

SAMUS tæt
på dig!

KOMFUR

BRUGERVEJLEDNING

MODEL: SM561, SM664

* Bemærk: denne brugervejledning gælder for flere komfurmodeller. Vælg og brug kun de oplysninger, der svarer til den købte model/type af brændeovn.

Tillykke med købet af denne enhed produceret med høj kvalitetselementer og lavet i moderne fabrikker.

Læs venligst denne brugervejledning omhyggeligt og gem den til fremtidig reference.

VIGTIGT: Denne nye enhed er nem at bruge, og for at få de bedste resultater er det vigtigt, at du læser og følger instruktionerne i denne manual, før du bruger enheden første gang.

Denne manual indeholder nødvendige oplysninger om brug og vedligeholdelse af enheden samt nyttige anbefalinger.

CE Denne enhed overholder følgende E.E.C.

- 73/23-90/683 (lavspændingsdirektivet)
- 89/336 (direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet)
- 90/336 (direktiv om gasudstyr)
- 93/68 (generelle direktiver) og efterfølgende ændringer

Det er meget vigtigt, at denne manual opbevares til fremtidig reference. Hvis apparatet afleveres til en anden person, skal brugermanualen afleveres med, så den nye bruger kender apparatets funktioner og kender advarslerne.

Disse advarsler er givet for din sikkerhed og dem omkring dig. Derfor anbefaler vi, at du omhyggeligt læser installations- og brugsprocedurerne for dette udstyr.

- Denne enhed er designet til at blive brugt af voksne; børn bør ikke lege med det.
- Dette produkt er beregnet til madlavning og må ikke bruges i andre formål.
- Installationen af enheden skal udføres af en kompetent person i henhold til • efter gældende regler.
- Eventuelle ændringer i strømforsyningssystemet skal udføres af kompetent personale. Det er farligt at ændre eller forsøge at modificere enhedens funktioner.
- Ustabile eller deformede beholdere må ikke placeres på apparatets brændere, for at undgå ulykker forårsaget af, at de vælter.
- Vær forsigtig, når du tilbereder mad med olie eller fedt.
- Apparatet forbliver varmt i nogen tid, efter at det er blevet slukket.
- Hold altid øje med børn, og sørg for, at de ikke rører overfladen af enheden eller forbliver i nærheden af den, når den er i brug eller ej helt afkølet.
- Hvis apparatet er udstyret med et låg, bruges det til at beskytte apparatets overflade mod støv, når det er lukket, og til at opsamle fedtstænk, når det er i brug.
- Brug ikke enheden til andre formål.
- Rengør altid låget, før du lukker det.
- Lad brænderne eller/og kogepladen køle af, før du lukker låget.
- Alle betræk, lavet af glas eller metal, er aftagelige for at blive rengjort meget nemmere.
- Sørg for, at knapperne er i positionen "0" (STOP), når maskinen ikke er i brug.
- Sæt altid fedtbakken i, når du bruger grillen, eller når du tilbereder mad på grillen. Hæld lidt vand i gryden for at undgå at brænde på fedt og produktion af ubehagelige lugte.
- Brug altid beskyttelseshandsker, når du tager pladen ud af ovnen.
- Tilbehøret (grill og opsamlingsbakke) skal vaskes, inden det tages i brug første gang.
- Vær forsigtig, når du bruger spraybaserede produkter, ret dem ikke mod varmeren, termostaten eller brænderne.

- Hvis du, når du putter eller tager mad ud med højt olieindhold, juice mv. stænkene fra bunden af ovnen skal fjernes, før ovnen startes, for at undgå røgdannelse og muligheden for, at de kan antænde.
- Sørg for, at luften cirkulerer rundt om apparatet, da dårlig ventilation VEN forårsager iltmangel.

ADVARSEL: Brugen af gasudstyr producerer varme og fugt i det rum, hvor det er installeret. Sørg for god ventilation af rummet ved at opretholde naturlig ventilation eller ved at installere en emhætte udstyret med udsugning. Hvis du støder på problemer, skal du søge hjælp fra en installatør.

- Af hygiejne- og sikkerhedshensyn skal dette udstyr altid opbevares ren. Ophobning af fedt eller andre fødevarer kan føre til produktion af en brand.
 - Undgå at installere udstyret i nærheden af brændbare materialer (f.eks. gardiner, håndklæder osv.).
 - Forsyn kun udstyret med den type gas, der er angivet på etiketten ved siden af gasforsyningsrøret.
 - Ovnens bliver varm under luftbevægelsen.
 - Udstyret er tungt, flyt det med forsigtighed.
 - Før vedligeholdelse og rengøring skal du tage stikket ud af udstyret og lade det køle af.
 - For at gøre optændingen nemmere skal du tænde brænderen, før du placerer beholdere på grillen. Efter optænding kontrolleres, at flammen er ensartet. Reducer altid flammen, før du fjerner beholdere.
- Sørg for, at ovnristerne er sat korrekt i. Hvis der er selvrensende paneler, bør de kun rengøres med vand og flydende opvaskemiddel. Kun varmebestandige beholdere kan indsættes i rummet under ovnen. Indfør ikke brændbare materialer.
- Hvis udstyret kræver reparationer, skal det udføres af kvalificeret personale for at undgå skader. Kontakt et autoriseret servicecenter og insistér på at bruge originale dele.

Stil ikke tomme beholdere på den brændende brænder eller inde i ovnen.

TÆNDING AF BRÆNDERNE

For at tænde en brænder, før du placerer beholderen, skal du bruge knappen markeret med en lille gnist, trykke helt på den tilsvarende knap og dreje den mod uret til den maksimale position, og efter tænding justeres flammen til din præference.

Hvis brænderen efter flere forsøg ikke tænder, skal du kontrollere, at deflektor og dæksel er korrekt placeret.



For at afbryde gastilførslen skal du dreje knappen med uret til positionen "0".

Under madlavning, hvis du bruger fedt eller olie, skal du være forsigtig, for de kan overophedes og antændes.

KOMVENS BETJENINGSKNAPPER

Knapperne er placeret på kontrolpanelet (fig 1).

For at justere skal knapperne drejes mod uret til symbolet med lille flamme eller mod uret til symbolet med stor flamme.

- Der er ingen gasforsyning
-  Maksimal gasforsyning
-  Minimum gasforsyning

BRUG AF DEN ELEKTRISKE KOGEPLADE: (BLANDET KOGEPLADE)

Drej knappen svarende til kogepladen med uret, indikatorlyset vil indikere, at kogepladen virker. Når tilberedningen er færdig, stop ved at dreje knappen til "0"-positionen. Kogepladen er udstyret med varmeniveauer angivet i nedenstående tabel (tabel 1).

Knapposition 01 (100 W) 2 (165 W) 3 (255 W) 4 (510 W) 5 (750 W) 6 (1000 W)

HUSK FØLGENDE NÅR DEN ELEKTRISKE KOGEPLADS BRUGERS:

- Når du bruger det for første gang, skal du tænde for kogepladen i position 3 i 5 minutter, hvorefter det øvre beskyttelsesmateriale vil være stabilt.
- • Brug en flad beholder med samme diameter som kogepladen.
- • Anbring ikke noget mellem kogepladen og beholderen.
- Når du har brugt kogepladen, og den er kølet af, skal du rengøre overfladen med en fugtig klud. Brug ikke hårde eller stive materialer til rengøring.

Glem ikke, at beholdere med en stor base tillader forberedelse meget hurtigere end i tilfældet med dem med en smal base. Brug altid beholdere, der matcher den mad, du skal tilberede.

Sørg for, at beholderne ikke er for små til væske, så de ikke let flyder over bålet.

Beholderne behøver ikke at være særlig store for en hurtig klargøring. Fedtet og saften de kan sprede sig til bunden og vil let brænde på. Det er tilrådeligt at bruge beholdere i ét stykke til tilberedning af kager. EN beholder med en joint gør det muligt for saften og sukkeret at flyde ind i ovnen, hvor de vil brænde, og det vil være meget vanskeligt at rengøre dem.

Undgå at bruge beholdere med plastikhåndtag i ovnen, da de ikke er varmebestandige.

Brug beholdere med den rette diameter til brænderne, for at opnå de bedst mulige resultater og for at reducere gasforbruget (fig. 14, fig. 15).

Det er tilrådeligt at dække kogende væsker. Når de begynder at koge, reducerer du blusset for at holde dem ved kogepunktet.

BRUG AF OVNEN:

For at begynde at bruge ovnen skal du ved at bruge termostatknappen og funktionsknappen dreje termostatknappen til den ønskede grad, ellers fungerer ovnen ikke. Ovnens temperaturkontrolknap: ovnen opretholder den indstillede temperatur ved hjælp af termostaten. Indstil termostatens temperatur til den ønskede tilberedningstemperatur. Signalet på kontrolpanelet blinker, indtil ovntemperaturen når den ønskede temperatur. Ovnens vægge er forsynet med en emaljelægning, der modstår meget høje temperaturer. I tilfældet med Turbo-ovnen fordeles luften fra ventilatoren på alle sider af ovnen.

