

**CLASSIC**  
**t o l e d o**

# **90 Dual Fuel**

**90 Gas og el**

**Brugs- og monteringsvejledning**

---

**90 Dual Fuel**

**Instructions for use and installation**

---

**90 Dobbelt energi**

**Bruks- og installasjonsanvisning**



**U103103-04**



**DK**

**Dansk**

---

**GB**

**IE**

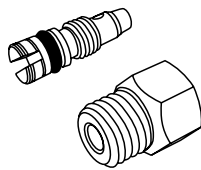
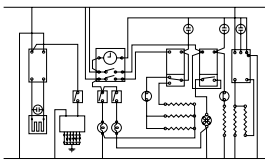
**English**

---

**NO**

**Norsk**

---



**Technische Daten**  
**Fiche Technique**  
**Technische Gegevens**

# Dansk

## Sikkerhed

Du har brug for ren frisk luft – og det har komfuret også. Flammerne fra blussene producerer gasser, varme og fugtighed. Sørg for, at køkkenet har god ventilation: Hold naturlige ventilationshuller åbne, eller monter en elektrisk emhætte med afledning til det fri. Hvis du har flere kogeapparater tændt eller bruger komfuret i længere tid, skal du åbne et vindue eller tænde for en mekanisk udsugning. Se **Monteringsvejledning** for mere information.

Vi anbefaler, at du læser afsnittet '**Generelle sikkerhedsanvisninger**', hvis du aldrig har brugt et gaskomfur før.

Vi beskriver nogle af de elementære retningslinier for sikker brug af et gaskomfur.

### Gas og el tændt

Se efter, at der er tændt for gassen, at elkablet er forbundet, og at der er tændt for strømmen. Komfuret har brug for elektricitet.

### Usædvanlig lugt

Første gang du bruger komfuret, kan det afgive lidt lugt. Dette stopper som regel, når du har brugt komfuret lidt.

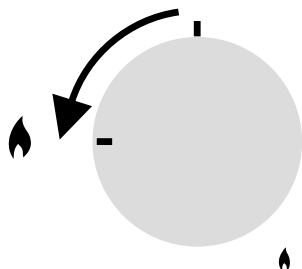
## Kogefeltet

Nogle modeller har et glaslåg over blussene. Hvis det ikke er åbent, skal du løfte det op foran.

Der er monteret en sikkerhedsanordning, der afbryder for gassen til blussene, når låget er åbent – **men du må ikke bruge denne til at slukke for blussene.**

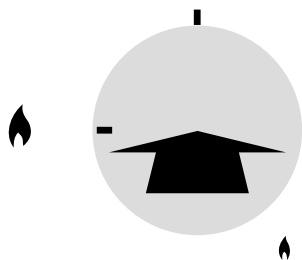
Tegningen ved siden af hver kontrolknap angiver hvilket blus knappen regulerer. Hvert enkelt blus har en særlig sikkerhedsanordning, der standser strømmen af gas, hvis flammen går ud.

Skub ind, og drej knappen til det store flammesymbol.



**denne vejledning gælder flere modeller med forskellige kontrolknapper – afbildningerne er blot skematiske.**

Hold knappen trykket ind. Dette åbner for gassen til blusset.

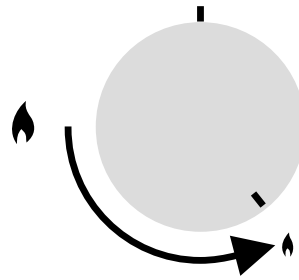


Tryk på tændingsknappen eller tænd med en tændstik. Bliv ved med at trykke på kontrolknappen i ca. 10 sekunder.

Hvis kogeapparaterne slukkes, når du slipper kontrolknappen, har sikkerhedsanordningen ikke registreret at der er en

flamme. Drej kontrolknappen til slukket indstilling og vent et minut, prøv så igen og hold knappen trykket ind lidt længere.

Justér flammehøjden efter ønske ved at dreje knappen. Det lille flammesymbol angiver den laveste indstilling.



Gryder og kedler med konkave bunde eller nedadvendte bundkanter må ikke bruges.

Særligt udstyr til småkogning som f.eks. asbest- eller netmåtter kan IKKE anbefales. De reducerer blussets effektivitet og kan beskadige grydeopsatserne.

Det anbefales ikke at bruge gryder der er mindre end 12 cm i diameter. Du kan bruge gryder op til en diameter på 25 cm – store gryder skal stå med god afstand til hinanden.

Det 3-rings Wok-blus (gælder kun nogle modeller) er konstrueret til at give jævn varme over et stort område. Den er ideel til store gryder og fedtfattig stegning. Til opvarmning af mindre gryder er de små blus mere effektive.

## Stegepladen

Stegepladen passer på en enkelt grydeopsats, fra for til bag. Den er beregnet til, at du kan tilberede maden direkte på den. Du må ikke stille gryder af nogen art på den. Stegepladens overflade er slip-let og køkkenredskaber af metal (f.eks. spatler) vil beskadige overfladen. Brug køkkengrej af varmebestandigt plast eller træ.

Placér stegepladen over blusset, så den hviler på opsatsen.

Den må ikke lægges på tværs – den vil ikke sidde ordentligt og således være ustabil.

Den må ikke lægges på Wok-brænderen eller Højbrænderen (højre kogefelt) – den er ikke konstrueret til at passe på højbrænderens opsats.

Stegepladen kan smøres let med madolie før brug. Tænd blussene. Justér flammehøjden efter behov.

Opvarm stegepladen i højst 5 minutter, før du lægger maden på. Hvis du venter længere kan det beskadige pladen. Skru ned for varmen ved at dreje kontrolknapperne hen mod den laveste indstilling, der angives med det lille flammesymbol.

Sørg for, at der altid er plads omkring stegepladen, så gasserne kan slippe væk. Du må aldrig lægge to stegeplader ved siden af hinanden.

Når du er færdig med at tilberede maden, skal stegepladen køle af, før du rensen den.

## Grill

**Forsigtig: Tilgængelige dele kan blive varme, når grillen er i brug. Små børn skal holdes på afstand.**

Når du har lagt maden på grillbakken, skal den sættes ind i siderillerne. Sørg for, at den er skubbet helt ind, så den berører stopklodserne på bagvæggen. Grillen har to varmel-

egemer, som enten opvarmer hele grillbakken eller blot den højre halvdel.

Drej knappen til indstilling 3.

Du får det bedste resultat, hvis du forvarmer i 2 minutter med grillen sat på plads. Når du har lagt maden på grillristen, skal grillbakken sættes ind i siderillerne. Justér grillen efter ønske ved at dreje knappen.

Du må aldrig lukke grilldøren, når grillen er tændt.

Grillbakkens rist kan vendes og således give en anden grillposition.

Du må ikke lade grillen være tændt i mere end et øjeblik uden grillbakken sat ind på plads.

## Ovne

Begge ovnene er varmluftovne. Blæseren cirkulerer varm luft kontinuerligt, hvilket resulterer i hurtigere varmeoverførsel til maden.

Før du bruger ovnen første gang, skal du opvarme den til 200°C i 30 minutter for at komme af med lugte fra fremstillingsprocessen.

Drej knappen til den temperatur, du ønsker. Ovnlampen lyser, indtil ovnen har nået den valgte temperatur. Den vil så tændes og slukkes under tilberedningen. Når ovnene tilbereder mad med et stort vandindhold (f.eks. pommes frites) kan du muligvis se damp ved risten bagerst på kogefeltet. Dette er ganske normalt.

Begge ovne har en indstilling for blot varmluft (\*). Blæseren cirkulerer luft inde i ovnen, men varmelegemet er ikke tændt. Denne indstilling er nyttig for optøning af frosne fødevarer.

Hele kyllinger og store kødstykker bør optøes i køleskabet. Du må ikke optø frossen mad i en varm ovn, eller mens ovnen ved siden af er varm.

Bageristene skal altid skubbes helt op mod ovnens bagvæg.

Bageplader, bradepander osv. skal placeres plant og midt på ovnens bageriste. Hold alle plader og pander på afstand af ovnens sider, så den varme luft kan cirkulere.

Hvis du ønsker en jævn bruning skal du bruge en bageplade, der maks. er 32,5 cm gange 30,5 cm for hovedovnen og 23,0 mm gange 32,0 mm for den høje ovn.

Når der tilberedes fødevarer med et stort vandindhold, kan der opstå damp, som vælder ud når døren åbnes. Stå tilbage, når du åbner ovndøren, og lad dampen slippe væk.

Mens ovnen er tændt, må du ikke lade ovndøren stå åben længere end nødvendigt, da knapperne kan blive meget varme.

Du skal altid stille fade på samme rist med en fingerbredde afstand mellem dem. Dette giver varmen mulighed for at cirkulere frit omkring dem.

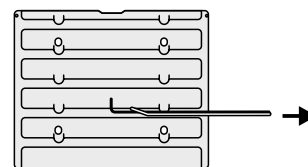
Cook & Clean ovenbeklædninger i hovedovnen (se afsnittet '**Rengøring af komfuret**') er mere effektive, når der undgås fedtsprøjt. Tildæk kød under stegning.

Du kan reducere mængden af fedtsprøjt ved at lægge grønsager i den varme fedt omkring en steg. Tør dem omhyggeligt eller smør dem let med madolie.

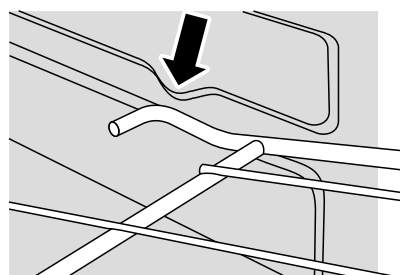
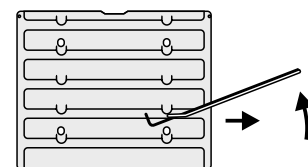
## Hovedovnens bageriste

Bageristene kan nemt tages ud og sættes i.

Træk risten fremad, indtil bagenden af risten standses af stopbumpene i ovnens sider.

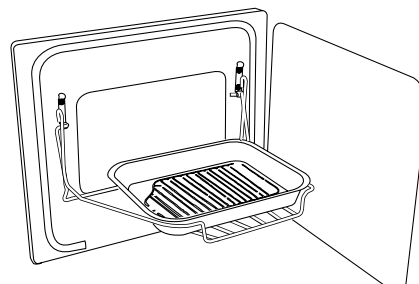


Løft i risten foran, så det bageste af risten passerer under stoppet, og træk så risten fremad.



Sæt risten i igen ved at føre den ind i en rille i ovnsiderne, og skubbe risten helt tilbage, indtil enderne rammer stoppet. Løft op foran i risten, så bagenden af risten går fri af stoppene, sænk så risten til den er plan og skub op mod bagvæggen af ovnen.

## Handyrack



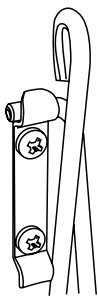
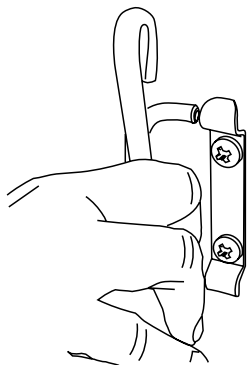
Handyrack er en hylde der kun passer på døren til den venstre ovn. Handyrack kan maksimalt 'bære 5,5 kg. Den bør kun bruges med den medfølgende bradepande, der er konstrueret til at passe til den. Alle andre pander osv. kan vise sig at være ustabile.

Når Handyrack bruges i højeste position, kan andre retter tilberedes på en rist i den nederste rille i ovnen.

Når Handyrack bruges i den laveste position, kan andre retter tilberedes på en rist i den anden rille i ovnen.

## Dansk

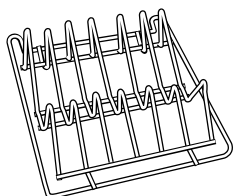
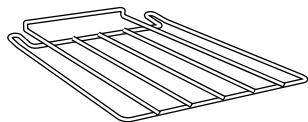
Handyrack monteres ved at sætte den ene side af den på dørens beslag.



Træk så den anden side ud til den kan klemmes på det andet beslag.

## Den høje ovns bageriste

Den høje ovn leveres med fire normale bageriste



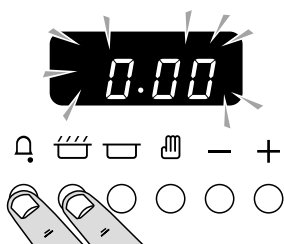
og en rist til opvarmning af tallerkner.

Når du bruger den høje ovn, kan du stege/bage på alle fire riste samtidig, men sørg for, at der er god afstand mellem dem, så den varme luft kan cirkulere.

## Uret

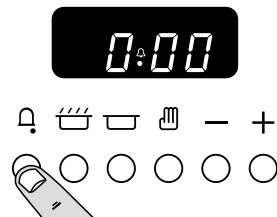
Du kan bruge uret til at tænde og slukke for ovnene. Kontroller, at uret er indstillet korrekt.

## Indstilling af klokkeslæt

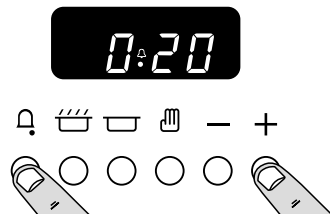


Hold nede som vist. På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil det korrekte klokkeslæt vises. Husk, at det er et 24 timers ur. Hvis du laver en fejl, eller trykker på den forkerte knap, skal du slukke for strømmen i et eller to minutter, og begynde igen.

## Tidsindstilling for noget, der er i ovnen (minutindstilling)



Tryk (🔔) ned i længere tid. På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil den tid du ønsker vises.



Du kan kontrollere den resterende tid ved at trykke på (🔔), og annullere bipperen ved at trykke på (🔔).

## Automatisk start og stop af ovnen

Før du stiller uret, skal du klart have udtænkt to numre.

Stege-/bageperiode, der er den tid, du ønsker ovnen skal stege/bage.

Ophørstid, der er det tidspunkt, du ønsker ovnen skal holde op med at stege/bage.

Du kan ikke indstille starttiden direkte – den indstilles automatisk, når du indstiller stege/bageperioden og ophørstiden.

Hold nede som vist nedenfor.



På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil den ønskede stege-/bageperiode vises.

Hold så nede som vist nedenfor.



På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil den ønskede ophørstid vises.

Displayet viser derpå AUTO.

Indstil ovnen til den ønskede temperatur. Når retten er færdig lyder bipperen. DREJ FØRST OVNKNAPPEN TIL SLUKKET INDSTILLING, tryk så på [🔔] en gang for at standse bippet, tryk på [🔔] igen for at vende tilbage til manuel stegning/bagning.

Hvis du ikke er hjemme, skal du ikke være bekymret mht. bipperen, den standser efter et stykke tid. Når du kommer hjem,

DREJ FØRST OVKNAPPEN TIL 0, Tryk så på [ ] to gange for at vende tilbage til manuel stegning/bagning.

**AUTO vises, og du ønsker at nulstille til manuel stegning/bagning.**

Når du annullerer en automatisk indstilling, skal evt. indstillet tid sættes tilbage til 0,00, før du kan vende tilbage til manuel ved at trykke på [ ] knappen.

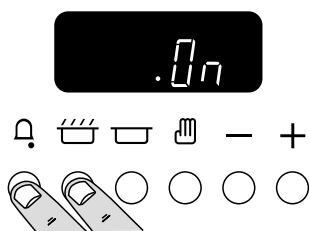
**Urets specialfunktioner**

**Nøgleslås**

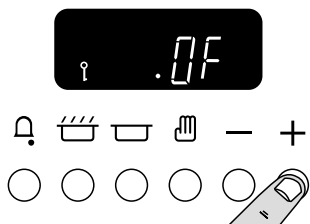
Når nøgleslåsen aktiveres kan uret betjenes normalt, men ovnen låses og vil ikke tænde. Dette betyder, at børn kan vælge et bageprogram, men programmet vil ikke blive aktiveret, og ovnen vil ikke tænde.

**Sådan aktiverer du nøgleslåsen**

Sørg for, at uret er i manuel tilstand og annuller alle aktive programmer.



Hold minuttælleren [ ] og kogetidsknappen [ ] nede i ca. 8 sekunder. 'On' vises på displayet.

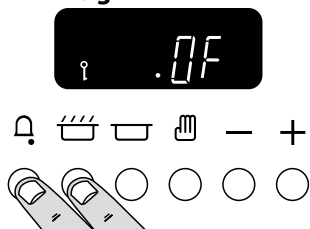


Tryk på '+' knappen en gang. Nøglesymbolet [ ] og 'Of' vises på displayet. Slip knapperne.

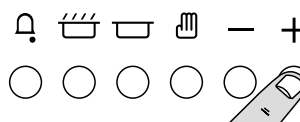


Urets ovnkontrollfunktioner er nu låst. Efter nogle få sekunder vender displayet tilbage til at vise klokkeslættet samt nøglesymbolet.

**Sådan slukker du for nøgleslåsen**



Hold minuttælleren [ ] og kogetidsknappen [ ] nede i ca. 8 sekunder. 'Of' vises på displayet.



Tryk på '+' knappen en gang. Nøglesymbolet [ ] slukkes og 'On' vises på displayet. Slip knapperne.

Efter nogle få sekunder vender displayet tilbage til at vise klokkeslættet samt nøglesymbolet.

Ovnen og urkontrollfunktionerne kan nu bruges normalt.

**Brug af tidsvælgeren**

Tidsvælgeren kan bruges til at tænde eller slukke en eller begge ovne automatisk. Begyndelses- og ophørstidspunktet skal være det samme for begge ovne, men der kan indstilles forskellige temperaturer.

Hvis du ønsker at tænde for en af ovnene på samme tidspunkt, som tidsvælgeren er indstillet til automatisk stegning/bagning, skal du vente, indtil tidsvælgeren først har tændt for ovnen/ovnene. Derefter kan du justere en af ovnene manuelt på almindelig vis.

Du kan indstille ovnen til at tænde når som helst i den efterfølgende 24 timers periode.

Hvis du ønsker at lave mere end én ret, skal du prøve at vælge retter, der behøver omtrent lige lang tid i ovnen. Retter kan dog 'forsinkes' lidt ved at bruge små stege-/bagefade og dække dem med aluminiumsfolie, eller 'fremskyndes' lidt ved at tilberede mindre mængder eller placere dem i større fade.

Særligt letfordærlige fødevarer som f.eks. svinekød eller fisk bør undgås, hvis der er brug for en lang forsinkelsesperiode – især i varmt vejr.

Du må ikke stille varmt mad ind i ovnen.

Du må ikke bruge en ovn, der allerede er varm.

Du må ikke bruge en ovn, hvis ovnen ved siden af er varm.

Undgå at bruge vin eller øl, hvis der er en forsinkelse, da der kan ske fermentering.

For at undgå at den skiller ad, skal fløde først tilsættes lige før servering.

Friske grønsager, der kan blive misfarvet ved en forsinkelse, skal smøres ind i smeltet fedt eller lægges i en opløsning af vand og citronsaft.

Frugttærter, cremetærter eller lignende våde blandinger oven på ubagt dej bliver kun tilfredsstillende, hvis forsinkelsen er kort. Retter, der indeholder rester af kød eller fjerkræ, bør ikke steges automatisk, hvis der er en forsinkelsesperiode.

Hele fjerkræ skal være helt optøet, før de lægges i ovnen.

Kontrollér, at kød og fjerkræ er gennemstegt før det serveres.

**Rengøring af komfuret**

Før grundig rengøring skal der afbrydes for strømmen. Husk at tænde for strømmen før brug.

Du må aldrig bruge opløsningsmidler, vaskesoda, ætsende rengøringsmidler, biologiske pulvere, blegemiddel, chlorinbaseret blegemidler, grove skuremidler eller salt. Pas på ikke at

## Dansk

blande for skellige rengøringsmidler – de kan reagere sammen og udgøre en sundhedsfare.

Hvis du ønsker at flytte komfuret for at rengøre det, skal du læse afsnittet 'Flytning af Komfuret'.

Alle komfurets dele kan rengøres med varmt sæbevand – men pas på, at der ikke siver overskydende vand ind i selve komfuret.

### Kogefeltets blus

Nogle modeller har en separat pyntering, der passer omkring brænderhovedet.

Brænderhovederne og -hætterne kan fjernes og rengøres. Sørg for, at de er helt tørre, før du lægger dem på igen.

### Stegepladen

Stegepladen skal altid rengøres efter brug. Lad den køle helt af før den fjernes fra blusset. Læg stegepladen i varmt sæbevand. Brug en blød klud eller en opvaskebørste af nylon til hårdnakkede rester.

**DU MÅ ALDRIG BRUGE ÆTSENDE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKUREMIDLER, DA DISSE VIL BESKADIGE OVERFLADEN.**

### Grill

Grillpladen og risten skal vaskes i varmt sæbevand. Når du har grillt kød eller andre fødevarer, der snavser, skal de lægges i blød i nogle minutter i vasken straks efter brug. Hårdnakkede rester kan fjernes fra risten ved brug af en nylonbørste.

### Kontrolpanel og ovndøre

Undgå at bruge skuremidler inklusive skuremidler på flader af matte rustfrit stål. Du opnår det bedste resultat ved at bruge flydende rengøringsmidler.

