarer med højt alkoholindhold, i ovnen.
- Tilføj kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold til dine måltider.
- Åbn apparatets ovndør forsigtigt.

1.3 Restrisici

Restrisici	Farlig situation	Advarsel
Fare for at glide eller falde	Brugeren kan glide på gulvet på grund af tilstedeværelsen af vand eller snavs.	Bær skridsikre sikkerhedssko, når du bruger apparatet.
Forbrænding	Operatøren rører med vilje apparatets komponenter. Operatøren rører med vilje varme stoffer (olie, vand, damp, ...).	
Fare for at falde	Operatøren udfører aktiviteter på den øverste del af apparatet ved hjælp af uhensigtsmæssige hjælpemidler (f.eks. en stige med trin eller klatrer op på apparatet).	Operatøren udfører aktiviteter på den øverste del af apparatet ved hjælp af uhensigtsmæssige hjælpemidler (f.eks. en stige med trin eller klatrer op på apparatet).
Fare for at lasten vælter	Flytning af apparatet eller dets komponenter uden passende hjælpemidler.	Når apparatet eller dets emballage flyttes, er det nødvendigt at bruge passende løftehjælpemidler eller udstyr.

Restrisici	Farlig situation	Advarsel
Kemiske materialer	Operatøren håndterer kemikalier (fx rengøringsmidler, afkalkningsmidler osv.)	Der bør tages passende forholdsregler. Følg altid instruktionerne på sikkerhedsdatabladene og etiketterne på de produkter, du bruger. Brug personlige værnemidler, der anbefales i sikkerhedsdatabladene.
Risiko for skade	Under vedligeholdelsesarbejde er der risiko for kvæstelser, hvis du rører ved de indvendige dele af maskinrammen.	Vedligeholdelsesarbejde må kun udføres af kvalificeret personale udstyret med passende personlige værnemidler (skæringsbestandige beskyttelseshandsker, underarmsbeskyttere).
Knusningsfare	Ved flytning af bevægelige elementer risikerer personalet at knuse deres fingre eller hænder.	Vedligeholdelsesarbejde må kun udføres af kvalificeret personale udstyret med passende personlige værnemidler (beskyttelseshandsker).
Ergonomi	Operatøren arbejder på apparatet uden brug af det nødvendige personlige værnemidler.	Operatøren arbejder på apparatet uden brug af det nødvendige personlige værnemidler.

1.4 Personlige værnemidler

Fase	Beskyttende tøj	Sikkerhedssko	Beskyttelses-handsker	Øjenbeskyttelse	Høreværn	Ånde-rætsværn	Hovedbe-skyttelse
							
Transport		X					
Flytning		X					
Udpakning		X					
Montering		X					
Standard brug	X	X	X (*)				
Indstillinger		X					
Standard rengøring		X					
Særlig rengøring		X	X				
Vedligeholdelse		X	X (*)				
Demontering		X					
Bortskaffelse		X					

X	Påtænkte personlige værnemidler
	Personligt beskyttelsesudstyr er tilgængeligt eller bør anvendes om nødvendigt
	Uforudset personlige værnemidler

* Handsker beregnet til standardbrug og vedligeholdelsesarbejde skal være modstandsdygtige over for høje temperaturer for at beskytte operatørens hænder, når han rører ved varme dele af enheden eller varme stoffer (olie, vand, damp,...)

1.5 Brug som beregnet

Enhver brug af apparatet til formål, der er forskellig og / eller afvigende fra den normale tilsigtede anvendelse som beskrevet nedenfor, er forbudt og betragtes som utilsigtet brug.

Følgende anvendelse er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Tilberedning og opvarmning af mad (stegning af kød, kogning, stuvning, gæring, bagning af kager osv.) ved hjælp af passende køkkengrej og bagetilbehør.

Dette apparat kan bruges i en husstand og lignende steder, såsom:

- i køkkener til medarbejdere i butikker, kontorer eller lignende arbejdsområder;
- landbrugsområder;
- af kunder i hoteller, moteller og andre typiske boligområder;
- i pensionater.

1.6 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskaade og ejendom forårsaget af farlig spænding, brand og høje temperaturer. Apparatet må kun bruges til de værker, der beskrives i denne betjeningsvejledning.

2 Generelle oplysninger

2.1 Ansvar og garanti

Alle oplysningerne og tips i denne betjeningsvejledning er udarbejdet under hensyntagen til gældende regler, aktuelle tekniske og professionelle viden samt vores mange års erfaring. Ved bestilling af specielle modeller eller ekstra muligheder, og i tilfælde af brugen af den nyeste tekniske viden, kan apparatet, der leveres under visse omstændigheder, afvige fra forklaringerne og talrige tegninger i denne brugsanvisning.

Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader eller mangler som følge af:

- manglende overholdelse af anvisningerne,
- ukorrekt brug,
- indførelse af tekniske ændringer,
- brug af uautoriserede reservedele.

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer af produktet for at forbedre dets ydeevne og kvalitet.

2.2 Ophavsret beskyttelse

Denne betjeningsvejledning, tekster, tegninger, billeder og andre elementer, der er indeholdt i den, er beskyttet af ophavsretten. Det er forbudt at gengive indholdet af betjeningsvejledningen i enhver form og på nogen måde (herunder fragmenter) og bruge og / eller overføre dets indhold til tredjepart uden producentens skriftlige samtykke. Overtrædelse af ovenstående resultat medfører pligten til at betale erstatning. Vi forbeholder os retten til at forfølge yderligere krav.

2.3 Overensstemmelseserklæring

Apparatet overholder gældende standarder og EU-retningslinjer. Ovenstående er bekræftet i EF-overensstemmelseserklæringen. Hvis det er nødvendigt, vil vi med glæde sende dig den relevante overensstemmelseserklæring.

3 Transport, emballage og opbevaring

3.1 Leveringskontrol

Ved modtagelse af leveringen skal du straks kontrollere, om apparatet indeholder alle komponenter, og at den ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af synlig transportskader, skal du nægte at modtage apparatet eller acceptere på specielle betingelser. På transportselskabets transportdokumenter / fragtbrev skal du mærke omfanget af skaden og lave en klage. Skjulte skader skal indberettes umiddelbart efter, at de er blevet identificeret, da der kun kan påberåbes fordringer inden for de gældende frister.

I mangel af dele eller tilbehør bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling.

3.2 Emballage

Kast ikke kartonen væk. Det kan være nødvendigt at opbevare apparatet, når den flyttes, eller når apparatet sendes til vores servicecenter i tilfælde af skade.

Apparatets emballage og individuelle komponenter er lavet af genanvendelige materialer. Dette gælder: folier og plastposer, papemballage.

Ved bortskaffelse af emballage skal du overholde reglerne i dit land.

Genbrugsemballager skal genanvendes.

3.3 Opbevaring

Hold emballagen lukket, indtil apparatet er installeret, og følg markeringen vedrørende indstilling og opbevaring. Emballagen bør kun opbevares under følgende forhold:

- i lukkede rum
- skal opbevares i et tørt og støvfrit miljø
- væk fra aggressive midler
- på et sted, der er beskyttet mod sollys
- på et sted, der er beskyttet mod mekaniske stød.

Ved længere opbevaring (mere end tre måneder) skal tilstanden for alle dele og emballagen kontrolleres regelmæssigt. Emballagen skal udskiftes med nye, om nødvendigt.

