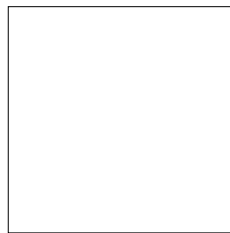


Elan

90 Gas og el FSD

90 Duel Fuel FSD

90 Dobbelt energi FSD



Brugs- og monteringsvejledning

Instructions for use and installation

Bruks- og installasjonsanvisning



U109673 - 05

DK

Dansk 4

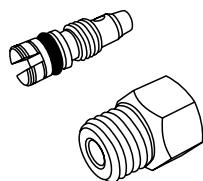
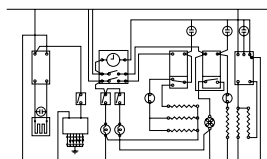
GB

IE

English 20

NO

Norsk 36



Tekniske data
Technical Data
Tekniske data

52

Sikkerhed	4
Kogefeltet	4
Stegepladen	5
Specialopsats til wok	5
Udtræksgrillen	5
Ovnene	6
Den venstre ovn	6
Den højre ovn	7
Handyrack	8
Den høje ovns bageriste	8
Uret	9
Brug af tidsvælgeren	10
Rengøring af komfuret	10
Flytning af komfuret	12
Fejlfinding	12
Genereller sikkerhedsanvisninger	13
Service og reservedele	14
Montering	15
Konvertering til anden gas	18
Strømskema	53
Konvertering til anden gas	54

Sikkerhed

Advarsel

Tilgængelige dele vil blive varme i brug. Børn bør holdes på afstand for at forhindre forbrændinger og skoldninger.

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 montér 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 emhætte. 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 komfuret er tilsluttet netspændingen, 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.

Før du bruger komfuret første gang, skal du sikre dig, at alle emballage er blevet fjernet. Stil derpå ovntemperaturen på 200°C, og lad ovnen køre i en time for at komme af med lugte fra fremstillingsprocessen.

Før du bruger grillen første gang, bør du også tænde for grillen og lade den køre i 30 minutter med grillbakken på plads, skubbet helt tilbage og grilldøren åben.

Sørg for, at rummet har god ventilation til det fri ved f.eks. at åbne vinduer eller tænde for en emhætte.

Vi anbefaler, at personer der har problemer med åndedrættet eller allergi forlader området i denne korte periode.

Montering

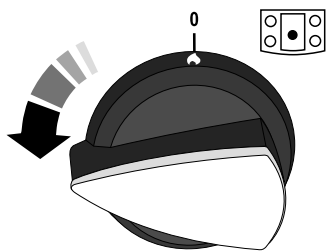
Undlades det, at montere komfuret korrekt, kan det gøre garantien og evt. erstatningskrav ugyldige og føre til retsforfølgelse.

Dette apparat skal monteres i overensstemmelse med gældende bestemmelser og kun i rum med god ventilation. Læs vejledningen før montering eller brug af komfuret.

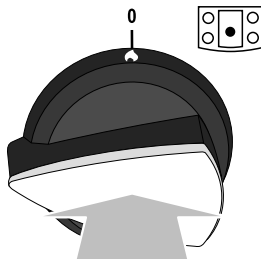
Kogefeltet

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.

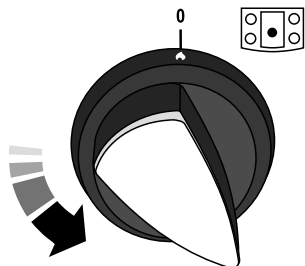
Skub ind, og drej en knap til det store flammesymbol.



Bliv ved med at holde knappen trykket ind. Dette lukker gas igennem til blusset. Tryk så 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. 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.



Se efter, at der er flammer under gryden. Hvis du bruger et låg, vil det hjælpe indholdet til at koge hurtigere.

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

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

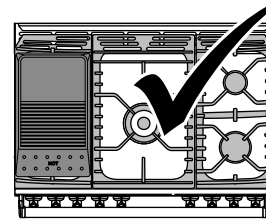
Undgå at bruge ustabile gryder eller gryder der har mistet facon, da de nemt kan vælte. Undgå også at bruge gryder med en meget lille bunddiameter. Det anbefales ikke at bruge gryder, der er mindre end 12 cm i diameter. Du kan bruge gryder op til en diameter på 25 cm – store gryder skal stå med god afstand til hinanden.

Det 3-rings Wok-blus 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 den venstre 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.



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

Den må ikke stilles på wok-blusset - den er ikke konstrueret til wok-blussets opsats,

Placér stegepladen over blusset, så den hviler på opsatsen.

Check, at den står sikkert.

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 renser den.

Specialopsats til wok

Wok specialopsatsen er konstrueret til at passe til en Professional 35 cm wok.

Denne kan fås hos alle førende forhandlere.

Hvis du bruger en anden wok, skal du sikre dig, at den passer i specialopsatsen. Wok-gryder kan variere en del i størrelse og facon. Det er vigtigt, at wokken står sikkert på opsatsen - men hvis wokken er for lille, vil specialopsatsen ikke understøtte den på den rette måde.

Specialopsatsen må kun bruges på wok-blusset med de tre ringe.

Når du sætter specialopsatsen på, skal du kontrollere, at wokken står rigtigt på de forreste og bageste ben, og at opsatsen står rigtigt på grydeopsatsen.

Kontrollér, at specialopsatsen er stabil, og at wokken står lige i ringen.

Specialopsatsen bliver meget varm under brug – giv den god tid til at køle af, før du løfter den af.

Udtræksgrillen

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

Før du bruger grillen første gang, skal du sørge for at al emballagen er blevet fjernet og derpå tænde for grillen og lade den køre i 30 minutter med grillbakken på plads,

Dansk

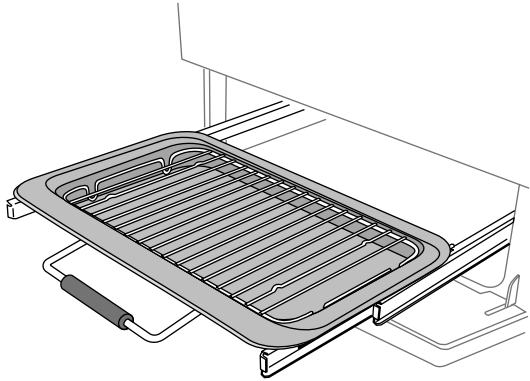
skubbet helt tilbage og grilldøren åben for at komme af med lugte fra fremstillingsprocessen.

Sørg for, at rummet har god ventilation til det fri ved f.eks. at åbne vinduer eller tænde for en emhætte.

Vi anbefaler, at personer der har problemer med åndedrættet eller allergi forlader området i denne korte periode.

Sådan bruges grillen

Åbn grilldøren, og træk grillbakkevoغن fremad med håndtaget.

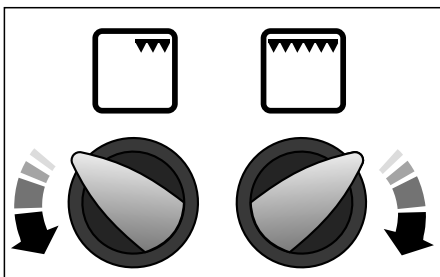


Grillbakken bliver meget varm, når der er tændt for grillen. Pas på ikke at berøre bakken eller panden, med mindre du er sikker på, at den er kølet af.

Når du har lagt maden på grillbakken, skal grillbakkevoغن føres ind i grillrummet. Sørg for at skubbe den helt ind.

Grillen har to varmelegemer, der gør det muligt at opvarme enten hele grillbakken eller blot den højre halvdel.

Drej knappen med uret for at opvarme hele grillen.



Drej den mod uret for at opvarme højre halvdel.

Neonlampen ved grillknappen tændes.

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

Sørg for at skubbe grillvoغن helt ind.

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.

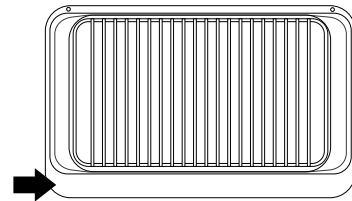
Det bedste resultat opnås, især med toast, ved at forvarme grillen med grillbakken på plads i to minutter før brug.

Før du fjerner grilldele for at rengøre dem, skal du sikre dig, at de er kølet af, eller bruge grillhandsker.

Grillpanden kan tages ud, og maden placeres på den, mens du venter på at grillen forvarmes.

Grillbakken og grillbakkevoغن kan nemt tages ud for rengøring. Se afsnittet 'Rengøring af komfuret' i denne vejledning.

Når du trækker grillbakken fremad, er den brede kant så forrest? Det er vigtigt, at den brede kant er forrest.



Ovnene

Komfuret bliver varmt i brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne inde i ovnen.

Før komfuret bruges første gang, skal ovnen tændes på 200°C og være tændt i en time for at komme af med fabrikkens lugt. Du kommer bedst af med lugten, hvis rummet har god ventilation til det fri. Du kan sørge for dette ved at åbne vinduer eller tænde for en emhætte. Vi anbefaler, at personer, der har problemer med åndedrættet eller allergi, forlader området i denne korte periode.

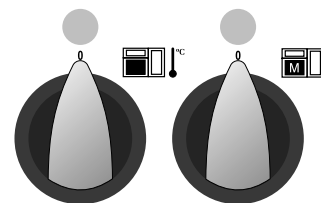
Uret skal vise tidspunktet på dagen, før ovnene kan fungere. Se afsnittet, Uret, for en beskrivelse af, hvordan du indstiller tidsforsinkelsen.

De to ovne på komfuret er af forskellig type.

Den venstre ovn

Den venstre ovn har flere funktioner. Foruden ovnblæseren og blæseelementet er den monteret med to ekstra varmelegemer, det ene er synligt øverst i ovnen og det andet sidder under bunden af ovnen. Pas på ikke at berøre det øverste varmelegeme og deflektoren, når du stiller noget ind i eller tager noget ud af ovnen.

Flerfunktionsovnen har to kontrolknapper, en funktionsknop og en temperaturindstillingsknop.



Temperatur

Funktion

Drej funktionsknappen hen på en funktion. Neonlampen oven over knappen tændes.

Drej ovnens temperaturknop til den temperatur, du ønsker.

Ovnlampen lyser, indtil ovnen har nået den valgte temperatur. Den vil så tændes og slukkes under tilberedningen.

Flerfunktionsovnene har mange forskellige funktioner. Vi anbefaler, at du holder godt øje med maden, indtil du er blevet bekendt med hver enkelt funktion. Husk på – ikke alle funktioner egner sig til alle slags fødevarer.