Ovnen er udstyret med et varmeelement (elektrisk modstand) og en grillmodstand, grillvarmeelement øverst på opsamlingsbakken, til at tilberede frossen mad. Ved at bruge denne metode vil maden ikke miste sine egenskaber.

Manuel tænding af gasovnen:

Tryk og ret flammen mod den brænder, du vil tænde.

Drej den tilsvarende knap mod uret til den maksimale position. Hold i 15 sekunder, og slip derefter knappen.

Hvis brænderen går ud, gentages handlingen.

FORVARMNING:

Efter at have tændt for ovnen, lad lågen stå åben i et par minutter, luk den og drej justeringsknappen til den ønskede temperatur. Forvarm ovnen i cirka 15 minutter, før du indsætter den mad, der skal tilberedes.

START AF ROTATOREN:

Tryk på den relevante knap for at bruge grillen. Grillbrænderen kan være kun tændt, hvis ovnbrænderen er slukket. (en sikkerhedsanordning forhindrer brugen samtidig brug af to forskellige varmekilder).

BRUG AF GRILLEN:

Grillen (gasbrænder eller el-element) **SKAL ALTID VÆRE TÆNDT** BRUGT med åben dør og knapbeskytter påsat.

OMHYGGELIG:

Når grillen er i drift, bliver de tilgængelige dele meget varme. Efterlad ikke børn i nærheden af ovnen.

BRUG AF ROTATOREN:

Placer maden i ovnen ved at fastgøre den ved hjælp af de to pinde og afbalancer madens vægt for ikke at belaste grillspydmotoren unødigt.

INSTALLATIONSVEJLEDNING:

Dette apparat er udstyret med en anordning til udtømning af forbrændingsprodukter. Det anbefales at installere i tilstrækkeligt ventilerede rum i henhold til gældende regel. Den luftmængde, der kræves til tænding, må ikke være mindre end 2,0 m³/h for hver kw installeret effekt, se brændereffekttabellen.

CONECTAREA LA SURSA DE ALIMENTARE CU ENERGIE (for modeller med tænding eller elektrisk ovn):

Enheden er forudindstillet til at arbejde ved en enfaset spænding på 230 V. Før du foretager tilslutningerne, skal du sørge for at:

- Den tilgængelige energi i dit hjem er tilstrækkelig til den normale kilde til apparatets strømforsyning (se skilt med tekniske data).
- Enheden er korrekt forbundet til jord via stikket og ind i henhold til den installerede enhed.

Apparatet leveres uden prop. Du skal installere PROP til den angivne opgave på det tekniske dataskilt. prop skal tilsluttes en korrekt stikkontakt. Hvis du ønsker at tilslutte enheden direkte til strømforsyningen, skal du tilslutte en omnipolær switch, der overholder de gældende regler. Den brune strømledning (placeret i tilslutningsboksen) skal altid tilsluttes strømforsyningens fase. Strømkablet skal placeres, så det ikke når en temperatur 50°C højere end rumtemperaturen.

PRODUCENTEN FRASKRIVER SIG ETHVERT ANSVAR, HVIS SIKKERHEDSFORANSTALTNINGERNE IKKE OVERHOLDES.

ADVARSEL: Udstyret skal tilsluttes en jordet strømkilde.

TILSLUTNING TIL GASFORSYNINGSKILDEN:

Tilslutninger til gasforsyningen skal udføres iht gældende regler. Produktet er testet for de gastyper, der er angivet på datapladen placeret på bagsiden af enheden ved siden af tilslutningsrøret. Sørg for, at du tilslutter udstyret til den samme type gas, der er angivet på pladen.

BRUG AF ET STIVT ELLER FLEKSIBELT METALLRØR TIL

FORBINDELSE:

For bedre sikkerhed anbefales det at foretage forbindelsen med et stift rør (f.eks. kobber) eller et fleksibelt rustfrit stålør for at undgå strækning af enheden (fig. 6). Forsyningsledningsfittingen er G 12.

Ved denne type installation må tilslutningen til gasforsyningen kun foretages ved hjælp af fleksible metalrør, i overensstemmelse med de gældende regler.

BRUG TIL TILSLUTNING AF FLEKSIBELE, IKKE-METALLISKE RØR:

Når forbindelsen (let kan kontrolleres) langs hele dens strækning, kan der anvendes et fleksibelt rør, som overholder de gældende regler.

Det fleksible rør skal være tæt fastspændt i henhold til gældende regler

(fig.8)

Det fleksible rør skal overholde følgende betingelser:

- Det må ikke nå en temperatur, der er 30°C højere end stuetemperatur (fig 16)
 - Den må ikke være længere end 1500 mm
 - Må ikke bøjes.
 - Den er ikke udsat for trækraft eller andre kræfter.
- Den kan let inspiceres for at kontrollere dens tilstand (fig. 8).

Kontrol med bevarelsen af det fleksible rørs egenskaber består i at kontrollere følgende:

- Ingen snit, tegn på forbrændinger i enderne eller i hele længden
 - Materialet er ikke hærdet og har normal elasticitet,
 - Klemmerne er ikke rustne,
- Garantiperioden er ikke udløbet.

Hvis der opstår flere uregelmæssigheder, skal du ikke reparere røret, men udskifte det.

VIGTIGT

Efter installationen er færdig, skal du kontrollere tætheden af røret med en sæbevandsopløsning. Brug aldrig åben ild!!!

TILPASNING TIL FORSKELLIGE TYPER GAS For at

tilpasse apparatet til forskellige typer gas, følg instruktionerne herunder:

TILSLUTNING TIL GASFORSYNINGSKILDEN

GPL : Brug gummirørholderen.

Naturgas: Brug rørfittingen. Sæt altid pakningen i. Fortsæt derefter med gastilslutningen som angivet i de relevante afsnit (fig 2).

UDSKIFTNING AF INJEKTORER TIL BRÆNDER

- Fjern beholderstøtterne.
- Fjern brænderdækslet og afskærmningen.

Brug en 7 skrue nøgle til at skrue af og fjerne injektorerne og udskifte dem egnet.

For den anvendte gastype (se tabel 1) Saml komponenterne igen ved at følge proceduren ovenfor. Disse brændere kræver ikke primær luftregulering.

MINIMUM NIVEAUJUSTERING FOR BRÆNDERE

For at justere minimumsniveauet; 1-

Drej knappen til minimum flammeposition;

2- Fjern knappen (fig 10)

3- a) Hvis du skal skifte fra naturgas til LPG, skal du spænde omløbsskruen;

b) Ved skift fra LPG til naturgas skrues by-pass skruen af næsten en fjerdedel, indtil en ensartet flamme opnås.

Saml, og drej derefter hurtigt knappen fra den maksimale position til den minimale position for at se, om flammen går ud eller ej.

FORSLAG TIL FORBEREDELSE:

Begynd at lave mad med høj flamme, hvis det er nødvendigt. Den ydre del af flammen er varmere end den indre del (kernen). Den øverste del af flammen repræsenterer et gasforbrug.

Brænderne kræver ikke brug af beholdere med en flad bund; flammerne er fordelt over hele beholderens bund.

Brændere kræver ikke brug af specielle beholdere. Beholdere med tynde vægge overfører imidlertid varme meget hurtigere til maden end beholdere med tykkere vægge (fig. 15).

En tykvægget beholder forhindrer delvis overophedning, da den tillader tilstrækkelig termisk kompensation.

Undgå at bruge meget små beholdere. Brede og lavvandede beholdere er meget mere velegnede end de smalle og dybe, fordi de tillader meget hurtigere opvarmning.

Madlavningen accelereres ikke ved at placere en smal, dyb pande på et stort blus. Resultatet er unødvendigt gasforbrug. For korrekt brug placeres små beholdere på de små brændere og store beholdere på de store brændere. Husk at dække beholderne til under klargøring for at reducere energiforbruget.

FORSLAG TIL BRUG AF OVNE

Traditionel tilberedning:

Varme tilføres ovenfra og nedefra. Derfor er det at foretrække at bruge den centrale vejledning. Hvis madlavning kræver mere varme fra bunden eller toppen, skal du bruge den øverste eller nederste guide.

TIP OM BRUG AF DEN TRADITIONELLE OVN

Til at lave kager

Forvarm ovnen, medmindre andet er angivet, i 10 minutter før brug. Åbn ikke ovndøren, når du tilbereder mad, der skal hæve (f.eks. kager eller souffléer); kold luft vil hindre vækstprocessen. For at tjekke om kagen er klar, stik en tandstik ind i skallen; hvis tandstikken kommer ren ud, er kagen klar. Vent mindst 3/4 af forberedelsestiden, før du gør dette.