4 Tekniske data

4.1 Tekniske data

Navn:	Gaskomfur BGH 600-521
Art.nr.:	1519821
Materiale:	rustfrit stål
Antal kogefelter:	5
Indretning af varmfelter i kW:	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Varmefeltstørrelse i mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1 x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Materiale varmebehandlingsrum:	stål, emaljeret
Ovnmål (bredde x dybde x højde) i mm:	670 x 400 x 340
Ovnindhold i liter:	104
Temperaturområde fra – til i °C:	50 - 250
Antal indskudspladser:	4
Afstand mellem indskudspladser i mm:	35 60 65
Energiklasse:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Energieffektivitetsindeks:	95,3
Energiforbrug af øvre/nedre varmelegeme, kWh/cyklus:	0,94
Energiforbrug for varmluftcirkulation, kWh / cyklus:	0,96
Ovntilslutningsværdi:	2,5 kW 230 V 50/60 Hz
Gastilslutningsværdi:	11,5 kW
Mål opbevaringsplads (bredde x dybde x højde) i mm:	660 x 450 x 120
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	900 x 600 x 900
Vægt i kg:	65,2

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

Version / egenskaber

- Type: fritstående
- Emhætte
- Driftstilstand: gas / elektrisk
- Type varmefelter: gas
- Gastype:
 - naturgas type H (20 mbar)
 - propandyser (50 mbar) og naturgasdyser L (lav brændværdi) (20 mbar) er vedlagt
- Gasbrænder:
 - enkelt krone brænder
 - dobbelt krone brænder
- Tændingstype: elektronisk enhåndstænding
- Pilotflamme: nej
- Ovntype: elektrisk
- Multifunktionsovn: ja
- Ovnfunktioner:
 - varmluftcirkulation
 - grill
 - grill + øvre varmelegeme
 - grill + øvre varmelegeme + ventilator
 - øvre varmelegeme / nedre
 - nedre varmelegeme + ventilator
 - afrimning
- Ovnegenskaber:
 - ovnlys
 - dobbelt glasdør
 - timer (5 - 55 min.)
- Højdejusterbare fødder
- Højdejusterbar: 850 - 900 mm
- Egenskaber:
 - ovn klar til at blive tilsluttet
 - brænderen beskyttet termoelektrisk
 - håndtag i rustfrit stål
 - gasbrænder med tændingsbeskyttelse

Tekniske data

- støbejernriste
- ovnskuffe
- Inklusiv:
 - 1 bageplade
 - 2 rister

Destinationslande / Gastryktabel

Land	Kategorier	Gasttype	Gastryk (mbar)
AL	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I _{2H}	G20	20
BE	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
	II _{2H3+}	G20	20
CZ	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II _{2H3B/P}		
DE	II _{2ELL3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 50/50
	I _{2E}	G20	20
DK	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IE	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

DK

Land	Kategorier	Gasttype	Gastryk (mbar)
IS	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I _{2E}	G20	20
LV	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	I _{2L} II _{2L3B/P} II _{2EK3B/P}	G25 G25 - G30/G31 G20 - G25.3 - G30/G31	25 25 - 30/30 20 - 25 - 30/30
NO	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I _{2E}	G20	20
PT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	II _{2E3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
TR	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Tabel. 1

I tilfælde af afvigelser fra de givne værdier er der ingen garanti for korrekt funktion af apparatet og korrekt opstart.

Egenskaber for brændere og dyser

Brænder (Ø i mm)	Gastype		Gastryk (mbar)	Dysser (1/100 mm)	Gasforbrug	Effekt (kW)	
						MAX	MIN
Standard brænder Ø 75	Flydende gas	G30/ G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Naturgas	G20	20	98	167 dm ³ /h		
				G25	100		
Stærk brænder Ø 100	Flydende gas	G30/ G31	50	75S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Naturgas	G20	20	116	286 dm ³ /h		
				G25	134		
Trekredsbr ænder Ø 130	Flydende gas	G30/ G31	50	76	291 g/h	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Naturgas	G20	20	150	381 dm ³ /h		
				G25	152		

Tabel. 2
4.2 Apparatets funktioner

Gaskomfuret med 5 varmfelter med forskellig effekt er beregnet til at tilberede passende retter (stegning, kogning, stuvning, bagning osv.). Forskellige størrelser af brændere og en stor, emaljeret multifunktionsovn giver en ideel base til at tilberede en række forskellige retter. Takket være den integrerede timer garanterer ovnen fuld kontrol over den termiske proces.

4.3 Kompilering af apparatets komponenter

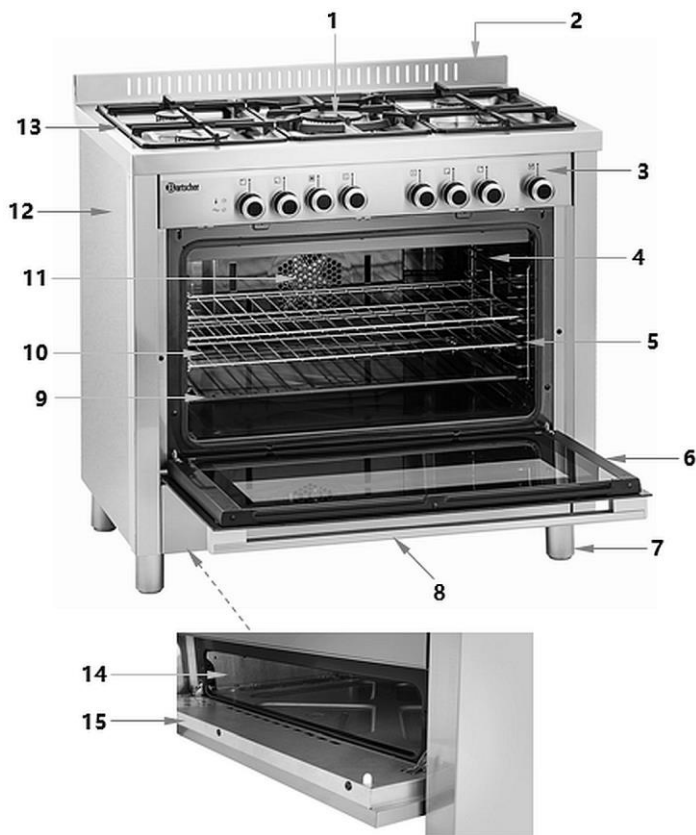


Fig. 1

- 1. Kogefelt
- 2. Emhætte
- 3. Betjeningspanel
- 4. Ovnvarmebehandlingsrum
- 5. Indskudspladser
- 6. Ovndør
- 7. Fødder (4x), højdejusterbare
- 8. Ovndørshåndtag
- 9. Bagebakke (1x)
- 10. Rist (2x)
- 11. Ventilator
- 12. Hus
- 13. Støbejernriste (3x)
- 14. Skuffe
- 15. Skuffeklap

5 Monteringsvejledning

5.1 Installation



FORSIGTIG!

I tilfælde af ukorrekt installation, indstilling, drift, vedligeholdelse eller ukorrekt håndtering af maskinen kan der opstå personskader eller driftsfejl.

Indstilling og installation samt reparation må kun udføres af en autoriseret servicetekniker i overensstemmelse med gældende nationale lovgivning.

HENVISNING!