Flerfunktionsovnens funktioner



Optøning

Denne funktion indstiller blæseren til kun at cirkulere kold luft. Der tilføjes ingen varme. Det betyder at små portioner som f.eks. desserter, flødekager og kød-, fisk og fjerkræstykker kan tøs op.

Denne form for optøning er særlig hurtig og beskytter maden mod fluer. Kød-, fisk- og fjerkræstykker bør placeres på en rist over en bakke, der kan opfange evt. dryp. Husk at vaske risten og bakken efter optøning.

Luk ovndøren under optøning.

Store frosne madvarer som f.eks. hele kyllinger og stege bør ikke optøes på denne måde. Vi anbefaler, at dette udføres i et køleskab.

Optøning bør ikke foretages i en varm ovn, eller når en tilstødende ovn er i brug eller stadig er varm.

Kontrollér, at mejeriprodukter, kød og fjerkræ er fuldstændig optøet før tilberedning.



Ovn med blæser

Denne funktion regulerer blæseren og varmelegemet omkring det. Der produceres en jævn varme i hele ovnen, der gør det muligt at tilberede store mængder hurtigt.

Brug af blæser er særligt egnet til tilberedning på flere rister på samme tid og er en god 'generel' funktion. Det kan blive nødvendigt at reducere temperaturen med ca. 10°C for opskrifter, der tidligere blev tilberedt i en konventionel ovn.

Hvis du ønsker at forvarme ovnen, skal du vente til lampen er slukket, før du stiller maden ind.



Grilning med blæser

Denne funktion tænder for blæseren, mens det øverste legeme er tændt. Det giver en mere jævn, mindre kraftig varme end en konventionel grill. Du opnår det bedste resultat ved at stille maden, der skal grilles, på en rist over en bradepande, som skal være mindre end en konventionel grillbakke. Dette giver mulighed for bedre cirkulation. Tykke stykker kød eller fisk er ideelt til grilning på denne måde, da den cirkulerede luft gør varmen fra grillen mindre kraftig. Ovndøren bør holdes lukket, mens grilning er i gang, og således spare energi. Du vil også opdage, at du bliver nødt til at holde øje med og vende maden mindre ofte end ved normal grilning. Forvarm denne funktion før du stiller maden ind.



Ovn med blæser

Denne funktion regulerer blæseren, der cirkulerer luft varmet op af legemerne øverst og nederst i ovnen. Kombinationen af almindelig tilberedning (varme foroven og forneden) og brug af blæser gør denne funktion ideel til tilberedning af store stykker, der skal gennemsteges, som f.eks. en stor kødsteg. Det er ligeledes muligt at bage på to riste samtidig, selv om det bliver nødvendigt at

ombytte fadene midtvejs, da varmen foroven er stærkere end forneden, når denne funktion anvendes.

Dette er en hurtig intensiv form for tilberedning. Hold øje med maden i ovnen, indtil du er blevet vant til denne funktion.



Konventionel ovn (varme foroven og forneden)

Denne funktion kombinerer varmen fra de øverste og nederste varmelegemer. Den er særlig egnet til stegning samt bagning af wienerbrød, kager og småkager. Mad der tilberedes på den øverste hylde bliver brun og knasende hurtigere end på den nederste hylde, fordi varmen er stærkere øverst i ovnen i modsætning til nederst i ovnen, ligesom ved funktionen, 'Ovn med blæser'. Hvis maden der tilberedes på de to hylder er af samme type, skal de ombyttes midtvejs for at opnå en jævn tilberedning. Dette betyder, at retter, der kræver forskellige temperaturer kan tilberedes samtidig, da du kan udnytte den mindre varme zone i den nedre halvdel af ovnen så vel som den varmere zone i den øvre del af ovnen.



Bruningslegeme

Denne funktion bruger kun legemet øverst i ovnen. Det er en nyttig funktion til brunning eller færdiggøring af en pastaret, grønsager i sovs og lasagne, hvor det der skal brunes allerede er varmt, før du skifter over til blot det øverste varmelegeme.



Bundvarme

Denne funktion bruger kun bundlegemet. Den vil gøre din pizza eller quichebund sprød eller gøre tærtébunden færdig på en af de lavere riste. Det er ligeledes en blidere varme, der er god til langsom tilberedning af retter i ildfaste fade i midten af ovnen eller til opvarmning af tallerkner.

Brunings- og bundvarmefunktionerne er nyttige ekstrafunktioner på din ovn, der giver dig fleksibilitet, når du skal lægge sidste hånd på retten. Når du har brugt dem nogle gange, finder du snart ud af, hvordan du kan kombinere dem til at udbygge dine kogekunster.

Den højre ovn

Blæseren i den højre ovn cirkulerer varm luft kontinuerligt, hvilket betyder hurtigere og mere jævn tilberedning.

De anbefalede temperaturer for en ovn med blæser er som regel lavere end for en ovn uden blæser.

Knappen for den højre ovn sidder i den højre ende af kontrolpanelet.

Drej ovnens temperaturknap til den temperatur, du ønsker.

Ovnlampen lyser, indtil ovnen har nået den valgte temperatur. Den vil så tændes og slukkes under tilberedningen.

Begge ovne

Husk på, at alle komfurer er forskellige – temperaturerne i din nye Elan ovn kan variere fra dem i din gamle ovn.

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

Dansk

af ovnens sider, da du ellers kan risikere at maden bliver for brun.

Hvis du ønsker en jævn bruning skal du bruge en bageplade, der maks. er 34,0 cm gange 34,0 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 fad på samme rist med en fingerbredde afstand mellem dem, så varmen kan cirkulere frit omkring dem.

Cook & Clean ovnbeklædninger (se Rengøring af komfuret) er mere effektive til at undgå 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.

Der kommer tilstrækkelig varme ud af ovnen under tilberedning til at varme tallerkner i grillovnen.

Hvis du ønsker at brune bunden i en tærteret, skal du forvarme bagepladen i 15 minutter, før du stiller fadet midt på pladen.

Hvis retterne kan koge over under tilberedning, skal de stilles på en bageplade.

Damp

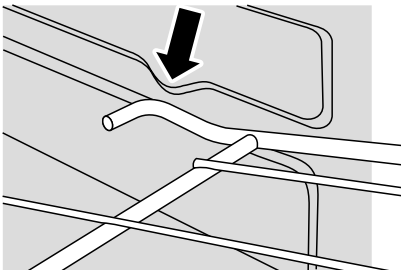
Når ovnene tilbereder mad med et stort vandindhold (f.eks. pommes frites) kan du muligvis se damp ved risten bagerst på kogefeltet. Dette er ganske normalt.

Hovedovnens bageriste

Bageristene kan nemt tages ud og sættes i.

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

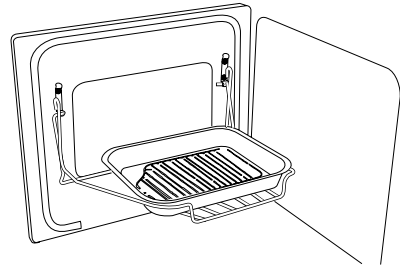
Løft i risten foran, så det bageste af risten passerer under stoppet, og træk så risten fremad.



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

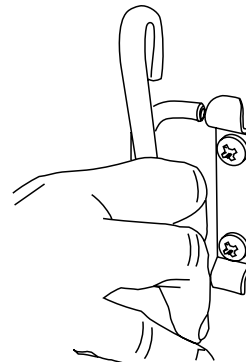
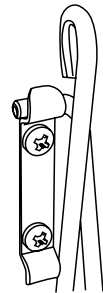


Handyrack er en hylde, der kun passer på døren til den venstre ovn. Handyrack kan maksimalt bære 5,5 kg. Den bør kun bruges med den medfølgende bradepande, der er konstrueret til at passe til den. Alle andre pander osv. kan vise sig at være ustabile.

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

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

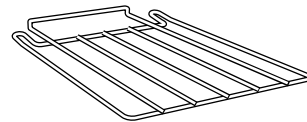
Handyrack monteres ved at sætte den ene side af den på dørens beslag.



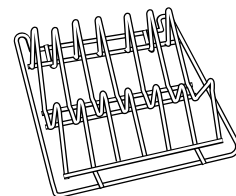
Træk så den anden side ud til den kan klemmes på det andet beslag.

Den høje ovns bageriste

Den høje ovn leveres med fire normale bageriste



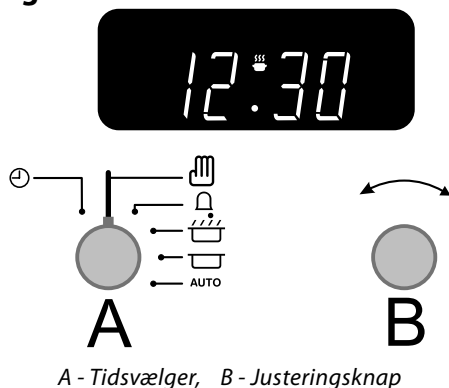
og en rist til opvarmning af tallerkner.



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

Indstilling af klokkeslæt

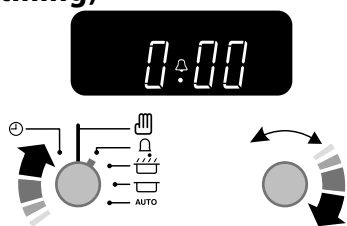


A - Tidsvælger, B - Justeringsknop

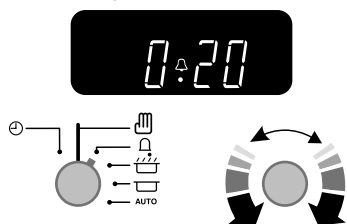
Når uret tilsluttes første gang, blinker displayet (0.00) og () skiftevis.

Du kan indstille uret til at aflæse det aktuelle klokkeslæt ved at dreje tidsvælgeren hen på ursymbolet (☉) og holde den der, samtidig med at du drejer justeringsknappen til venstre eller til højre, indtil uret viser det aktuelle klokkeslæt. Husk at dette er et 24 times ur. Slip tidsvælgeren, og den vil springe tilbage til den lodrette, manuelle ovnindstilling.

Tidsindstilling for noget, der er i ovnen (minutindstilling)



Drej tidsvælger til højre til [☉] minuttællerindstilling – Den skal klikke på plads. Brug justeringsknappen til at indstille det antal minutter, du ønsker, som vist nedenfor.



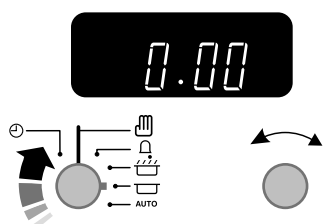
Du kan dreje knappen tilbage til [☉] manuel indstilling for at holde øje med klokkeslættet eller lade den stå i [☉] minuttællerindstilling, mens tidens tælles ned.