Kontrolpanelet og kontrolknapperne bør kun rengøres med en blød klud vredet ud i rent sæbevand – men pas på, at overskydende vand ikke siver ind i komfuret. Aftør med en ren fugtig klud, og tør derpå over med en tør klud. Ovndørene bør kun rengøres med en blød klud vredet ud i rent varmt sæbevand.

### Hovedovn

Hovedovnen har aftagelige paneler, der er beklædt med en særlig emalje, der er delvist selvrensende.

Dette forhindrer ikke alle ridser i beklædningen, men hjælper til at reducere behovet for rengøring med håndkraft.

Cook & Clean-panelerne fungerer bedre over 200°C. Hvis du mest bruger ovnen ved temperaturer under 200°C, skal du fra tid til anden tage panelerne af og aftørre dem med en fnugfri klud og varmt sæbevand. Panelerne skal så tørres efter og sættes i ovnen, som opvarmes til 200°C i ca. en time. Dette vil sikre, at Cook & Clean-panelerne fungerer effektivt.

Du må ikke bruge ståluld (eller andre materialer, der kan ridse overfladen). Du må ikke bruge ovnrensblokke.

### Aftagning af ovnbeklædninger

Nogle af beklædningspanelerne kan tages af, så de kan rengøres, og du kan gøre rent bag dem. Tag bageristene ud først.

På nogle modeller har hovedovnen et aftageligt ovntag. Før toppanelet fremad, og tag det af.

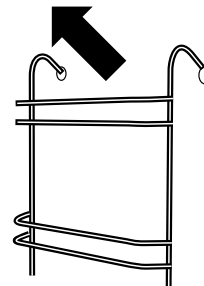
Hver af ovnsiderne er fastgjort med fire befæstelsesskruer. Du behøver ikke tage skruerne ud for at tage ovnbeklædningerne af. Løft hvert af sidepanelerne opad, indtil de glider af skruerne. Træk dem så fremad.

Når først panelerne er taget af, kan ovnens emaljeunderside rengøres.

Når du sætter panelerne på igen, skal du begynde med sidepanelerne.

### Den høje ovn

Du kan rengøre ovnsiderne ved at tage ristene ud, hægte bøjlerne af ovnsiderne, og løfte dem ud.



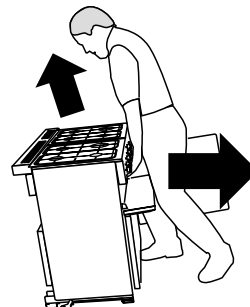
### Flytning af Komfuret

Sluk for strømmen.

Komfuret er meget tungt. Der skal nok to personer til at flytte det. Der sidder to justerruller bagest samt to justerbare fødder, der kan skrues ned, foran.

Åbn grilldøren og den højre ovndør, så du kan få godt fat i bunden af frontpanelet, når du flytter komfuret. Løft komfuret lidt foran, og træk fremad.

Du må ikke flytte komfuret ved at trække i dørgreb eller knapper.



Flyt komfuret lidt ad gangen, og check bag den så du kan sikre dig, at gasslangen ikke kommer i klemme. Sørg for, at både el- og gaskablerne er lange nok til at flytte komfuret fremad efterhånden.

Hvis der er monteret en stabiliseringskæde, skal du frigøre den, mens du langsomt trækker komfuret ud. Husk at sætte den på igen, når du sætter komfuret tilbage.

Når du sætter komfuret tilbage, skal du atter checke bag det, for at sikre dig, at el- og gaskablerne ikke kommer i klemme.

### Fejlfinding

#### Der kommer damp ud af ovnen

Når ovnene tilbereder mad med et stort vandindhold (f.eks. pommes frites) kan du muligvis se damp ved grillen bagest. Pas på, når du åbner ovndøren, da der kan slippe damp ud, når ovndøren åbnes. Stå tilbage, og lad dampen slippe væk.

#### Ovnens blæser støj

Blæserens tone kan ændre sig, når ovnen bliver varm – dette er helt normalt.



### **Knapperne bliver varme, når jeg bruger ovnen eller grillen, kan jeg undgå dette?**

Ja, dette skyldes at varmen fra ovnen eller grillen stiger opad og varmer dem op. Lad være med at lade ovndøren stå åben. Sørg for, at grillpanden skubbes helt tilbage til stoppet på bagvæggen, når du griller.

### **Hvis der er et problem med monteringen, og jeg ikke får in oprindelige montør til at udbedre det, hvem skal så betale?**

Det skal du. Serviceorganisationer opkræver et gebyr for udkald, hvis de retter det arbejde den oprindelige montør udførte. Det er i din egen interesse at finde den oprindelige montør.

### **Strømsyrede jordlækageafbrydere**

Hvis komfurinstallationen er beskyttet af en reststrømsanordning med 30 milliamperere følsomhed, kan den kombinerede brug af komfuret og andre hvidevarer sommetider resultere i irriterende afbrydelser. I så tilfælde kan det blive nødvendigt at beskytte komfuret ved at montere en 100 mA anordning. Dette arbejde bør udføres af en kvalificeret elektriker.

### **Maden steges/bages for langsomt, hurtigt eller brænder på.**

Tilberedningstiden kan variere fra den ovn du havde før. Alt efter smag kan det blive nødvendigt at temperaturen ændres for at få netop det resultat, du ønsker. Prøv at indstille temperaturen højere eller lavere.

### **Ovnen bager/steger ikke jævnt.**

Du må ikke bruge en pande eller et fad, der er større end 32 cm gange 30,5 cm til hovedovnen eller 23 cm gange 32 cm til den høje ovn.

Hvis du tilbereder et stort emne, skal du være forberedt på at skulle vende det under tilberedning.

Hvis der bruges to rister, skal du kontrollere, at der er plads til at varmen kan cirkulere. Når bagepladen sættes ind i ovnen, skal du placere den midt på risten.

Se efter, at dørens tætning ikke er beskadiget, og at dørens pal sidder sådan, at døren holdes tæt op mod tætningen.

NB: Tætningen på venstre ovndør har en åbning nederst på døren.

Et fad med vand skal have samme dybde over det hele, når det placeres på risten. (Hvis f.eks. det er dybere bagerst, skal komfuret hæves bagpå eller sænkes foran). Hvis komfuret ikke står lige og i vater, skal du bede leverandøren justere det for dig.

### **Ovnen tændes ikke, når du tænder manuelt for den**

Er der tændt for strømmen? Lyser uret? Hvis ikke, kan der være noget galt med strømtilførslen. Er der tændt for strømmen ved afbryderen? Blinker uret 0.00? Hvis det er tilfældet, skal du indstille det korrekte klokkeslæt. Er tidsvælgeren blevet sat på AUTO ved en fejltagelse? Hvis urets display viser AUTO, skal du trykke på knappen for stege/bageperioden og reducere evt. indstillet tid til 0.00 med knapperne (+) og (-). Tryk på [ ] knappen to gange. Hvis dette ikke løser problemet, skal du kontakte en servicetekniker.

Vises nøglesmbolet [ ] på displayet? Se afsnittet om uret i vejledningen for flere oplysninger om urets nøglelåsefunktion.

### **Ovnen tændes ikke, når den er indstillet til automatisk**

Tidsvælgeren er indstillet korrekt, men står ovnknappen på OFF ved en fejltagelse?

Vises nøglesmbolet [ ] på displayet? Se afsnittet om uret i vejledningen for flere oplysninger om urets nøglelåsefunktion.

### **Ovntemperaturen bliver varmere efterhånden som komfuret bliver ældre**

Hvis det ikke hjælper at dreje temperaturknappen til lavere varme, eller det kun hjælper en kort tid, skal termostaten skiftes ud. Den skal monteres af en servicetekniker.

### **Grillen griller ikke ordentligt**

Bruger du panden og risten, der følger med komfuret? Sætter du panden i løberillerne eller på bunden af grillovnen? Er grillbakken skubbet helt tilbage mod stoppet?

### **Ovnlyset virker ikke**

Pæren er sandsynligvis sprunget. Du kan købe en ny pære (som ikke falder under garantien) i en god elkøbsforretning. Bed om en Edison 15W 230 volt lampe TIL OVNE. Det skal være en specialpære, der kan modstå varme op til 300°C.

Åbn ovndøren, og tag Handyrack af (hvis den er sat på) og bageristene ud.

### **Sluk for strømmen**

Skru pæredækslet af ved at dreje mod urets retning. Skru den gamle pære ud. Skru den ny pære i. Skru pæredækslet på igen. Tænd for elektriciteten, og check om pæren lyser nu.

### **Kogefelttænding eller kogefeltets blus er defekte**

Er der tændt for strømmen? Lyser uret? Hvis ikke, kan der være noget galt med strømtilførslen.

Er tændingselektroden eller brændernes huller blokeret af snavs?

Sidder brænderkransen korrekt?

Sidder brænderhætterne korrekt?

Se afsnittet 'Rengøring af Komfuret'.

Check, at der ikke er problemer med gastilførslen. Du kan gøre dette ved at sikre dig, at andre gasapparater du evt. har stadig fungerer.

Kommer der gnister ved blussene, når du trykker på knappen? Hvis ikke, skal du se efter, om der er tændt for elektriciteten – lyser uret?

### **Strømsvigt**

Hvis der er strømsvigt, kan du tænde blussene på kogefeltet med en tændstik.

## **Genereller sikkerhedsanvisninger**

Dette komfur skal monteres af en autoriseret montør som angivet i monteringsvejledningen. Monteringen skal opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elselskab.

### **Hvis du kan lugte gas**

Du må ikke tænde eller slukke for elkontakterne.

Du må ikke ryge

Du må ikke bruge åben ild

Sluk for gassen ved måleren eller cylinderen.

Du skal åbne døre og vinduer for at komme af med gassen.

## Dansk

Ring til gasforsyningselskabet.

Dette komfur er alene beregnet til tilberedning af mad i hjemmet. Hvis det bruges til noget andet formål, kan det gøre garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Brugen af gasapparater danner varme og fugt i rummet, det er monteret i. Sørg for, at køkkenet har god ventilation: Hold naturlige ventilationshuller åbne eller monter en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk udsugning).

Lang tids intensiv brug af komfuret kan kræve ekstra udluftning som f.eks. åbning af et vindue eller mere effektiv udluftning, som f.eks. at skrue op for mekanisk udsugning, hvis en sådan er monteret.

Komfuret skal installeres af en autoriseret elektriker som angivet i monteringsvejledningen. Det skal efterses og repareres af en kvalificeret servicetekniker og kun godkendte reservedele bruges. Bed montøren vise dig, hvor komfurets kontrolknop sidder. Sæt et mærke ved den for senere brug. Lad altid komfuret køle af, og sluk så for gassen og strømmen, før du rengør eller vedligeholder komfuret, med mindre denne vejledning siger noget andet.

Alle komfurets dele bliver varme ved brug og bliver ved med at være varme en tid efter, at du er holdt op med at lave mad.

Pas på, når du berører komfuret. Du kan reducere risikoen for forbrændinger ved altid at se efter, om knapperne er slukket (OFF), og om komfuret er kølet af, før du begynder at gøre det rent.

Brug tørre ovenhandsker, hvor nødvendigt – hvis du bruger fugtige handsker, kan det give dampforbrændinger, når du berører en varm flade. Du må aldrig betjene komfuret med våde hænder.

Du må ikke bruge et håndklæde eller en anden omfangsrig klud i stedet for ovenhandsker. De kan gå i brand, hvis de kommer i berøring med en varm flade.

Vær forsigtig, når du rengør komfuret. Hvis du bruger en våd svamp eller klud til at aftørre spild på en varm flade, skal du passe på ikke at få dampforbrændinger. Nogle rensmidler kan udvikle giftige dampe, hvis de bruges på en varm flade.

Du må ikke bruge ustabile gryder eller placere håndtagene væk fra kanten af kogefeltet.

Babier og småbørn bør ikke få lov at komme i nærheden af komfuret på noget tidspunkt. De må aldrig sidde eller stå på nogen del af komfuret. Lær dem ikke at lege med kontrolknapperne eller nogen anden del af komfuret.

Du må aldrig opbevare noget der er interessant for børn i et skab over komfuret – hvis børn kravler op på komfuret for at nå disse ting, kan de komme alvorligt til skade.

Rengør kun de dele der angives i denne vejledning.

Af hensyn til hygiejnen og sikkerheden skal komfuret holdes rent hele tiden, da akkumuleret fedt og andre fødevarerester kan resultere i en brand.

Hold altid brændbare tapeter eller gardiner osv. på sikker afstand af komfuret.

Du må ikke sprøjte med aerosoler i nærheden af komfuret, mens det er tændt.

Du må ikke bruge brændbare materialer eller brændbare væsker i nærheden af komfuret.

Du må ikke bruge vand til at slukke brændende fedt. Du må aldrig løfte en gryde der brænder. Sluk for kontrolknappen. Kvæl den brændende gryde ved at dække den helt med et tætsiddende låg eller en bageplade. Brug en universalildslukker med kemiske tørstoffer eller skum, hvis du har en sådan.

Lad aldrig blusset være uden opsyn, når det står på en høj indstilling. Gryder, der koger over, kan udvikle røg, og spildt fedt kan gå i brand.

Du må aldrig have løsthængende tøj på, når du arbejder ved komfuret. Vær forsigtig, når du rækker op efter ting, der står i skabe over kogefeltet. Brændbare materialer kan gå i brand, hvis de kommer i berøring med en varm flade, og kan give stærke forbrændinger.

Vær ekstra forsigtig, når du opvarmer fedtstoffer eller olier, da de antændes, hvis de bliver for varme.

Brug et frituretermometer, hvor muligt for at undgå at opvarme fedtet til over røgpunktet.

Du må aldrig lade en gryde med fedt til pommes frites være uden opsyn. Du skal altid varme fedt langsomt op. Frituregryder bør kun være en tredjedel fuld af fedt. Hvis du kommer for meget fedt i, kan det spilde over siderne, når du lægger maden i. Hvis du bruger en kombination af olier og fedt til stegning, skal du blande dem før de opvarmes, eller når fedtet smelter.

Fødevarer, der skat steges, skal være så tørre som muligt. Frost på frosne fødevarer eller fugten i friske fødevarer kan få varmt fedt til at boble op og ud over siderne af gryden. Hold øje med spild eller overopvarmning af fødevarer, når du steger ved høje eller middelhøje temperaturer. Prøv aldrig at flytte en gryde med varmt fedt, især ikke en frituregryde. Vent il fedtet er kølet af.

Når der er tændt for grillen, må du ikke bruge toppen af afluftningen (rillen langs bagenden af komfuret) til opvarmning af plader, tallerkner, tørring af viskestykker eller smeltning af smør.

Når du bruger et elektrisk apparat i nærheden af kogefeltet, skal du sørge for, at ledningen til apparatet ikke kommer i berøring med kogefeltet.

Pas på, at der ikke siver vand ind i komfuret.

Kun visse typer glas, glaskeramik, lervarer og andre glaserede fade er egnede til tilberedning af mad på kogefeltet. Andre kan nemt sprænge som følge af den pludselige temperaturændring.

Du må ikke lade nogen kravle, stå eller hænge på nogen del af komfuret.

Du må ikke bruge aluminiumfolie til at dække riste, paneler eller toppen af ovnen.

Sørg for, at køkkenet er godt udluftet hele tiden. Brug udsugning eller emhætter, hvis de er monteret.

Du må aldrig opvarme uåbnede dåser. Trykdannelse kan få dåsen til at eksplodere og lemlæste omkringstående.

Komfuret er kun beregnet til at tilberede mad og må ikke anvendes til noget andet formål.

Ovnen må IKKE bruges til at opvarme køkkenet, det er ikke alene spild af brændstof, men kan også betyde at knapperne bliver overophedede.

Når ovnen er tændt, må du IKKE lade ovndøren stå åben læn-  
gere end nødvendigt.

Specifikationerne for dette komfur må ikke ændres.

Komfuret er tungt, pas på når du flytter det.

Når komfuret ikke er i brug, skal du se efter, at knapperne er  
slukket (OFF).

## Service og reservedele

Du bedes udfylde oplysningerne om komfuret nedenfor,  
og opbevare dem på et sikkert sted til senere brug – denne  
information vil gøre det muligt for os at identificere netop dit  
komfur og hjælpe os hjælpe dig. Hvis du udfylder dette nu, vil  
det spare tid og være nemmere, hvis du senere får problemer  
med komfuret. Det kan ligeledes være en fordel at opbevare  
kvitteringen for komfuret sammen med denne vejledning.  
Det kan blive nødvendigt at fremlægge kvitteringen for at  
bevise at komfuret stadig er under garanti.

---

Brændstoftype: Gas og el

---

Komfurets navn og farve\*

---

Komfurets serienummer \*

---

Detallistens navn og adresse

---

Købsdato

---

Montørens navn og adresse

---

Monteringsdato

---

\* Denne information findes på komfurets dataskilt.

## Hvis du har et problem

For det tilfælde, at du har et problem med komfuret, bedes  
du læse resten af denne vejledning, især afsnittet om pro-  
blemløsning, og først checke, at du bruger komfuret på den  
rigtige måde.

Hvis du stadig har problemer, skal du kontakte forretningen.

## Bemærk

Hvis komfuret ikke længere er dækket af garantien, vil vores  
servicetekniker muligvis opkræve et gebyr for besøget.

Hvis du beder en tekniker om at komme ud, og fejlen ikke er  
producentens ansvar, forbeholder vores servicetekniker sig  
ret til at opkræve et gebyr.

Hvis du ikke overholder den tid der er aftalt, vil du evt. blive  
opkrævet et gebyr.

## Efter udløb af garantiperioden

Vi anbefaler, at komfurerne efterses regelmæssigt i løbet af  
deres funktionstid for at bibeholde den bedste funktion og  
effektivitet.

Servicearbejde bør kun udføres af teknisk kompetent og  
dertil kvalificeret personale.

## Reservedele

For at bibeholde optimal og sikker funktion må der kun  
bruges originalreservedele. Du må ikke bruge istandsatte  
eller uautoriserede gasknapper. Kontakt forretningen hvor du  
købte komfuret.

## Montering

Dette komfur er alene beregnet til tilberedning af mad i  
hjemmet. Hvis det bruges til noget andet formål, kan det  
gøre garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Check komfurets dataskilt for at fastlægge, hvilken type gas  
komfuret er indstillet til.

# Dansk

## Konvertering

Dette komfur leveres som:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Der følger et konverteringskit til andre gasser med komfuret

Hvis komfuret konverteres til en anden gas, anbefaler vi, at dette gøres før montering. Se konverteringsafsnittet i denne vejledning for flere oplysninger.

## Sikkerhedskrav/-bestemmelser

Dette komfur skal monteres af en kompetent person. Monteringens skal opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elselskab. Læs vejledningen før montering eller brug af komfuret.

Af hensyn til dig selv og sikkerheden, er det lovpligtigt at alle gasapparater monteres af kompetente personer. Undlades det, at montere komfuret korrekt, kan det gøre garantien og evt. erstatningskrav ugyldige og føre til retsforfølgelse.

Før montering skal du sikre dig at komfuret egner sig til den type gas du har og til netspændingen. Se dataskiltet. Dette komfur kan konverteres til brug med andre gasser.

Monteres i et rum med god ventilation.

## Krav om ventilation

Dette komfur er ikke forbundet til en udsugningsanordning til forbrændingsprodukter. Det skal monteres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende monteringsbestemmelser. Du skal især være opmærksom på de relevante krav med hensyn til udluftning.

De lokale bestemmelser med hensyn til udluftning skal overholdes som et absolut minimum:

Alle rum skal have et vindue eller lignende, der kan åbnes, og nogle rum kræver permanent ventilation foruden et vindue, der kan åbnes. Komfuret bør ikke monteres i et kombineret soveværelse/dagligstue/køkken der er mindre en 20 m<sup>3</sup>. Hvis det monteres i et rum, der er mindre en 5 m<sup>3</sup> kræves der en luftventilator med et effektivt område på 1 m<sup>2</sup>. Hvis det monteres i et værelse på mellem 5 m<sup>3</sup> og 10 m<sup>3</sup>, kræves der en luftventilator med et effektivt område på 0,5 m<sup>2</sup>, men hvis rumfanget er større end 11 m<sup>3</sup>, kræves der ingen luftventilation. Hvis rummet har en dør, der åbner direkte til det fri, kræves der ingen luftventilation, selv når rummets rumfang ligger mellem 5 m<sup>3</sup> og 10 m<sup>3</sup>. Hvis der er andre apparater der forbrænder brændstof i samme rum, kan der være behov for mere ventilation.

## Placering af komfuret

Komfuret kan monteres i et køkken/åbent køkken men IKKE i et rum, hvor der er et badekar eller en bruser.

### BEMÆRK:

Et apparat, der bruger LPG, må ikke monteres i et rum eller indendørs under jordhøjde som f.eks. i en kælder.

Du får brug for følgende udstyr til at udføre montering af komfuret tilfredsstillende.

## Stabiliseringsbeslag

Hvis komfuret tilføres gas gennem en bøjelig slange, skal der monteres et stabiliseringsbeslag eller en stabiliseringskæde. Komfurets producent leverer ikke disse.