Producenten påtager sig intet ansvar eller garanti for skader, der skyldes manglende overholdelse af regler eller forkert installation.

Alle gældende love, retningslinjer og forskrifter skal overholdes under installationen:

- Regionale eller lokale sikkerheds- og bygge regler
- Gældende love om forebyggelse af ulykker
- Brandbestemmelser
- Relevante IEC-regler
- DVGW G600 (TRGI) "Tekniske forskrifter for gasinstallationer".
- TRF "Tekniske forskrifter for flydende gas"
- Gasforsynings selskabers direktiver og forordninger (EUV)
- DVGW G 631 "Installation af kommercielle køkkenapparater til forbrænding af gasformige brændstoffer"
- Relevante lovbestemmelser.

Udpakning

- Pak apparatet ud og fjern alle udvendige og indvendige emballageelementer og transportsikringer.



FORSIGTIG!

Fare for forbrændinger!

Børn må ikke får adgang til emballagematerialer som plastposer og polystyrenkomponenter.

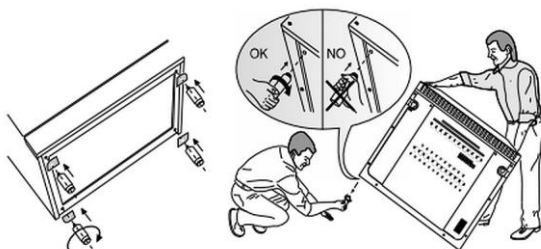


Fig. 2

Monter de vedlagte fødder ved at skruer dem i de egnede huller, der befinder sig under apparatet (fig. 2).

Flytning af apparatet

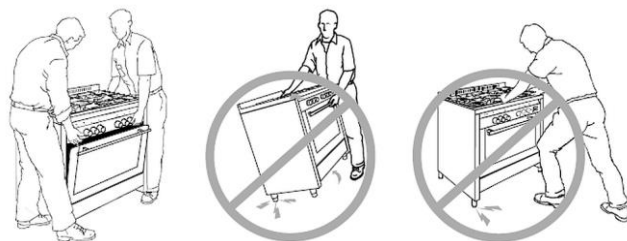


Fig. 3

1. Apparatet kan kun transporteres af to personer.
2. Løft ikke apparatet ved hjælp af ovnhåndtaget, men åbn ovndøren og tag fat i den øverste del af ovnen (fig. 3).
3. Flyt eller træk **Aldrig** apparatet.

Installation

- Placer **aldrig** apparatet i fugtige eller våde omgivelser.
- Installer apparatet, så forbindelserne er let tilgængelige for hurtig afbrydelse, hvis det er nødvendigt.
- Apparatet skal placeres på en overflade med følgende egenskaber:
 - med tilstrækkelig bæreevne, vandbestandig, tør og modstandsdygtig overfor høje temperaturer
 - stor nok til at arbejde sammen med apparater uden problemer
 - let tilgængelig
- Placer aldrig apparatet direkte ved siden af vægge, murer eller andre genstande, der er fremstillet af brændbare materialer.
- Hold en minimumsafstand på **150 mm** mellem side- og bagvægge og disse genstande eller vægge. Der skal holdes en afstand på mindst 750 mm mellem apparatets overflade og de vandrette flader over apparatet.
- Hvis det ikke er muligt at holde denne minimumsafstand, bør væggene isoleres med ikke-brændbare varmeisoleringsmaterialer (f.eks. folier af varmebestandigt materiale, der kan modstå en temperatur på mindst 65 °C). Overhold gældende brandbestemmelser.
- Husk at overholde tilstrækkelig sideafstand i tilfælde af vedligeholdelses- eller reparationsarbejde.
- Hvis der er en beskyttende film på apparatet, skal du fjerne den. Beskyttelsesfolien bør fjernes langsomt for ikke, at efterlade eventuelle rester af klæbemidlet. Fjern eventuelle rester af klæbemidlet med et egnet opløsningsmiddel.
- Pas på ikke at skade typeskiltet eller advarselsindikationer på apparatet.
- Udjævn mindre ujævnheder på monteringsstedet ved at skru ind eller skru ud de højdejusterbare fødder.

OBS!

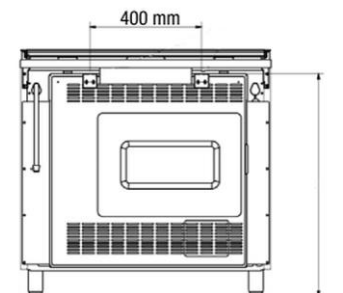
Apparatet er ikke egnet til bebyggelse.

Stabiliserende anordning

OBS!

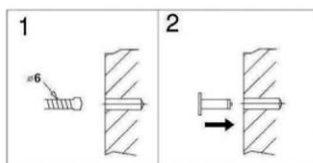
Apparatet kan vippe fremad, når det er indlæst.

Fastgør den medfølgende stabiliseringsanordning (vinkelbeslag, dyvler og skruer) til et passende sted på væggen.



A

Fig. 4



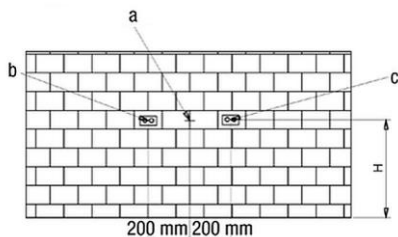
B

Fig. 5

På bagsiden af apparatet er der en ovnskærmvæg.

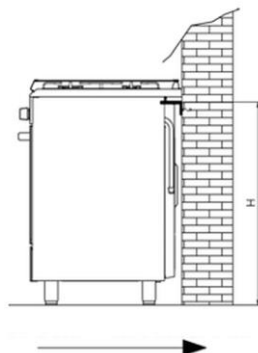
1. Afstanden H fra det højeste punkt af ovnskærmvæggen til gulvet skal måles nøjagtigt (A).

2. Brug den målte værdi H til at markere de huller, der skal bores på væggen (B), hvor apparatet vil blive installeret.



C

Fig. 6



D

Fig. 7

Monteringsvejledning

3. Marker også midten af ovnen på væggen, i samme højde som den tidligere målte H (C) -værdi.
 - Bor huller i væggen.
4. Monter nu begge afstandsbeslag i en afstand på 400 mm (200 mm fra midten) med hver 2 skruer.
5. Placer komfuret mod væggen under begge understøtninger (D).

Ventilation af værelser

FORSIGTIG!

Denne enhed må kun installeres og betjenes i permanent ventilerede rum i henhold til lovbestemte bestemmelser for at forhindre uacceptable koncentrationer af skadelige forbrændingsprodukter i installationsrummet.

- Rummet, hvori apparatet installeres, **skal** indeholde så meget luft, som det er nødvendigt for gasforbrænding i henhold til gældende regler. For korrekt forbrænding må den **nødvendige lufttilførsel ikke være lavere end 2 m³/h pr. kW** af apparatets mærkeeffekt (se typeskiltet på apparatet).
- Luft skal strømme direkte udefra gennem permanente ventilationskanaler eller kanaler, der fører til områder med ren luft.