Standning af bipperen

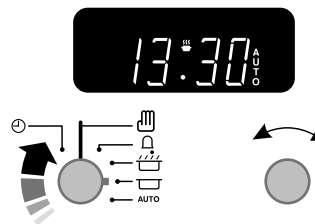
Drej justeringsknappen mod urets retning.

Automatisk standning

Brug denne, når du har startet ovnen manuelt.



Drej tidsvælgeren til [☉] indstilling. Brug justeringsknappen til at indstille det antal minutter du ønsker, som vist nedenfor.



'Stoptidspunktet' vises. Displayet viser derpå AUTO. Drej tidsvælgeren til 'AUTO' indstilling. Når retten er færdig lyder bipperen. Drej tidsvælgeren til lodret [☉] for at vende tilbage til manuel indstilling.

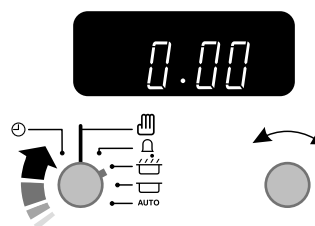
Automatisk start og stop af ovnen

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

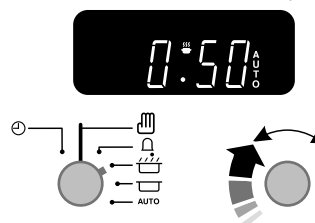
Stege-/bagetid, der er den periode, du ønsker ovnen skal stege/bage.

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

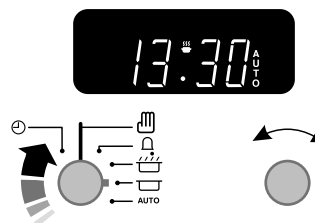
Du kan ikke indstille starttiden direkte – den indstilles automatisk, når du indstiller stege/bageperioden og ophørstiden.



Drej tidsvælgeren til [☉] indstilling. Brug justeringsknappen til at indstille det antal minutter du ønsker, som vist nedenfor.



Drej tidsvælgeren til [☉] indstilling. Displayet viser det aktuelle klokkeslæt plus det antal minutter du netop har indstillet. Brug justeringsknappen til at indstille 'stoptidspunktet' du ønsker, som vist nedenfor.



'Stoptidspunktet' vises. Displayet viser derpå AUTO. Indstil ovnen/ovnene til den ønskede temperatur (husk også at indstille funktionen, hvis du bruger flerfunktionsovnen). Drej tidsvælgeren til 'AUTO' indstilling.

Når retten er færdig lyder bipperen. Drej tidsvælgeren til lodret [☉] for at vende tilbage til manuel stegning/bagning.

Dansk

Hvis du ikke er hjemme, skal du ikke være bekymret mht. bipperen, den standser efter et stykke tid. Når du kommer hjem, skal du dreje tidsvælgeren til lodret [☰] position for at vende tilbage til manuel stegning/bagning.

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

Du kan annullere alle automatiske og minuttællerindstillinger ved ganske kort at dreje tidsvælgeren hen på ursymbolet [⌚], og derpå slippe den.

Urets specialfunktioner - Nøgletås

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

Sådan aktiverer du nøgletåsen

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

Drej og hold tidsvælgeren på ursymbolet [⌚] i ca. 8 sekunder. 'On' vises på displayet.	
--	--

Bliv ved med at holde tidsvælgeren drejet til ursymbolet [⌚] og drej justeringsknappen med uret, indtil nøgletåsen [🔑] og 'Of' vises på displayet. Slip knapperne.	
--	--

Ovnene er så låst. Efter nogle få sekunder vender displayet tilbage til at vise klokkeslættet samt nøgletåsen.	
--	--

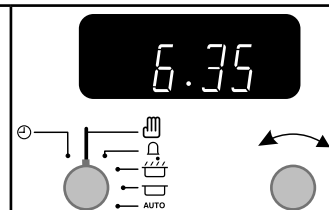
Sådan slukker du for nøgletåsen

Drej og hold tidsvælgeren på ursymbolet [⌚] i ca. 8 sekunder. 'Of' vises på displayet.	
--	--

Bliv ved med at holde tidsvælgeren drejet til ursymbolet [⌚] og drej justeringsknappen med uret, indtil nøgletåsen [🔑] slukkes på displayet og 'On' vises. Slip knapperne.	
--	--

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

Ovnene kan så 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 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.

Fløde skal først tilsættes lige før servering for at undgå at den skiller ad.

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, chlorinbaserede blegemidler, grove skuremidler eller salt. Pas på ikke at blande forskellige 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

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.

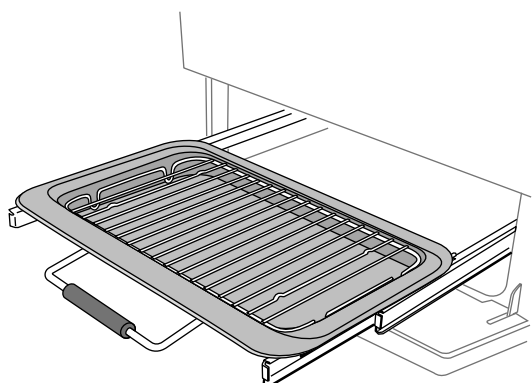
DU MÅ ALDRIG BRUGE ÆTSENDE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKUREMIDLER, DA DISSE VIL BESKADIGE OVERFLADEN.

Udtræksgrillen

Før du fjerner grilldele for at rengøre dem, skal du sikre dig, at de er kølet af.

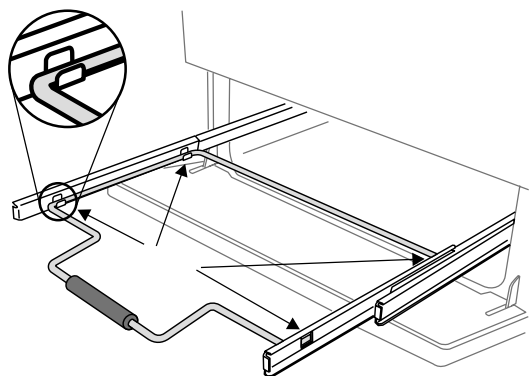
Grillbakken og risten skal vaskes i varmt sæbevand. Når du har grillet kød eller andre fødevarer, der snavser, skal de lægges i blød i nogle minutter i vasken straks efter brug. Hårdnakkede rester kan fjernes fra risten med en nylonbørste. Du kan også rense grillbakken ved at lægge den i opvaskemaskinen.

Du kan fjerne grillbakkens støttestel ved at trække grillbakken fremad.

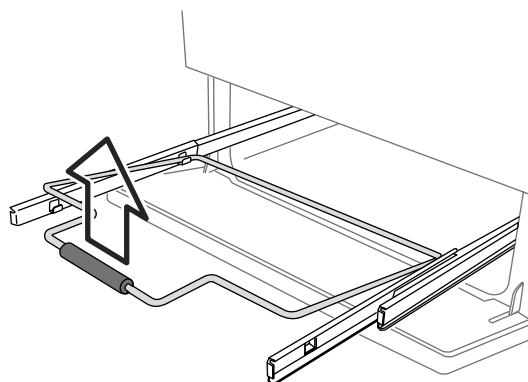


Løft grillbakken fri af støttestellet.

Støttestellet holdes fast på sideskinnerne af to klemmer på hver side.

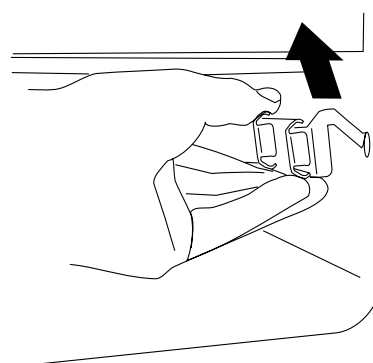


Støt hver sideskinnen i hver side med den ene hånd, og løft stellet op og ud af sideklemmerne med den anden.



Skub af hensyn til sikkerheden sideskinnerne ind i grillrummet igen.

Sideskinnerne kan tages ud for at gøre rengøring af grillrummet nemmere ved at hægte dem af grillrummets sider.



Skinererne kan tørres rene med en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

Der må ikke anvendes slibemidler.

Sideskinnerne må IKKE lægges i opvaskemaskinen

Når du er færdig, skal sideskinnerne hænges tilbage på rummets sider. Stellet sættes på igen ved at trække sideskinnerne fremad og støtte sideskinnerne efter tur, mens du trykker stellet ned i sideskinnerne. Sæt grillbakken ind igen.

Kontrolpanel og ovndøre

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.

Dansk

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

Aftagning af ovnbeklædninger

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

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.

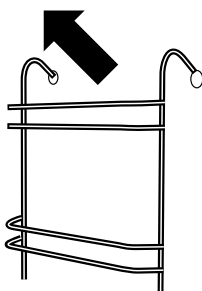
Når først panelerne er taget af, kan ovnens emaljeunderside rengøres.

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

Sørg for, at du sætter toppanelet ind med rillen foran.

Den høje ovn

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



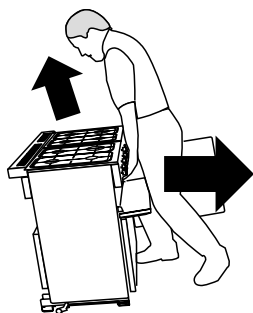
Flytning af komfuret

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 grill døren 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 den åbnes. Stå tilbage, og lad dampen slippe væk.

Ovnens blæser støjer

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 den 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.

Maden steges/bages for langsomt, for 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. Sidder ovnens øverste elementer i?

Ovnen bager/steger ikke jævnt

Du må ikke bruge en pande eller et fad, der er større end 34 cm gange 34 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 riste, skal du kontrollere, at der er plads til at varmen kan cirkulere. Når du sætter en bageplade 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.

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.

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.

Vises nøglesymbolet [⏻] 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 ovnknapen på OFF ved en fejltagelse?

Vises nøglesymbolet [⏻] 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 bakken og panden, der følger med komfuret? Sætter du bakken på sideskinne eller på bunden af grillloven? Er grillbakken skubbet helt tilbage mod stoppet?

Når du trækker grillbakken fremad, er den brede kant så forrest? Det er vigtigt, at den brede kant er forrest.

Ovnlyset virker ikke

Pæren er sandsynligvis sprunget. Du kan købe en ny pære (som ikke er dækket af 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 ovenlåsen, 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 nye 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 brænderhætterne korrekt?