En ret, der er veltilberedt udenpå, men ikke tilstrækkeligt tilberedt indvendigt, kræver en lavere temperatur og længere tilberedningstid. En "tør" ret kræver kortere tilberedningstid ved højere temperatur.

Til kødtilberedning

Hvis du vil have en godt brunet bøf, skal du bruge meget lidt olie. Hvis kødstykkerne er tynde, skal du bruge olie, smør eller begge dele. Smør eller olie er derimod ikke nødvendigt, hvis kødstykket har lidt fedt og læg det med denne side opad. Når fedtet smelter, vil det også dække bunden. Rødt kød skal tages ud af køleskabet inden det tilberedes, ellers stivner det ved hurtige temperaturskift. En bøf, især rødt kød, bør ikke drysses med salt i starten af tilberedningen, fordi salt får saften og blodet til at komme ud af kødet og dermed forhindrer kødet i at brune. Det er tilrådeligt at tilsætte salt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Stil bøffen i ovnen i en lille beholder; en høj beholder forhindrer kødet i at koge. Kødet kan placeres på en beholder, der kan bruges i ovnen eller direkte på grillen, hvorunder der er en opsamlingsbakke, der bruges til at opsamle saften. Ingredienserne til saucen skal tilsættes med det samme, hvis tilberedningstiden er kort, ellers skal de tilsættes i løbet af den sidste halve time.

Begynd at tilberede det rå kød ved høj temperatur, og reducer derefter temperaturen for at afslutte tilberedningen indeni. Tilberedningstemperaturen for hvidt kød kan være moderat. Tilberedningsgraden kan kontrolleres ved at prikke i kødet med en gaffel. Ved slutningen af tilberedningstiden er det tilrådeligt at vente mindst 15 minutter, før du skærer kødet. Inden maden serveres, kan den opbevares i ovnen ved minimumstemperatur.

Sådan tilberedes fisken:

Tilbered de små fisk fra start til slut ved høj temperatur. Tilbered store fisk først ved høj temperatur, og sænk derefter gradvist temperaturen mod slutningen. Tjek om fisken er tilberedt ved at løfte en del af maven; kødet skal være hvidt og uigennemsigtigt, undtagen laks, ørred eller lignende fisk.

Brug af grillen

Du kan grille følgende typer kød: de fleste typer kød skåret i skiver af forskellig størrelse, men ikke særlig tykke, kylling skåret i halve, fisk, nogle grøntsager (f.eks. auberginer, tomater osv.) eller fisk og skaldyr. Kød og fisk, der skal tilberedes på grillen, skal smøres let og altid placeres direkte på grillen; kødet skal saltes, før tilberedningen er afsluttet; fisken skal saltes indeni før tilberedning. Grillen skal placeres i føringer tættere på eller længere væk fra grillelementerne afhængigt af kødets tykkelse, for at undgå at brænde overfladen og utilstrækkelig tilberedning indeni.

Røgen fra fedt- og saftdråberne kan undgås ved at hælde et glas eller to vand i opsamlingsbakken.

Grillen kan også bruges til at brune brød, nogle typer frugt såsom bananer, grapefrugt, ananasskiver mv. Frugterne bør ikke placeres for tæt på varmekilden.

Forberedelsestid

Tilberedningstiden kan variere afhængigt af madens type, konsistens og volumen.

Det er tilrådeligt at overvåge, når du forbereder dig for første gang, og kontrollere resultaterne.

'KOGNINGSTIDSTABEL' vedrørende tilberedning i ovn og på grill

tilbydes som en orienteringsvejledning (side 11).

Erfaring vil indikere de mulige variationer af værdierne i tabellen.

Overhold omhyggeligt indikationerne i den opskrift, du ønsker at følge.

OBS: Anbring ikke redskaber som drypbakker, kagebakker, gryderetter, varmebestandige glasbeholdere, aluminiumfolier eller andet på bunden af ovnen, når den er i brug. En stagnation af varme kan kompromittere tilberedningsresultaterne og kan skademere ovnens emaljeoverflade.

OPRETHOLDELSE

Træk stikket ud efter hver brug.

Rengøring af udstyret

Spor af sauce, frugt, juice mv. de skal fjernes hurtigst muligt med en klud fugtet med vand og rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter eller knive til at fjerne skorpen. Fjern svære mærker med en sæbesvamp, men pas på ikke at ridse emaljeoverfladen. Vask emaljegrillen med vand og rengøringsmiddel; de kan også vaskes i opvaskemaskinen.

Fjern brænderdækslerne og ristene, og rengør dem derefter med varmt vand og flydende rengøringsmiddel.

Tør dem, før de sættes på igen. Sørg for, at de er indtastet korrekt. Brænderen kan rengøres med en trådsvamp eller andet slibende materiale.

Rengør ovndøren og glasdækslet på modellerne udstyret med disse komponenter, kun med varmt vand og undgå at bruge slibende stoffer; i tilfælde af udstyr forsynet med automatisk tænding, skal gnistproduktionshullet rengøres med jævne mellemrum, for at undgå antændelsesproblemer; desuden skal du kontrollere, at brænderhullerne ikke er blokerede.

Rengøring af ovnen

Rengør omhyggeligt ovnrummet efter hver brug, når det stadig er lidt varmt. På dette tidspunkt kan du nemt fjerne fedtdepoter eller andre stoffer som frugtjuice, sukker eller fedtpartikler. Du kan bruge varmt vand med flydende vaskemiddel

eller speciel spray til rengøring af ovne. Ret ikke sprayen mod de matte ståledele, da det kan beskadige dem, og følg altid producentens anvisninger. Rengør ovntilbehøret (grill, tallerken osv.) med væske. Fjern skorperne med lidt slibepulver. en blanding af varmt vand og opvaskemiddel

Dæk ikke ovnens sider med aluminiumsfolie. Der kan ophobes varme, hvilket kan påvirke tilberedningsresultaterne og emaljeoverfladerne.

Periodisk kontrol

Kontroller med jævne mellemrum tilstanden af gasrørene, og tilkald kvalificerede teknikere for at udskifte dem, når du bemærker uregelmæssigheder. Årlig udskiftning anbefales.

Udstyret skal regelmæssigt smøres og kontrolleres af kvalificerede teknikere.

For modeller med cylinderholder må denne holder ikke bruges som opbevaringsplads til en tom eller afbrudt cylinder.

Rengøring af låget

Dækslerne kan skilles ad som vist i fig.

Efter rengøring af dækslet skal du installere det korrekt i hængslerne.

Rengøring af ovnlågen

For en fuldstændig rengøring af ovndøren anbefales det at skille den ad og samle den som vist i fig. 9. Åbn lågen helt, drej de to hængsler på hængselarmen 180°, luk lågen delvist i en vinkel på 30°, løft og træk lågen forfra.

Saml døren igen ved at vende ovenstående handling om.

Hvis maskinen ikke fungerer korrekt, skal du kontrollere følgende punkter før a ring til et servicecenter:

Gasforsyningen er unormal Sørg for at:

- Flammehullerne er ikke blokeret;
- Trykregulatoren virker;
- Tilførselsventilen er helt åben.

Der lugter af gas i rummet Sørg for at:

- Gasforsyningsventilen er lukket
- Gasforsyningsrøret er korrekt placeret; glem ikke at udskifte den mindst en gang om året.

Kontroller ikke mulige gaslækager med en tændstik; brug en opløsning af sæbe og vand.

Ovnen varmer ikke op

- Sørg for, at ovnknapperne er i den korrekte driftsposition.

Tilberedningstiden er for lang -

Kontroller, at temperaturen passer til den tilberedte type mad.

Brændeovnen producerer røg

- Vi anbefaler at rengøre ovnen efter hver brug. Den kan drysses med fedt under kødtilberedning, og hvis det ikke er ordentligt rengjort, vil der opstå røg og ubehagelige lugte (se rengøringsafsnittet). Hvis enheden efter at have kontrolleret

ovenstående oplysninger ikke fungerer korrekt, ringe til et autoriseret servicecenter og give dem alle de nødvendige oplysninger, såsom model og enhedens serienummer.

INSTRUKTIONER TIL INSTALLATØR

Følgende instruktioner leveres til den kvalificerede installatør, således at installationen, justerings- og serviceoperationer, der skal udføres i overensstemmelse med eksisterende regler.

Når du foretager ændringer, der kræver frakobling af udstyret, skal du fortsætte med største forsigtighed.

PRODUCENTEN ER IKKE ANSVARLIG FOR SKADER, DER SKAL MAN IKKE OVERHOLDE DE GÆLDENDE REGLER.