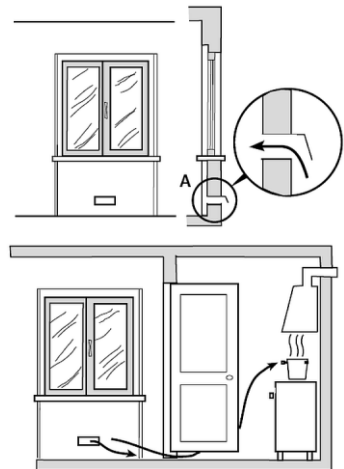


Fig. 8

5.2 Elektrisk tilslutning

- Tilslutning af apparatet til strømforsyningsinstallationen skal udføres af en autoriseret elektriker i overensstemmelse med gældende internationale, nationale og lokale bestemmelser.
- Sørg for, at de spændings- og frekvensværdier, der er angivet på mærkepladen, svarer til dataene for den eksisterende elektriske installation, før du tilslutter apparatet til strømforsyningen. En spændingstolerance på ikke over $\pm 10\%$ er tilladt.
- Installer en sikkerhedsafbryder med tilstrækkelig strøm til at afbryde alle poler fra strømforsyningen foran apparatet, på et let tilgængeligt sted, hvis kontaktåbningsbredde er mindst 3 mm og overholder gældende installationsbestemmelser (jordingen). ledning kan ikke afbrydes med en kontakt).
- Tilslut beskyttelseslederen til klemmen markeret med jordsymbolet ved siden af indgangsklemrækken.
- Forbind den elektriske enheds metalstruktur med en beskyttelsesanordning til potentialudligning.
- Tilslut kablet til terminalen mærket med potentialudligningssymbolet på bagsiden af apparatet.
- Dette symbol angiver, at enheden skal integreres i et potentialudligningssystem og tilsluttes i overensstemmelse med gældende regler.
- Tilslut tilslutningsledningen, så ingen kan træde på den eller gå over den.
- Netledningen skal føres, så den ikke på noget tidspunkt udsættes for omgivelsestemperaturer, der overstiger 50°C .

DK

5.3 Gasforbindelse

- Fabrikken leverer apparatet klar til drift med den type gas, der er angivet på typeskiltet. Kontroller, at den lokale gasforsyning (gastype og tryk) er i overensstemmelse med standardindstillingen på apparatet før installationen.
- På installationssteder, der er tilgængelige for offentligheden skal man overholde uheldsforebyggelse og sikkerhedsstandarder i tilfælde af brand og panik.
- Husk, at installere en godkendt gasafspærringsventil ved gasforbindelsen på et let tilgængeligt sted mellem gasforsyningsnettet og apparatet således, at gasforsyningen kan afbrydes til enhver tid, hvis det bliver nødvendigt.
- Gasforbindelsesstikket er placeret på bagsiden af apparatet.
- Tilslutningen til gasnettet eller til gasflasken kan laves ved hjælp af forskellige slanger (metal eller gummislange).

Tilslutning ved hjælp af en metalslange

- Slangen er forbundet med gevindforbindelsen bag på apparatet, hvori pakningen er placeret (fig. til højre).
- Slangens længde kan være op til 2 meter.
- Sørg for, at slangen ikke kan komme i kontakt med de varme dele af ovnen.
- Monter metalslangen, så den ikke kan vride eller strække sig. Brug kun slangeklemmer, der overholder installationsforskrifterne.

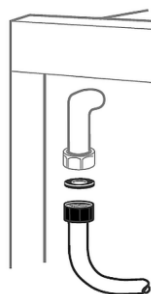


Fig. 9

Tilslutning til en gasflaske

Ved tilslutning til en gasflaske skal den være forsynet med en trykreduktion, og tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med nationale installationsbestemmelser. Ved tilslutning af gasflasken skal du være opmærksom på:

- gastilslutningsslangen må ikke være længere end 1 meter;
- trykreduktionsforbindelsen skal vende udenfor;
- slangen må ikke komme i kontakt med nogen varm overflade på apparatet (bagsiden af komfuret, toppen af komfuret, ovnen osv.);
- gasflasken skal placeres, så den ikke rører væggen ved siden af ovnen;
- luk altid for gasflaskehanen efter den termiske behandling/bagning.

FORSIGTIG!

Kontroller, at stikkene er forsvarligt fastgjort efter installationen. Brug aldrig åben ild for at kontrollere tætheden af gasrøret, men brug altid en sæbeopløsning.

Tjek for lækager efter tilslutning af gassen

- Alle forbindelsespunkter mellem installationen og apparatet skal tæthedstestes.
- Når du kontrollerer gasledninger for lækager, skal du altid bruge en sæbeopløsning eller et specielt lækagedetektionsskum.
- Tilslutningspunkterne skal være dækket af midlet og der må ikke dannes luftbobler. Gasafspærringsventiler bør også kontrolleres.

ADVARSEL!

Brug ikke åben ild til at kontrollere for lækager!

Skift til en anden type gas

- Apparatet er forberedt og godkendt på fabrikken til at fungere med den type gas, der er angivet på typeskiltet (naturgas).
- Om nødvendigt kan enheden skiftes til en anden type gas, dette kræver specielle dyser og indstillinger. Leveringsomfanget inkluderer dyser, der muliggør omdannelse til flydende gas. Alle dyser er mærket med ét nummer (diameter i 1/100) og pakket i én pose.
- I tilfælde af ændringer skal du afbryde enheden fra strømforsyningen og midlertidigt lukke for gasforsyningen.
- Følg disse instruktioner, når du udskifter apparatets dyser:



1. Gasbrænderdæksel
2. Gasbrænderkrone
3. Varmeelement

Fig. 10

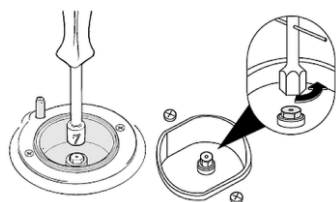


Fig. 11

- fjern støbejernsristene fra varmepladen;
- fjern gasbrænderdækslet og gasbrænderkronen;
- brug en topnøgle til at løsne dysen og fjerne den;
- udskift dysen med en, der passer til en given type gas;

- dysedata skal kontrolleres i tabel 2 "**Egenskaber for gasbrændere og dyser**".
- geninstaller brænderkronen og gasbrænderdækslet på gasbrænderen;
- konverter alle gasbrændere en efter en i henhold til instruktionerne ovenfor;
- støbejernsristen skal placeres på varmepladen igen efter ombygning.

Indstilling af minimale effekt af gasbrændere

Monteringsvejledning

Indstilling af reduceret effekt (minimum) sker på fabrikken. Når du har udskiftet dysen for at matche den tilgængelige gas eller til de specifikke trykforhold i netværket, kan det være nødvendigt at justere minimumet igen.

1. Korrektur skal udføres på følgende måde:
 - antænd brænderen og lad den brænde i maks. 10 minutter med maksimal effekt;
 - drej drejeregulatoren til minimum;
 - træk drejeregulatoren af den roterende regulatorstang;
 - indstil minimum med en lille skruetrækker ved at dreje omløbsskruen med uret, indtil den ønskede flammeeffekt er indstillet.

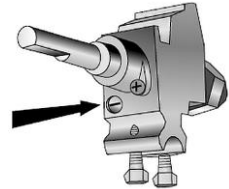


Fig. 12

2. Sæt drejeknappen igen og drej den hurtigt fra den maksimale position til den laveste position og kontroller flammen. Sørg for, at justeringen er tilstrækkelig til at opretholde termoelementets passende varme. Hvis ikke, juster den mindste flammeindstilling.
3. Kontroller altid, at flammen har en blålig farve efter udskiftning af dyser eller andre indstillinger. Sørg for, at den er stabil og lydløs og ikke adskiller sig fra brænderen, når der skiftes fra store til små flammer.