Kogefeltets blus tændes ikke

Hvis en eller alle kogefeltets blus ikke tændes, skal du se efter, at alle delene er blevet sat korrekt på plads, efter at du har tørret dem af eller har fjernet dem for rengøring.

Check, at der ikke er problemer med gastilførslen. Du kan gøre dette ved at kontrollere, 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?

Genereller sikkerhedsanvisninger

Dette komfur skal monteres af en autoriseret montør som angivet i monteringsvejledningen. Montering skal opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale el-selskab.

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

Ring til gasforsyningsselskabet

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, de bruges i. Sørg for, at køkkenet har god ventilation: Hold naturlige ventilationshuller åbne, eller monter en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk udsugning).

Hvis komfuret bruges intensivt i lang tid, kan det blive nødvendigt med ekstra ventilation som f.eks. åbning af et vindue. Brug udsugning eller emhætter, hvis de er monteret.

Komfuret 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 ovnhandsker, 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 ovnhandsker. 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.

Dansk

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 en brændende gryde på kogefeltet ved at dække den helt med et tætsiddende låg eller en bageplade. Hvis du har en universalildslukker med kemiske tørstoffer eller skum, kan du bruge den.

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 skal 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 fader er egnet 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.

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 bør IKKE bruges til at opvarme køkkenet. Dette er spild af brændstof, og kontrolknapperne kan blive overophedede.

Når ovnen er tændt, må du IKKE lade ovndøren stå åben længere 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* Elan 90
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 problemløsning, 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 komfurer 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.

Reserve dele

For at bibeholde optimal og sikker funktion må der kun bruges originalreserve dele. 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.

Konvertering

Dette komfur leveres som: -

G 20 20 millibar

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. Montering skal opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elseskab. 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 end 20 m³. Hvis det monteres i et rum, der er mindre end 5 m³ kræves der en luftventilator med et effektivt område på 1 m². Hvis det monteres i et værelse på mellem 5 m³ og 10 m³, kræves der en luftventilator med et effektivt område på 0,5 m², men hvis rumfanget er større end 11 m³, 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 m³ og 10 m³. Hvis der er andre apparater der forbrænder brændstof i samme rum, kan der være behov for mere ventilation.

Placering af komfuret

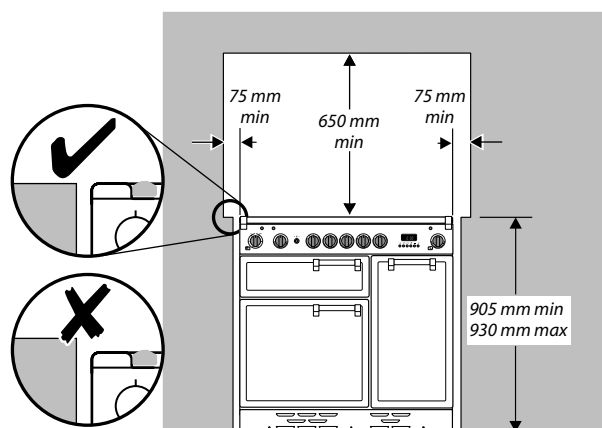
Komfuret kan monteres i et køkken/åbent køkken men IKKE i et rum, hvor der er et badekar eller en bruser.

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.

Positionering af komfuret

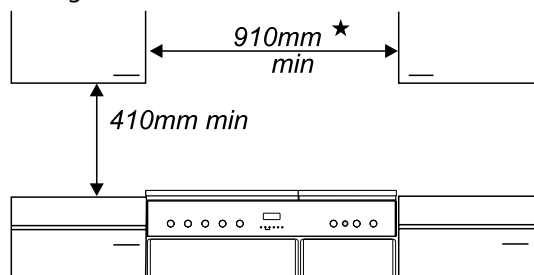
Tegningerne viser anbefalede minimumsafstand fra komfuret til de nærmeste overflader.



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.

Dansk

Møbelflader og vægge ved siden af og bagved komfuret skal være varme-, sprøjte- og dampbestandige. Visse typer køkkenmøbler af vinyl eller laminat er særligt tilbøjelige til varmeskader og misfarvning. Vi hæfter ikke for skader som følge af normal brug af komfuret på noget materiale, der delamineres eller misfarves ved temperaturer under 65°C over rumtemperatur.

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

Vi anbefaler en afstand på 90,1 cm mellem elementerne for at give plads til at flytte komfuret. Hvis du ønsker en plan overgang mellem komfuret og elementerne, placeres det først op mod elementet på den ene side og derpå op mod elementet på den anden side. Komfuret må ikke indbygges, da det stadig skal være muligt at flytte komfuret ind og ud af hensyn til rengøring og service. Komfuret bør ikke stilles på en sokkel

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

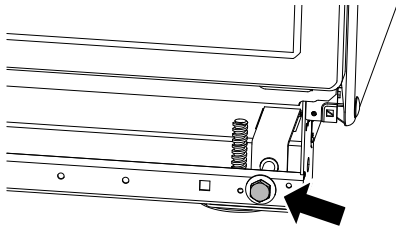
Emballagen må ikke fjernes fra komfuret, før det står direkte foran det sted, det skal monteres (med mindre det ikke passer gennem en dør, mens det er i emballagen).

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 "vråde" det ind mellem køkkenelementerne, da der kan ske skade på komfuret eller elementerne.

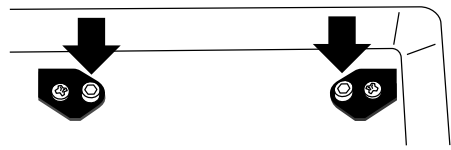
De forreste fødder og bagrullerne kan justeres, så komfuret kommer i vater. Du kan justere komfurets højde bagpå ved at bruge det medfølgende justerværktøj til at dreje justermøtrikkerne i de forreste hjørner forinden på komfuret.



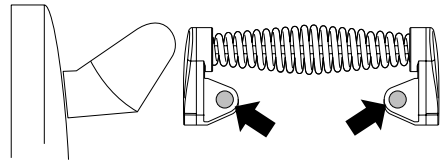
De forreste fødder kan indstilles ved at dreje den nedre del for at hæve eller sænke.

Montering af håndtagene

Skrue de 4 mm unbrakoskruer ud af dørene. Brug skruerne til at montere dørhåndtagene.

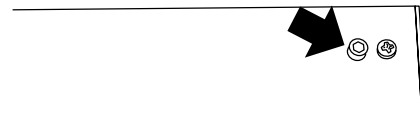


Håndtagene bør sidde over fastgøringerne.



Håndtagene bør sidde over fastgøringerne. Montér blindpropperne af plast i fastgøringshullerne.

Skrue de 4 mm unbrakoskruer ud af de øverste hjørner af frontpanelet, og montér det forreste greb.



Montering af stænkpladen

Skrue 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.

Gastilslutning

Holdeanordning

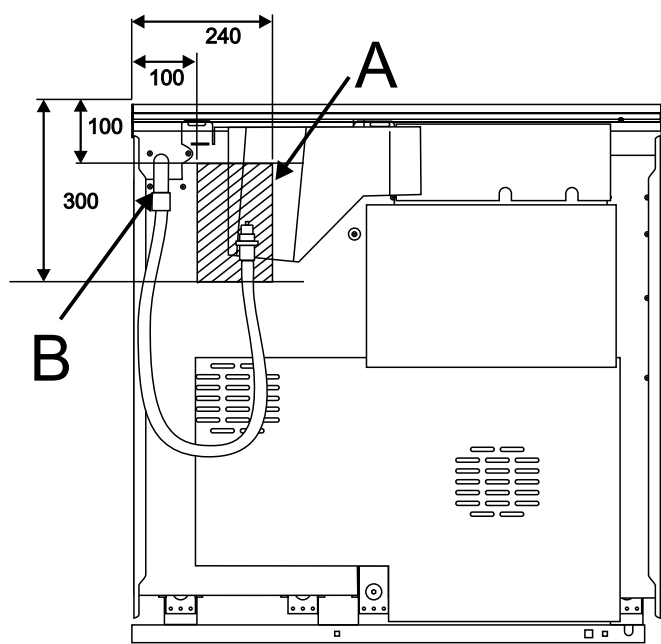
Der skal monteres en holdeanordning, når komfuret tilsluttes en bøjelig gasslange. En holdeanordning skal fastgøres i bygningens væg og skal kunne udløses, så komfuret kan trækkes ud med henblik på rengøring og vedligehold.

Bøjelig gasslange

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. ('B' på tegningen.)



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. ('A' på tegningen.)

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 i midten af kogefeltet. 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.

Eltilslutning

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.

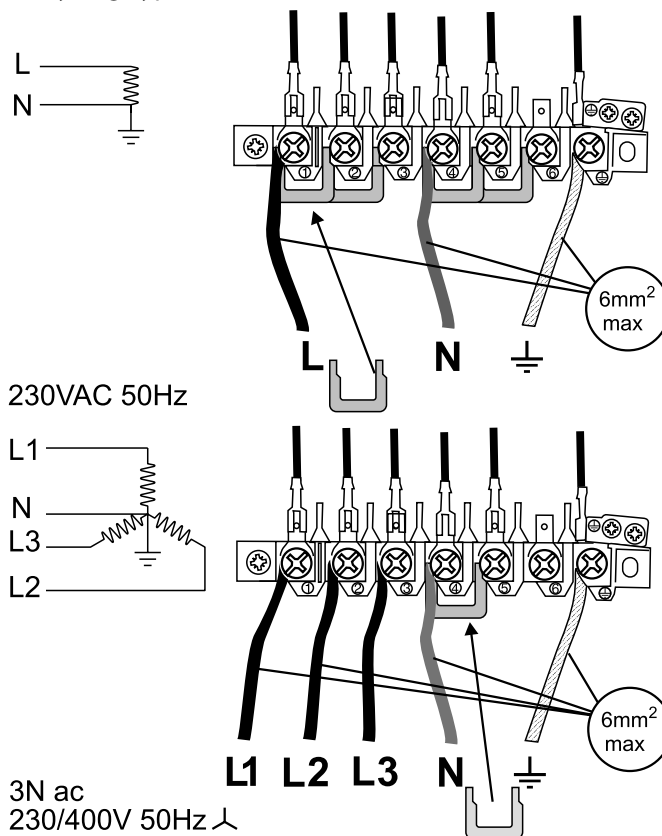
Bemærk

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.



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

Kogefelt

Check blussene efter tur. Der er monteret en flammesikkerhedsmekanisme, 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 grilllovnens 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. Tænd for ovnene, og kontrollér, at de begynder at blive varme. Sluk for ovnene.