## Trykprøvning af gastilførslen

### Bøjelig gasslange

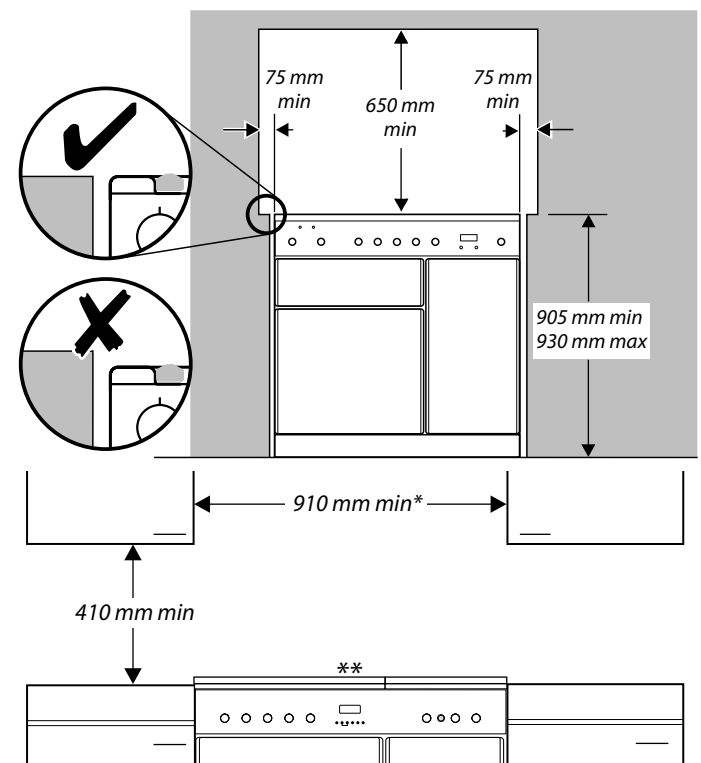
Skal overholde de relevante normer.

### Multimeter

(til elcheck)

## Positionering af komfuret

Tegningerne viser anbefalede minimumsafstand fra komfuret til de nærmeste overflader.



Kogefeltet skal være på niveau med eller højere end tilstødende arbejdsflader. Over kogefeltet skal der være en afstand på 7,5 cm mellem hver side af komfuret og tilstødende lodrette flader.

For flader, der ikke kan brænde, (som f.eks. umalet metal eller fliser) kan dette reduceres til 2,5 cm.

Der kræves en afstand på mindst 65 cm mellem det øverste af kogefeltet og en vandret brændbar flade.

En emhætte skal monteres som beskrevet i producentens anvisninger.

Af hensyn til sikkerheden må der ikke opsættes gardiner lige bag komfuret.

Vi anbefaler en afstand på 910mm mellem elementerne for at give plads til at flytte komfuret. Hvis komfuret skal indbygges, monteres det første til elementet på den ene side og derpå til elementet på den anden side.

Der er behov for en frigang på 13 cm, hvis komfuret står tæt ved et hjørne af køkkenet, så ovndørene kan åbnes.

### Udpakning af komfuret

Emballagen må ikke fjernes fra komfuret, før det står direkte foran det sted, det skal monteres (med mindre det ikke passer gennem en dør, mens det er i emballagen).

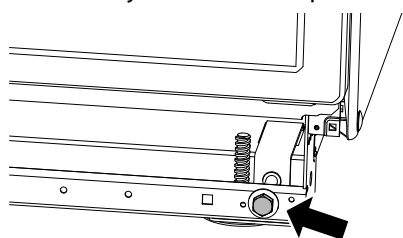
Klip båndene over og løft papkassen af komfuret, så det står på bundemballagen. Se det løse udpakningsbladet.

### Niveaujustering

Det anbefales at bruge et vaterpas på en rist i en af ovnene for at kontrollere om komfuret er i vater.

Placér komfuret, hvor det tænkes monteret, og pas på ikke at "vride" det ind mellem køkkenelementerne, da der kan ske skade på komfuret eller elementerne.

De forreste fødder og bagrullerne kan justeres, så komfuret kommer i vater. Du kan justere komfurets højde bagpå ved at bruge det medfølgende justerværktøj til at dreje justermøtrikkerne i de forreste hjørner fornedet på komfuret.



De forreste fødder kan indstilles ved at dreje den nedre del for at hæve eller sænke.

### Montering af håndtagene (gælder kun visse modeller)

Skru de 4 mm unbrakoskruer ud af dørene med en unbrakonøgle. Brug skruerne til at montere dørhåndtagene.

Håndtagene bør sidde over fastgøringerne.

Skru de 4 mm unbrakoskruer ud af de øverste hjørner af frontpanelet, og monter det forreste greb.

### Montering af stænkplade (ekstraudstyr – gælder kun visse modeller)

Skru de to befæstelsesskruer (3 mm unbrako) og møtrikker ud, der går gennem den bageste aftræksrist. Hold stænkpladen på plads. Sæt de 2 befæstelsesskruer og møtrikker fast bagfra.

### Holdeanordning

Der skal monteres en holdeanordning, når komfuret tilsluttes en bøjelig gasslange. Komfurets producent leverer ikke disse. En holdeanordning skal fastgøres i bygningens væg og skal kunne udløses, så komfuret kan trækkes ud med henblik på rengøring og vedligehold.

### Gastilslutning

Der skal monteres en stophane mellem gastilførslen og tilslutningsslangen. Den bøjelige slange (leveres ikke med komfuret) skal opfylde de relevante normer. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte leverandøren.

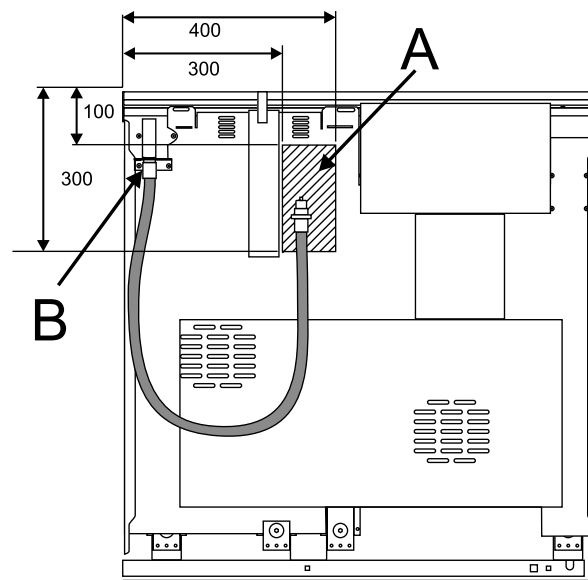
De bageste klemkassedæksler begrænser placeringen af tilslutningsstedet. Husets gastilførsel skal slutte i en nedadvendt studs.

Komfurets tilslutningsstuds sidder lige under kogefeltniveau bag på komfuret.

Slangen skal monteres således, at både indløbs- og udtagsforbindelserne er lodrette, så slangen hænger nedad i facon af et U.

Fordi komfurets højde kan justeres, og ikke to forbindelser er ens er det vanskeligt at angive nøjagtige mål. Ideelt bør husets gasforbindelse befinde sig i det skraverede område på tegningen, der viser bagsiden af komfuret.

Når komfuret er tilsluttet gastilførslen, skal du kontrollere at denne er i orden med en trykprøvning. Når du checker for gaslækager, må du ikke bruge et opvaskemiddel, da det er tærende. Brug et produkt, der er specialfremstillet til at finde utætheder.



### Trykprøvning

Gastrykket kan måles ved injektoren på en af blussene på venstre kogefelt. Fjern grydeopsatsene, brænderhovedet og -hætten. Injektoren er nu tilgængelig.

Se afsnittet, **Tekniske data**, bag i denne vejledning for trykprøvning.

Saml brændertoppen igen, og kontrollér at det er samlet korrekt på brænderlegemet.

### Etilslutning

Dette komfur skal monteres af en kvalificeret elektriker for at opfylde de relevante bestemmelser samt kravene fra det lokale elselskab.

ADVARSEL: DETTE KOMFUR SKAL FORBINDES TIL JORD

### Bemærk

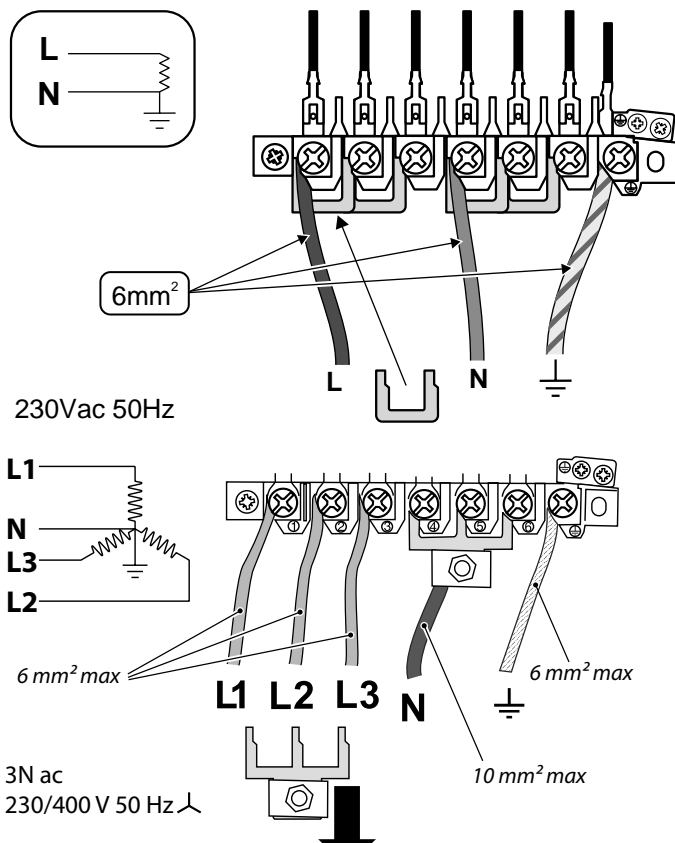
Komfuret skal tilsluttes til den rette netspænding som angivet på spændingsskiltet på komfuret, gennem en egnet komfurkontrolenhed, der omfatter en topolet kontakt med en kontaktseparation på mindst 3 mm i alle poler. Dette komfur må ikke tilsluttes en almindelig stikkontakt.

Komfurets samlede strømbelastning er ca. 7,4 kW. Kabelstørrelsen skal være egnet til denne belastning og opfylde alle lokale krav.

Du får adgang til klemkassen ved at fjerne klemkassedækslet på bagpanelet.

Tilslut elkablet til de klemmer, der passer til elforsyningstypen.

## Dansk



Check, at forbindelserne er korrekt sat på, og at klemmeskruerne er stramme. Fastgør elkablet ved brug af kabelklemmen.

### Strømsyrede jordlækageafbrydere

Hvis komfurinstallationen er beskyttet af en reststrømsanordning (RCD) med 30 milliamperere følsomhed, kan den kombinerede brug af komfuret og andre hvidevarer sommetider resultere i irriterende afbrydelser. I så tilfælde kan det blive nødvendigt at beskytte komfuret ved at montere en 100 mA anordning. Dette arbejde bør udføres af en kvalificeret elektriker.

### Kogefelt

Check blussene efter tur. Der er monteret en flammesikkerhedsmechanisme, der standser gasstrømmen til blusset, hvis flammen går ud. For hvert blus: Drej kontrolknappen til det store flammesymbol. Tryk på knappen. Dette åbner for gas gennem blusset. Bliv ved med at holde knappen trykket ind, og tryk på tændingsknappen eller brug en tændstik. Bliv ved med at trykke på kontrolknappen i ca. 10 sekunder.

Hvis kogeapparaterne slukkes, når du slipper kontrolknappen, har sikkerhedsanordningen ikke registreret at der er en flamme. Vent et minut, prøv så igen og hold knappen trykket ind lidt længere.

### Grill

Åbn grillovens dør. Tænd for grillen, og se efter om den bliver varm.

### Ovncheck

Uret skal vise tidspunktet på dagen, før ovnene kan fungere. Se afsnittet, 'Uret' for en beskrivelse af hvordan du sætter uret.

På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil det korrekte klokkeslæt vises.

Husk, at det er et 24 timers ur.

Hvis du laver en fejl, eller trykker på den forkerte knap, skal du slukke for strømmen i et eller to minutter, og begynde igen.

Tænd for ovnen, og check, at ovnens blæser begynder at rotere, og om ovnen begynder at blive varm. Sluk for ovnen.

### Montering af soklen

Skrue de 3 skruer langs komfurets forreste kant løs. Hægt det midterste nøglehul over den midterste skrue. Drej og sæt begge endehullerne over de tilsvarende skruer. Stram befæstelsesskruerne.

### Ovnlys

Tryk på ovnlyskontakten, og se efter at pæren lyser.

N.B. Ovnlysets pære er ikke omfattet af garantien.

### Kundeservice

Fortæl brugeren, hvordan komfuret betjenes, og giv hende/ham denne vejledning.

### Mange tak.

## Konvertering til anden gas

### Service - advarsel

Denne konvertering skal udføres af en kompetent person. Efter konvertering skal monteringen opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elselskab. Læs vejledningen før konvertering af komfuret.

Undlades det, at konvertere komfuret korrekt, kan det gøre garantien og evt. erstatningskrav ugyldige og føre til retsforfølgelse.

Denne vejledning skal bruges sammen med resten af komfurvejledningen især med hensyn til information om normer, placering af komfuret, forbindelsesslangernes egnethed osv.

Når gasførende komponenter skal repareres eller udskiftes, skal der afbrydes for gassen, før du begynder arbejdet, og komfuret skal checkes for utætheder efter endt arbejde.

Du må ikke bruge istandsatte eller uautoriserede gasknapper.

### Konvertering

Afbryd for el og gas før service. Check at komfuret er sikkert, når du er færdig.

Dette komfur leveres som:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Check i afsnittet **Tekniske data**, bag i vejledningen, om komfuret kan konverteres til den type gas, du ønsker at bruge.

### Injektorer

Fjern brænderhætter og -hoveder. Afmonter de gamle dyser. Monter de nye dyser (se afsnittet **Tekniske data** bag i vejledningen ang. de korrekte dyser). Samles i omvendt rækkefølge.

### Justering af hane

**Check i tabellen bag i vejledningen for at se, om omløbskruen skal udskiftes eller justeres.**

Træk alle kontrolknapperne af.

Åbn ovndøren og grill døren, og skru befæstelseskruerne under kontrolpanelet ud. Nogle modeller har en plade under kontrolpanelet, der holdes på plads af de nederste befæstelseskruer.

### Modeller med greb

Skru de 2 befæstelseskruer på grebets endebeilag ud, skru de 2 krydskærvskruer, der er skjult under grebets endebeilag, ud.

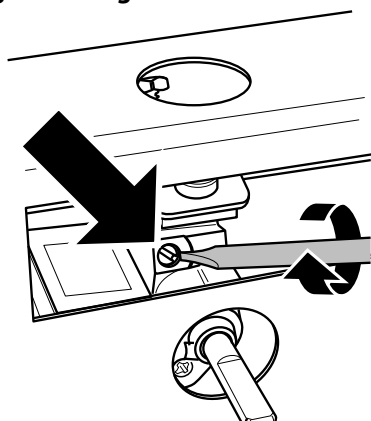
Sænk frontpanelet fri af de øverste sikringstapper.

### Modeller uden greb

Før kontrolpanelet til højre, og træk fremad.

Pas på ikke at beskadige eller strække ledningsnettet.

### Konvertering til andre gasser



Drej by-pass-skruen på hver betjeningsknap med uret, indtil den stopper.

Genmonter betjeningspanelet og betjeningsknapperne.

### Etiket

Klæb den relevante etiket på dataskiltet for at angive hvilken gas, komfuret nu er indstillet til.

### Trykprøvning

Tilslut komfuret til gassen. Check at komfuret ikke er utæt.

Se afsnittet, **Tekniske data**, bag i denne vejledning for trykprøvning.

Gastrykket kan måles ved en af brænderdyserne på venstre kogefelt. Løft brænderhovedet af. Sæt trykmåleren på dysen. Tænd for blusset, og åbn for og tænd en af de andre blus.

Saml brændertoppen igen, og kontrollér at det er samlet korrekt på brænderlegemet.

Check at komfuret ikke er utæt.

Check, om alle blussene fungerer.

# English

## Be safe

You need clean fresh air - so does your cooker. Burner flames produce exhaust gases, heat and moisture. Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a powered cooker hood that vents outside. If you have several burners on or use the cooker for a long time, open a window or turn on an extractor fan. For more detail see the **Installation Instructions**.

We recommend you read the '**General Safety Instructions**' section if you have not used a gas cooker before. We describe some basic guidelines on how to use a gas cooker safely.

## Gas and Electricity on

Make sure that the gas supply is turned on and that the electricity supply is connected and switched on. The cooker needs electricity.

## Peculiar smells

When you first use your cooker it may give off a slight odour. This should stop after a little use.

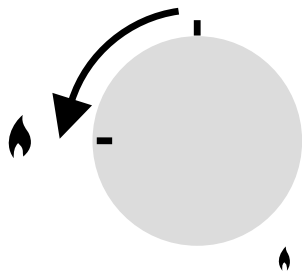
## Hotplate Burners

Some models have a glass lid over the hotplate. If it is not open, lift it up at the front.

There is a safety device that cuts off the gas to the hotplate when the lid is closed - **but don't use this to turn the burners off**.

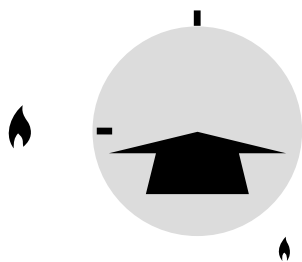
The drawing by each knob indicates which burner that knob controls. Each burner has a special safety device that stops the flow of gas if the flame goes out.

Push in and turn the knob to the large flame symbol.



**this instruction covers a range of models with different control knobs - the pictures are only diagrammatic.**

Keep holding the knob pressed in. This lets gas through to the burner.

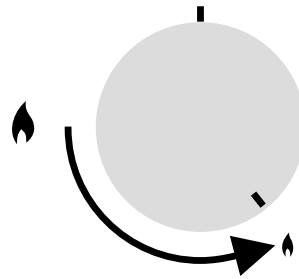


Press the igniter button or light with a match. Keep pressing the control knob in for about 10 seconds

If, when you let go of the control knob, the burner goes out, the safety device has not held in. Turn off the control

to the off position and wait one minute, then try again this time holding in the control knob for slightly longer.

Adjust the flame height to suit by turning the knob. The small flame symbol marks the lowest setting.



Pans and kettles with concave bases or down turned base rims should not be used.

Simmering aids, such as asbestos or mesh mats, are NOT recommended. They will reduce burner performance and could damage the pan supports.

The minimum pan diameter recommended is 120mm. The maximum pan base diameter is 250mm, large pans should be spaced well apart.

The 3 ring Wok burner (some models only) is designed to provide even heat over a large area. It is ideal for large pans and stir-frying. For heating smaller pans the smaller burners may be more efficient.

## Griddle

The griddle fits a single pan support, front to back. It is designed for cooking food on directly. Don't use pans of any kind on it. The griddle surface is non-stick and metal cooking utensils (e.g. spatulas) will damage the surface. Use heat resistant plastic or wooden utensils.

Position the griddle over the hotplate burners resting on a pan support.

Don't put it crossways - it will not fit properly and will be unstable.

Don't put it on the Wok burner or High burner (right hand hotplate) - it is not designed to fit the High burner pan support.

The griddle can be lightly brushed with cooking oil before use. Light the hotplate burners. Adjust the flame heights to suit.

Preheat the griddle for a maximum of 5 minutes before adding food. Leaving it longer may cause damage. Turn the heat down by turning the control knobs towards the lower position marked with the small flame symbol.

Always leave space around the griddle for the gases to escape. Never fit two griddles side by side.

After cooking allow the griddle to cool before cleaning.

## Grill

**Caution: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.**

After placing your food on the grill tray pan, slide the grill pan onto the side supports. Make sure it is pushed right in and touches the backstop. The grill has two heating



elements, which allow either the whole area of the pan to be heated or only the right hand half of the grill pan to be heated.

Turn the knob to position 3.

For best results preheat for 2 minutes with the grill pan in position. After placing your food on the grill pan grid, slide the grill pan onto the side supports. Adjust the grill to suit by turning the knob.

Never close the grill door when the grill is on.

The grill pan grid can be turned over to give two grilling positions.

Don't leave the grill on for more than a few moments, without the grill pan underneath it.

## Ovens

Both ovens are fanned ovens. The fan circulates hot air continuously which results in faster heat transfer to the food.

Before using for the first time, heat the oven to 200°C for 30 minutes to dispel manufacturing odours.

Turn the oven knob to the temperature you need. The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking. When cooking foods with high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the grille at the rear of the hotplate. This is perfectly normal.

Both ovens have a fan only setting (\*). The fan circulates air inside the oven but the heating element is not turned on. This setting is useful for defrosting frozen foods.

Whole chickens and large joints of meat should be defrosted in the refrigerator. Do not defrost in a warm oven or whilst the adjoining oven is hot.

The wire shelves should always be pushed firmly to the back of the oven.