FORSIGTIG!

Enheden fungerer kun korrekt, når trykket i gasnettet ligger mellem værdierne angivet i tabel 1 "Destinationslande / Gastryktabel" for de forskellige gaskategorier.

FORSIGTIG!

Efter enhver udskiftning eller justering af apparatet skal alle berørte dele monteres korrekt igen, så apparatet er klar til drift igen.

Kontroller altid for utætheder med en sæbeopløsning og brug aldrig åben ild.

Til sidst udskiftes det gamle klistermærke med indstillingsværdierne med det nye klistermærke for den nye gastype, som er inkluderet i leveringen.

Accept og driftskontrol

Efter installation af apparatet, før den overdrages til brugeren, skal det kontrolleres for følgende punkter:

- om beskyttelsesfilmen er blevet fjernet fuldstændigt og omhyggeligt fra alle ydre overflader;
- om alle tilslutninger er udført i overensstemmelse med denne monteringsvejledning;

- om alle gældende sikkerhedsstandarder og -forskrifter, lovbestemmelser og retningslinjer er blevet taget i betragtning og overholdt;
- om gasforbindelsen er tæt
- om gastypen og det tilgængelige tryk på installationsstedet svarer til dataene på typeskiltet. Hvis dette ikke er tilfældet, skal ombygning eller justering udføres i henhold til anvisningerne i kapitlet "**Ombygning til anden type gas**";
- om de korrekte dyser er monteret. For at gøre dette skal du kontrollere dysetabellen og sikre dig, at dyserne, der er installeret i enheden, svarer til dataene. Yderligere kontrol kan udføres ved volumetrisk gasflowmåling. For at gøre dette skal du starte gasbrænderen og efter cirka 10 minutter (nå driftstilstanden) kontrollere med en gasmåler, om den målte flowhastighed (i m³/h eller kg/h) svarer til oplysningerne i dysetabellen.

Efter installationen skal installatøren:

- forklare brugeren funktionerne og den korrekte brug og anvendelse af apparatet
- informere brugeren om, at designændringer, der kan påvirke forbrændingslufttilførslen, kræver genkontrol af apparatets funktion og kontrol for utætheder.

Der skal udarbejdes og fuldstændigt udfyldt en acceptrapport og sendes til kunden til underskrift.

Til sidst skal du tænde for enheden for at kontrollere dens funktion i henhold til instruktionerne i afsnittet "**Tænding af gasbrænderen**" og kontrollere:

- Tænding af gasbrænderne
- Ensartet flammemønster (flammen skal være blå i farven uden gule spidser og brænde jævnt i bunden).

OBS!

Hvis flammebilledet har gule striber, betyder det, at primærluften ikke er indstillet korrekt. Hvis den primære luftstrøm er for høj, er flammen kort og har en tendens til at bevæge sig væk fra brænderen. En flammekontrol bør også udføres efter 15 minutters drift ved maksimal effekt. Også efter hver ændring fra MIN til MAX skal flammen brænde stabilt.

6 Betjeningsvejledning

Advarselsanvisninger



ADVARSEL!

Fare for forbrændinger!

Under drift bliver huset, brænderne, skydestativer og ovlåger meget varme og forbliver varme i nogen tid efter slukning.

Rør aldrig apparatet under drift og straks efter at det er slukket.

For at betjene apparatet skal du bruge de holdere og betjeningslementer, der er til rådighed for dette.

Brandfare på grund af overophedning af olie eller fedt!

Efterlad ikke apparatet uden opsyn.

Brug beskyttelseshandsker når du betjener apparatet.

Betjeningselementer

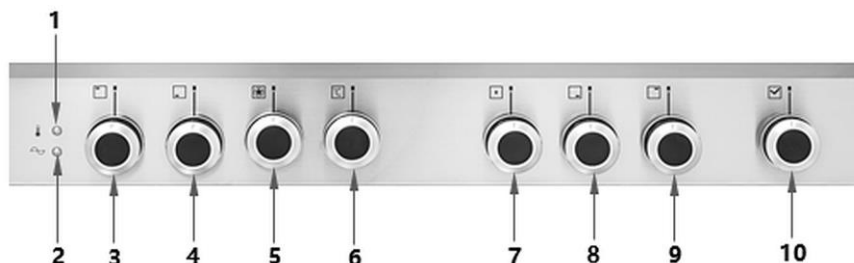


Fig. 13

- | | |
|---|--|
| 1. Varmekontrollampe (orange) | 2. Driftskontrollampe (orange) |
| 3. Gasdrejeregulator til bageste venstre kogefelt | 4. Gasdrejeregulator til forreste venstre kogefelt |
| 5. Ovnens funktionsregulator | 6. Ovnens temperaturregulator |
| 7. Gasdrejeregulator til midterste kogefelt | 8. Gasdrejeregulator til forreste højre kogefelt |
| 9. Gasdrejeregulator til bageste højre kogefelt | 10. Tidsdrejeregulator |

DK

6.1 Opstart

Forberedelse af apparatet

1. Brug et egnet rengøringsmiddel til at fjerne korrosionsbeskyttelsen fra alle apparatets overflader.
2. Følg disse instruktioner, før første opstart.
 - Sørg for, at der ikke er genstande inde i den elektriske ovn, i bunden eller på varmepladen (tilbehør, emballagefolier, brugervejledning).
 - Før du starter apparatet, skal du forsigtigt fjerne beskyttelsesfolien og fjerne klæbemiddelrester med lunkent sæbevand eller et passende opløsningsmiddel.
 - Før du starter, skal du kontrollere den korrekte installation, stabilitet, nivellering af enheden og alle forbindelser til el- og gasforsyningen.
 - Ventilationsåbningerne må ikke tildækkes eller blokeres.
 - Dele af apparatet, der kan være blevet fjernet under installationen og tilslutninger, skal genmonteres på apparatet.
 - Rengør apparatet grundigt, som beskrevet i kapitel 6 "**Rengøring og vedligeholdelse**" inden brug.

6.2 Betjening af gasvarmefeltet

Gasvarmefelt

Placering af brændere på varmepladen



Fig. 14

1. Stærk brænder
2. Standard brænder
3. Dobbelt krone brænder
4. Hjælpebrænder

Tænding af gasbrændere

1. Sørg for, at alle gasregulatorer er i SLUK-positionen ().
2. Åbn gasafspærringsventilen installeret foran apparatet.
3. Vælg det passende kogefelt.
4. Tænd en tændstik eller gaslighter og hold den tæt på brænderen.
5. Tryk på drejeregulatoren og drej den mod uret til positionen med maksimal gasstrøm (symbol med stor flamme).
6. Hold drejeregulatoren i ca. 10 sekunder, indtil flammen tændes.
7. Så snart flammen tændes, indstil flammestørrelsen ved at dreje drejeknappen mellem den store og den lille flamme og aldrig mellem den store flamme og SLUK-positionen (o).
8. Hvis flammen går ud, skal tændingsprocessen gentages.



Fig. 15

ANVISNING!

I tilfælde af utilsigtet flammesvigt (f.eks.: Gennemtræk, oversvømmelse osv.), aktiveres sikkerhedsventilen og gasforsyningen vil blive lukket.