INSTALLATIONSMILJØ

Advarsel - dette udstyr kan kun installeres og betjenes i ventilerede rum i overensstemmelse med de eksisterende regler.

For at udstyret kan fungere korrekt, skal der være tilstrækkelig luft til at antænde gassen (installatøren skal overholde de gældende regler).

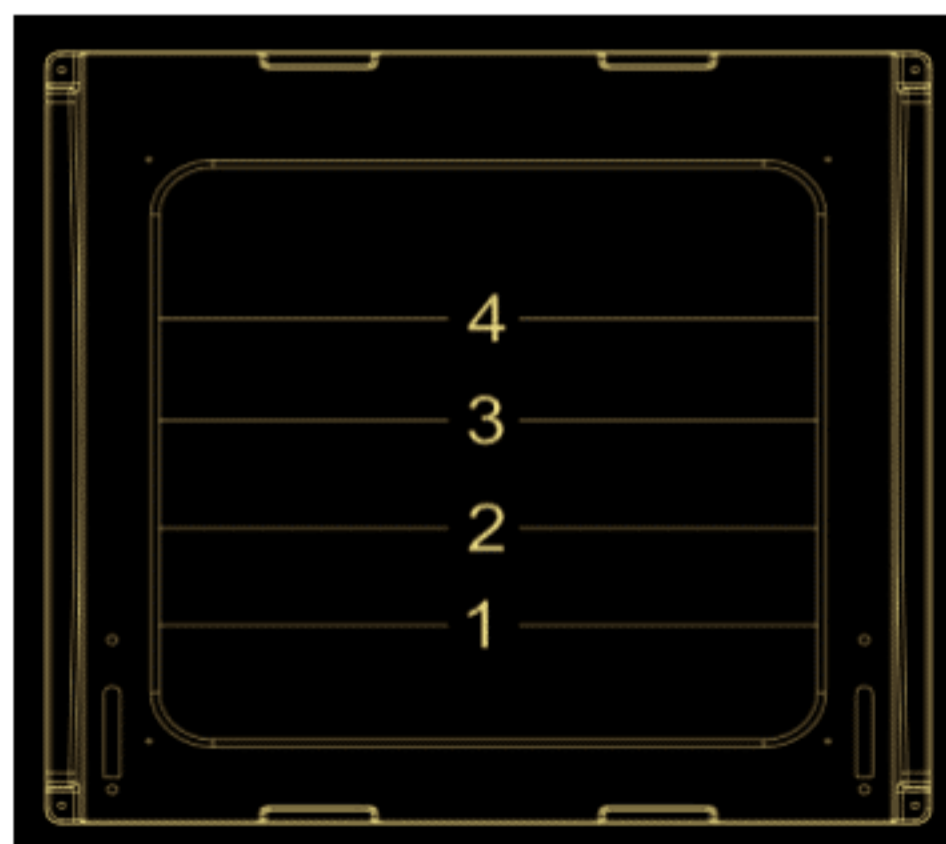
Luften i rummet skal komme direkte fra åbningerne i ydervæggene. Disse åbninger skal udføres på en sådan måde, at de ikke udgør en hindring. Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker iht de gældende regler.

Tilslutningen til strømforsyningen skal foretages i overensstemmelse med reglerne i EN 60335. Vi påtager os ikke ansvar for ulykker forårsaget af forkert jording.

TILSLUTNING AF FORBÆNDINGSPRODUKTERNE EVAKUERINGSRØR Udstyret skal evakuere forbrændingsprodukterne gennem hotellerne forbundet til ydersiden.

OPSÆTNING AF NIVEAUET

Enheden er udstyret med små justerbare fødder placeret i bunden af ryggen og foran. Ved at justere benene (fig. 7) er det muligt at ændre højden på udstyret til en passende plan placering med andre overflader og for ensartet fordeling af væskerne i beholderne.



Bakke niveauer

Mad	Temperatur C	Niveauet for placering af bakken	Forberedelsestid i minutter
Konditorvarer			
Kagebund	200	3	15-20
Kage med smør og mælk	200	2	35-40
Kage med marmelade	200	2	35-40
Brød med hævet dej			
Muffins	200	2	35-40
Kageblanding i pander			
Kakao kage	175	2	60-70
Kongelig kage	175	3	60-70
Margharita kage	175	3	35-40
Små kager			
Konditorvarer	170	3	15-20
Ecler	200	3	30-40
Lasagne	225	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
And 1-1/2-2 kg	200	2	120-180
Gås 3 kg	200	2	150-210
Stegt kylling	200	2	60-90
Kalkun 5 kg	175	2	230-250
Livid			
markhare	200	2	60-90
Vildt ribben	200	2	90-160
Vildtben	175	2	90-160
Kød (tilberedningstid for hver cm tykkelse)			
Kødbøf med lang tilberedning	175	2	12-15
Kort tilberedt kødbøf	200	2	10-12
Kødbøf	200	2	30-40
grøntsager			
Blødkogte grøntsager	200	2	40-45
Fisk			
Fisk og skaldyr	200	2	40-50
Grill			
Koteletter		3	15-20
Pølser		3	20-25
Stegt kylling		3	60-70
Kalvestegt på rotisseriet 0,6 kg			70-80
Rotisserie kylling			60-90