Baking trays meat tins etcetera should be placed level centrally on the oven's wire shelves. Keep all trays and containers away from the sides of the oven, to allow the hot air to circulate.

For even browning, the maximum recommended size of a baking tray is 325mm by 305mm for the main oven and 230mm by 320mm for the Tall oven.

Cooking high moisture content foods can create a 'steam burst', when the oven door is opened. When opening the oven stand well back and allow any steam to disperse.

When the oven is on, don't leave the door open for longer than necessary, otherwise the knobs may get very hot.

Always leave a 'fingers width' between dishes on the same shelf. This allows the heat to circulate freely around them.

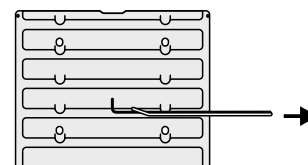
The Cook & Clean oven liners in the Main Oven (see '**Cleaning your cooker**' section) work better when fat splashes are avoided. Cover meat when cooking.

To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.

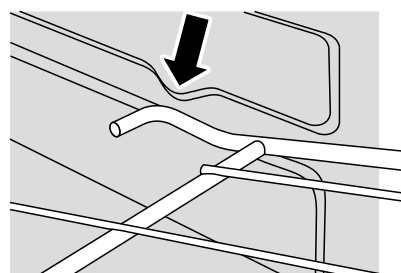
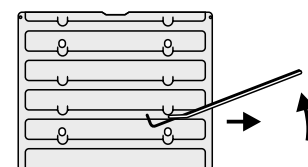
## The Main Oven shelves

The oven shelves can be easily removed and refitted.

Pull the shelf forward until the back of the shelf is stopped by the shelf stop bumps in the oven sides.



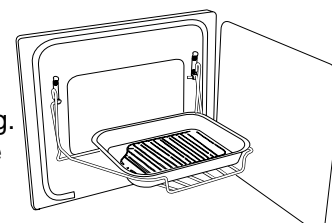
Lift up the front of the shelf so the back of the shelf will pass under the shelf stop and then pull the shelf forward.



To refit the shelf, line up the shelf with a groove in the oven side and push the shelf back until the ends hit the shelf stop. Lift up the front so the shelf ends clear the shelf stops, and then lower the front so that the shelf is level and push it fully back.

## The Handyrack

The Handyrack fits to the left hand oven door only. The maximum weight that can be held by the Handyrack is 5.5kg. It should only be used with the supplied meat tin, which is designed to fit the Handyrack.

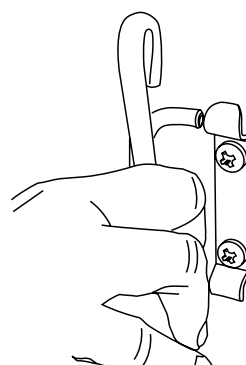


Any other vessel could be unstable.

When the Handyrack is used in its highest position, other dishes can be cooked on the bottom shelf position of the oven.

When the Handyrack is used in its lowest position, other dishes can be cooked on the second shelf position of the oven.

To fit the Handyrack, locate one side of it on the door bracket.

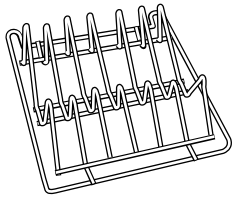
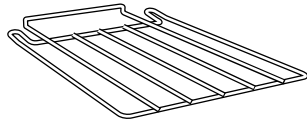


Then spring the other side out to clip it onto the other bracket.

## English

### Tall oven shelves

The tall oven is supplied with four normal cooking shelves



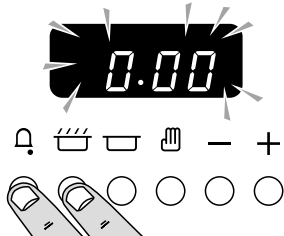
and a plate warming shelf.

When using the tall oven you can cook on all four shelves at the same time; but make sure they are well spaced out to allow the hot air to circulate.

### The clock

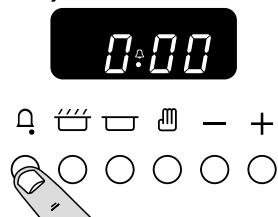
You can use the timer to turn the ovens on and off. Check clock is set to the time of day.

#### To set the time of day

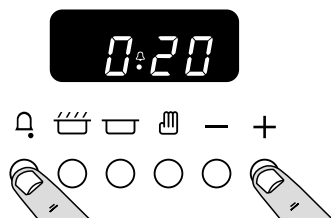


Press and hold as shown. At the same time, press (-) or (+) until the correct time shows. Don't forget it's a 24-hour clock. If you make a mistake or press the wrong button, turn off the power supply for a minute or two and start again.

#### To time something that's cooking (minute minder)



Press and hold [🔔]. At the same time press (-) or (+) until the time you want to cook for is shown.



You can check time remaining by pressing [🔔] and cancel the beeper by pressing [🔔].

#### To start and stop the oven automatically

Before you set the clock, you must have two numbers clearly in mind.

The 'cook period', which is the period of time you want the oven to cook.

The 'stop time', which is the time of day you want the oven to stop cooking.

You cannot set a start time directly - this is set automatically by setting the cooking period and stop time.

Press and hold as shown below.



At the same time press (-) or (+) until your required 'cook period' shows.

Then press and hold as shown below.



At the same time press (-) or (+) until your required 'stop time' shows.

AUTO will show in the display.

Set the oven to the required temperature. When your cooking is finished the beeper sounds. TURN THE OVEN KNOB TO THE OFF POSITION FIRST, then press [🔔] once to stop the beep, press [🔔] again to return to manual cooking.

If you are out, don't worry about the beeper going off, it stops after a while. When you return, TURN THE OVEN KNOB TO 0 FIRST, then press [🔔] twice, to return to manual cooking.

#### AUTO is showing, you want to reset to manual cooking.

When cancelling an automatic setting, any cooking time already set must be returned to 0.00 before you can return to manual, by pressing the [🔔] button.

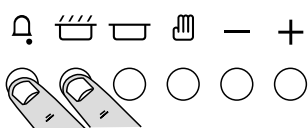
### Clock Special Features

#### Key Lock

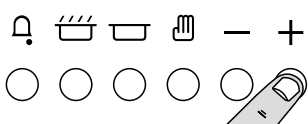
When the key lock is activated, the clock can be operated as usual but the oven is locked and will not come on. This means that your child could select a cook program but the program will not be activated and oven will not be switched on.

#### To activate the key lock

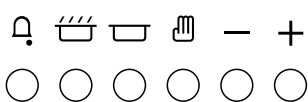
Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.



Hold the Minute Minder [🔔] and Cook time [🍲] buttons for about 8 seconds. 'On' will appear on the display.

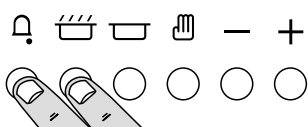


Press the '+' button once. The key symbol [🔑] and 'Of' shows on the display. Let go of the buttons.

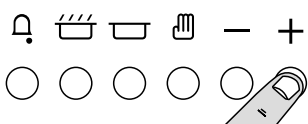


The clock oven control functions are now locked. After a few seconds the display will revert to show the time of day and the key symbol.

**To turn off the key lock**



Hold the Minute Minder [🔔] and Cook time [🍲] buttons for about 8 seconds. 'Of' will appear on the display.



Press the '+' button once. The key symbol [🔑] goes out and 'On' shows on the display. Let go of the buttons.

After a few seconds the display will revert to show the time of day.

The oven and the clock oven control functions can now be used normally.

**Cooking using the timer**

The timer can be used to turn just one oven or both on and off automatically. The start and stop time must be the same for both ovens but different cooking temperatures can be set.

If you want to turn one of the ovens on at the same time as the timer is set for automatic cooking, you must wait until the timer has turned on the oven/ ovens first. Then you can adjust either of them manually in the normal way. You can set the oven to turn on any time over the following 24 hour period

If you want to cook more than one dish, choose dishes that require approximately the same time. However, dishes can be 'slowed down' slightly by using small containers and covering them with aluminium foil, or 'speeded up' slightly by cooking smaller quantities or placing in larger containers.

Very perishable foods such as pork or fish should be avoided if a long delay period is planned, especially in hot weather.

Don't place warm food in the oven.

Don't use an oven already warm.

Don't use if an adjoining oven is warm.

Avoid using wine or beer if there is a delay period, as fermentation may take place.

To avoid curdling, cream should be added to dishes just before serving.

Fresh vegetables, which may discolour during a delay period, should be coated in melted fat or immersed in a water and lemon juice solution.

Fruit pies, custard tarts or similar wet mixtures on top of uncooked pastry are only satisfactory if there is a short delay period. Dishes containing leftover cooked meat or poultry should not be cooked automatically if there is a delay period.

Whole poultry must be thoroughly defrosted before placing in the oven.

Check that meat and poultry are fully cooked before serving.

**Cleaning your cooker**

Before thorough cleaning, isolate the electricity supply. Remember to switch on the electricity supply before use.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.

If you want to move your cooker for cleaning, see the section called '**Moving your cooker**'.

All parts of the cooker can be cleaned with hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance.

**Hotplate burners**

Some models have a separate trim ring, which fits on the burner head.

The burner heads and caps can be removed for cleaning.

**⚠ DO NOT put the burner heads in a dishwasher.** Make sure they are absolutely dry before replacing.

## English

### Griddle

Always clean the griddle after use. Allow it to cool completely before removing. Immerse the griddle plate in hot soapy water. Use a soft cloth or, for stubborn stains, a nylon washing up brush.

**NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANERS AS THESE WILL DAMAGE THE SURFACE.**

### Grill

The grill pan and grid should be washed in hot soapy water. After grilling meats or any foods that soil, leave to soak for a few minutes in the sink immediately after use. Stubborn particles may be removed from the grid by using a nylon brush.

### Control Panel and Oven Doors

Avoid using any abrasive cleaners including cream cleaners, on brushed Stainless Steel surfaces. For best results liquid detergents should be used.

The control panel and control knobs should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then polish with a dry cloth. The oven doors should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water.

### Main Oven

The main oven has removable panels that have been coated with special enamel that partly cleans itself.

This does not stop all marks on the lining, but helps to reduce the amount of manual cleaning needed.

The Cook & Clean panels work better above 200°C. If you do most of your cooking below this temperature, occasionally remove the panels and wipe with a lint free cloth and hot soapy water. The panels should then be dried and replaced and the oven heated at 200°C for about one hour. This will ensure the Cook & Clean panels are working effectively.

Don't use steel wool (or any other materials that will scratch the surface). Don't use oven cleaning pads.

### Removing the Oven Linings

Some of the lining panels can be removed for cleaning and for cleaning behind. Remove the shelves first.

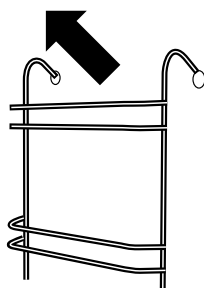
Each side of the oven is fixed with four fixing screws. You don't have to remove the screws to remove the oven linings. Lift each side panel upwards and they will slide off the screws. Then pull them forwards.

Once the linings are removed, the oven enamel interior can be cleaned.

When replacing the linings fit the side linings first.

### The Tall Oven

To clean the oven sides slide out the shelves, unhook the supports from the oven sides and lift out.



### Moving your cooker

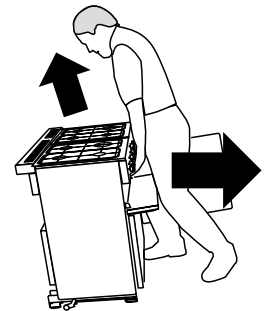
Switch off the electricity supply.

The cooker is heavy, two people may be required to move it. There are two levelling rollers at the back and also two screw down levelling feet at the front.

Open the grill door and right hand oven door so that you can get a good grip on the bottom of the fascia panel as you move the oven. Lift the front of the cooker slightly and pull forward.

Do not move the oven by pulling the door handles or knobs.

Move the oven a bit at a time, checking behind it to make sure the gas hose is not caught. Make sure both electricity and gas cables have sufficient slack to move the cooker forward as you go along.



If a stability chain is fitted, release it as you ease the cooker out. Don't forget to refit it when you replace the cooker.

When you replace the cooker, again check behind to make sure that the electricity and gas cables are not caught or trapped.

### Troubleshooting

#### Steam is coming from the oven

When cooking foods with a high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the rear grille. Take care when opening the oven door, as there may be a momentary puff of steam when the oven door is opened. Stand well back and allow any steam to disperse.

#### The oven fan is noisy

The note of the oven fan may change as the oven heats up - this is perfectly normal.

#### The knobs get hot when I use the oven or the grill, can I avoid this?

Yes, this is caused by heat rising from the oven or the grill, and heating them up. Don't leave the oven door open. Make sure that the grill pan is pushed right back to the 'back stop' when grilling.

#### If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it who pays?

You do. Service organisations will charge for their call outs if they are correcting work carried out by your original installer. It's in your interest to track down your original installer.

## Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the cooker installation is protected by a 30 milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

## Food is cooking too slowly, too quickly, or burning

Cooking times may differ from your previous oven. Individual tastes may require the temperature to be altered either way, to get the results you want. Try cooking at a higher or lower temperature setting.

## The oven is not cooking evenly

Do not use a tin or tray larger than 325mm by 305mm for the main oven or 230mm by 320mm for the Tall oven.

If you are cooking a large item, be prepared to turn it round during cooking.

If two shelves are used, check that space has been left for the heat to circulate. When the baking tray is put into the oven, make sure it is placed centrally on the shelf.

Check that the door seal is not damaged and that the door catch adjusted so that the door is held firmly against the seal.

NB the seal on the left hand oven door is intended to have a gap at the bottom of the door

A dish of water when placed on the shelf should be the same depth all over. (For example, if it is deeper at the back, then the back of the cooker should be raised up or the front lowered). If the cooker is not level arrange for your supplier to level it for you.

## Oven not coming on when turned on manually

Is the power on? Is the clock illuminated? If not there may be something wrong with the power supply. Is the cooker supply on at the isolator switch? Is the clock flashing 0.00? If so set it to the correct time of day. Has the Timer been set to AUTO by mistake? If AUTO is showing on the clock display, press the 'cook period' button and reduce any set cooking time showing to 0.00, with the (+) and (-) buttons. Press the [🔊] button twice. If this does not solve the problem contact a service person.

Is the key symbol [🔑] showing in the display? See the Clock section of the instructions for more information on the key lock feature of the clock.

## Oven not coming on when automatic cooking

Timer set correctly but oven knob left OFF by mistake?

Is the key symbol [🔑] showing in the display? See the Clock section of the instructions for more information on the key lock feature of the clock.

## Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

If turning the knob down has not worked or only worked for a short time then you may need a new thermostat. This should be fitted by a service person.

## Grill not cooking properly

Are you using the pan and trivet supplied with the cooker? Is the pan being used on the runners, not the floor of the compartment? Is the grill tray pushed fully back to stop?

## The oven light is not working

The bulb has probably blown. You can buy a replacement bulb (which is not covered under the guarantee) from a good electrical shop. Ask for an Edison screw fitting 15w 240v lamp, FOR OVENS. It must be a special bulb, heat resistant to 300°C.

Open the oven door and remove the Handyrack (if fitted) and oven shelves.

### Turn off the power supply.

Unscrew the bulb cover by turning anticlockwise. Unscrew the old bulb. Screw in the new bulb. Screw on the bulb cover. Turn on the electricity supply and check that the bulb now lights.

## Hotplate ignition or hotplate burners faulty

Is the power on? Is the clock illuminated? If not there maybe something wrong with the power supply.

Are the sparker (ignition electrode) or burner slots blocked by debris?

Is the burner trim correctly located?

Are the burner caps correctly located?

See the section entitled 'Cleaning your cooker'

Check that there is not a problem with your gas supply. You can do this by making sure that other gas appliances you may have are working.

Do the burners spark when you push the button? If not check the power is on - is the clock illuminated?

## Power failure

In the event of a failure in the electrical supply the hotplate may be lit using a match.

## General Safety Instructions

This appliance must be installed by a competent person in accordance with the installation instructions. The installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements

## If you smell gas

Don't turn electric switches on or off.

Don't smoke

Don't use naked flames

Do turn off the gas at the meter or cylinder

Do open doors and windows to get rid of the gas

Call your gas supplier.

## English

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device, (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

The cooker must be installed by a qualified electrician in accordance with the installation instructions. It should be serviced by a qualified service engineer and only approved spare parts used. Have the installer show you the location of the cooker control switch. Mark it for easy reference. Always allow the cooker to cool and then switch off at the mains and before cleaning or carrying out any maintenance work, unless specified otherwise in this guide.

All parts of the cooker become hot with use and will retain heat even after you have stopped cooking.

Take care when touching cooker. To minimize the possibility of burns, always check that the controls are in the OFF position and that it is cool before attempting to clean the cooker.

Use dry oven gloves when applicable - using damp gloves might result in steam burns when you touch a hot surface. Never operate the cooker with wet hands.

Do not use a towel or other bulky cloth in place of a glove. They might catch fire if they touch a hot surface.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use unstable saucepans and position the handles away from the edge of the hotplate.

Babies, toddlers and young children should not be allowed near the cooker at any time. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Teach them not to play with controls or any other part of the cooker.

Never store anything of interest to children in cabinets above a cooker - children climbing on the cooker to reach them could be seriously injured.

Clean only parts listed in this guide.

In the interests of hygiene and safety the cooker should be kept clean at all times as a build up in fats and other food stuff could result in a fire.

Always keep combustible wall coverings or curtains etc. a safe distance away from your cooker.

Do not spray aerosols in the vicinity of the cooker while it is in on.

Do not store or use combustible materials, or flammable liquids in the vicinity of this appliance.

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan by covering the pan completely with a well fitting lid or baking tray. Use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher, if available.

Never leave the hob unattended at high heat settings. Pans boiling over can cause smoking and greasy spills may catch on fire.

Never wear loose-fitting or hanging clothes while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the hotplate. Flammable material could be ignited if brought in contact with a hot surface unit and may cause severe burns.

Take great care when heating fats and oils, as they will ignite if they get too hot.

Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

Never leave a chip pan unattended. Always heat fat slowly, and watch as it heats. Deep fry pans should be only one third full of fat. Filling the pan too full of fat can cause spill over when food is added. If you use a combination of oils or fats in frying, stir them together before heating, or as the fats melt.

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan. Carefully watch for spills or overheating of foods when frying at high or medium high temperatures. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

When the grill is on, do not use the top of the flue (the slot along the back of the cooker) for warming plates, dishes, drying tea towels or softening butter.

When using an electrical appliance near the hob, make sure that the cord of the appliance does not come into contact with the hotplate.

Take care that no water seeps into the appliance

Only certain types of glass, glass-ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for hotplate cooking; others may break because of the sudden change in temperature.

Do not allow anyone to climb, stand or hang on any part of the cooker.

Do not use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.

Make sure that your kitchen is well ventilated at all times. Use extractor fans or hoods when fitted.

Never heat unopened food containers. Pressure build up may make container burst and cause injury.

The cooker is designed for cooking foods only and must not be used for any other purpose.

The oven should NOT be used for heating the kitchen, not only does this waste fuel but the control knobs may become overheated.

When the oven is on DO NOT leave the oven door open for longer than necessary.

The specification of this cooker should not be altered.

This appliance is heavy, take care when moving it.

When the cooker is not in use ensure that the control knobs are in the off position.

## Service and spares

Please complete the appliance details below and keep them safe for future reference - this information will enable us to accurately identify your particular appliance and help us to help you. Filling this in now will save you time and inconvenience if you later have a problem with your appliance. It may also be of benefit to keep your purchase receipt with this leaflet. You may be required to produce the receipt to validate a warranty field visit.

---

Fuel Type: Dual Fuel

---

Name of Appliance & Colour\*

---

Appliance Serial Number \*

---

Retailers Name & Address

---

Date of Purchase

---

Installers Name & Address

---

Date of Installation

---

\* This information is on the appliance data badge.

## If you have a problem

In the unlikely event that you have a problem with your appliance, please refer to rest of this booklet, especially the problem solving section, first to check that you are using the appliance correctly.

If you are still having difficulty, contact your retailer

## Please note

If your appliance is outside the warranty period, our service provider may charge for this visit.

If you request an engineer to visit and the fault is not the responsibility of the manufacturer, our service provider reserves the right to make a charge.

Appointments not kept by you may be subject to a charge.

## Out of Warranty

We recommend that our appliances are serviced regularly throughout their life to maintain the best performance and efficiency.

Service work should only be carried out by technically competent and suitably qualified personnel.

## Spare Parts

To maintain optimum and safe performance, only use genuine spare parts. Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls. Contact your retailer.

## Installation

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

Check the appliance data badge to determine which gas the cooker is set for.

## Conversion

This appliance is supplied as:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

A conversion kit for other gases is supplied with the cooker

If the appliance is to be converted to another gas we recommend that this is done before installation. See the Conversion section of this instruction for more details.

## Safety Requirements/Regulations

This appliance must be installed by a competent person. The installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before installing or using this appliance.

In your own interest and that of safety, it is law that all gas appliances be installed by competent persons. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.