DK

Tilberedning / opvarmning af mad

1. Stil en passende gryde (pande) på det eller de valgte kogefelter.
2. Brug kogegrej og gryder med en diameter, der passer til de enkelte gasbrændere. Kig på den nedenstående tabel for reduceret gasforbrug og bedre brug af brændere.

Gasbrænder	min. Ø (cm) kogegryde	maks. Ø (cm) kogegryde
Stærk brænder	20	24
Standard brænder	16	20
dobbelt krone brænder	24	28
Hjælpebrænder	10	14

Betjeningsvejledning

3. Forbered madretterne.
4. Under tilberedningen skal du observere maden og indstille drejeregulatoren i henhold til tilberedningsfasen, hvilket øger eller reducerer gasegennemstrømningen.

Sluk for gaskomfuret

1. Efter den termiske behandlingsproces skal du slukke for varmfeltet/felterne ved at dreje den eller de relevante drejeknapper til SLUK-positionen.

FORSIGTIG!

I tilfælde af længere pauser i brugen, funktionsfejl eller uregelmæssig brug af apparatet, skal hovedgasventilen, der er placeret uden for apparatet, lukkes.

Tips og råd

- Undgå stigende flamme omkring gryden (panden).
- Så snart indholdet af gryden koger, reducer flammestørrelsen til et lavere niveau, så flammen ikke går ud på grund af kogningen.
- Når du bruger fedt og olie under tilberedningen, skal du være meget forsigtig, fordi de i tilfælde af overophedning kan antændes fra flammen. **Der er risiko for brand!**
- Brug kun gryder med flad bund.



Fig. 16

- Stil en passende gryde på glideristen, så flammen står i midten.

6.3 Betjening af multifunktionsovnen

Før første brug

1. Før første brug skal du fjerne alt medfølgende tilbehør og materialer fra ovnrummet.
2. Forvarm den tomme ovn i mindst en time ved det højeste temperaturniveau, med lågen lukket (brug ikke grillen).
3. Sluk derefter for apparatet.
4. Åbn døren til ovnen.
5. Udluft rummet.

ANVISNING!

Den resulterende lugt er forårsaget af fordampning af ovnens tætnings- og beskyttende stoffer.

Tips og råd

- Forskellige størrelser af stykker og brug af beholdere lavet af forskellige materialer og forskellige tykkelser (terracotta, glas, aluminium, stål) kan medføre afvigelser fra receptdata vedrørende termiske behandlingstider.
- Hvis det er muligt, for sarte fødevarer og fødevarer tilberedt med hævemidler, undgå at åbne ovndøren for ikke at ændre den indvendige temperatur.
- For at spare energi under lange tilberedningstider skal du slukke for ovnen et par minutter tidligere end angivet i opskriften og holde ovnens glasdør lukket for at bruge restvarmen. Isolering af det indre af ovnkammeret garanterer fremragende resultater af termisk behandling.

Indstillinger

Indstillingerne af multifunktionsovnens kan foretages ved hjælp af funktionsvælgeren, temperaturregulatoren og timeren på kontrolpanelet.





Funktioner





Apparatet er udstyret med forskellige funktioner. Anvendelsen af hver funktion er beskrevet i følgende tabel.

1. For at tilberede den ønskede ret i ovnen skal du indstille den passende funktion ved hjælp af funktionsvælgeren.

OBS!

Ovndøren skal være lukket under drift ved alle tilberedningsmetoder.

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
	Øvre varmelegeme / nedre varmelegeme Varmen genereres af varmemodstandene i ovnens nedre og øvre del. Velegnet til konfekturer og traditionelle opskrifter.		Nedre varmelegeme med varmluft Varmen fra den nederste varmemodstand cirkulerer. Anbefales til at afslutte den termiske behandling og til sterilisering.
	Varmluft Varmen fra de nedre og øvre varmemodstande muliggør sammen med ventilatoren en optimal varmefordeling og muliggør termisk behandling af flere retter på samme tid.		Cirkulationsluft Ventilatoren sørger for luftcirkulation i ovnrummet og giver jævn varmebehandling på alle overflader uden overførsel af lugte.

	Afrimning med ventilatoren Ventilatoren tændes uden varmemodstande. Hurtig og optimal afrimning om få minutter.		Grill Optimal til bagning og termisk behandling af tynde kødstykker.
	Grill + varmluft Grillen, understøttet af en ventilator, fordeler varmen jævnt. Perfekt til mellemstore/store kødstykker for at holde dem sprøde udenpå og bløde indeni.		Ovnlys Oplyser det termiske behandlingsrum. Nyttig til at observere tilstanden af termisk behandling af fødevarer.

Tabel. 3

Temperatur

1. Brug temperaturregulatoren til at indstille den tilberednings-/bagnings-temperatur, der kræves for den valgte ret.

Temperaturen, der kan indstilles, er mellem 50 °C og 250 °C. Temperaturen kan til enhver tid ændres ved at dreje temperaturvælgeren med eller mod uret.

Varmekontrollampen på kontrolpanelet lyser, mens apparatet varmer op, og slukker, når den indstillede temperatur er nået.

2. Placer den ønskede mad i ovnrummet.

Når temperaturen i ovnen falder, tændes varmekontrollampen igen og apparatet varmer op til den indstillede temperatur igen.

OBS!

Hver af nedenstående funktioner kan kun bruges i forbindelse med den korrekte temperaturindstilling.

Følg venligst temperaturindstillingsinstruktionerne i de følgende afsnit.

Betjeningsvejledning

Grill

Temperaturindstilling: 60 °C – ca. 250 °C

Grillfunktionen er beregnet til at grille, bage og brune mad. Termisk behandlingstid bør ikke overstige 5 minutter.

Grill + varmluft

Temperaturindstilling: 60 °C - 200 °C

Vælg denne funktion til grilning af kød, grøntsager og fjerkræ. Når du griller på grillen, skal du skubbe bagepladen fyldt med lidt vand til niveauet nedenfor for at reducere fedtsprøjt og røg.

Cirkulationsluft

Temperaturindstilling: 60 °C - 250 °C

Når denne funktion er valgt, fordeles den varme luft inde i ovnen jævnt på alle niveauer, hvilket sikrer optimale resultater ved termisk behandling/bagning af mad på det passende tidspunkt på flere niveauer.

Ovnen skal forvarmes, før der tilføjes mad.

Denne funktion er særligt velegnet til bagning af kager og tilberedning af større mængder mad.

DK

Afrimning

For at fremskynde optøningsprocessen af kød, fisk og brød skal du indstille temperaturen i området 80°C - 100°C.

Denne funktion bruges til at afrime alle typer mad.

Anbefales primært til sarte fødevarer, der ikke kræver varme, såsom: fløde- eller vaniljesauce, desserter, frugtkager mv.

Ved afrimning med denne funktion reduceres afrimningstiden med cirka det halve takket være ventilatoren.

Ovnlys

Ovnlyset tændes, så snart funktionsvælgeren er startet. Den lyser, når ovnen er i drift, og slukker, når enheden slukkes.

Varmebehandling / bagetid

Termisk behandling/bagetid afhænger af typen og mængden af mad, individuelle præferencer og erfaring.

1. For at forberede retten skal du vælge den ønskede tilberedning/bagetid mellem 5 - 55 minutter ved at dreje tidsknappen med uret til den passende position.