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.

Dansk

Ovnlysene

Tryk på ovnlyskontakterne, og se efter at pærerne lyser.

Bemærk: Ovnlysets pærer 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 20 millibar

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 omløbsskruen skal udskiftes.

Træk alle kontrolknapperne af.

Åbn ovndøren og grilldøren, og skru befæstelsesskruerne under kontrolpanelet ud.

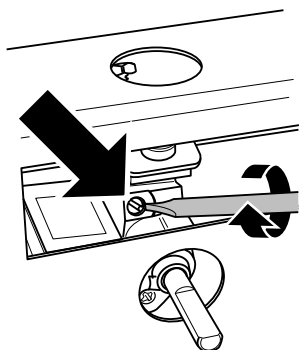
Skru de 2 befæstelsesskruer på grebets endebeslag ud, skru de 2 krydskærvsruer, der er skjult under grebets endebeslag, ud.

Sænk frontpanelet fri af de øverste sikringstapper.

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 i en af de midterste blusdyser (ikke blusset med tre ringe). 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.

Ovne	Flerfunktionsovnen	Varmluft
Maksimalt output @ 230 V 50 Hz	2,5 kW	2,5 kW
Relativt energiforbrug på skalaen A (lavt forbrug) til G (højt forbrug)	A	A
Energiforbrug Baseret på standardbelastning	0,95 kWh	0,99 kWh
Nettovolumen (liter)	69	66
Type	Stor	Stor
Kogetid ved standardbelastning	41 minut	49 minut
Bageareal	1400cm ²	790cm ²

English

Be safe	20
Hotplate Burners	20
The Griddle	21
The Wok cradle	21
The Glide-out Grill	21
The Ovens	22
The Left Hand Oven	22
The Right Hand Oven	23
The Handyrack	24
The Clock	24
Cooking using the timer	26
Cleaning your cooker	26
Moving your cooker	27
Troubleshooting	28
General Safety Instructions	29
Service and spares	30
Installation	30
Conversion to another gas	34
Circuit Diagram	53
Conversion to another gas	54

Be safe

Warning

Accessible parts will become hot in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

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 cooker is wired in 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.

Before using for the first time, make sure that all packing materials have been removed and then to dispel manufacturing odours, turn the ovens to 200°C and run for an hour.

Before using the grill for the first time you should also turn on the grill and run for 30 minutes with the grill pan in position, pushed fully back, and the grill door open.

Make sure the room is well ventilated to the outside air, by opening windows or turning on a cooker hood for example. We recommend that people with respiratory or allergy problems should vacate the area for this brief period.

Installation

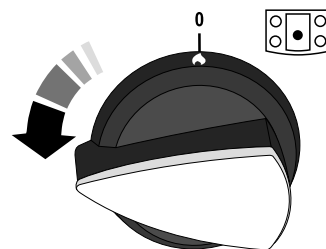
Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

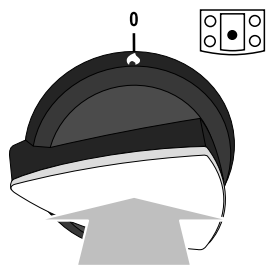
Hotplate Burners

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 a knob to the large flame symbol.



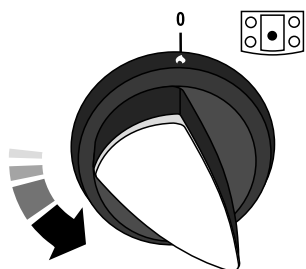
Keep holding the knob pressed in, this lets gas through to the burner, and press the igniter button or light with a match.



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 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.



Make sure flames are under the pans. Using a lid will help the contents boil more quickly.

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.

Avoid using unstable and misshapen pans that may tilt easily and pans with a very small base diameter e.g. milk pans, single egg poachers. 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 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.

The Griddle

The griddle fits the left pan support, front to back.

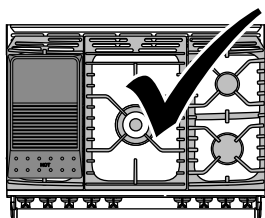
It is designed for cooking food on directly. Don't use pans of any kind on it. The griddle surface is non-stick and metal cooking utensils (e.g. spatulas) will damage the surface.

Use heat resistant plastic or wooden utensils.

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

Don't put it on the Wok burner - it is not designed to fit the Wok burner pan support.

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



Check that it is securely located.

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.

The Wok cradle

The Wok cradle is designed to fit a Professional 35cm Wok.

This is available from leading retailers.

If you use a different Wok make sure that it fits the cradle. Woks vary very widely in size and shape. It's important that the Wok sits down on the pan support but if the Wok is too small the cradle will not support it properly.

The cradle should be used on the triple ring Wok burner only.

When you fit the cradle check that the Wok is properly located on the front and rear fingers and that it is supported properly on a pan support.

Make sure the cradle is stable and that the Wok is sitting level in the ring.

The cradle will get very hot in use - allow plenty of time for it to cool before you pick it up.

The Glide-out Grill

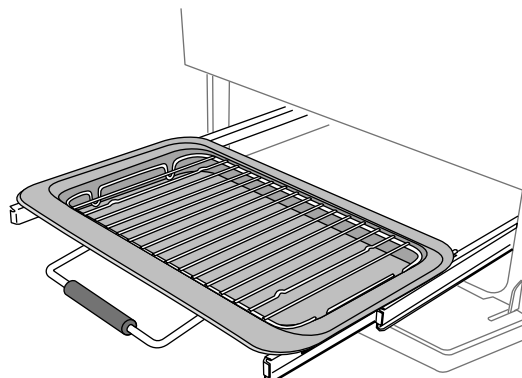
Caution: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

Before using the grill for the first time, make sure that all packing materials have been removed and then to dispel manufacturing odours, turn on the grill and run for 30 minutes with the grill pan in position, pushed fully back, and the grill door open.

Make sure the room is well ventilated to the outside air, by opening windows or turning on a cooker hood for example. We recommend that people with respiratory or allergy problems should vacate the area for this brief period.

Using the grill

Open the grill door and pull the grill pan carriage forward using the handle.



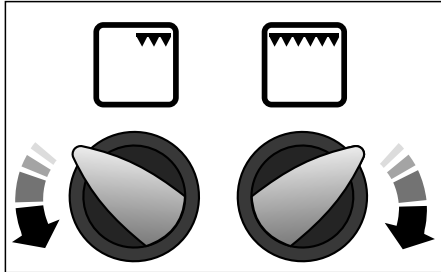
English

The grill pan gets very hot when the grill is on. Don't touch the pan or trivet unless you are sure it is cool.

After placing your food on the grill grid, slide the grill carriage into the grill chamber. Make sure it is pushed right in.

The grill has two elements that allow either the whole area of the pan to be heated or just the right hand half.

To heat the whole grill, turn the knob clockwise.



To heat the right hand half turn it anticlockwise.

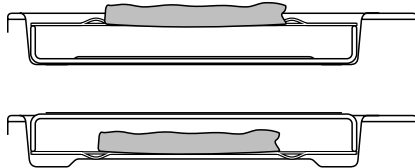
The neon indicator light by the grill control will come on.

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

Make sure the grill carriage is pushed right in.

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.

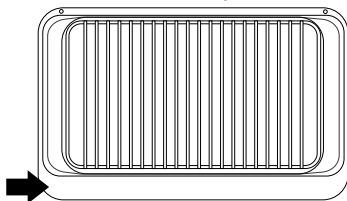
For best results, especially with toast, preheat the grill with the grill pan in the cooking position for two minutes before use.

Before you remove any of the grill parts for cleaning make sure that they are cool or use oven gloves.

The grill trivet can be removed and the food placed on it while you are waiting for the grill to preheat.

The grill pan and grill pan carriage can be easily removed for cleaning. See the 'Cleaning your cooker' section of these instructions.

When you pull the grill pan forward is the wide rim at the front? It's important that the wider part is at the front.



The Ovens

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid the touching heating elements inside the oven.

Before using for the first time, to dispel manufacturing odours turn the ovens to 200°C and run for an hour. To clear the smell, make sure the room is well ventilated to the outside air, by opening windows or turning on a cooker hood for example. We recommend that people with respiratory or allergy problems should vacate the area for this brief period.

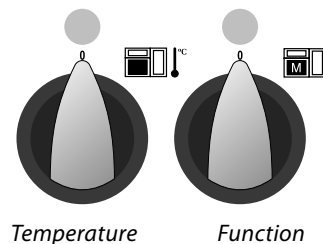
The clock must be set to the time of day before the ovens will work. See 'The Clock' section for instructions on setting the time of day.

The two ovens in your cooker are of different types.

The Left-hand Oven

The left hand oven is a Multi-function oven. As well as the oven fan and fan element, it is fitted with two extra heating elements, one visible in the top of the oven and the second under the oven base. Take care to avoid touching the top element and element deflector when placing or removing items from the oven.

The Multi-function oven has two controls, a function selector and a temperature setting knob.



Turn the function selector control to a cooking function. The neon light above the control will come on.

Turn the oven temperature 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.

The Multi-function oven has many varied uses. We suggest you keep a careful eye on your cooking until you are familiar with each function. Remember - not all functions will be suitable for all food types.

Multi-function oven functions



Defrost

This function operates the fan to circulate cold air only. No heat is applied. This enables small items such as desserts, cream cakes and pieces of meat, fish and poultry to be defrosted.

Defrosting in this way speeds up the process and protects the food from flies. Pieces of meat, fish and poultry should be placed on a rack, over a tray to catch any drips. Be sure to wash the rack and tray after defrosting.

Defrost with the oven door closed.

Large items, such as whole chickens and joints should not be defrosted in this way. We recommend this be carried out in a refrigerator.

Defrosting should not be carried out in a warm oven or when an adjoining oven is in use or still warm.

Ensure that dairy foods, meat and poultry are completely defrosted before cooking.



Fan oven

This function operates the fan and the heating element around it. An even heat is produced throughout the oven, allowing you to cook large amounts quickly.

Fan oven cooking is particularly suitable for baking on several shelves at one time and is a good 'all-round' function. It may be necessary to reduce the temperature by approximately 10°C for recipes previously cooked in a conventional oven.

If you wish to pre-heat the oven, wait until the indicator light has gone out before inserting the food.



Fanned grilling

This function operates the fan whilst the top element is on. It produces a more even, less fierce heat than a conventional grill. For best results, place the food to be grilled, on a grid over a roasting tin, which should be smaller than a conventional grill pan. This allows greater air circulation. Thick pieces of meat or fish are ideal for grilling in this way, as the circulated air reduces the fierceness of the heat from the grill. The oven door should be kept closed whilst grilling is in progress, so saving energy. You will also find that the food needs to be watched and turned less than for normal grilling. Pre-heat this function before cooking.