Before installation, ensure that cooker is suitable for your gas type and supply voltage. See the data badge. This appliance can be converted for use on other gases.

Install in a well-ventilated space.

## Provision of Ventilation

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Local regulations regarding ventilation must be adhered to but as a minimum:

All rooms require an openable window or equivalent, while some rooms require a permanent vent in addition to the openable window. The cooker should not be installed in a bedsitting room with volume less than 20m<sup>3</sup>. If it is installed in a room of volume less than 5m<sup>3</sup> an air vent of

## English

effective area 100cm<sup>2</sup> is required; if it is installed in a room of volume between 5m<sup>3</sup> and 10m<sup>3</sup>, an air vent of effective area 50cm<sup>2</sup> is required; while if the volume exceeds 11m<sup>3</sup>, no air vent is required. However, if the room has a door that opens directly to the outside, no air vent is required even when the room volume is between 5m<sup>3</sup> and 10m<sup>3</sup>. If there are other fuel burning appliances in the same room, more ventilation may be required.

### Location of Cooker

The cooker may be installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

#### NOTE:

An appliance for use on Liquid Petroleum Gas must not be installed in a room or internal space below ground level e.g. in a basement.

You will need the following equipment to complete the cooker installation satisfactorily

### Stability Bracket

If the cooker is to be supplied with gas through a flexible hose, a stability bracket or chain must be fitted. The cooker manufacture does not supply these.

### Gas Pressure Tester

### Flexible Gas Hose

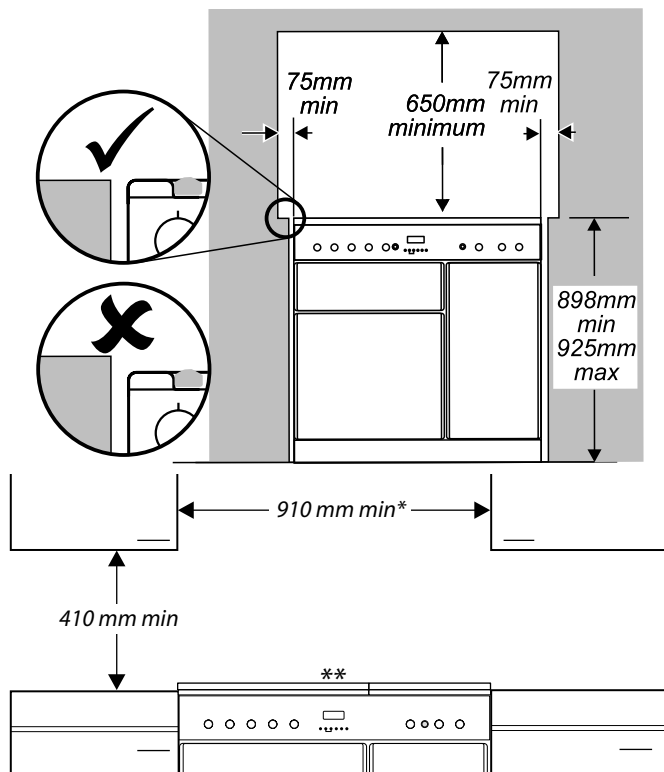
Must be in accordance with the relevant standards.

### Multimeter

(for electrical checks)

### Positioning the Cooker

The diagrams show the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.



The hotplate surround should be level with, or above, any adjacent work surface. Above hotplate level a gap of

75mm should be left between each side of the cooker and any adjacent vertical surface.

For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles) this can be reduced to 25mm.

A minimum space of 650mm is required between the top of the hotplate and a horizontal combustible surface.

Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions.

For safety reasons curtains must not be fitted immediately behind the cooker.

We recommend a gap of 910mm between units to allow for moving the cooker. If a flush fit is required, fit the cooker up to the unit at one side then fit the unit the other side.

A clearance of 130mm is required if the cooker is near a corner of the kitchen to allow the oven doors to open.

### Unpacking the Cooker

Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place it is to be installed (unless it will not fit through a door in its outer packaging).

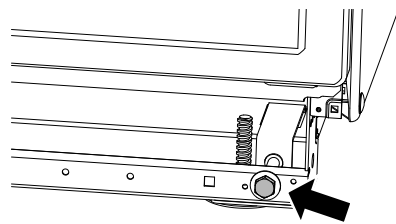
Cut the banding straps and lift the cardboard box off the cooker, leaving the cooker standing on the base packaging. See the loose unpacking sheet.

### Levelling

You are recommended to use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level.

Place the cooker in its intended position taking care not to twist it within the gap between the kitchen units as damage may occur to the cooker or the units.

The front feet and rear rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker use the levelling tool supplied to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker.



To set the front feet turn the bases to raise or lower.

### Fit the Handles (some models only)

Remove the 4mm Allen screws from the doors with the hexagon key tool. Use the screws to fit the door handles.

The handles should be above the fixings.

Remove the 4mm Allen screws from the top corners of the fascia and fix the front handrail in position.

### Fitting the splash back (optional - some models only)

Remove the two fixing screws (3mm hexagonal socket head) and nuts that pass through the top of the rear flue grille. Hold the splash back in position. From the rear refit the 2 fixing screws and nuts.

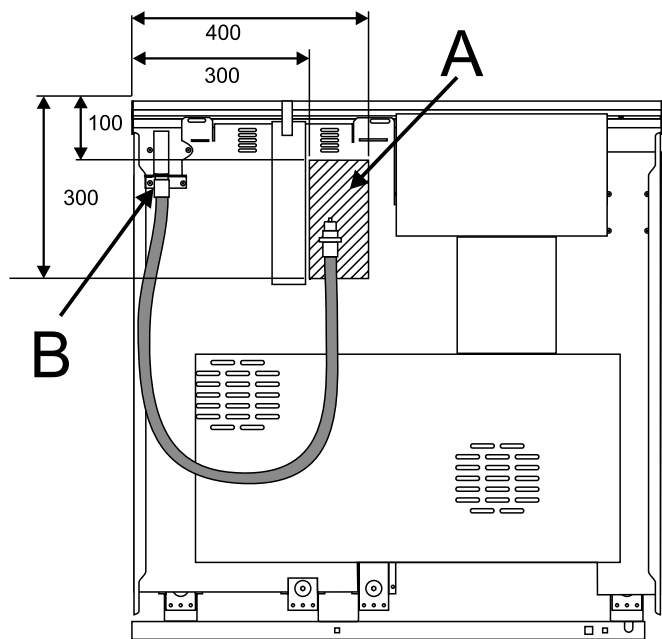


## Restraining device

A restraining device should be fitted when the cooker is connected to a flexible gas supply. The cooker manufacturer does not supply these. Any restraining device should be secured to the fabric of the building and should be able to be released so that the cooker can be pulled out for cleaning and maintenance.

## Gas Connection

A gas shut off valve must be fitted between the gas supply and the connection hose. The flexible hose (not supplied with the cooker) must be in accordance with the relevant standards. If in doubt contact your supplier.



The rear cover boxes limit the position of the supply point. The house gas supply needs to terminate with a down facing connection.

The appliance connection is located just below hotplate level at the rear of the cooker.

The hose should be fitted so that both inlet and outlet connections are vertical so that the hose hangs downwards in a 'U' shape.

Because the height of the cooker can be adjusted and each connection is different it is difficult to give precise dimensions. Ideally the house supply connection should be in the shaded area shown in the figure showing the back of the cooker.

After completing the gas connection, check the cooker is gas sound with a pressure test. When checking for gas leaks do not use washing up liquid - this can corrode. Use a product specifically manufactured for leak detection.

## Pressure testing

The gas pressure can be measured at the injector of one of the Left Hand hotplate burners. Remove the pan support, burner head and cap. The injector is now accessible.

See **Technical data** section at the back of this book for test pressures.

Reassemble burner top, making sure it is reassembled in the correct way on the burner body.

## Electrical Connection

This appliance must be installed by a qualified electrician to comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements.

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

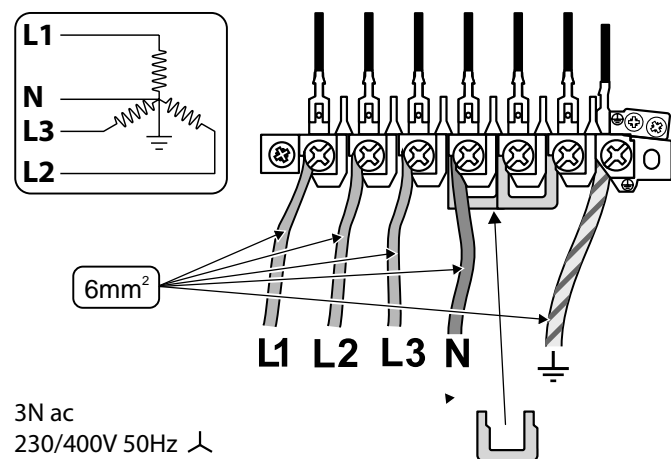
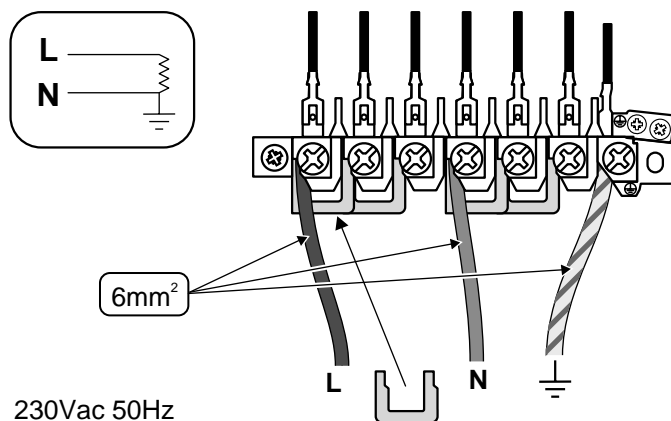
### Note

The cooker must be connected to the correct electrical supply as stated on the voltage label on the cooker, through a suitable cooker control unit incorporating a double pole switch having a contact separation of at least 3mm in all poles. This cooker must not be connected to an ordinary domestic power point.

The total electrical load of the appliance is approximately 7.4kW. The cable size used should be suitable for this load and comply with all local requirements.

Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel.

Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type.



Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

### Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the installation is protected by a 30 milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

## English

### Hotplate

Check each burner in turn. There is a flame safety device that stops the flow of gas to the burner if the flame goes out. For each burner, turn the control knob to the large flame symbol. Press in the control knob. This lets gas through to the burner. Keep holding the knob pressed in and press the igniter button or light with a match. Keep holding the control knob pressed in for about 10 seconds.

If when you let go of the control knob the burner goes out, the safety device has not held in. Wait one minute then try again this time holding the control pressed in for slightly longer.

### Grill

Open the grill compartment door. Turn on the grill control and check that the grill heats up.

### Oven check

The clock must be set to the time of day before the ovens will work.

See the '**The clock**' section for how to set the time fo day.

At the same time, press - or + until the correct time shows.

Don't forget it's a 24-hour clock.

If you make a mistake or press the wrong button, turn off the power supply for a minute or two and start again.

Turn on the oven and check that the oven fan starts to turn and that the oven starts to heat up. Turn off the oven.

### Fitting the plinth

Loosen the 3 screws along the front bottom edge of the cooker. Hook the central keyhole over the central screw. Twist and fit each end keyhole over their respective screws. Tighten the fixing screws.

### Oven Light

Press the oven light switch and check that the light is working.

NB. The oven light bulb is not included in the guarantee

### Customer Care

Please inform the user how to operate the cooker and hand over these instructions.

**Thank you.**

## Conversion to another gas

### Servicing - warning

This conversion must be performed by a competent person. After conversion the installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before converting this appliance.

Failure to convert the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.

This instruction must be used in conjunction with the rest of the appliance instruction, in particular for information on Standards, cooker positioning, connection hose suitability etc.

When servicing or replacing gas-carrying components disconnect from gas before commencing operation and check appliance is gas sound after completion.

Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls.

### Conversion

Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

This appliance is supplied as:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Check in the **Technical Data** section at the back of the book that the cooker is convertible to the gas you want to use.

### Injectors

Remove burner caps and heads. Remove old jets. Fit the new jets (see **Technical Data** section at the back of the book for correct jets). Reassemble in reverse order.

### Tap adjustment

**Check in the table at the back of the book to see if the bypass screws need to be changed or adjusted.**

Pull off all the control knobs.

Open the oven door & grill door and remove the fixing screws underneath the control panel. Some models have a plate under the control panel held in place by the bottom fixing screws.

### Models with a handrail

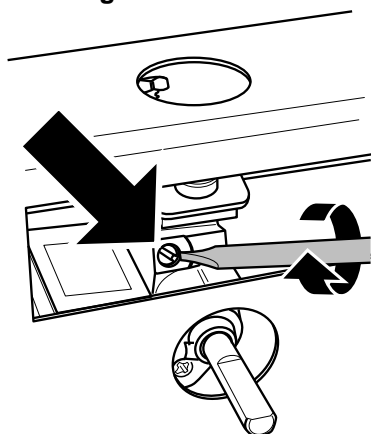
Remove the 2 handrail end-bracket fixing screws, remove the 2 cross-headed screws that were hidden by the handrail end brackets.

Lower fascia panel clear of top retaining tags.

### Models without a handrail

Slide the control panel to the right and then pull forward.

Take care not to damage or strain the wiring.

**To convert to other gases**

Turn the bypass screw on each control clockwise until it stops.

Refit the control panel and control knobs.

**Stick on label**

Stick the appropriate label on to the data badge to indicate the gas the appliance is now set for.

**Pressure Testing**

Connect the appliance to the gas supply. Check the appliance is gas sound.

See **Technical data** section at the back of this book for test pressures.

The gas pressure can be measured at one of the left hand hotplate burner jets. Lift off a burner head. Fit the pressure gauge to the jet. Turn on the hotplate burner and turn on and light one of the other burners.

Reassemble burner top, making sure it is reassembled in the correct way on the burner body.

Check the appliance is gas sound.

Check operation of all the burners.

## Norsk

### Tenk sikkerhet

Du trenger frisk luft – det gjør komfyren din også. Flammen fra blusset utvikler avgasser, varme og fuktighet. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert: hold naturlige ventileringshull åpne eller installer en elektrisk damp-hette med uttrekk til utsiden. Hvis du har flere bluss på gangen eller bruker komfyren over lengre tid, åpne et vindu eller sett på en sugevifte. For flere opplysninger se **Installasjonsanvisningene**.

Vi anbefaler at du leser gjennom kapitlet '**Generelle sikkerhetsanvisninger**' hvis du ikke har brukt en gasskomfyr tidligere.

Vi gir en grunnleggende veiledning om hvordan du skal bruke en gasskomfyr på en sikker måte.

### Gass og elektrisitet på

Forsikre deg om at gassforsyningen er slått på og at elektrisitetsforsyningen er koblet til og slått på. Komfyren trenger elektrisitet.

### Merkelige lukter

Første gangen du bruker komfyren, kan den gi fra seg litt lukt. Dette skulle gi seg når den har vært brukt en stund.

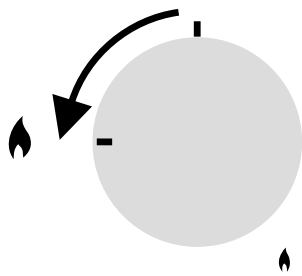
### Kokeplatenes bluss

Enkelte modeller har et glasslokk over kokeplaten. Hvis det ikke er åpent, kan du løfte det opp på fremsiden.

Det finnes en sikkerhetsanordning som stopper tilførselen av gass til kokeplaten når lokket er lukket – **men denne må ikke brukes til å slå blussene av**.

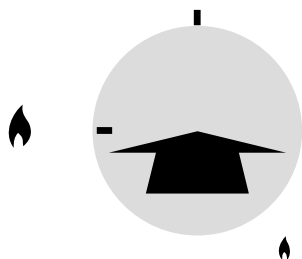
Tegningen ved hver bryter viser hvilket bluss den bryteren styrer. Hvert bluss har en spesiell sikkerhetsanordning som stopper flyten av gass hvis flammen slukker.

Skyv inn og dreie bryteren til det store flamme-symbolet.



**denne bruksanvisningen dekker en rekke modeller med ulike kontrollbrytere – bildene er kun skjematisk.**

Hold bryteren trykket inn. På den måten slippes gassen gjennom til kokeplaten.

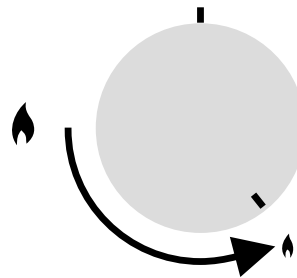


Trykk inn tenningsknappen eller tenn på med en fyrstikk. Hold kontrollbryteren trykket inn i omtrent 10 sekunder.

Hvis blusset slukkes når du slipper kontrollbryteren, har ikke sikkerhetsanordningen blitt værende på. Slå kon-

trollbryteren av til av-stillingen, og vent ett minutt. Prøv så igjen, og denne gangen kan du holde kontrollbryteren inne litt lenger.

Juster flammens høyde etter som det passer ved å dreie bryteren. Det lille flamme-symbolet angir den laveste innstillingen.



Gryter og kjeler med konkave bunner eller snudd bunnkant skal ikke brukes.

Kokehjelpemidler, som asbest- eller nettingmatter, anbefales IKKE. Disse vil redusere blussets effektivitet og kan skade grytestøttene.

Minimum anbefalte grytediameter er 120mm. Maksimum grytediameter er 250mm, og store gryter skal plasseres slik at det er godt mellomrom mellom dem.

3 rings wok-blusset (kun på enkelte modeller) er designet slik at det gir jevn varme over et stort område. Det er ideelt for store panner og retter du steker mens du rører. For oppvarming av mindre panner kan de mindre blussene være mer effektive.

### Bakstehelle

Bakstehellen passer til én enkelt grytestøtte, fra forsiden til baksiden. Den er designet til steking av mat som plasseres rett på den. Du må ikke bruke noen former for gryter på den. Bakstehellens overflate er teflonbehandlet, og kjøkkenutstyr av metall (f.eks. stekespader) vil skade overflaten. Bruk varmebestandig utstyr av plast eller tre.

Plasser bakstehellen over kokeplatens bluss slik at den hviler på en grytestøtte.

Ikke legg den på tvers – den vil ikke passe ordentlig og vil være ustø.

Ikke legg den på wok-blusset eller det høye blusset (høyre kokeplate) – den er ikke designet til å passe til det høye blussets grytestøtte.

Bakstehellen kan smøres lett med matolje før bruk. Tenn på kokeplatens bluss. Juster flammens høyde etter som det passer.

Forvarm bakstehellen i maksimalt 5 minutter før du legger på mat. Lengre forvarming kan føre til skade. Slå ned varmen ved å dreie kontrollbryterne mot den lavere stillingen, merket med det lille flamme-symbolet.

La det alltid være plass rundt bakstehellen slik at gassene kan slippe unna. Du må aldri ha to baksteheller ved siden av hverandre.

Når steking er ferdig, bør du la bakstehellen bli avkjølt før du rengjør den.

## Grill

**Advarsel: Tilgjengelige deler kan være varme mens grillen er i bruk. Små barn skal holdes unna.**

Når maten er plassert på grillpannen, skyv grillpannen inn på sidestøttene. Forsikre deg om at den er skjøvet helt inn og berører stopperen bakerst. Grillen har to varmelementer, som enten lar hele pannen bli oppvarmet eller kun den høyre halvparten av grillpannen.

Drei bryteren til stilling 3.

For best resultat bør du forvarme i 2 minutter med grillpannen på plass. Når maten er plassert på grillpannens rist, skyv grillpannen inn på sidestøttene. Juster grillen etter som det passer ved å dreie bryteren.

Grillens dør må aldri lukkes mens grillen er på.

Grillpannens rist kan snus opp ned og gir dermed to grillstillinger.

La ikke grillen være på mer enn i noen sekunder uten grillpannen plassert under.

## Ovner

Begge ovner er vifteovner. Viften sirkulerer varm luft kontinuerlig, og dette fører til raskere varmeoverføring til maten.

Før du bruker ovnen for første gang, varm den ved 200°C i 30 minutter for å bli kvitt lukt fra produksjonen.

Drei ovnsbryteren til den temperaturen du ønsker. Ovnens indikatorlampe vil lyse inntil ovnen har nådd den temperaturen du valgte. Den vil deretter lyse og slukke mens tilberedningen pågår. Når du tilbereder mat med høyt vanninnhold (f.eks. pommefrites til ovnssteking), kan det hende at du vil se damp ved grillen bak kokeplatene. Dette er helt normalt.

Begge ovnene har en innstilling med kun vifte (\*). Viften sirkulerer luft inni ovnen, men varmeelementet er ikke slått på. Denne innstillingen er nyttig når du skal tine opp frossenmat.

Hele kyllinger og store steker bør tines opp i kjøleskap. Disse skal ikke tines opp i varm ovn eller mens ovnen ved siden av er varm.

Ovnsristene skal alltid være skjøvet helt tilbake i ovnen.

Bakeplater, stekeformer osv. skal plasseres plant midt på ovnsristene. Hold alle plater og former unna sidene i ovnen, slik at varmluften kan sirkulere.