Når den indstillede tid er gået, lyder et bip.

2. Hvis ovnen ikke længere skal bruges, skal du dreje alle ovnknapper (tids-, temperatur- og funktionsknapper) til positionen "0".



Fig. 17

Cirkulationsventilatoren til afkøling af apparatet

Cirkulationsventilatoren giver dig mulighed for at reducere apparatets overfladetemperatur ved at cirkulere luft mellem ovndøren, kontrolpanelet og den indvendige del under tilberedningsniveauet. Cirkulationsventilatoren mellem tilberedningsniveauerne og den øverste del af ovnen tænder automatisk et par minutter efter, at ovnen er tændt.

Apparatet holder den i drift, selv efter at ovnen er slukket, indtil den ydre overflade afkøles.

Opbevaringsrum under ovndøren

Apparatet er udstyret med et opbevaringsrum, hvor du kan opbevare metaltilbehør, når det ikke er i brug.

FORSIGTIG!

Opbevar ikke brændbare materialer såsom papir, klude osv. i opbevaringsrummet.

Ovnniveauer

Ovnen har 4 niveauer: 1 nedre, 2 midterste, 1 øvre.

ANVISNING!

Vælg altid niveauerne efter maden.

Betjeningsvejledning

De midterste niveauer er velegnede til de fleste varmebehandlingsprocesser, fordi temperaturen indstillet på temperaturregulatoren er perfekt stabil i dette område.

Afstanden mellem niveauerne er som følger:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Fig. 18

Varmebehandlingstabeller

Bagnings / varmebehandlingsretter	Hyldeniveau	Temperatur i °C	Varmebehandling / bagetid i min.
Søde retter			
Wienerbrød	2 (1-3)	180-190	30-35
Æltet dej	2 (1-3)	190-200	30-35
Sprøde kager	2 (1-3)	180-190	30-35
Blommekage	2 (1-3)	180-190	30-35
Frugtkage	2 (1-3)	165-180	35-45
Nøddekage	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Sandkage	2 (1-3)	185	35-45
Karamelbudding	2 (1-3)	130	30-35
Chokoladekage	2 (1-3)	180	35-40
Brioche	2 (1-3)	180-190	25-30
Kiks	2 (1-3)	165	20
Bagværk	2 (1-3)	200-230	10-15
Søde boller med marmelade	1 (1-2)	180-190	20
Muffiner	2 (1-3)	185-200	25-35
Brød og pizza			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Fladbrød	2 (1-3)	190-210	20-30
Brød	3 (2-3)	215-230	40-50

Stegningsretter / varmebehandlingsretter	Hyldeniveau	Temperatur i °C	Varmebehandling / bagetid i min.
Souffléer/gryderetter			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Pasta gryderet	2 (2-4)	180-190	35-45
Grøntsagsgryderet	2 (1-3)	170-180	30-40
Stegekød			
Oksekød 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Lammekød 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Svinekød 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Kalvekød 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Fjerkræ	2 (1-3)	195-210	40
And	2 (1-3)	195-210	120-180
Gås	2 (1-3)	195-210	120
Kalkun	2 (1-3)	195-210	120
Kanin	2 (1-3)	200-210	40
Fasan	2 (1-3)	195-210	40-50
Fisk			
Fileter og kødstykker	2 (1-3)	160-170	20-30
Stegekød	2 (1-3)	180-190	25-35
Stegning i folie	2 (1-3)	190-200	25-35

Tabel. 4

Noter om varmebehandling/stegning

- De oplyste data skal behandles som retningslinjer. De kan og bør ændres efter dine egne præferencer og vaner.
- Tilberedning/stegetiden angivet i tabellen inkluderer ikke ovnens opvarmningstid, hvilket altid anbefales.
- Den givne tilberedning/bagetid og temperatur refererer til en gennemsnitlig mængde mad (1/1,5 kg for kød, dessertdej, pizza, brød 0,5/0,8 kg).
- Gentag varmebehandlingen på forskellige niveauer ved hjælp af kogegrej på den midterste hylde.

Grilltabel

Grillprodukt	Hyldeniveau	Temperatur i °C	Varmebehandling / bagetid i min.
Toasts	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Fiskespyd	3-4	200	6-8
Krebsdyr	3-4	200	6-8
Pølser	3-4	200	7-10
Ribben	3-4	200	7-10
Kødspyd	3-4	200	8-10
Bøffer	3-4	200	8-12
Fjerkræ	3-4	200	30-35

Tabel. 5

Grillnoter:

- Til opskrifter, der kræver forvarmning, er 5-10 minutter nok.
- Den angivne tid er til den ene side af fadet, så vend den om.
- Placer en bageplade fyldt med en lille mængde vand (ca. 0,2 l) nederst i ovnen for at fange overskydende fedt og røg.

7 Rengøring og vedligeholdelse

7.1 Sikkerhedsanvisninger ved rengøring

- Luk gasventilen på gastilførslen inden rengøring.
- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen inden rengøring.
- Lad apparatet afkøle helt.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatet. Sænk ikke apparatet under rengøring i vandet eller andre væsker. Brug ikke vandstråle under tryk for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe eller metalgenstande (kniv, gaffel osv.) til at rengøre apparatet. Skarpe genstande kan beskadige enheden og føre til elektrisk stød, når det kommer i kontakt med ledende komponenter.
- Brug ikke slibemidler, der indeholder opløsningsmidler eller kaustiske rengøringsmidler. Disse kan beskadige overfladen.

OBS!

Brug af uegnede rengøringsmidler kan korrodere enheden eller beskadige overfladen.

Der må kun bruges specielle rengøringsmidler til rustfrit stål til at rengøre overflader af rustfrit stål (hus, kogezone, skyderist, ovnlåge, føringer og rist).

Ved brug af ståluld, stålborster eller stålskrabere kan jernpartikler aflejres og oxidere og forårsage rustpletter.

For at rengøre varmebehandlingskammeret må du ikke bruge skureklude eller andre produkter, der kan beskadige den emaljerede overflade af varmebehandlingsrummet. Brug et passende rengøringsmiddel.

Brug aldrig rengøringsmidler, der indeholder klor (blegemiddel, salt syrer osv.).

Følg instruktionerne fra producenterne af de anvendte rengøringsmidler.

7.2 Rengøring

1. Apparatet skal rengøres regelmæssigt ved afslutningen af arbejdsdagen, om nødvendigt i mellemtiden, eller når det ikke har været brugt i længere periode.

Gasvarmefelt

1. Fjern støbejernsristene og gasbrænderhætterne.
2. Rengør varmefeltet med en blød klud eller svamp gennemvædet i varmt vand. Brug eventuelt et neutralt rengøringsmiddel (f.eks. opvaskemiddel). Tør varmefeltet.
3. Rengør støbejernsristene og gasbrænderhætterne med et neutralt rengøringsmiddel (f.eks. opvaskemiddel) og en blød klud eller svamp. Brug en børste med messingbørster til genstridigt snavs. Skyl ristene og gasbrænderhætterne grundigt i rent vand og tør dem bagefter.
4. Genmonter gasbrænderhætterne og støbejernsristene korrekt, før du tænder gasbrænderne igen og før rengøring.

Multifunktionsovn

For at holde din ovn i god stand skal du rengøre den regelmæssigt, efter at den er kølet af.