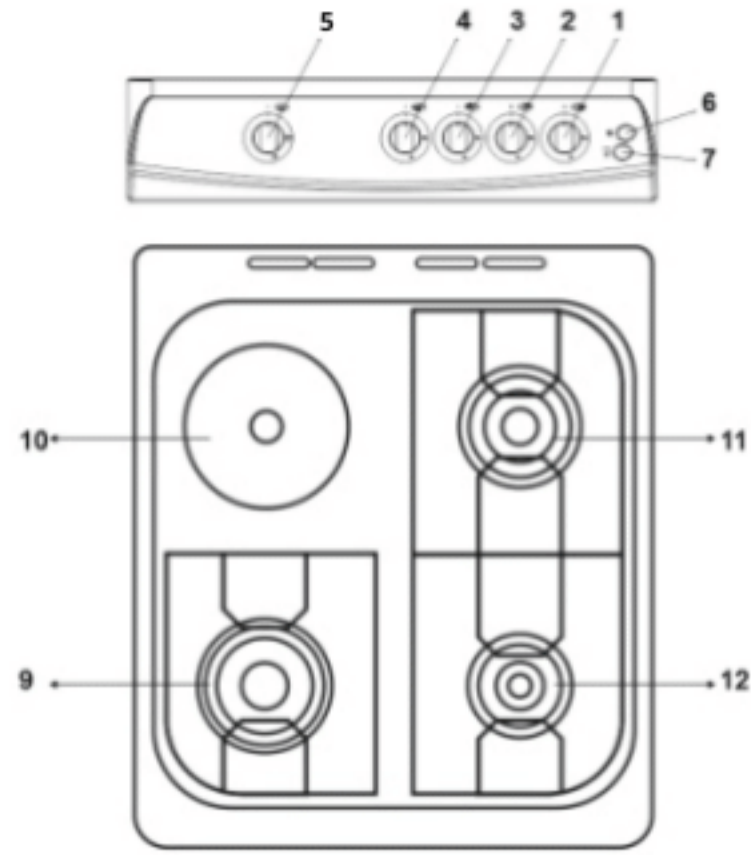


FIG. 1

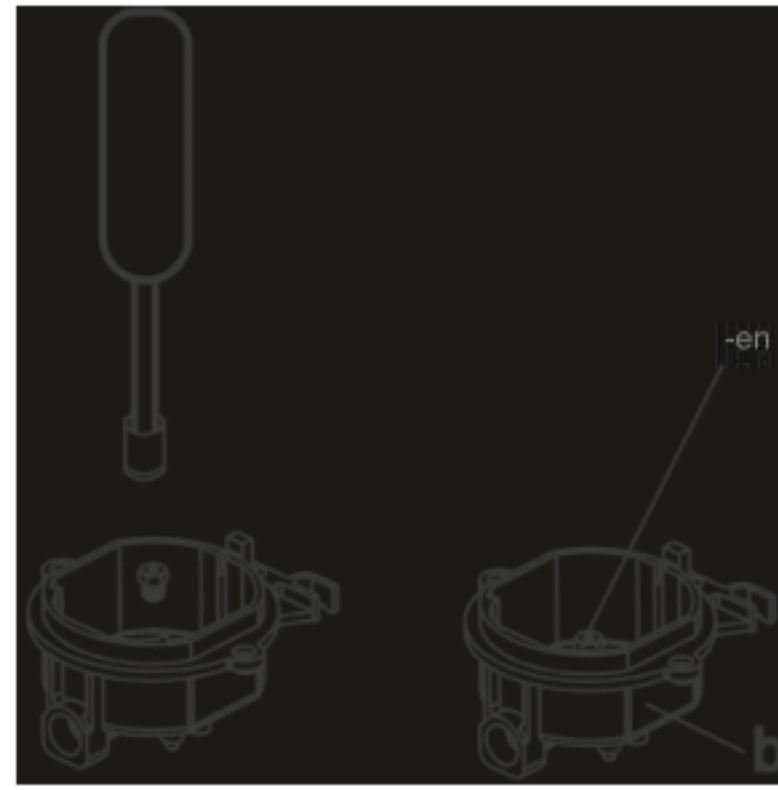


FIG. 2

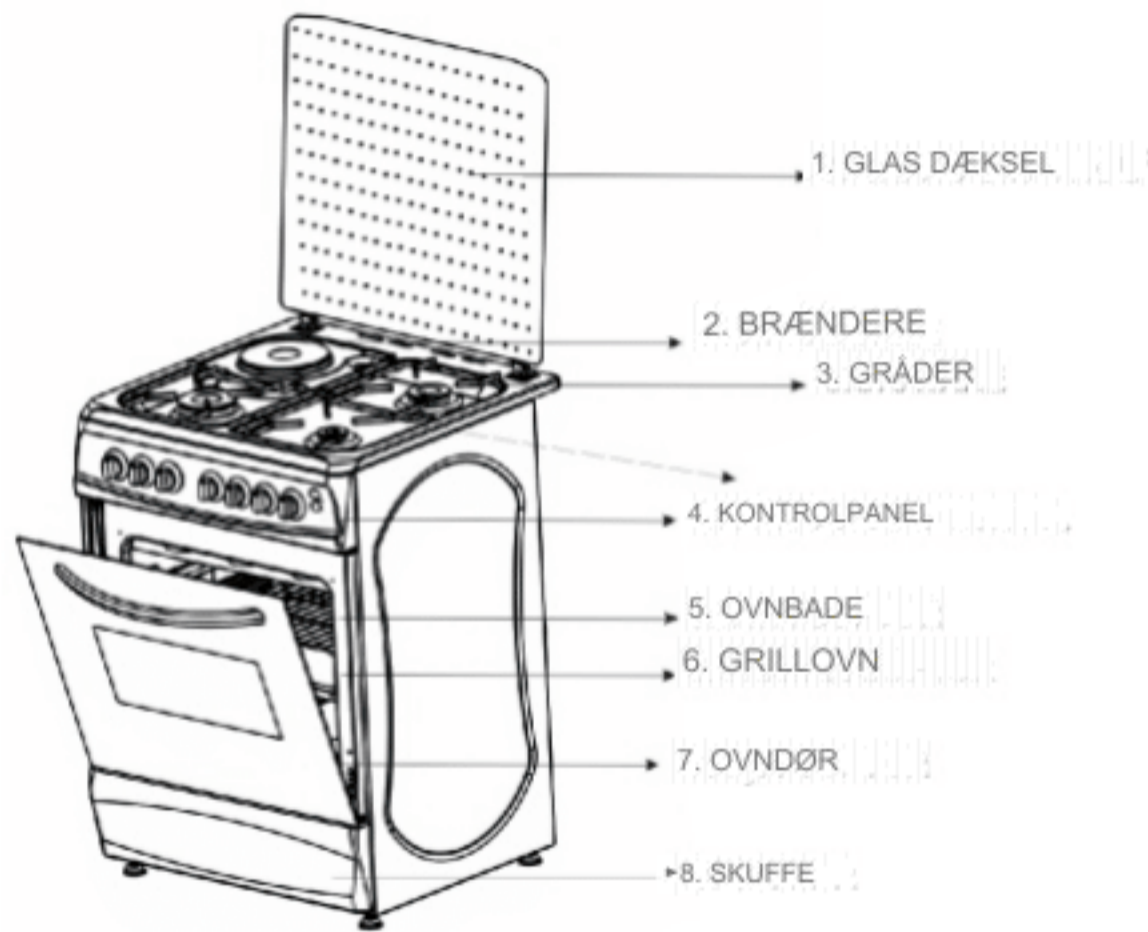


FIG. 3

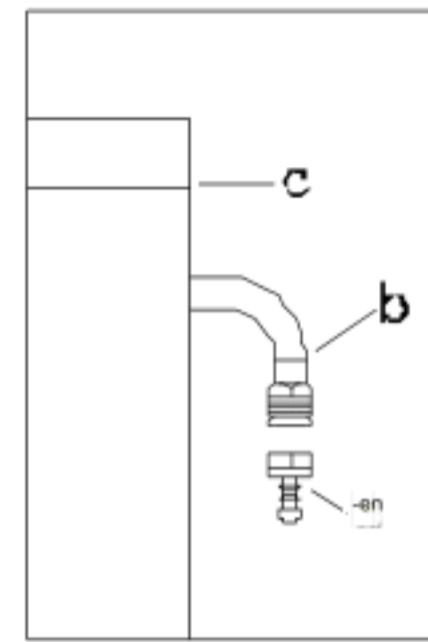


FIG. 6

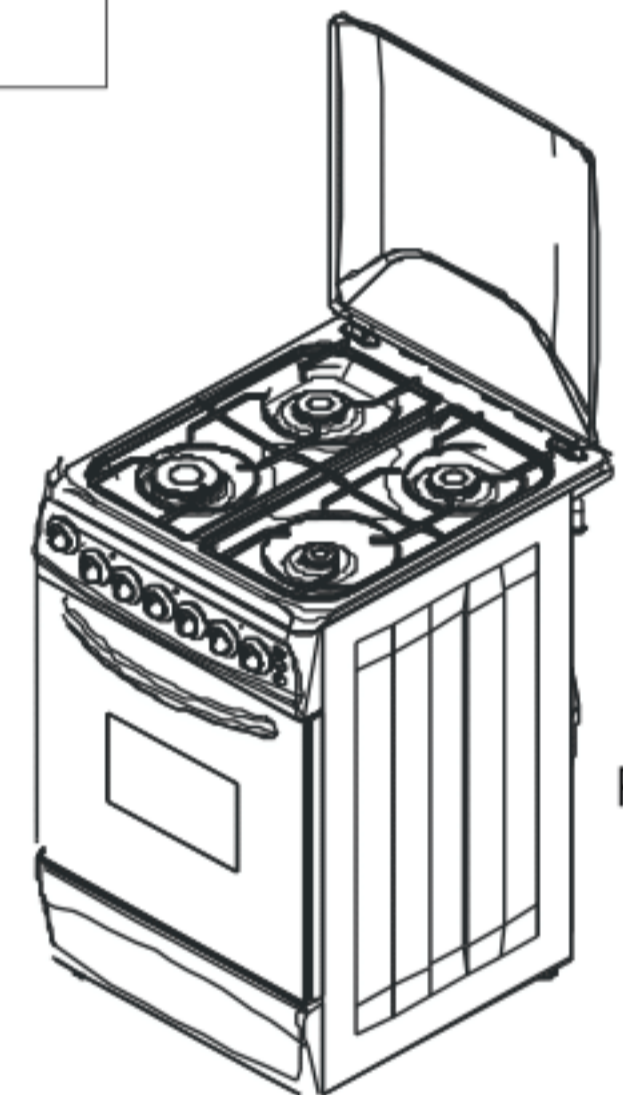


FIG. 7

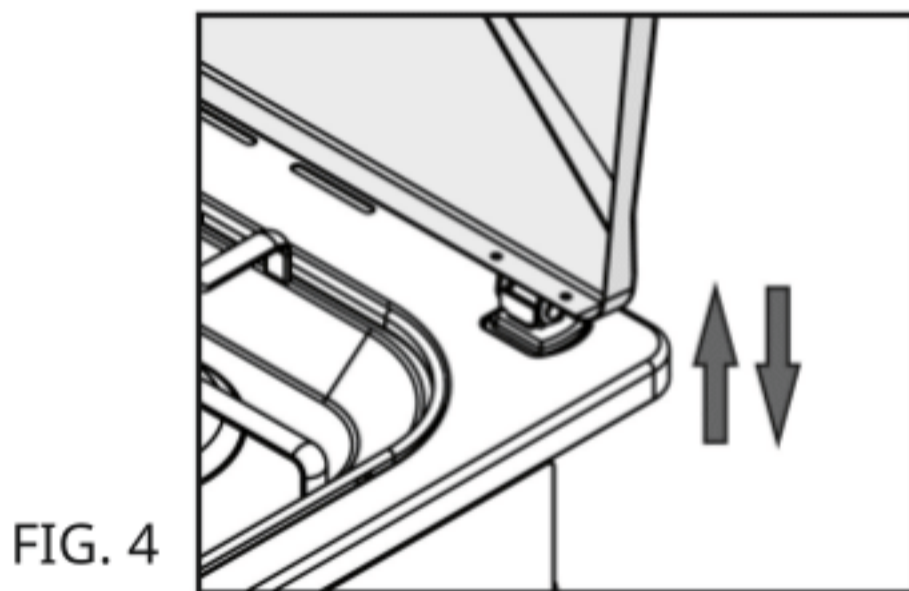


FIG. 4

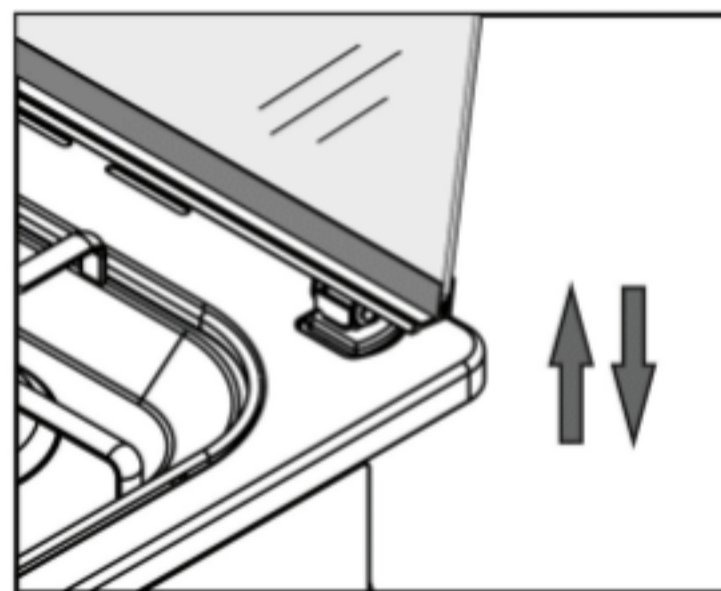


FIG. 5

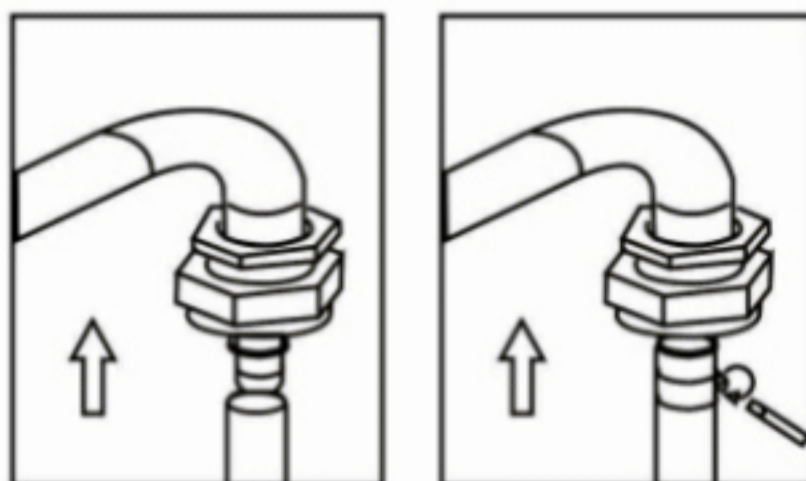


FIG: 8

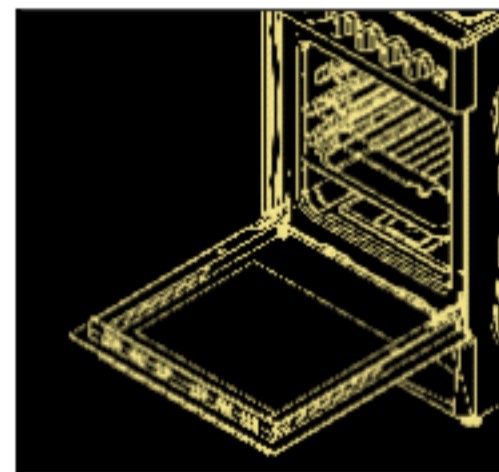


FIG: 9

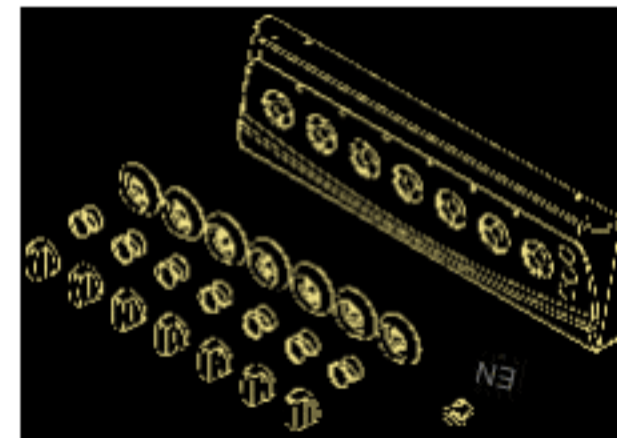


FIG.: 10

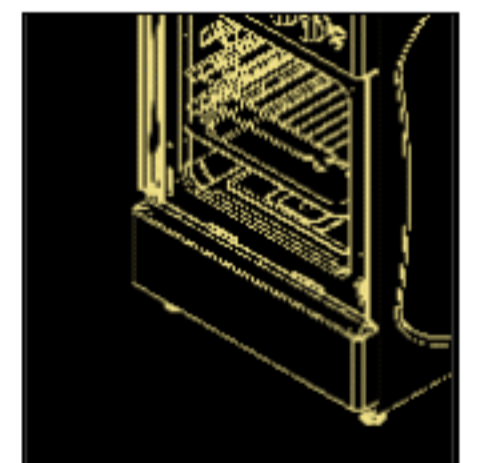


FIG.: 11



FIG.: 12

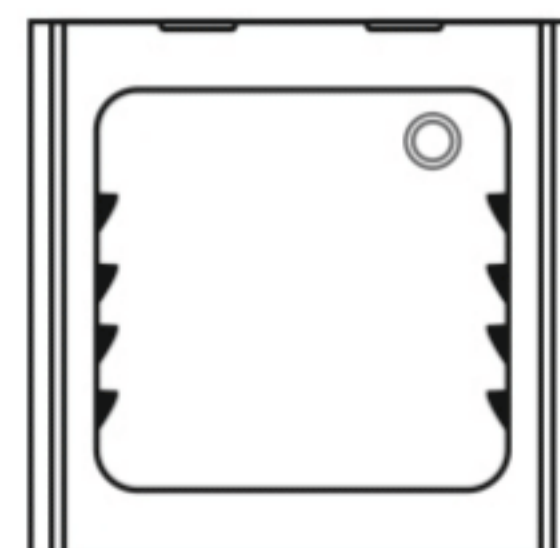


FIG.: 13



REGLERNE VEDRØRENDE ELEKTRISKE KOMMINE ER ANGIVET PÅ BILLEDERNE NEDENFOR

FIG :14

FIG.:15

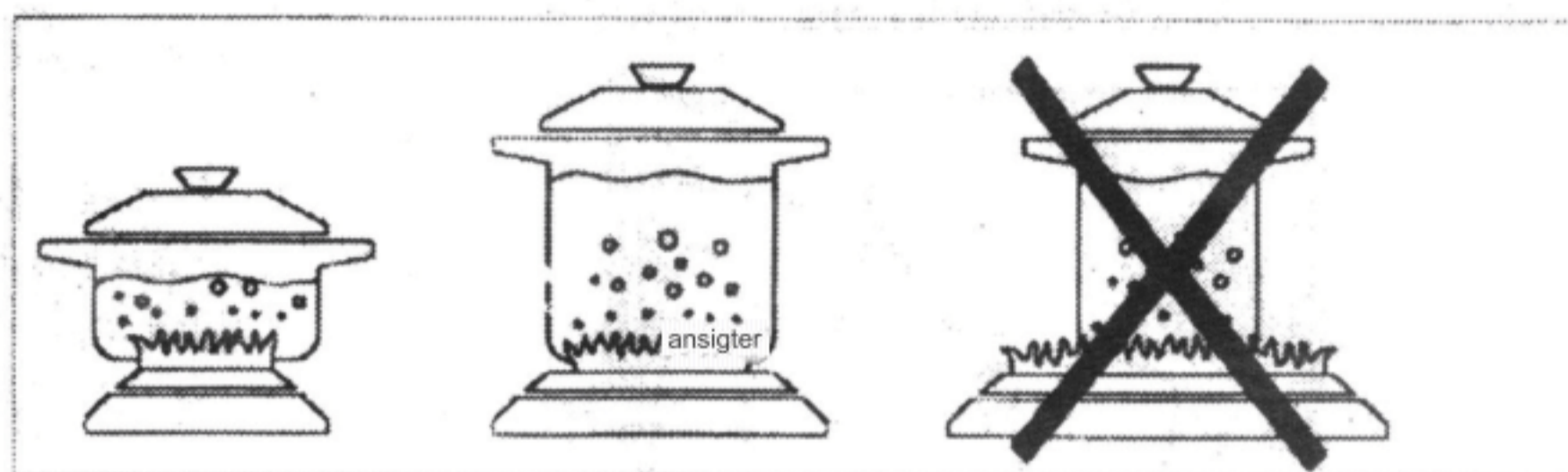
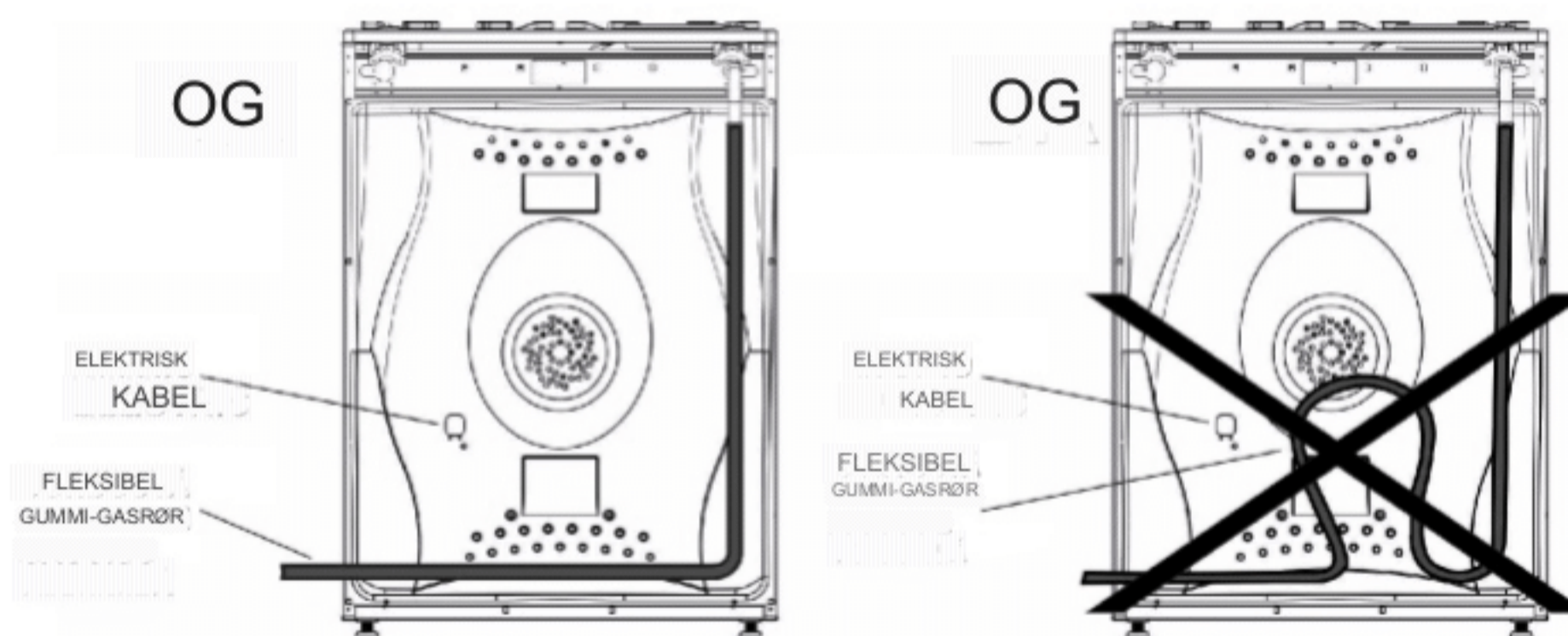


FIG.: 16











BRÆNDER	GAS KATEGORI	INJEKTOR DIAMETER (mm)	GASFORBRUG (g/h) / (m3/h)
Assistent	G30 28-30 mbar G31 37 mbar (g/t)	0,55	73 (g/t)