For jevn brunng anbefales bakeplater med maksimum størrelse på 325mm x 305mm for hovedovnen og 230mm x 320mm for den høye ovnen.

Ved tilberedning av mat med høyt fuktighetsinnhold kan det skje at damp velter ut når ovnsdøren åpnes. Når du åpner ovnsdøren, bør du stå på god avstand og la eventuell damp spre seg.

Når ovnen er på, la ikke døren stå åpen lenger enn nødvendig, ellers kan bryterne bli svært varme.

La det alltid være en avstand som bredden av en finger mellom formene på samme rist. Slik kan varmen sirkulere fritt rundt dem.

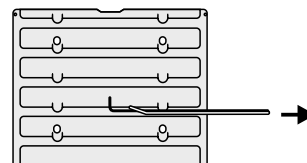
Cook & Clean (Stek & Rengjør-) ovnsinnlegg i hovedovnen (se kapitlet 'Rengjøring av ovnen') fungerer bedre når fettsprut unngås. Dekk til kjøtt mens det stekes.

For å redusere fettsprut når du legger grønnsaker i varmt fett rundt en stek, tørk dem godt eller pensle dem lett med matolje.

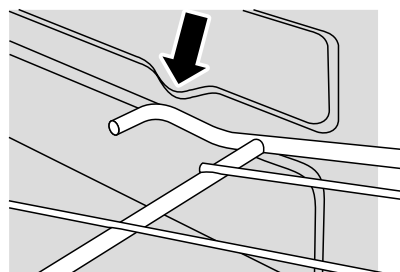
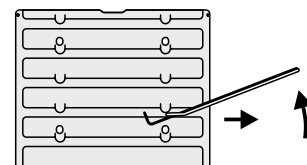
### Hovedovnens rister

Ovnsristene kan lett tas ut og settes inn igjen.

Trekk risten fremover inntil den bakre delen av risten stoppes av riststopperne i sidene på ovnen.

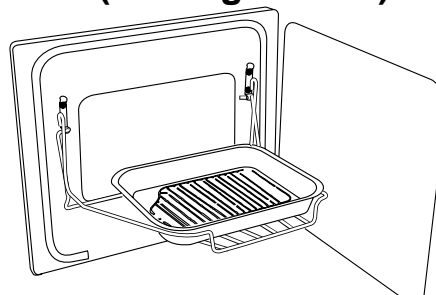


Løft opp fremsiden på risten slik at den bakre delen av risten vil gå under riststopperen og trekk den deretter fremover.



Når du skal sette risten på plass igjen, rett inn risten etter en av rillene i sidene på ovnen og skyv risten bakover inntil den bakre delen treffer riststopperen. Løft opp fremsiden slik at ristens bakre del går klar av riststopperne, og senk deretter fremsiden slik at risten ligger plant, og skyv den helt inn.

### Handyrack (Hendig-holder)



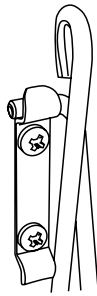
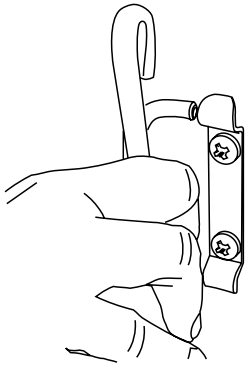
"Hendig-holderen" passer kun på venstre ovnsdør. Den maksimale vekten hendig-holderen kan ta, er 5,5 kg. Den bør kun brukes sammen med stekeformen som følger med og som er designet slik at den passer til hendig-holderen. Andre former eller kokekar er uegnet.

Når hendig-holderen brukes i høyeste stilling, kan andre retter tilberedes på laveste rille i ovnen.

Når hendig-holderen brukes i laveste stilling, kan andre retter tilberedes på annen rille i ovnen.

## Norsk

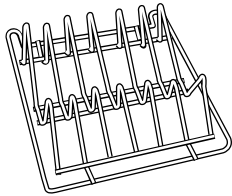
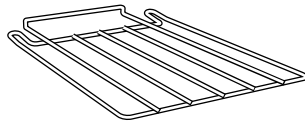
For montering av hengingholderen plasser den ene siden på dørbraketten.



Få deretter den andre siden ut for å få festet den på den andre braketten.

### Den høye ovns rister

Den høye ovnen er utstyrt med fire vanlige ovnsrister,



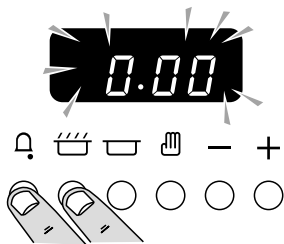
samt en plate til varming av tallerkener.

Når du bruker den høye ovnen, kan du tilberede mat på alle fire ristene samtidig, men forsikre deg om at det er godt mellomrom mellom dem, slik at varmluften kan sirkulere.

### Ur

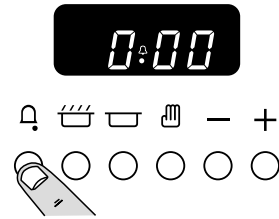
Du kan bruke timeren til å slå ovnene av og på med. Sjekk at uret er innstilt på riktig klokkeslett.

#### Innstille klokkeslett

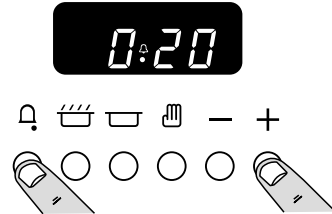


Trykk inn og hold som vist. Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil det vises korrekt klokkeslett. Glem ikke at det er et 24-timers ur. Hvis du gjør feil eller trykker på feil knapp, slå av strømtilførselen i et minutt eller to og begynn på nytt.

#### Ta tiden på noe som tilberedes (stoppeklokke)



Trykk inn og hold [A]. Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil tidsrommet du ønsker for tilberedning, vises.



Du kan sjekke hvor mye tid som er igjen ved å trykke på [A] og kansellere summeren ved å trykke på [A].

#### Starte og stoppe ovnen automatisk

Før du innstiller klokken, må du ha to tall klart for deg.

'Tilberedningsperioden' som er det tidsrommet du vil at ovnen skal tilberede.

'Stoppetidspunktet' som er det klokkeslettet du vil at ovnen skal stoppe tilberedningen på.

Du kan ikke direkte innstille et startklokkeslett – dette innstilles automatisk ved innstillingen av tilberedningsperioden og stoppetidspunktet.

Trykk inn og hold som vist nedenfor.



Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil tilberedningsperioden du ønsker, vises.

Trykk deretter inn og hold som vist nedenfor.




Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil stoppetidspunktet du ønsker, vises.


AUTO vil vises i displayet.

Sett ovnen til ønsket temperatur. Når tilberedningen er ferdig, hører du summeren. SETT OVNSBRYTEREN PÅ AV-STILLING FØRST, og trykk deretter på [A] én gang for å stoppe summeren, trykk [A] igjen for å vende tilbake til manuell tilberedning.

Hvis du ikke er til stede, behøver du ikke engste deg for at summeren skal gå, den stopper etter en stund. Når du kommer tilbake, SETT OVNSBRYTEREN PÅ 0 FØRST,

og trykk deretter på  to ganger for å vende tilbake til manuell tilberedning.

### AUTO vises, du vil vende tilbake til manuell tilberedning.

Når du kansellerer en automatisk instilling, må eventuelt innstilt tilberedningstid returneres til 0.00 før du kan vende tilbake til manuell bruk, ved at du trykker inn  -knappen.

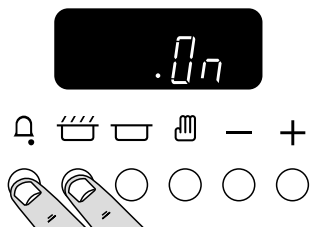
## Urets spesielle egenskaper



### Nøkkellås

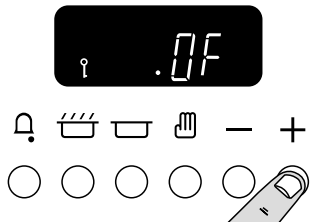
Når nøkkellåsen aktiveres, kan uret brukes som normalt, men ovnen er låst og vil ikke la seg slå på. Dette vil si at barn kan velge et tilberedningsprogram, men programmet vil ikke bli aktivert og ovnen vil ikke bli slått på.


### Aktivere nøkkellåsen

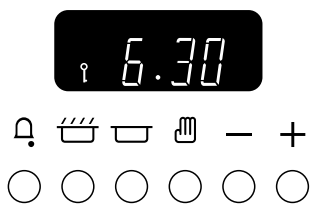
Forsikre deg om at uret er i manuell modus, og kanseller eventuelle aktive programmer.



Hold stoppeklokkebryteren  og tilberedningstidbryteren  i omtrent 8 sekunder. 'On' ('På') vil vise seg i displayet.

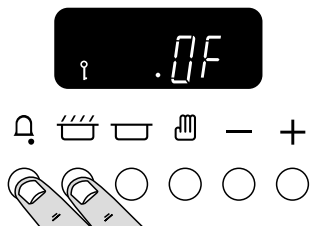




Trykk '+'-knappen én gang. Nøkkelsymbolet  og 'Of' ('Av') vises i displayet. Slipp bryterne.

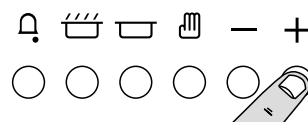



Urets ovnskontrollfunksjoner er nå låst. Etter noen sekunder vil displayet vende tilbake til å vise klokkeslettet og nøkkelsymbolet.

### Slå av nøkkellåsen



Hold stoppeklokkebryteren  og tilberedningstidbryteren  i omtrent 8 sekunder. 'Of' ('Av') vil vise seg i displayet.



Trykk '+'-knappen én gang. Nøkkelsymbolet  slukkes, og 'On' ('På') vises i displayet. Slipp bryterne.

Etter noen sekunder vil displayet vende tilbake til å vise klokkeslettet.

Ovnens og urets ovnskontrollfunksjoner kan nå brukes på normal måte.

## Tilberedning med bruk av timeren

Timeren kan brukes til å sette på og slå av bare én ovn eller begge automatisk. Klokkeslettet for start og stopp må være det samme for begge ovnene, men du kan innstille forskjellige tilberedningstemperaturer.

Hvis du vil sette på én av ovnene på samme klokkeslett som timeren er innstilt for automatisk tilberedning, må du vente til timeren har slått på ovnen/e først. Da kan du justere hvilken som helst av dem manuelt på vanlig måte.

Du kan innstille ovnen slik at den settes på på hvilket som helst klokkeslett i løpet av den følgende 24-timers perioden.

Hvis du vil tilberede mer enn én rett, velg retter som tar omtrent like lang tid. Du kan imidlertid få rettene til å ta litt mer tid ved å bruke små kokekar og dekke dem til med aluminiumsfolie, eller få dem til å ta litt kortere tid ved å tilberede mindre porsjoner eller ha dem i store kokekar.

Ferskvarer som lett bederves, som svinekjøtt eller fisk, bør unngås hvis du planlegger en lengre utsettelse før start av tilberedningsperioden, spesielt i varmt vær.

Sett ikke varm mat i ovnen.

Bruk ikke en ovn som allerede er varm.

Bruk ikke ovnen hvis ovnen ved siden av er varm.

Unngå bruk av vin eller øl hvis tilberedningsperioden utsettes, fordi det kan forekomme gjæring.

For å unngå at fløte eller krem skiller seg, bør disse has i rettene rett før servering.

Friske grønnsaker, som kan misfarges hvis tilberedningsperioden utsettes, bør gis et belegg med smeltet fett eller legges i en oppløsning av vann og sitrønsaft.

Fruktpaier, vaniljekremterter eller lignende blandinger med høyt fuktighetsinnhold oppå ustekt butterdeig, blir bare tilfredsstillende hvis tilberedningsperioden ikke er utsatt for mye. Retter med rester av stekt eller kokt kjøtt eller fjærkre bør ikke tilberedes automatisk hvis tilberedningsperioden utsettes.

Helt fjærkre må være fullstendig tint før det settes i ovnen.

Sjekk at kjøtt og fjærkre er gjennomstekt før det servers.

## Rengjøring av komfyren

Isoler elektrisitetstilførselen før grundig rengjøring. Husk å slå på elektrisitetstilførselen igjen før bruk.

## Norsk

Du må aldri bruke malingløsemidler, krystallsoda, kaus-tiske rengjøringsmidler, biologiske pulvere, blekemidler, klorbaserte blekende rengjøringsmidler, kraftige skuremidler eller salt. Bland ikke forskjellige rengjøringsprodukter – de kan reagere på hverandre med farlig resultat.

Hvis du vil flytte komfyren for rengjøring, se kapitlet 'Flytting av Komfyren'.

Alle komfyrens deler kan rengjøres med varmt såpevann – men vær forsiktig slik at vann ikke lekker inn i komfyren.

### Kokeplatenes bluss

Noen modeller har en separat dekkring som sitter på blussets hode.

Blusshodene og –hettene kan fjernes for rengjøring. Forsikre deg om at de er helt tørre før de settes på igjen.

### Bakstehellen

Bakstehellen bør alltid rengjøres etter bruk. La den bli helt avkjølt før den fjernes. Legg bakstehellen i varmt såpevann. Bruk en myk klut, eller for gjenstridige flekker, en oppvaskbørste av nylon.

**DU MÅ ALDRI BRUKE KAUSTISKE MIDLER ELLER SKUREPULVERE, DA DISSE VIL SKADE OVERFLATEN.**

### Grill

Grillpannen og risten skal vaskes i varmt såpevann. Når du har grillet kjøtt eller mat som gjør pannen og risten skitne, legg dem i vann i oppvaskkummen i noen minutter umiddelbart etter bruk. Gjenstridige partikler kan fjernes fra risten med en nylonbørste.

### Kontrollpanelet og ovnsdørene

Unngå bruk av skuremidler, inkludert kremrengjøringsmidler på overflater av børstet rustfritt stål. For best resultat bør du bruke flytende vaskemidler.

Kontrollpanelet og kontrollbryterne skal kun gjøres rene med en myk klutt vridd opp i rent, varmt såpevann – men vær forsiktig slik at vann ikke lekker inn i komfyren. Tørk med en ren, fuktig klut, og puss etterpå med en tørr klut. Ovnsdørene skal kun rengjøres med en myk klut vridd opp i rent, varmt såpevann.

### Hovedovnen

Hovedovnen har avtagbare paneler som er belagt med en spesiell type emalje som delvis rengjør seg selv.

Dette forhindrer ikke alle merker på innleggene, men det bidrar til å redusere behovet for manuell rengjøring.

Cook & Clean (Stek & Rengjør-) panelene fungerer bedre over 200°C. Hvis du for det meste bruker ovnen på lavere temperaturinnstillinger, kan du fra tid til annen fjerne panelene og tørke av dem med en lofri klut og varmt såpevann. Panelene skal så tørkes og settes inn igjen og ovnen varmes til 200°C i omtrent en time. Dette vil sørge for at Cook & Clean (Stek & Rengjør-) panelene fungerer på en effektiv måte.

Bruk ikke stålull (eller andre produkter som vil ripe overflaten). Bruk ikke såpeinnsatte ovnsrengjøringsputer av stålull.

### Fjerne ovnsinnleggene

Noen av innleggspanelene kan fjernes for rengjøring og for rengjøring bakenfor. Fjern ristene først.

På noen modeller har hovedovnen et avtagbart tak – skyv takinnlegget frem og fjern det.

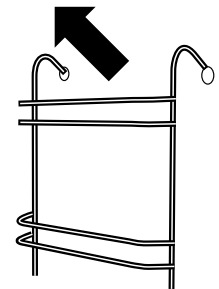
Hver side i ovnen er festet med fire festeskruer. Du behøver ikke fjerne skruene for å fjerne ovnsinnleggene. Løft hvert sidepanel opp, og de lar seg skyve bort fra skruene. Trekk dem deretter fremover.

Når innleggene er fjernet, kan ovnsemaljen inni ovnen gjøres ren.

Når du setter innleggene inn igjen, skal du sette inn sideinnleggene først.

### Den høye ovnen

For å rengjøre ovns sider kan du skyve ut ristene, hekte støttene fra ovns sider og løfte ut.



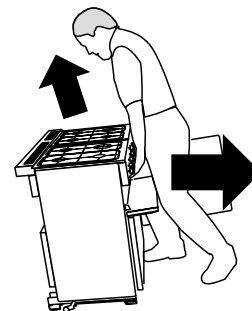
### Flytting av komfyren

Slå av elektrisitetstilførselen.

Komfyren er tung, det kan være nødvendig med to personer for å flytte den. Det finnes to nivelleringsvalser bak, i tillegg til to nivelleringsføtter foran, og disse kan skrues til.

Åpne grilldøren og den høyre ovnsdøren slik at du får ordentlig tak i nederste del av kontrollpanelet når du flytter ovnen. Løft fremsiden på komfyren litt opp, og trekk fremover.

Du må ikke flytte ovnen ved å trekke i dørhåndtakene eller bryterne.



Flytt ovnen et lite stykke om gangen, og sjekk på baksiden for å forsikre deg om at ikke gassledningen sitter fast i noe. Forsikre deg om at både elektrisitets- og gasskablene er slakke nok til at komfyren kan flyttes fremover.

Hvis en stabilitetslenke er montert, må du frigjøre denne når du lirker komfyren frem. Ikke glem å montere den igjen når du setter komfyren tilbake på plass.

Når du setter komfyren tilbake, sjekk igjen på baksiden for å forsikre deg om at elektrisitets- og gasskablene ikke sitter fast eller er klemt fast.



## Feilsøking

### Det kommer damp fra ovnen

Når du tilbereder mat med høyt vanninnhold (f.eks. pommes frites til ovnssteking), kan det hende at du vil se damp bakerst ved grillen. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren, da det kan skje at damp øyeblikksvis blåses ut når ovnsdøren åpnes. Stå på god avstand og la eventuell damp spre seg.

### Ovnsviften er støyende

Lyden fra ovnsviften kan endre seg etter som ovnen blir varm – dette er helt normalt.

### Bryterne blir varme når jeg bruker ovnen eller grillen – kan jeg unngå dette?

Ja, dette forårsakes av at varme stiger fra ovnen eller grillen og varmer dem opp. La ikke ovnsdøren stå åpen. Forsikre deg om at grillpannen er skjøvet helt inn til stopperen når du griller.

### Hvis det oppstår et installasjonsproblem og jeg ikke kan få min opprinnelige installatør til å komme tilbake for å rette på problemet, hvem betaler?

Det gjør du. Service-organisasjoner tar seg betalt for å reise ut hvis de korrigerer arbeid som er utført av din opprinnelige installatør. Det er i din egen interesse at du finner frem til din opprinnelige installatør.

### Strømdrevne jordfeilbrytere

Når komfyrinstallasjonen er beskyttet av en følsomhet reststrømanordning på 30 milliampere, kan kombinert bruk av komfyren og andre husholdningsapparater noen ganger føre til brysom utkobling. I disse tilfellene kan det være nødvendig å beskytte komfyrrens strømkrets ved å montere en anordning på 100mA. Dette arbeidet må utføres av en faglært elektriker.

### Mat tilberedes for langsomt, for fort eller den brennes

Tilberedningstider kan være forskjellige fra din forrige ovn. Det kan være nødvendig å endre temperaturinnstillingene opp eller ned etter personlig smak for å oppnå de resultatene du ønsker. Forsøk med høyere eller lavere temperaturinnstillinger.

### Ovnen steker ikke jevnt

No utilize un recipiente o una bandeja de tamaño superior a 325 x 305mm para el horno principal o de 230x320mm para el horno de arriba.

Hvis du steker en stor gjenstand, vær forberedt på å måtte snu den under steking.

Hvis det brukes to rister, sjekk at det er tilstrekkelig plass imellom til at varmen kan sirkulere. Når bakebrettet er satt inn i ovnen, forsikre deg om at det er satt midt på risten.

Sjekk at tetningen på døren ikke er skadet og at dørens sperrehake er justert slik at døren holdes godt lukket mot tetningen.

NB! Det er meningen at tetningen på venstre ovnsdør skal ha en åpning nederst på døren.

Hvis en skål med vann er plassert på risten, skal vannet ha samme dybde over hele. (For eksempel, hvis det er

dypere bakerst, skal den bakre delen av komfyren heves eller fremsiden senkes.) Hvis komfyren ikke står plant, må du ordne med at leverandøren nivellerer den for deg.

### Ovnen kommer ikke på når den slås på manuelt

Er strømmen på? Lyser uret? Hvis ikke, kan det være feil på strømtilførselen. Er komfyrrens strømtilførsel på ved skillebryteren? Blinker uret 0.00? Hvis det gjør det, innstilt riktig klokkeslett. Er timeren satt på AUTO ved en feiltagelse? Hvis AUTO vises i urets display, trykk på tilberedningsperiode-knappen og reduser eventuelt innstilt tilberedningstid som vises, til 0.00 med (+) og (-) knappene. Trykk på [ ] knappen to ganger. Hvis dette ikke løser problemet, må du ta kontakt med en service-ingeniør.

Vises nøkkelsymbolet [ ] i displayet? Se kapitlet om uret i bruksanvisningen for mer informasjon om urets nøkkelfunksjon.