1. Fjern alle aftagelige dele og tilbehør fra ovnen.
2. Vask ristene (eller brugte bageplader) med varmt vand og et ikke-slibende rengøringsmiddel.
3. Skyl de rensede riste (eller brugte bageplader) med rent vand og lad dem tørre eller tør dem med en blød klud.
4. Rengør indskudspladserne og kogepladen grundigt med varmt vand, en blød klud eller svamp og et mildt rengøringsmiddel, der passer til emaljeplader.
5. Skyl grundigt med rent vand og sørg for, at der ikke er rensmiddel tilbage.
6. Endelig tør ovnrummet og indskudspladserne.

OBS!

Efter rengøring med specielle rengøringsmidler, tænd for ovnen på maksimal effekt i 20 minutter for at fjerne eventuelle rester fra ovnrummet.

Ovndør

1. For at lette rengøringen af ovnrummet kan ovndøren tages af. Fortsæt som følger (fig. nedenfor):

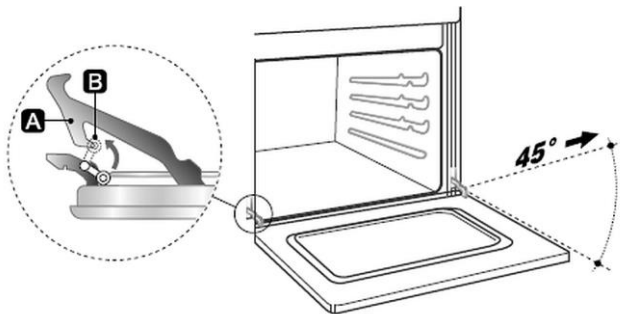


Fig. 19

- åbn ovndøren helt;
 - løft håndtaget **B** og tag fat i ovndøren med begge hænder nær hængslerne **A**;
 - hæv ovndøren, så den står i en vinkel på 45° i forhold til ovnen,
 - træk ovndøren ud;
2. Rengør ovnglasdøren med en blød klud og et mildt rengøringsmiddel. Tør med en tør klud.

3. Monter ovnglasdøren ved at sætte hængslerne A ind i rillerne og fastgøre med håndtaget B.

Ovndørens inderglas

OBS!

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da de kan ridse glasoverfladen og knække glasset.

1. Ovndørens indvendige glas kan tages af for rengøring, om nødvendigt. Denne operation kan kun udføres med et koldt apparat.

For at fjerne den indvendige rude fra ovndøren skal du gøre følgende (fig. nedenfor):

- åbn ovndøren lidt;
- tryk samtidig på de sorte knapper på sidestøttene af ovnglasdøren, og flyt dem op;
- fjern ovndørens øvre ramme.
- fjern det indvendige glas ved at trække det mod dig.

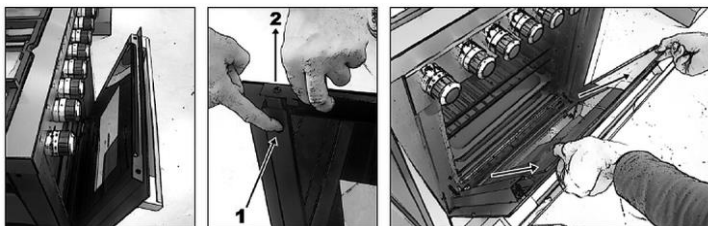


Fig. 20

2. Rengør ovnens indvendige rude med en blød, fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
3. Tør det indvendige glas grundigt på begge sider.
4. For at geninstallere det indvendige glas, fortsæt i omvendt rækkefølge (fig. nedenfor).
5. Sørg for, at det indvendige glas er korrekt placeret i forhold til sidestøttene, og det nederste hjørne markeret med pilen viser ordet VIT, derefter geninstallerer rammen af ovnglasdøren.

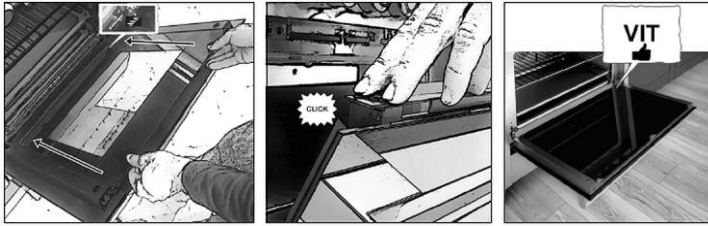


Fig. 21

7.3 Vedligeholdelse

OBS!

Det er bydende nødvendigt at overholde vedligeholdelsesintervallerne!

For at opretholde effektiviteten skal apparatet **vedligeholdes mindst én gang om året**.

Afbryd strømforsyningen, lukke for hovedgashanen og lad apparatet køle af, før du udfører vedligeholdelsesarbejde.

Vedligeholdelse må kun udføres af en kvalificeret, autoriseret servicetekniker og bør omfatte følgende punkter:

- inspektion af tilstanden på komponenter, der udsættes for slid
- kontrol af individuelle elektriske komponenter
- kontrol af alle forbindelser (el, gas)
- kontrol af apparatdrift.
- kontrol af korrekt tænding af gasbrændere og korrekt drift selv med den mindste flamme
- kontroller om gasbrænderhætterne ligger lige og korrekt på brænderkronerne.
- kontrol af udløbshullerne i gasbrændere (de må ikke tilstoppes af kogende madvarer eller rester af rengøringsmidler!)

Vi anbefaler, at du udskifter slidte dele under vedligeholdelse for at undgå yderligere servicearbejde og pludselige nedbrud.

Vi anbefaler også, at du underskriver en vedligeholdelseskontrakt med et gennemprøvet servicecenter.

Udskiftning af ovnlampen

1. Hvis ovns indvendige belysning ikke virker, skal du udskifte ovnpæren som følger:
 - sørg for, at apparatet er koblet fra strømforsyningen.
 - lad apparatet afkøle helt;
 - skru dækslet **A** af ovnlampen af;
 - skru den beskadigede ovnlampe **B** af;
 - udskift den beskadigede ovnlampe med en temperaturbestandig (300°C) ovnlampe med samme effekt;
 - skru ovnlampens dæksel **A** på igen med urets retning.

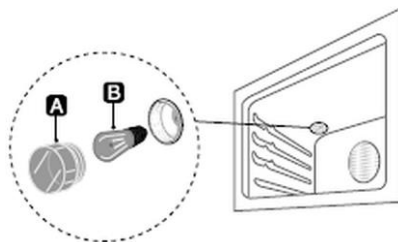


Fig. 22

8 Bortskaffelse

Ved slutningen af dets levetid skal det brugte apparat bortskaffes i overensstemmelse med nationale og lokale bestemmelser. Vi anbefaler, at du kontakter en specialistvirksomhed eller kontakter kommunens myndighedsinstitution.

For at udelukke mulig misbrug og de risici, der er forbundet med det, skal du sørge for, at det ikke kan genstartes, før du tager enheden til bortskaffelse, og derefter levere det til det relevante lokale indsamlingssted.

Elektrisk udstyr



Elektrisk udstyr er markeret med dette symbol. Elektrisk udstyr skal bortskaffes og genanvendes på en forsvarlig og miljøvenlig måde. Brug ikke elektriske apparater i husholdningsaffald. Afbryd enheden fra strømforsyningen, og fjern forbindelseskablet fra apparatet.

Elektriske apparater skal tages til udpegede indsamlingssteder.