Fan assisted oven

This function operates the fan, circulating air heated by the elements at the top and the base of the oven. The combination of fan and conventional cooking (top and base heat) makes this function ideal for cooking large items that need thorough cooking, such as a large meat roast. It is also possible to bake on two shelves at one time, although they will need to be swapped over during the cooking time, as the heat at the top of the oven is greater than at the base, when using this function.

This is a fast intensive form of cooking; keep an eye on the food cooking until you have become accustomed to this function.



Conventional oven (top and base heat)

This function combines the heat from the top and base elements. It is particularly suitable for roasting and baking pastry, cakes and biscuits. Food cooked on the top shelf will brown and crisp faster than on the lower shelf, because the heat is greater at the top of the oven than at the base, as in 'Fan assisted oven' function. Similar items being cooked will need to be swapped around for even cooking. This means that foods requiring different temperatures can be cooked together, using the cooler zone in the lower half of the oven and hotter area to the top.



Browning element

This function uses the element in the top of the oven only. It is a useful function for the browning or finishing of pasta dishes, vegetables in sauce and lasagne, the item to be browned being already hot before switching to the top element.



Base heat

This function uses the base element only. It will crisp up your pizza or quiche base or finish off cooking the base of a pastry case on a lower shelf. It is also a gentle heat, good for slow cooking of casseroles in the middle of the oven or for plate warming.

The Browning and Base heat functions are useful additions to your oven, giving you flexibility to finish off items to perfection. With use, you will soon realise how these functions can combine to extend your cooking skills.

The Right-hand Oven

The fan in the right hand oven circulates hot air continuously, which means faster more even cooking.

The recommended cooking temperatures for a fanned oven are generally lower than a non-fanned oven.

The right hand fan oven control is at the right hand end of the control panel.

Turn the oven temperature 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.

Both Ovens

Please remember that all cookers vary - temperatures in your new Elan ovens may differ to those in your previous cooker.

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, as overbrowning of the food may occur.

For even browning, the maximum recommended size of a baking tray is 340mm by 340mm 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 (see '*Cleaning your cooker*') 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.

Sufficient heat rises out of the oven while cooking to warm plates in the grill compartment.

If you want to brown the base of a pastry dish, preheat the baking tray for 15 minutes before placing the dish in the centre of the tray.

Where dishes may boil and spill over during cooking, place them on a baking tray.

English

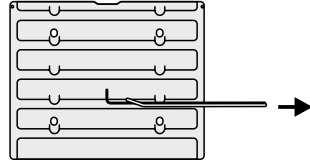
Steam

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.

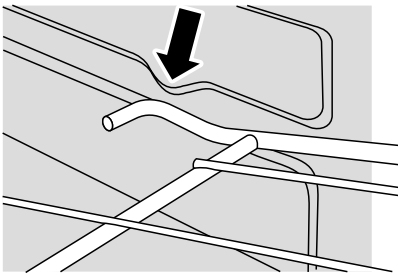
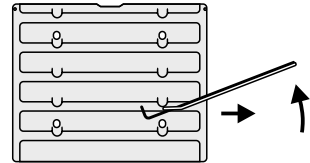
The Main Oven shelves

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.

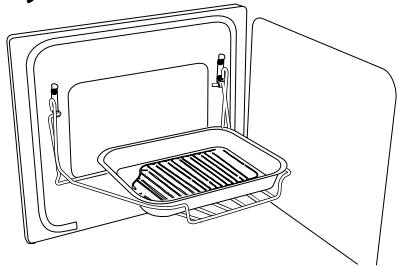


Lift up the front of the shelf so the back of the shelf will pass under the shelf stop and then pull the shelf forward.



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

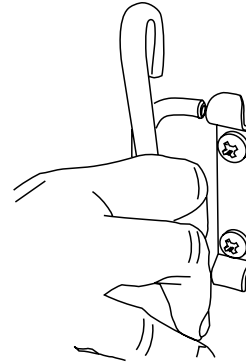
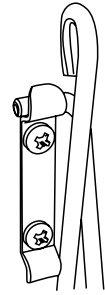


The Handyrack fits to the left hand oven door only. The maximum weight that can be held by the Handyrack is 5.5kg. It should only be used with the supplied meat tin, which is designed to fit the Handyrack. Any other vessel could be unstable.

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.

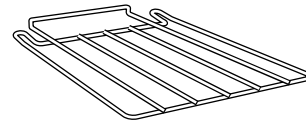
To fit the Handyrack, locate one side of it on the door bracket.



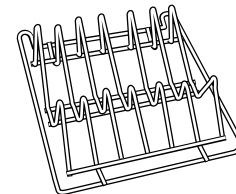
Then spring the other side out to clip it onto the other bracket.

Tall oven shelves

The tall oven is supplied with four normal cooking shelves



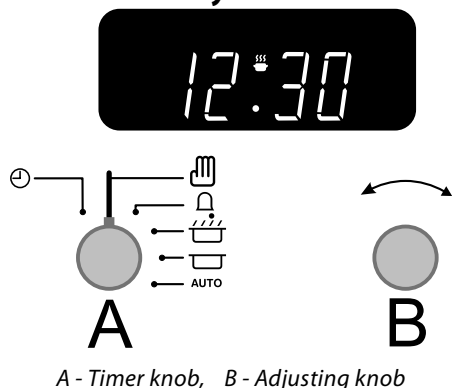
and a plate warming shelf.



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

Setting the time of day



When the clock is first connected the display will flash (0.00) and () alternately.

To set the clock to read the time of day turn and hold the Timer knob to the clock symbol [] and at the same time turn the Adjusting knob left or right until the clock shows the time of day. Remember this is a 24-hour clock. Let go of the Timer knob and it will spring back to the vertical, oven manual setting.

To time something that's cooking (minute minder)

<p>Turn the Timer knob to the right to [] minute minder setting - it should click into position.</p>	
---	--

<p>Use the Adjusting knob to set the time you need as below.</p>	
--	--

You can turn the knob back to the [] manual setting to keep an eye on the time of day or leave it in the [] minute minder position as the time ticks down.

To stop the beeper when it sounds

Turn the Adjusting knob anticlockwise

To stop automatically

<p>Use when you have started the oven manually. Turn the Timer knob to the [] position.</p>	
--	--

<p>Use the Adjusting knob to set the time you need as below. 'Stop Time' shows. AUTO will show in the display.</p>	
--	--

Turn the Timer knob to the 'auto' setting. When your cooking is finished the beeper sounds. Turn the Timer knob to the vertical [] to return to manual cooking.

To start and stop the oven automatically

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

The 'cook time', 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.

<p>You cannot set a start time directly - this is set automatically by setting the cooking period and stop time. Turn the Timer knob to the [] position.</p>	
---	--

<p>Use the Adjusting knob to set the 'cooking time' you need as below.</p>	
--	--

<p>Turn the Timer knob to the [] position. The display will show the current time of day plus the 'cook period' you just set. Use the Adjusting knob to set the 'Stop time' you need as below.</p>	
---	--

'Stop Time' shows. AUTO will show in the display. Set the oven(s) to the cooking temperature you need (don't forget to set a function if using the Multi-function oven). Turn the Timer knob to the 'auto' setting.

When your cooking is finished the beeper sounds. Turn the Timer knob to the vertical [] 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 Timer knob to the vertical [] to return to manual cooking.

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

You can cancel any automatic settings by briefly turning the Timer knob to the clock symbol [] and then releasing it.

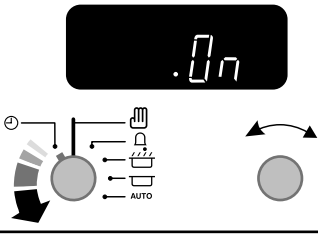
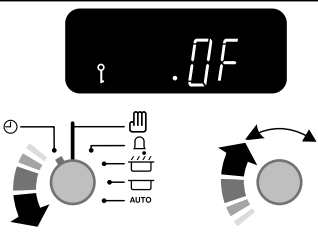
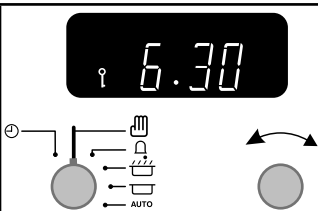
English

Clock Special Features - Key Lock

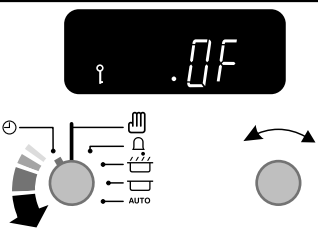
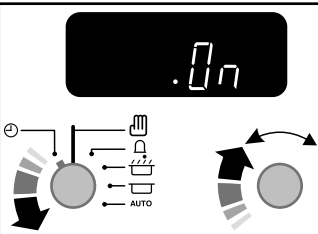
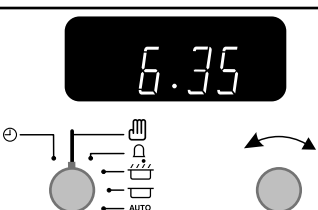
When the key lock is activated, the clock can be operated as usual but the ovens are locked and will not come on. This means that your child could select a cook program but the program will not be activated and ovens will not switch on.

To activate the key lock

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

<p>Turn and hold the Timer knob to the clock symbol [⌚] for about 8 seconds. 'On' will appear on the display.</p>	
<p>Keep holding the Timer knob turned to the clock symbol [⌚] and turn the Adjusting knob clockwise until the key symbol [🔑] and 'Of' shows on the display. Let go of the knobs.</p>	
<p>The ovens are now locked. After a few seconds the display will revert to show the time of day and the key symbol.</p>	

To turn off the key lock

<p>Turn and hold the Timer knob to the clock symbol [⌚] for about 8 seconds. 'Of' will appear on the display.</p>	
<p>Keep holding the Timer knob turned to the clock symbol [⌚] and turn the Adjusting knob clockwise until the key symbol [🔑] goes out on the display and 'On' shows. Let go of the knobs.</p>	
<p>After a few seconds the display will revert to show the time of day. The ovens can now be used normally.</p>	

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 left over 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 from 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

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.

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.

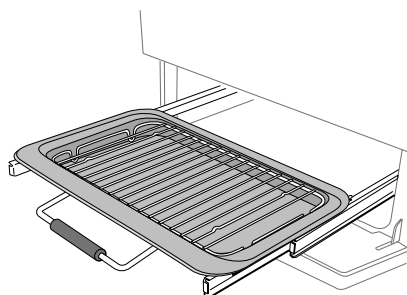
NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANERS AS THESE WILL DAMAGE THE SURFACE.