### Ovnen kommer ikke på med automatisk innstilling

Timeren innstilt riktig men ovnsbryteren på AV ved en feiltagelse?

Vises nøkkelsymbolet [ ] i displayet? Se kapitlet om uret i bruksanvisningen for mer informasjon om urets nøkkelfunksjon.

### Ovnstemperaturen blir varmere etter som komfyren blir eldre

Hvis det ikke gjør noen forskjell når du slår temperaturen ned eller bare for en kort stund, kan det være at du trenger ny termostat. Denne skal monteres av en service-ingeniør.

### Grillen virker ikke ordentlig

Bruker du pannen og stativet som fulgte med komfyren? Setter du pannen på gliskinnene, ikke på bunnen av grillavdelingen? Er grillpannen skjøvet helt inn til stopperen?

### Ovnslampen lyser ikke

Lyspæren har sannsynligvis gått. Du kan kjøpe ny pære (som ikke er dekket av garantien) i en velassortert forretning med elektriske artikler. Spør etter en Edison-lampe med skrumontering, 15W 230V, TIL OVNER. Det må være en spesialpære, varmebestandig opptil 300°C.

Åpne ovnsdøren og fjern Handyrack (hendig-holderen) (om montert) og ovnsristene.

### Slå av strømtilførselen

Skru ut pæredekslet ved å dreie det mot klokken. Skru ut den gamle pæren. Skru inn den nye pæren. Skru på pæredekslet. Slå på strømtilførselen, og sjekk at den nye pæren lyser.

### Det er feil på kokeplatenes tenning eller kokeplatenes bluss

Er strømmen på? Lyser uret? Hvis ikke, kan det være feil på strømtilførselen.

Er gnist- (tenningselektroden) eller blussåpningene blokkert av rusk?

Sitter blusskanten riktig på plass?

Sitter blussnettene riktig på plass?

Se kapitlet 'Rengjøring av Komfyren'.

## Norsk

Sjekk at det ikke er noen problemer med gasstilførselen. Dette kan gjøres ved at du forsikrer deg om at andre gassapparater du eventuelt har, fungerer som de skal.

Tenner blussene når du trykker på knappen? Hvis ikke, sjekk at strømmen er på – lyser uret?

### Strømbrudd

Hvis elektrisitetstilførselen svikter, kan kokeplatene tenne på med en fyrstikk.

## Generelle sikkerhetsforskrifter

Dette apparatet må installeres av en faglært person i henhold til installasjonsforskriftene. Installasjonen må være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket.

### Hvis du lukter gass

Ikke slå elektriske brytere på og av.

Ikke røk.

Ikke bruk bar flamme.

Slå av gassen ved måleren eller sylindere.

Åpne dører og vinduer for å bli kvitt gassen.

Ta kontakt med din gassleverandør.

Denne komfyren er designet kun for husholdningsbruk. Bruk til noe annet formål kan gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Bruken av et gasskokeapparat fører til produksjon av varme og fuktighet i rommet der det er installert. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert: hold naturlige ventilasjonshull åpne eller installer en mekanisk ventilasjonsanordning (mekanisk dampflette).

Langvarig, intens bruk av komfyren kan gjøre ekstra ventilasjon nødvendig, f. eks. kan det være nødvendig å åpne et vindu eller sørge for mer effektiv ventilasjon, f.eks. øke nivået av mekanisk ventilasjon der denne finnes.

Komfyren må installeres av en faglært elektriker i henhold til installasjonsforskriftene. Det må utføres service på komfyren av en kvalifisert serviceingeniør, og kun godkjente reservedeler må brukes. Få installatøren til å vise deg plasseringen av komfyrens kontrollbryter. Merk den for å forenkle fremtidig bruk. La alltid komfyren bli avkjølt, og slå av strømtilførselen til komfyren før du rengjør den eller det utføres noen form for vedlikehold, hvis ikke annet er spesifisert i denne bruksanvisningen.

Samtlige deler av komfyren blir varme under bruk og vil holde på varmen selv etter at du er ferdig med tilberedningen.

Vær forsiktig når du berører komfyren. For å redusere muligheten for brannskader så mye som mulig, bør du alltid sjekke at bryterne er i AV-stillingen og at komfyren er kjølig før du gjør forsøk på å rengjøre den.

Bruk tørre ovnsvotter når disse er egnet – bruk av fuktige votter kan føre til brannskader fra damp når du berører en varm overflate. Komfyren må aldri betjenes med våte hender.

Ikke bruk et håndkle eller annen tykk klut istedenfor en vott. De kan ta fyr hvis de kommer nær en varm overflate.

Rengjør med forsiktighet. Hvis en våt svamp eller klut brukes til å tørke opp søl på en varm overflate, vær forsiktig så du unngår brannskader fra damp. Enkelte rengjøringsmidler kan produsere giftig røk hvis de brukes på en varm overflate.

Bruk ikke gryter som er ustø, og plasser håndtakene unna kanten av kokeplaten.

Babyer og småbarn skal holdes unna komfyren til enhver tid. De skulle aldri få lov til å sitte eller stå på noen del av komfyren. Lær dem til ikke å leke med bryterne eller noen annen del av komfyren.

Ting som er av interesse for barn skal aldri oppbevares i skap over en komfyr – barn som klatrer opp på komfyren for å rekke dem, kan bli alvorlig skadet.

Rengjør kun de delene som er listet i denne bruksanvisningen.

For hygienens og sikkerhetens skyld skal komfyren holdes ren til enhver tid. Akkumulering av fett og andre matrester kan føre til brann.

Lettantennelige tapeter eller gardiner osv. må alltid holdes på sikker avstand fra komfyren.

Bruk ikke aerosolspray i nærheten av komfyren mens den er på.

Lettantennelig materiale eller brennbare væsker må ikke oppbevares eller brukes i nærheten av komfyren.

Bruk ikke vann på brennende fett. Løft aldri opp en panne i flammer. Slå bryterne av. Kvel en brennende panne ved å dekke den helt med et tettsittende lokk eller en stekeplate. Bruk et universalt brannslukningsapparat med pulver eller skum, om tilgjengelig.

La aldri komfyrtoppen være uten tilsyn på høye varmeinnstillinger. Gryter som koker over kan forårsake røktutvikling, og fettsøl kan ta fyr.

Bruk aldri løstsittende eller flagrende klesplagg mens du bruker komfyren. Vær forsiktig når du strekker deg etter ting som oppbevares i skap over kokeplatene. Brennbart materiale kan antennes hvis det kommer i kontakt med en enhet med varm overflate og kan gi alvorlige brannskader.

Vær svært forsiktig når du varmer opp fett og olje, da de vil antennes hvis de blir for varme.

Bruk et fett-termometer når det er mulig for å forhindre overoppheting av fett over røkpunktet.

La aldri en panne med pommes frites være uten tilsyn. Fett skal alltid varmes langsomt, og holdes øye med mens det varmes opp. Frityrkokere skal bare være en tredjedel fylt med fett. Hvis pannen fylles med for mye fett, kan den renne over når maten has i. Hvis du bruker en kombinasjon av olje og fett når du steker, rør dem sammen før de varmes opp eller etter som fett smelter.

Matvarer som skal stekes, skal være så tørre som mulig. Rim på frossenmat eller fuktighet på ferskmat kan få varmt fett til å boble opp og over sidene på pannen. Hold et vaksomt øye med søl eller overoppheting av mat mens du steker på høye eller middels høye temperaturer. Forsøk aldri å flytte en panne med varmt fett, spesielt en frityrkoker. Vent til fett er avkjølt.

Når grillen er på, må du ikke bruke toppen av trekkanalen (åpningen langs baksiden av komfyren) til varming av tallerkener eller fat, tørking av kjøkkenhåndklær eller mykning av smør.

Når du bruker et elektrisk apparat i nærheten av komfyr-toppene, forsikre deg om at apparatets ledning ikke kommer i kontakt med kokeplaten.

Vær forsiktig slik at vann ikke lekker inn i komfyren.

Kun visse typer glass, glasskeramikk, steintøy eller andre glaserte kokekar er egnet til tilberedning på kokeplatene, andre kan bryte pga. den plutselige temperaturforandringen.

La ikke noen klatre, stå eller henge på noen del av komfyren.

Bruk ikke aluminiumsfolie til å dekke ristene, innleggene eller ovnstaket med.

Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert til enhver tid. Benytt sugevifte eller dampflette når disse er montert.

Uåpnede matbeholdere må aldri varmes opp. Det kan skje en trykkøkning som får beholderen til å eksplodere og forårsake skade.

Komfyren er kun designet til tilberedning av mat og må ikke brukes til noe annet formål.

Ovnen skal IKKE brukes til oppvarming av kjøkkenet, ikke bare er dette bortkastet brensel, men kontrollbryterne kan bli overopphetet.

Når ovnen er på, skal ovnsdøren IKKE være åpen lenger enn nødvendig.

Spesifikasjonene for denne komfyren må ikke endres.

Komfyren er tung, vær forsiktig når den skal flyttes.

Når komfyren ikke er i bruk, må du forsikre deg om at kontrollbryterne er i av-stillingen.

## Service og reservedeler

Vennligst fyll ut opplysningene om komfyren nedenfor, og oppbevar dem på et trygt sted til fremtidig bruk. Disse opplysningene vil gjøre oss i stand til å identifisere nettopp din komfyr nøyaktig og hjelpe oss med å hjelpe deg. Hvis du fyller inn dette nå, vil det spare deg tid og uleilighet hvis du senere får problemer med komfyren. Det kan dessuten være nyttig å beholde kvitteringen sammen med denne håndboken. Det er mulig at du må vise frem kvitteringen for å få godkjent en utkallelse under garantien.

---

Brenselstype: Dobbel energi

---

Komfyrens navn og farge\*

---

Komfyrens serienummer \*

---

Forhandlerens navn og adresse

---

Kjøpsdato

---

Installatørens navn og adresse

---

Installasjonsdato

---

\* Disse opplysningene er å finne på komfyrens dataskilt.

### Hvis det oppstår problemer

Hvis du mot formodning skulle få problemer med komfyren, vennligst se gjennom resten av denne håndboken, spesielt kapitlet som behandler Feilsøking, for å sjekke først at du bruker komfyren på korrekt måte.

Hvis du fremdeles har vanskeligheter, ta kontakt med din forhandler.

### Vi gjør oppmerksom på at

Hvis garantiperioden har utløpt, er det mulig at serviceorganisasjonen tar seg betalt for utkallelsen.

Hvis du kaller ut en serviceingeniør og det viser seg at produsenten ikke er ansvarlig for feilen, vil vår serviceorganisasjon forbeholde seg retten til å ta seg betalt.

Avtaler som ikke blir overholdt av deg, er det mulig du må betale for.

## Norsk

### Garantiperioden utløpt

Vi anbefaler at det blir utført regelmessig service på våre apparater gjennom hele brukstiden for at de skal fungere så godt og effektivt som mulig.

Service-arbeid skal kun utføres av teknisk faglært personale med de riktige kvalifikasjonene.

### Reservedeler

For at komfyren skal fungere på beste og sikreste måte, må det kun brukes originale reservedeler. Overholte eller uautoriserte gassbetjeningsorganer må ikke brukes. Ta kontakt med din forhandler.

### Installasjon

Denne komfyren er designet kun for husholdningsbruk. Bruk til noe annet formål kan gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Sjekk komfyrens dataskilt for å bestemme hvilken gass-type komfyren er innstilt for.

### Konvertering

Denne komfyren leveres som:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Konverteringsutstyr til andre gasstyper følger med komfyren.

Hvis komfyren skal konverteres til en annen gasstype, anbefaler vi at dette gjøres før installasjonen. Se kapitlet Konvertering i denne håndboken for flere opplysninger.

### Sikkerhetskrav/forskrifter

Dette apparatet må installeres av en faglært person i henhold til installasjonsforskriftene. Installasjonen må være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetssynet. Les gjennom bruksanvisningene før komfyren installeres eller tas i bruk.

For din egen og sikkerhetens skyld må samtlige gassapparater etter loven installeres av faglærte personer. Hvis ikke komfyren installeres korrekt, kan det gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige og føre til rettsforfølgelse.

Før installasjonen må du forsikre deg om at komfyren er egnet til din gasstype og nettspenning. Se dataskiltet. Komfyren kan konverteres til å bruke andre gasstyper. Installer på et godt ventilert sted.

### Sørge for ventilasjon

Denne komfyren er ikke tilkoblet en avtrekksanordning for forbrenningsprodukter. Den skal installeres og tilkobles i overensstemmelse med gjeldende installasjonsforskrifter. Spesielle hensyn skal tas til relevante krav angående ventilasjon.

Lokale forskrifter angående ventilasjon må følges kun som et minimumskrav:

Alle rom må ha et vindu som lar seg åpne, eller tilsvarende, mens noen rom må ha en permanent lufteåpning i tillegg til vinduet som lar seg åpne. Komfyren skal ikke

installeres på en hybel med volum på mindre enn 20m<sup>3</sup>. Hvis den er installert i et rom med volum på mindre enn 5m<sup>3</sup>, er det nødvendig med en lufteåpning med effektivt areal på 100cm<sup>2</sup>. Hvis den er installert i et rom med volum på mellom 5m<sup>3</sup> og 10m<sup>3</sup>, er det nødvendig med en lufteåpning med effektivt areal på 50cm<sup>2</sup>, men hvis volumet overskrider 11m<sup>3</sup>, er det ikke nødvendig med en lufteåpning. Hvis imidlertid rommet har en dør som åpnes direkte til utsiden, er det ikke nødvendig med en lufteåpning, selv når rommets volum er mellom 5m<sup>3</sup> og 10m<sup>3</sup>. Hvis det finnes andre apparater som bruker brensel i samme rommet, kan det være nødvendig med mer ventilasjon.

### Plassere komfyren

Komfyren kan installeres i et kjøkken/kjøkken med åpen planløsning men IKKE i et rom med badekar eller dusj.

MERK:

Et apparat som skal bruke LPG, kondensert petroleumsgass, må ikke installeres i et rom eller innvendig sted under bakkenivå, f.eks. i en kjeller.

Du vil trenge følgende utstyr for å fullføre installasjonen av komfyren på tilfredsstillende måte:

### Stabilitetsbrakett

Hvis komfyren skal leveres med gass gjennom en fleksibel slange, må en stabilitetsbrakett eller -lenke, monteres. Komfyrodundent leverer ikke denne.

### Gasstrykktester

### Fleksibel gasslange

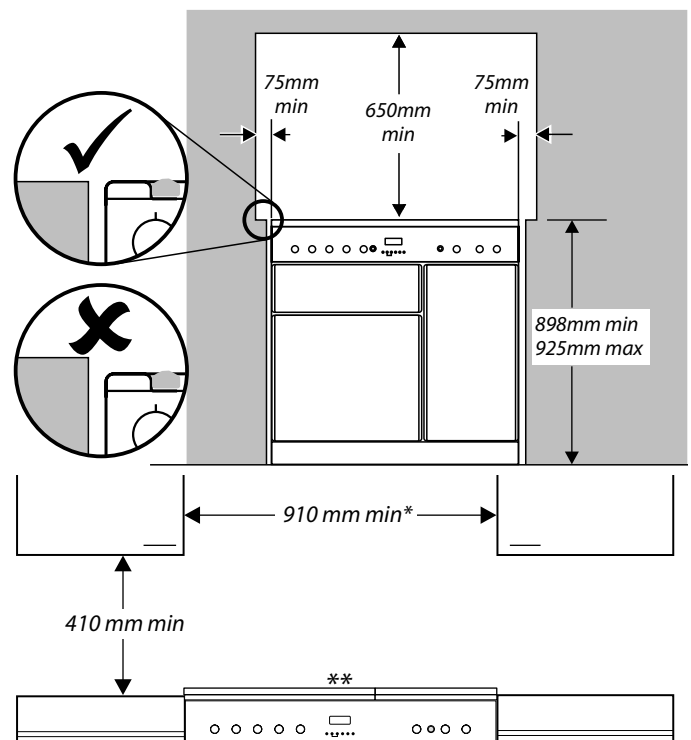
Må være i overensstemmelse med gjeldende standarder.

### Multimeter

(for elektriske kontroller)

### Plassere/installere komfyren

Diagrammene viser minimum anbefalte avstand fra komfyren til overflater i nærheten.



Kokeplatens innfatning skal være på nivå med, eller ovenfor, eventuell kjøkkenbenk ved siden av. Over kokeplatens nivå skal det være en avstand på 75mm mellom hver side av komfyren og en eventuell vertikal overflate ved siden av.

For ikke-antennelige overflater (som umalt metall eller keramiske fliser) kan avstanden reduseres til 25mm.

En minimumsavstand på 650mm er nødvendig mellom toppen av kokeplaten og en horisontal antennelig overflate.

Hvis det installeres en dampette, må denne installeres i overensstemmelse med produsentens forskrifter.

Av sikkerhetsmessige grunner må det ikke henges opp gardiner rett bak komfyren.

Vi anbefaler en avstand på 910mm mellom enhetene slik at komfyren kan flyttes. Hvis det er nødvendig med tett tilsluttende enheter, monter komfyren tett ved enheten på den ene siden først, og monter så enheten på den andre siden.

En klaring på 130mm er nødvendig hvis komfyren er nær et hjørne i kjøkkenet slik at ovnsdørene kan åpnes.

### Pakke ut komfyren

Fjern ikke noe av emballasjen fra komfyren før den befinner seg direkte foran det stedet den skal installeres (med mindre den ikke går gjennom dørene i sin ytre emballasje).

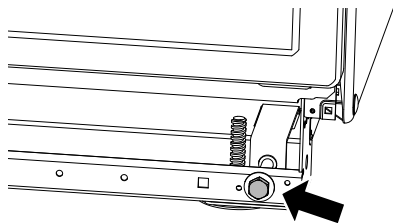
Klipp over remmene og løft kartongen opp fra komfyren, mens du lar den bli stående på bunnemballasjen. Se det separate arket med beskrivelse av utpakkingen.

### Nivellering

Det anbefales at du bruker et vaterpass på en rist i en av ovnene for å sjekke om komfyren står plant.

Plasser komfyren der det er meningen den skal stå, og vær forsiktig så du ikke vrir den innenfor åpningen mellom benkeskapene siden det kan føre til skade på komfyren eller benkeskapene.

Føttene foran og valsene bak kan justeres slik at komfyren står plant. For å justere høyden på den bakre delen av komfyren, bruk nivelleringsverktøyet som følger med for å dreie justeringsmutterne nederst i hjørnene foran på komfyren.



For å innstille føttene foran kan du dreie føttene for å heve eller senke.

### Montere håndtakene (kun enkelte modeller)

Fjern de 4mm sekskantskruene fra dørene med sekskantnøkkelen. Bruk skruene til å montere dørhåndtakene med. Håndtakene skal være ovenfor festene.

Fjern de 4mm sekskantskruene fra de øverste hjørnene på panelet, og fest rekkverket foran på plass.

### Montere skvettsskjerm (valgfri – kun enkelte modeller)

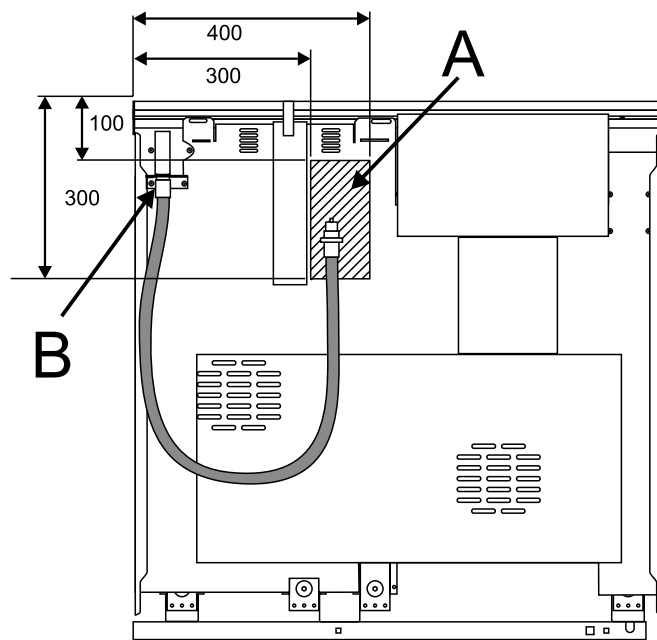
Fjern de to festeskrueene (3mm sekskantet skruehode) og mutterne som går gjennom toppen på den bakre avtrekksgrillen. Hold skvettsskjermen på plass. Fra baksiden monterer du de to festeskrueene og mutterne igjen.

### Holdeanordning

En holdeanordning skal være montert når komfyren er tilkoblet fleksibel gasstilførsel. Komfyrprodusenten leverer ikke denne. En holdeanordning skal være festet til selve bygningen og skal kunne frigjøres slik at komfyren kan trekkes ut for rengjøring og vedlikehold.

### Gasstilkobling

En gass-stengeventil må være montert mellom gasstilførselen og tilkoblingsslangen. Den fleksible slangen (følger ikke med komfyren) må være i overensstemmelse med relevante standarder. Hvis du er i tvil, ta kontakt med din leverandør.