Semi-hurtig		0,70	131 (g/t)
Hurtig		0,85	204 (g/t)
Sænk brænderen i ovnen		0,65	120 (g/t)
Øverste brænder i ovnen		0,60	105 (g/t)
Assistent	G20 20 mbar (m3/t)	0,75	0,095 (m3/h)
Semi-hurtig		1,00	0,167 (m3/h)
Hurtig		1,20	0,271 (m3/t)
Sænk brænderen i ovnen		1,00	0,167 (m3/t)
Øverste brænder i ovnen		0,92	0,143 (m3/t)

FIG.: 1	
1- LILLE BRÆNDER	8- BEC
2- MIDDELBAG HØJRE BRÆNDER	9-STOR BRÆNDER
3- MELLEMBAG BRÆNDER BAG TIL VENSTRE	10-KOGEPLADE
4- STOR BRÆNDER	11- MELLEMBAG BRÆNDER
6- OVN	12-LILLE BRÆNDER
7-TÆNDING	

* Den engelske version er til reference.

- Den elektriske installation af ovnen skal altid udføres i overensstemmelse med lokale forskrifter.

	50X50 / 50X60	60x60	60x90
 Turbo blæser	25 W	25 W	25 W
 Grillmodstand	1900 W	2500 W	3500W
 Turbo modstand	1500 W	1500 W	1500 Bx2
 Lavere modstand + blæser	1025 W	1225 W	2025 W
 Øvre modstand + blæser	825 W	1025 W	1525 W
 Øvre og nedre modstand	1800 W	2200 W	3400W
 Øvre og nedre modstand + blæser	1825 W	2225 W	3525 W