Glide-out Grill

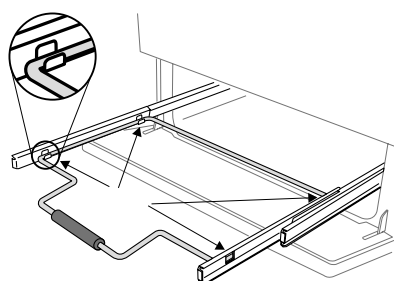
Before you remove any of the grill parts for cleaning make sure that they are cool.

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. Alternatively the grill pan can be washed in a dish washer.

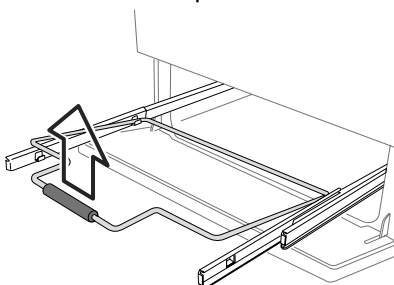
To remove the grill pan support frame, pull the grill pan forward. Lift the grill pan clear of the support frame.



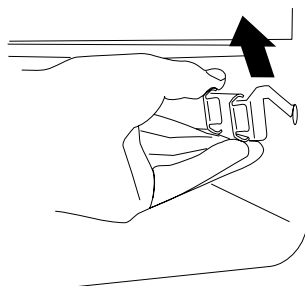
The support frame is held to the side rails by two clips on each side.



For each side, support the side rail with one hand and with the other hand lift the frame up and out of the side clips.



For safety, push the side rails back into the grill chamber.



Slides can be wiped clean with soft cloth and mild detergent. Do not use any abrasive substance.

DO NOT put the side runners in a dishwasher

When you have finished, hook the side rails back onto the sides of the chamber. To refit the frame pull the side rails

forward and for each side in turn support the side rail and press the frame down into the side rails. Replace the grill pan.

Control Panel and Oven Doors

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.

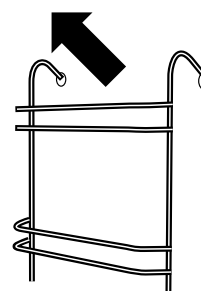
Once the linings are removed, the oven enamel interior can be cleaned.

When replacing the linings fit the side linings first.

Make sure you fit the oven roof with the slot at the front.

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.

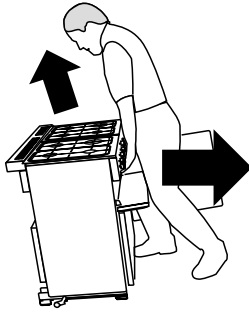
The cooker is heavy, two people may be required to move it. There are two levelling rollers at the back and also two screw down levelling feet at the front.

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

English

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 'backstop' 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.

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 temperature setting. Is the oven roof in?

The oven is not cooking evenly

Do not use a tin or tray larger than 340mm by 340mm 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 a 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 is adjusted so that the door is held firmly against the seal.

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

If using the Multi-function oven have you set a cooking function?

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 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?

If using the Multi-function oven have you set a cooking function?

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 the stop?

When you pull the grill pan forward is the wide rim at the front? It's important that the wider part is at the front.

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 230V 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 back 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?

Are the burner caps correctly located?

Hotplate burners will not light

If only one or all the hotplate burners will not light, make sure that the parts have been replaced correctly after wiping or removing for cleaning.

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?

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

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 used. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device, (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use may call for additional ventilation, for example opening a window. Use extractor fans or hoods when fitted.

The cooker 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 be certain 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.

English

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 on a surface unit by covering the pan completely with a well fitting lid or baking tray. If available use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

Never leave the hotplate 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 hotplate, be 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.

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. This wastes fuel and 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* Elan 90
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 20m³. If it is installed in a room of volume less than 5m³ an air vent of effective area 100cm² is required; if it is installed in a room of volume

between 5m³ and 10m³, an air vent of effective area 50cm² is required; while if the volume exceeds 11m³, 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 5m³ and 10m³. If there are other fuel burning appliances in the same room, more ventilation may be required.

Location of Cooker

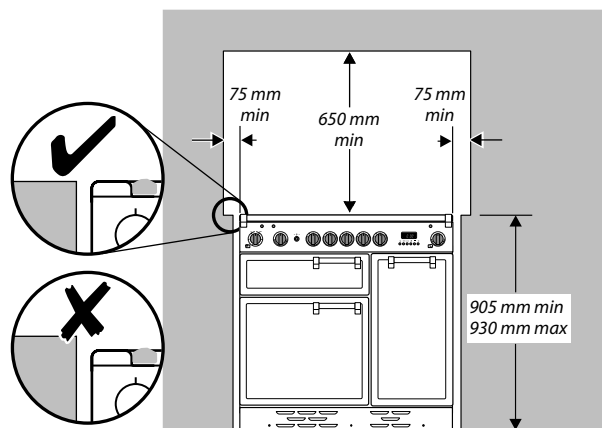
The cooker may be installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

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.

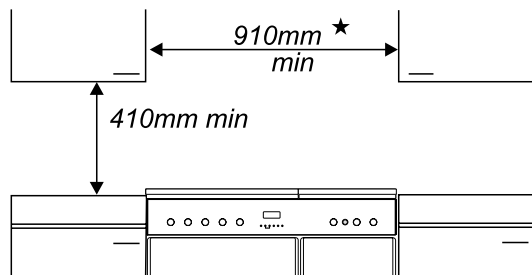
You will need the following equipment to complete the cooker installation satisfactorily.

Positioning the Cooker

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



The hob should be level with, or above, any adjacent work surface. Above hob 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 hob and a horizontal combustible surface.



*Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions. Surfaces of furniture and walls at the sides and rear of the appliance should be heat, splash and steam resistant. Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage and discolouration. We cannot accept responsibility for damage caused by normal use of the cooker to any material that delaminates or discolours at temperatures less than 65°C above room temperature. For safety reasons curtains must not be fitted immediately behind the cooker. We recommend a gap

English

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. Do not box the cooker in; it must still be possible to move the cooker in and out for cleaning and servicing. The cooker should not be placed on a base.

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

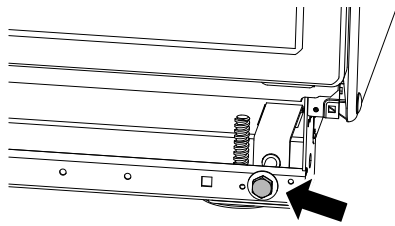
Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place it is to be installed (unless it will not fit through a door in its outer packaging).

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.

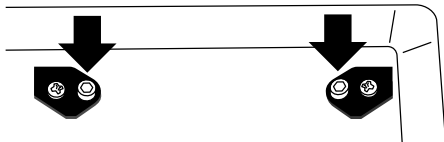
The front feet and rear rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker use the levelling tool supplied to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker.



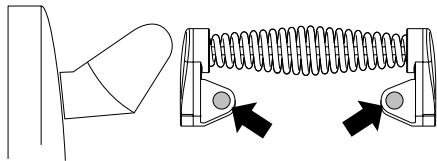
To set the front feet turn the bases to raise or lower.

Fit the Handles

Remove the 4mm Allen screws from the doors. Use the screws to fit the door handles.

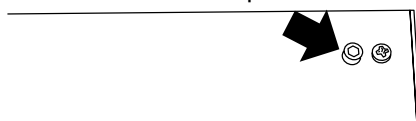


The handles should be above the fixings.



The handles should be above the fixings. Fit the plastic blanking plugs to the fixing holes.

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



Fitting the splashback

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.

Gas Connection

Restraining device

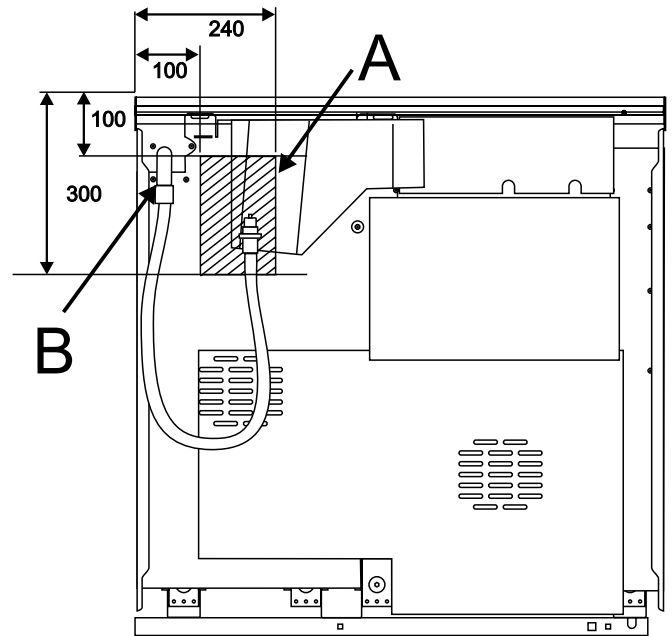
A restraining device should be fitted when the cooker is connected to a flexible gas supply. Any restraining device should be secured to the fabric of the building and should be able to be released so that the cooker can be pulled out for cleaning and maintenance.

Flexible Gas Hose

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. ('B' in the figure)



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. ('A' in the figure.)

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 centre 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.

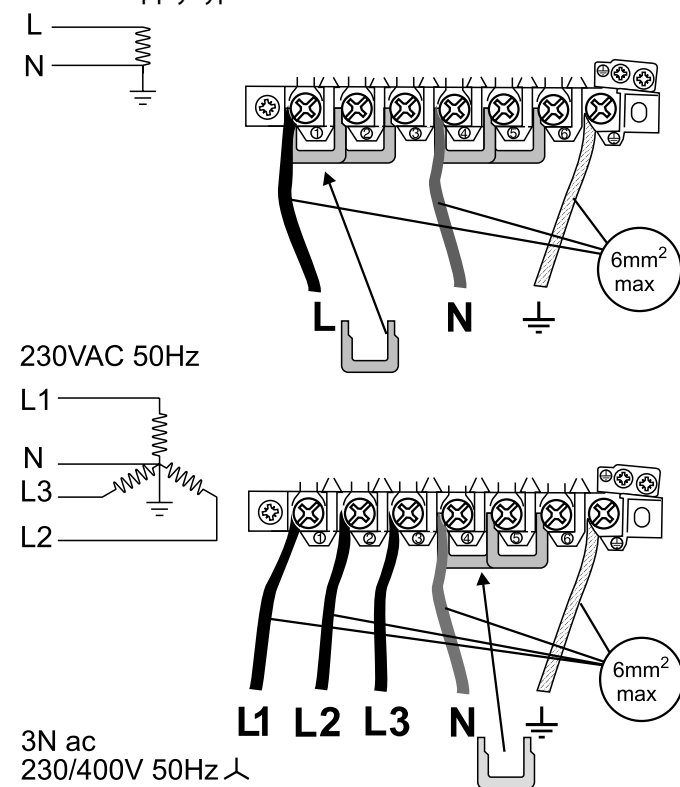
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

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.