De bakre dekkboksene begrenser plasseringen av tilførselspunktet. Husets gasstilførsel må ende med en tilkobling som vender nedover.

Komfyrens tilkoblingspunkt er å finne like nedenfor kokeplatenivået på baksiden av komfyren.

Slangen skal være montert slik at både inngangs- og utgangskoblingene er vertikale og slangen henger ned i "U"-form.

Siden komfyrens høyde kan justeres og hver tilkobling er forskjellig, er det vanskelig å gi nøyaktige dimensjoner. Ideelt skal husets koblingspunkt for tilførselen være i det skraverte området på illustrasjonen som viser baksiden på komfyren.

Når gasstilkoblingen er klar, sjekk at komfyren er gassikker med en trykktest. Når du sjekker om det finnes gasslekkasjer, unngå å bruke oppvaskmiddel – det kan forårsake korrosjon. Bruk et produkt som er spesialprodusert for lekkasjepåvisning.

# Norsk

## Trykktesting

Gasstrykket kan måles ved injektoren på et av de venstre kokeplatenes bluss. Fjern grytestøtten, blusshodet og –hetten. Injektoren er nå tilgjengelig.

Se kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken angående prøvetrykk.

Sett blusset sammen igjen, og forsikre deg om at det er montert på korrekt måte på blussets hoveddel.

## Elektrisk tilkobling

Denne komfyren må installeres av en faglært elektriker for å være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetssverket.

**ADVARSEL: DENNE KOMFYREN MÅ VÆRE JORDET**

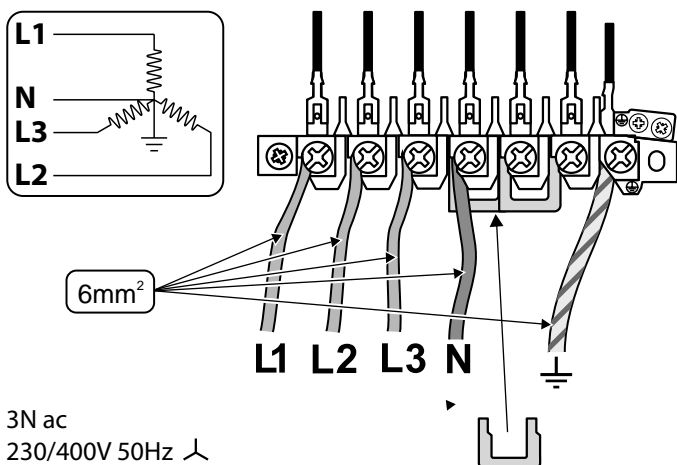
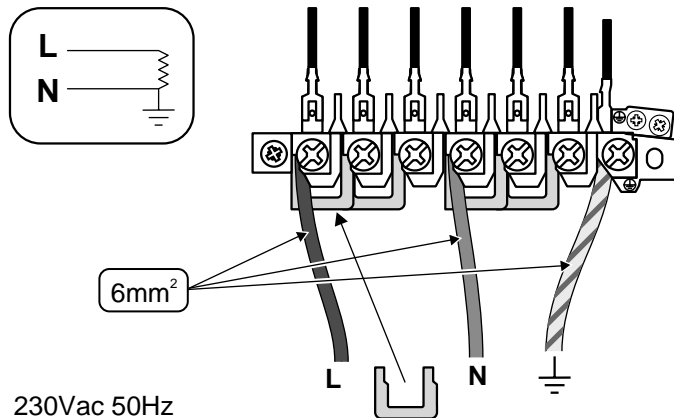
### Note

Komfyren må være tilkoblet korrekt strømforsyning i overensstemmelse med det som er oppgitt på spennings-skiltet på komfyren, gjennom en egnet komfyrstyre-enhet med en topolet bryter som har kontaktseparasjon på minst 3mm i alle poler. Denne komfyren må ikke tilkobles en vanlig husholdningsstikkontakt.

Komfyrens totale elektriske belastning er ca. 7,4kW. Kabelstørrelsen som brukes skal være egnet til denne belastningen og være i overensstemmelse med samtlige lokale krav.

Du får tilgang til hovedtilkoblingen ved å fjerne den elektriske tilkoblingens dekkboks på panelet på baksiden.

Koble nettkabelen til den korrekte tilkoblingskontakten for din type strømforsyning.



Sjekk at forbindelsene er montert korrekt og at tilkoblings-skrueene er fast tiltrukket. Sikre nettkabelen med bruk av kabelklammen.

## Strømdrevne jordfeilbrytere

Når installasjonen er beskyttet av en følsomhet reststrø-manordning på 30 milliampere, kan kombinert bruk av komfyren og andre husholdningsapparater noen ganger føre til brysom utkobling. I disse tilfellene kan det være nødvendig å beskytte komfyrens strømkrets ved å montere en anordning på 100mA. Dette arbeidet må utføres av en faglært elektriker.

## Kokeplate

Sjekk hvert bluss etter tur. Det finnes en flammesikkerhetsanordning som stopper flyten av gass til blusset hvis flammen slukker. For hvert bluss, dreier kontrollbryteren til det store flamme-symbol. Trykk inn kontrollbryteren. På den måten slippes gassen gjennom til blusset. Hold bryteren trykket inn, og trykk inn tenningsknappen eller tenn på med en fyrstikk. Hold kontrollbryteren trykket inn i omtrent 10 sekunder.

Hvis blusset slukkes når du slipper kontrollbryteren, har ikke sikkerhetsanordningen blitt værende på. Vent ett minutt og prøv så igjen, og denne gangen kan du holde kontrollbryteren inne litt lenger.

## Grill

Åpne døren til grillavdelingen. Slå på grillbryteren og sjekk at grillen blir varm.

## Sjekke ovnen

Uret må være innstilt på riktig klokkeslett for at ovnene skal fungere.

Se kapitlet 'Ur' angående instilling av klokkeslett.

Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil det vises korrekt klokkeslett.

Glem ikke at det er et 24-timers ur.

Hvis du gjør feil eller trykker på feil knapp, slå av strømforsø-selen i et minutt eller to og begynn på nytt.

Sett på ovnen og sjekk at ovnens vifte begynner å gå rundt og at ovnen begynner å bli varm. Slå av ovnen.

## Montere plinten

Løsne de 3 skruene langs den nederste kanten foran på komfyren. Hekt det midterste nøkkelhullet over den midterste skruen. Vri og tilpass hver endenøkkelhull over sine respektive skruer. Trekk til festeskrueene.

## Ovnslampe

Trykk inn ovnens lysbryter og sjekk at lampen virker.

NB! Ovnens lyspære er ikke inkludert i garantien.

## Kundetjeneste

Vennligst vis kunden hvordan denne komfyren skal brukes og gi ham/henne denne bruksanvisningen.

Takk.

## Konvertering til annen gasstype

### Service - advarsel

Denne konverteringen må utføres av en faglært person. Etter konverteringen må installasjonen være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket. Les gjennom anvisningene før du konverterer komfyren.

Hvis ikke komfyren konverteres på korrekt måte, kan det gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige og føre til rettsforfølgelse.

Disse anvisningene må brukes sammen med resten av anvisningene for komfyren, spesielt opplysningene om standarder, plassering av komfyren, egnede tilkoblings-slangere osv.

Når det utføres service eller det skiftes ut gassførende komponenter, må gassen kobles fra før arbeidet tar til, og det må sjekkes at komfyren er gass-sikker når arbeidet er fullført.

Overhalte eller uautoriserte gassbetjeningsorganer må ikke brukes.

### Konvertering

Elektrisitet og gass må frakobles før det utføres service. Sjekk at komfyren er sikker og i forsvarlig stand når du er ferdig.

Denne komfyren leveres som:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Sjekk i kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken at komfyren kan konverteres til den gasstypen du ønsker å bruke.

### Injektorer

Fjern blusshettene og –hodene. Fjern de gamle dysene. Monter de nye dysene (se kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken angående riktige dyser). Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge.

### Kranjustering

**Sjekk i tabellen bakerst i boken for å se om omføringsskruene må byttes eller justeres.**

Trekk av alle kontrollbryterne.

Åpne ovnsdøren og grilldøren og fjern festeskruene under kontrollpanelet. Enkelte modeller har en plate under kontrollpanelet som holdes på plass av de nederste festeskruene.

### Modeller med rekkverk

Fjern de to festeskruene på rekkverkets endebrakett, fjern de to krysshodeskruene som var skjult av rekkverkets endebraketter.

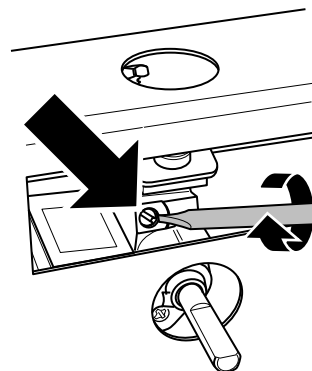
Senk kontrollpanelet klart av de øverste holdetaggene.

### Modeller uten rekkverk

Skyv kontrollpanelet mot høyre og trekk det deretter fremover.

Vær forsiktig så du ikke skader eller strekker ledningene.

## Konvertere til andre gasstyper



Drei omløps-skruen på hver kontroll i retning med urviseren til den stopper.

Monter kontroll-panelet og kontroll-knottene på plass igjen.

### Klistremerke

Fest den riktige etiketten på dataskiltet for å angi den gasstypen komfyren nå er konvertert til.

### Trykktesting

Koble komfyren til gasstilførselen. Sjekk at komfyren er gass-sikker.

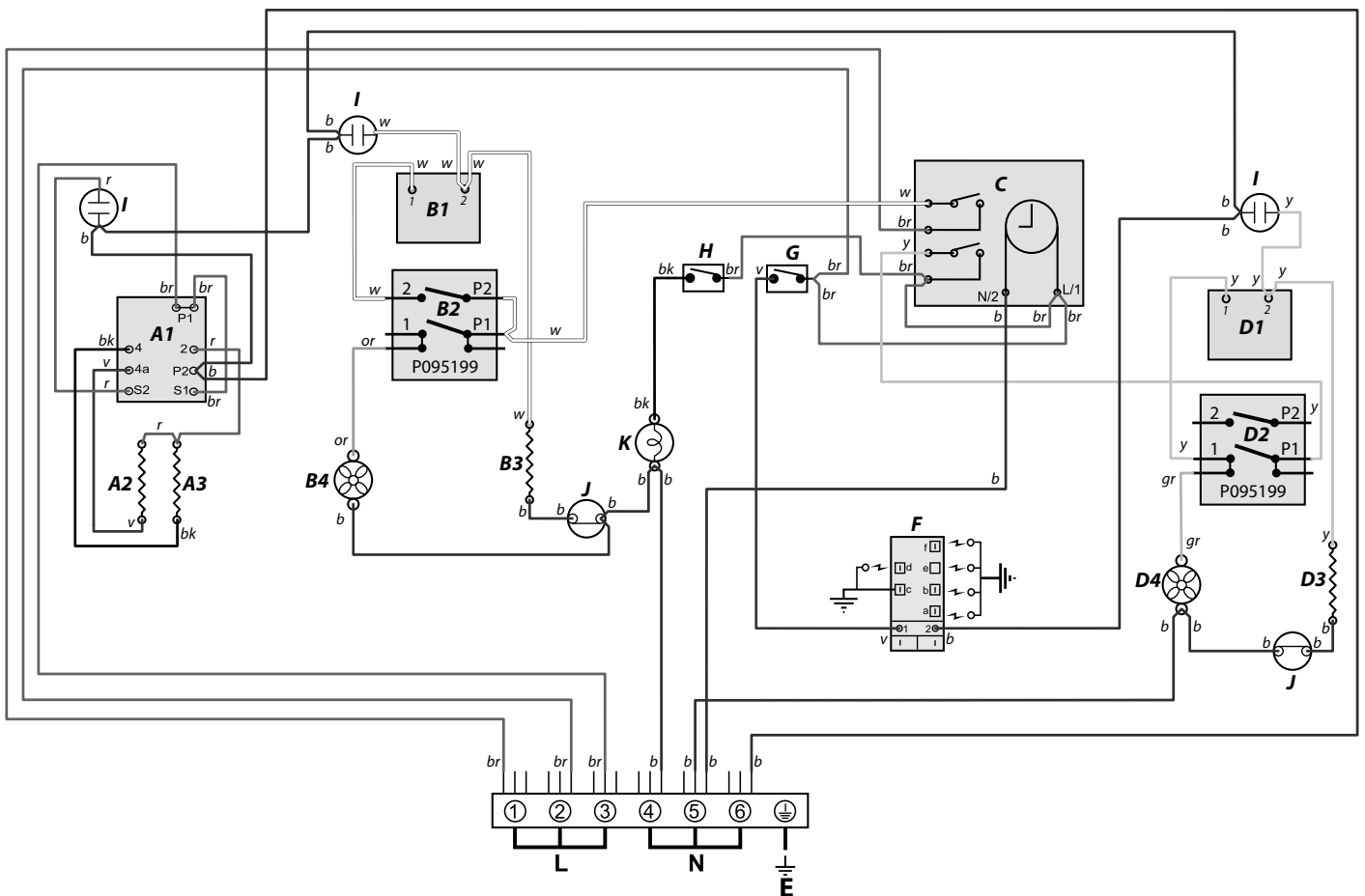
Se kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken angående prøvetrykk.

Gasstrykket kan måles ved injektoren på en av de venstre kokeplatenes blussdysere. Løft av blusshodet. Fest trykkmåleren til dysen. Sett på kokeplatens bluss og og sett på og tenn et av de andre blussene.

Sett blusset sammen igjen, og forsikre deg om at det er montert på korrekt måte på blussets hoveddel.

Sjekk at komfyren er gass-sikker.

Sjekk at alle blussene fungerer som de skal.



Ovne	Hovedovn	Den høje ovn
	Varmluft	Varmluft
Relativt energiforbrug på skalaen A (lavt forbrug) til G (højt forbrug)	A	A
Energiforbrug Baseret på standardbelastning	0,85kWh	0,95kWh
Nettovolumen (liter)	67	53
Type	Stort	Mellemstort
Kogetid ved standardbelastning	38 minut	49 minut
Bageareal	1400cm <sup>2</sup>	790cm <sup>2</sup>

<b>Grill</b>	2,3 kW
--------------	--------

Ovens	Main Oven	Tall Oven
	Forced air convection	Forced air convection
Energy efficiency class :on a scale of A (more efficient) to G (less efficient)	A	A
Energy consumption based on standard load	0,85kWh	0,95kWh
Usable volume (litres)	67	53
Size	Large	Medium
Time to cook standard load	38 minutes	49 minutes
Baking area	1400cm <sup>2</sup>	790cm <sup>2</sup>

<b>Grill</b>	2,3kW
--------------	-------





## Strømskema

Forbindelsen vist på strømskemaet er til enkeltfase. Mærkedata gælder for 230V 50Hz

Forklaring til strømskemaet

- A Termostat for den høje ovn
- B Legeme i høje ovn 2,5 kW
- C Blæser for høje ovn
- D Grillenergi regulering
- E Venstre grill 1,05 kW
- F Højre grill 1,05 kW
- G Ovnthermostat
- H Kontakt
- I Neon
- J Kontakter til ovnlys
- K Tændingskontakt
- L Ur
- M Ovnlys
- N Blæserovn 2,3 kW
- O Ovnblæser
- P Afbryder
- Q Gnistgiver for kogefelt og grill
- R Klæmkasse

## Farvekode

- b - Blå
- br - Brun
- or - Orange
- r - Rød
- v - Violet
- w - Hvid
- y - Gul

## Circuit Diagram

Connection shown in circuit diagram is for single phase. Ratings are for 230V 50Hz

Key to circuit diagram

- A Tall Oven Thermostat
- B Tall Oven Element 2.5kW
- C Tall Oven Fan
- D Grill energy regulator
- E Left hand grill 1.05kW
- F Right hand grill 1.05kW
- G Oven thermostat
- H Switch
- I Neon
- J Oven Light Switch
- K Ignition Switch
- L Clock
- M Oven Light
- N Fan oven 2.3Kw
- O Oven fan
- P Cut out
- Q Hotplate & Grill Spark Generator
- R Mains Terminal

## Colour Code

- b - Blue
- br - Brown
- or - Orange
- r - Red
- v - Violet
- w - White
- y - Yellow

## Kretsskjema

Kobling vist i kretsskjemaet er en-faset. Typeskiltet er for 230V 50Hz.

Tegnforklaring til kretsskjemaet

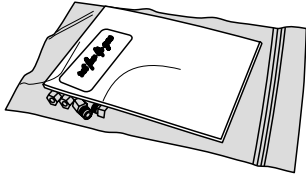
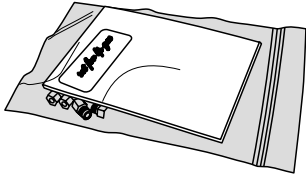
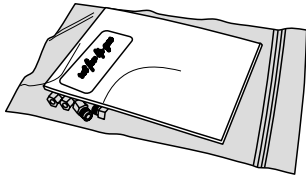
- A Den høje ovns termostat
- B Den høje ovns element 2,5kW
- C Den høje ovns vifte
- D Grillenergi regulator
- E Venstre grill 1,05kW
- F Højre grill 1,05kW
- G Ovnstermostat
- H Bryter
- I Neon
- J Ovnens lysbryter
- K Tændingsbryter
- L Ur
- M Ovnslampe
- N Vifteovn 2,3kW
- O Ovnsvifte
- P Sikringsbryter
- Q Kokeplade- og grillgnistgenerator
- R Hovedtilkobling

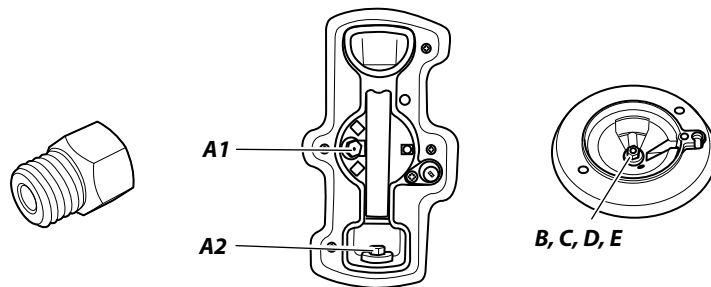
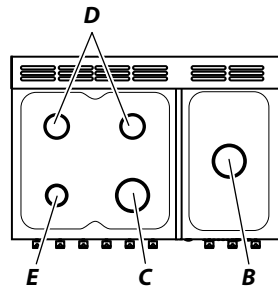
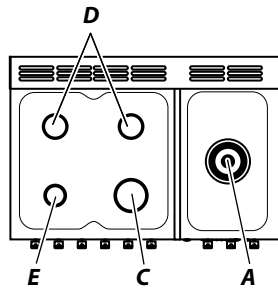
## Fargekoding

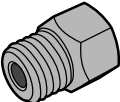
- b - Blå
- br - Brun
- or - Oransje
- r - Rød
- v - Fiolett
- w - Hvit
- y - Gul

Ovner	Hovedovnen	Den høje ovnen
	2,5 kW	2,5 kW
Grill		2,3 kW

**Konvertering til anden gas**  
**Conversion to another gas**  
**Konvertering til annen gasstype**

<p>①</p>  <p>I<sub>2</sub>ELL G25 20mbar</p>	<p>②</p>  <p>I<sub>2</sub>L G25 25mbar</p>
<p>③</p>  <p>I<sub>3+</sub> G30 29mbar  G31 37mbar  I<sub>3B/P</sub> G30 30mbar</p>	<p>④</p>  <p>I<sub>3B/P</sub> G30/31 50mbar</p>




	I2E, I2E+, I2H	I2L	I2ELL	I3+		I3B/P	I3B/P
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30/31
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	29/37mbar
A1	78	73	73	53		42	55
A2	126	127	131	82		69	64
kW	3.5	3.5	3.5	3.5		3.5	3.5
B	128	136	141	87		81	87
kW	3.0	3.0	3.0	3.0		3.0	3.0
C	134	135	141	87		81	87
kW	3.0	3.0	3.0	3.0		3.0	3.0
D	109	105	113	68		60	68
kW	1.7	1.7	1.7	1.7		1.7	1.7
E	75	76	85	51		46	51
kW	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0	1.0

Ventilerne på dette komfur er monteret med justerbare by-pass-skruer. Komfuret leveres med by-pass-skruer, der er indstillet til naturgas. Til LPG-konvertering skal by-pass-skruerne skrues helt i bund.

The valves in this cooker are fitted with adjustable bypass screws. The cooker is supplied with the bypass screws set for Natural gas. For LPG conversion the bypass screws must be screwed all the way down.

Ventilene i denne komfyren er utstyrt med justerbare omløps-skruer. Komfyren leveres med omløps-skruer innstilt for naturgass. For LPG konvertering må omløps-skrueene skrues helt inn.

	I2E, I2E+, I2H	I2L	I2LL	I3+		I3B/P	I3B/P
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30/31
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	29/37mbar
A	96	96	96	57		50	57
B	54	54	60	40		34	40
C	54	54	60	40		34	40
D	39	39	51	32		24	32
E	38	38	47	28		23	28

# **AGA** RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: [consumers@falconappliances.co.uk](mailto:consumers@falconappliances.co.uk)