 Lav modstand	1000W	1200 W	2000 W

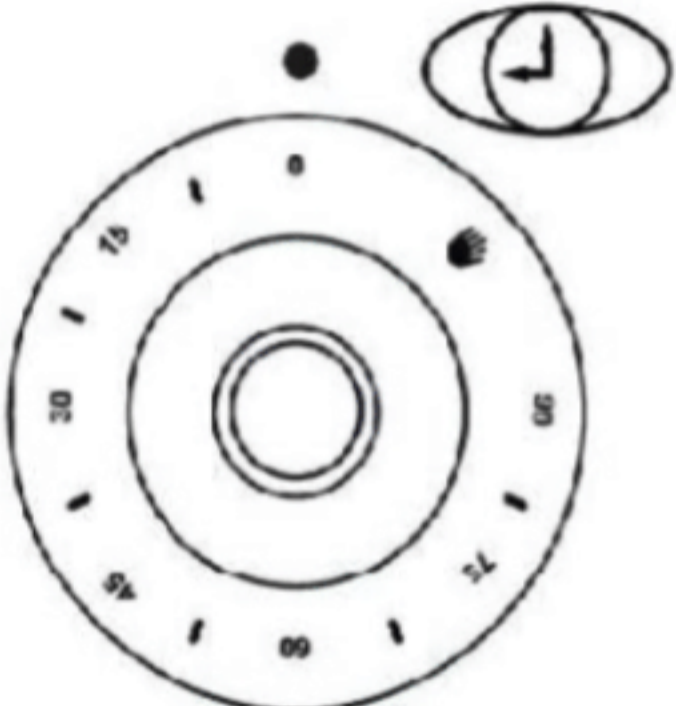
	<p>Input elektrisk: 0-3649 W: Spænding: 220-240 V -50-60 Hz</p> <p>Indgang elektrisk: 0-3650 W: Spænding: 220-240 V -50 Hz/380- 415 V 3N</p>
---	--

Fig. 9 Mekanisk timer.

Brug af den mekaniske timer: Den maksimale programmerbare tid er 90 minutter. Du kan indstille tiden ved at dreje knappen med uret. Når tiden udløber, lyder alarmen. Hvis du ønsker at annullere timingen, før du når den indstillede tid, skal du dreje knappen til positionen "O".

- Ovnen skal placeres på en sådan måde, at kontakten og stikkontakten altid er tilgængelige.
- Hvis du ikke har en jordforbindelse, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at udføre jordingen.
- Placer ikke strømkablet i nærheden af de varme dele af ovnen.
- Vær mest opmærksom, så den ikke bliver beskadiget.
- Placer ovnen et sted, hvor kablet er langt nok til at nå stikkontakten.
- Brug ikke forlængerledninger.

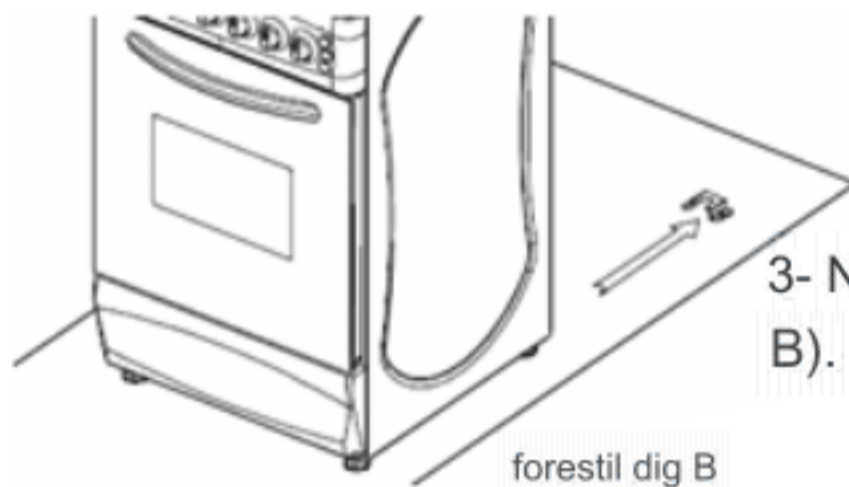
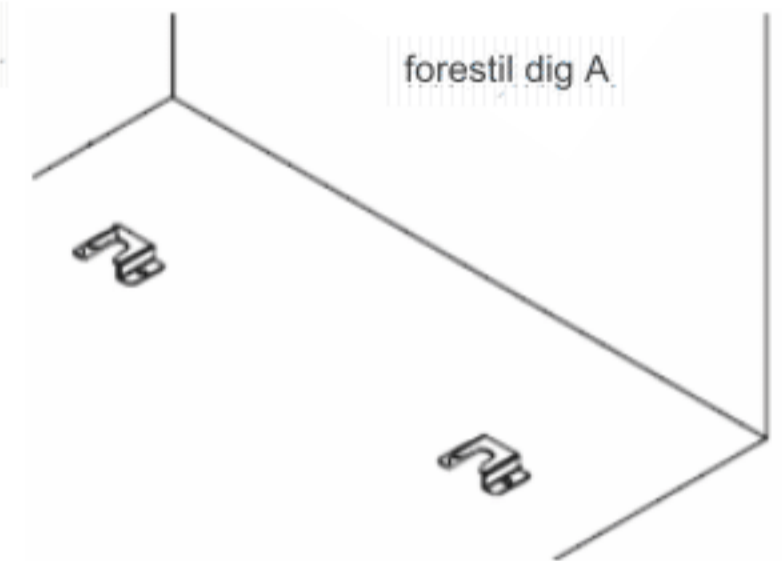
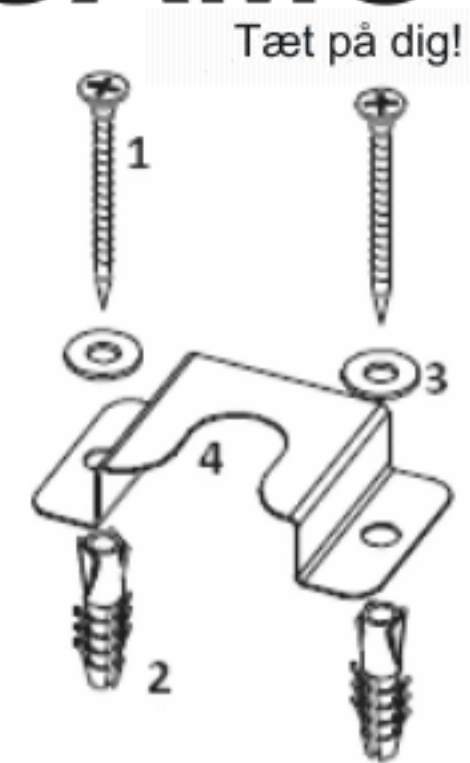
Af hensyn til din sikkerhed skal denne enhed være gulvmonteret for at drage fordel af en støttemekanisme. Sammen med produktet finder du følgende:

- 1 - Skruer
- 2 - Dyvler
- 3 - Shaiba
- 4 - Klemmer

Installationsvejledning

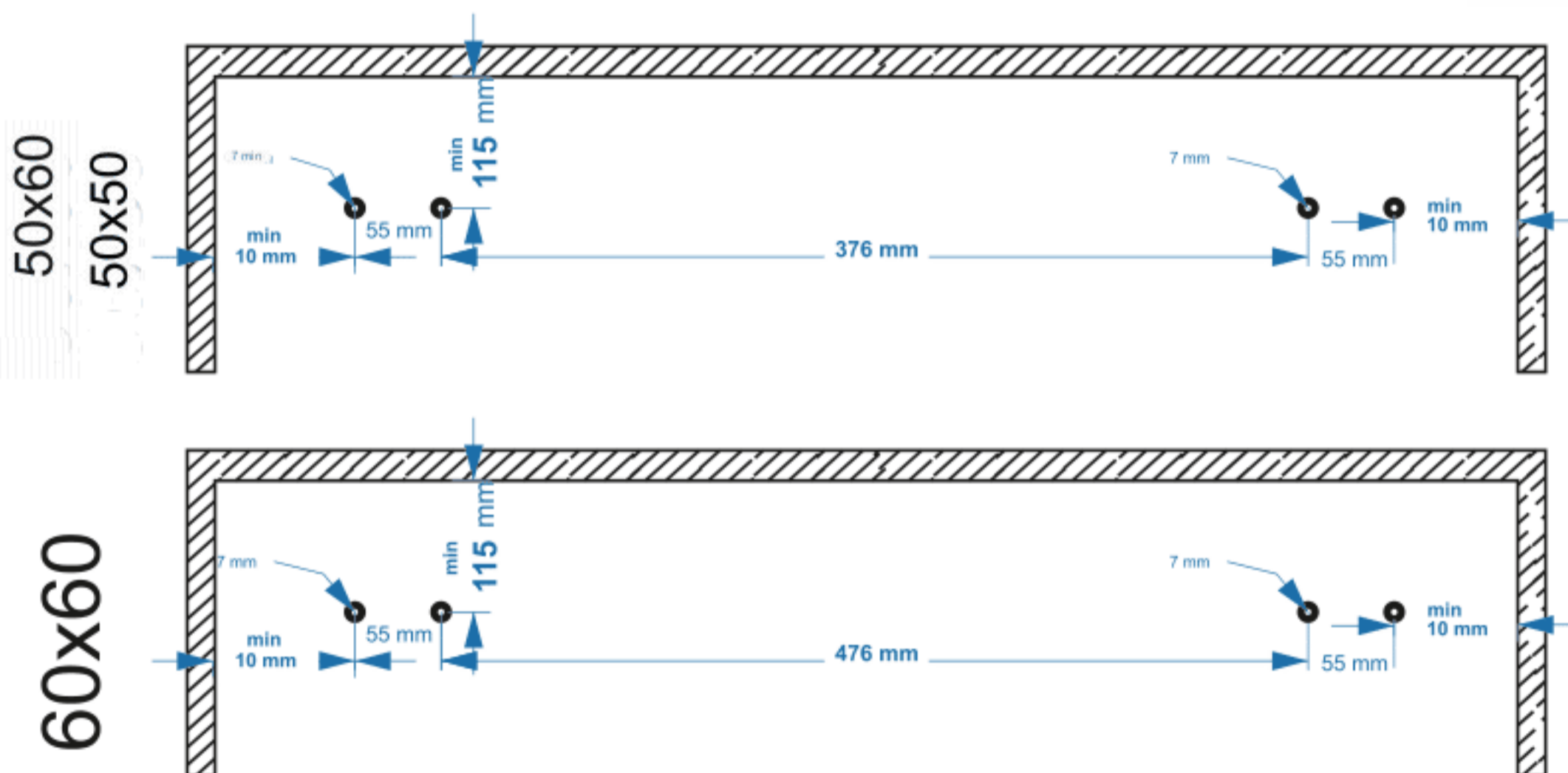
1 - Sørg for, at du har alle de værktøjer og ressourcer, der er nødvendige for en sikker installation

2 - Placer klemmerne på køkkengulvet og bor to huller til hver for at fastgøre dem. Indsæt dyvlerne i disse huller, og fastgør derefter skrueene med skiver. Sørg for at skrue på den rigtige måde (se billede A).



3- Når rammerne er monteret, skal du flytte enheden mod dem (se billede B).

4 - Begge bagben skal være fanget i klemmerne (se billede C).



Brugen af det tilstødende symbol indikerer, at dette produkt ikke kan behandles som husholdningsaffald.



Ved at sikre, at produkter med dette symbol bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som kan være forårsaget af forkert håndtering af disse produkter.

Kontakt venligst det nærmeste WEEE-indsamlingscenter (spild af elektriske og husholdningsapparater), den lokale tjeneste, der beskæftiger sig med nedlukning af disse typer produkter eller den butik, hvor du har købt produktet!

SAMUS[®]
Tæt på dig!