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 of day.

Turn on the ovens and check that they start to heat up. Turn off the ovens.

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 Lights

Press the oven light switches and check that the lights are working.

Note: The oven light bulbs is not included in the guarantee

Customer care

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

Thank you.

English

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.

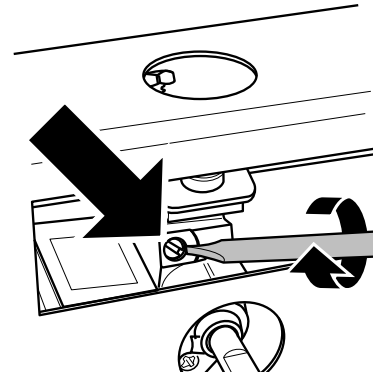
Pull off all the control knobs.

Open the oven door & grill door and remove the fixing screws underneath the control panel.

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

Lower facia panel clear of top retaining tags.

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 centre hotplate burner jets (not the triple ring burners). 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.

Ovens	Multi-function	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	0.95 kWh	0.99 kWh
Usable volume (litres)	69	66
Size	Large	Large
Time to cook standard load	41 minutes	49 minutes
Baking area	1400cm ²	790cm ²

Tenk sikkerhet	36
Kokeplatenes bluss	36
Bakstehellen	37
Wok-understellet	37
Uttrekkbar grill	37
Ovnene	38
Venstre ovn	38
Høyre ovn	39
Handyrack (Hendig-holder)	40
Uret	41
Tilberedning med bruk av timeren	42
Rengjøring av komfyren	42
Flytting av komfyren	44
Feilsøking	44
Generelle sikkerhetsforskrifter	45
Service og reservedeler	46
Installasjon	47
Konvertering til annen gasstype	50
Kretsskjema	53
Konvertering til annen gasstype	54

Tenk sikkerhet

Advarsel

Tilgjengelige deler blir varme under bruk. For å unngå forbrenning og skålding må barn holdes unna.

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 damplette (ventilator) med uttrekk til utsiden. Hvis du har flere bluss på om gangen eller bruker komfyren over lengre tid, åpne et vindu eller sett på en sugevitte. 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 gasstilførselen er skrudd på og at komfyren er tilkoblet nettstrømmen og slått på.

Komfyren trenger elektrisitet.

Merkelig lukt

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

Før du bruker komfyren for første gang, må du kontrollere at all emballasjen er blitt fjernet og så skal du sette stekeovnene på 200 °C og la dem være på i en time for å bli kvitt lukten fra fabrikken.

Før du bruker grillen for første gang, bør du også slå på grillen og la den stå på i 30 minutter med grillpannen på plass og skjøvet helt bak, og med grilldøren åpen.

Forsikre deg om at rommet er godt ventilert og får tilført frisk luft ved at du for eksempel åpner vinduer eller slår på en damplette/ventilator. Vi anbefaler at folk som har pustevansker eller allergiproblemer ikke oppholder seg i rommet mens dette pågår.

Installasjon

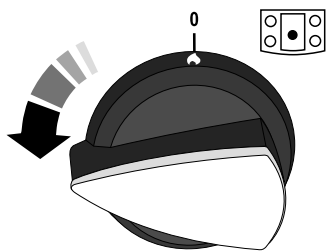
Hvis ikke komfyren installeres korrekt, kan det gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige og føre til rettsforfølgelse.

Denne komfyren må installeres i overensstemmelse med gjeldende forskrifter og kun på et godt ventilert sted. Les gjennom bruksanvisningene før komfyren installeres eller tas i bruk.

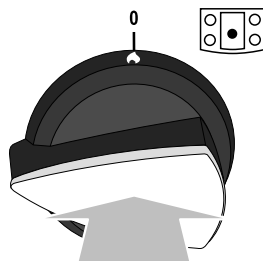
Kokeplatenes bluss

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 dreii bryteren til det store flamme-symbolet.



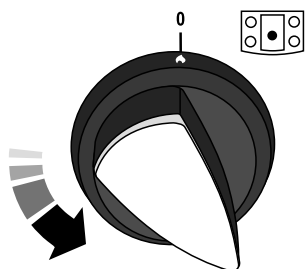
Hold bryteren trykket inn, på den måten slippes gassen gjennom til blusset. Trykk inn tenningsknappen eller tenn på med en fyrstikk.



Hold kontrollbryteren trykket inn i omtrent 10 sekunder.

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



Forsikre deg om at flammene er under grytene. Hvis du bruker et lokk, vil innholdet koke raskere.

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

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

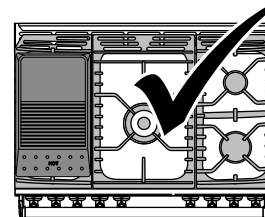
Unngå å bruke gryter som er ustø og misdannet og som lett kan vippe, og gryter med en svært liten bunndiameter, f.eks. melkegryter eller gryter til posjering av ett egg. Minimum anbefalte grytediameter er 120mm. Maksimum grytediameter er 250mm, og store gryter skal plasseres slik at det er godt mellomrom mellom dem.

3 rings wok-blusset 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.

Bakstehellen

Bakstehellen passer til venstre 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



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

Ikke legg den på wok-blusset – den er ikke designet til å passe på wok-blusset grytestøtter.

Plasser bakstehellen over kokeplatenes bluss slik at den hviler på grytestøtten.

Sjekk at den står trygt.

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.

Wok-understellet

Wok-understellet er designet slik at det passer til en Professional 35cm Wok.

Det er å få hos ledende forhandlere.

Hvis du bruker en annen type wok, må du forsikre deg om at den passer til understellet. Woker varierer svært mye, hva størrelse og form angår. Det er viktig at woken hviler ordentlig på grytestøtten, men hvis woken er for liten, vil ikke understellet støtte den ordentlig.

Understellet skal kun brukes på wok-blusset med trippelring.

Når du monterer understellet, sjekk at woken er plassert ordentlig på fremre og bakre fingre og at det støttes ordentlig på en grytestøtte.

Forsikre deg om at understellet er støtt og at woken sitter horisontalt i ringen.

Understellet vil bli svært varmt under bruk – gi det god tid til å bli avkjølt før du tar i det.

Norsk

Uttrekkbar grill

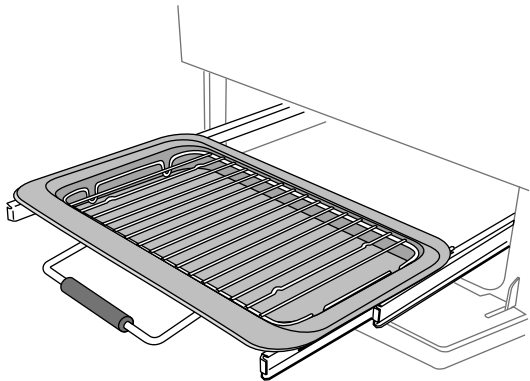
Forsiktig: Tilgjengelige deler kan være varme mens grillen er i bruk. Små barn skal holdes unna.

Før du bruker grillen for første gang, må du kontrollere at all emballasjen er blitt fjernet og så skal du skru på grillen og la den stå på i 30 minutter med grillpannen på plass og skjøvet helt bak, og med grilldøren åpen.

Forsikre deg om at rommet er godt ventilert og får tilført frisk luft ved at du for eksempel åpner vinduer eller slår på en dampette/ventilator. Vi anbefaler at folk som har pustevansker eller allergiproblemer ikke oppholder seg i rommet mens dette pågår.

Bruk av grillen

Åpne grilldøren og trekk ut grillpannen og rammen med håndtaket.

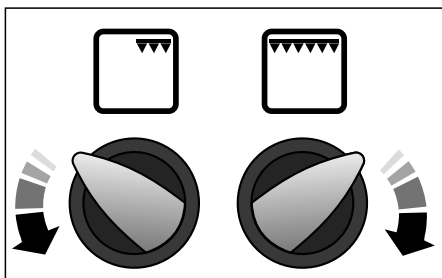


Grillpannen blir svært varm når grillen står på. Ta ikke på grillpannen eller risten før du er sikker på at de er avkjølt.

Når maten er plassert på grillpannens rist, skyv grillpannen inn i grillovnen. Pass på at den er skjøvet helt inn.

Grillen har to elementer, som enten lar hele grillpannen bli oppvarmet eller kun den høyre halvparten.

Vil du varme opp hele grillen, dreier du bryteren med klokken.



Drei den mot klokken for å varme høyre halvpart.

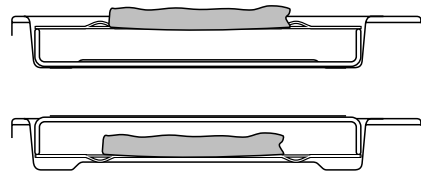
Neonlampen over bryteren vil lyse.

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

Pass på at rammen er skjøvet helt inn.

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.

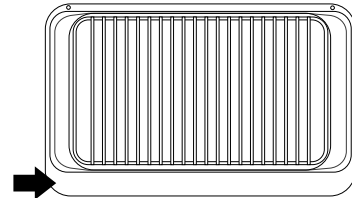
For å få det beste resultatet, spesielt med ristet brød, forvarmes grillen i to minutter før bruk med grillpannen på plass.

Før du fjerner noen av grilldelene for rengjøring, sjekk at de ikke lenger er varme eller bruk ovnsvotter.

Grillristen kan tas ut og maten legges på den mens du venter på at grillen blir passe varm.

Grillpannen og uttrekksrammen kan lett tas ut for rengjøring. Se avsnittet 'Rengjøring av komfyren' i disse anvisningene.

Når du trekker grillpannen ut, er den brede kanten foran? Det er viktig at den bredeste kanten er foran.



Ovnene

Under bruk blir komfyren varm. Vær forsiktig med ikke å berøre varmeelementene på innsiden av ovnen.

Før du bruker komfyren for første gang, skal du sette stekeovnene på 200 °C og la dem være på i en time for å bli kvitt lukten fra fabrikken. For å bli kvitt lukten, forsikre deg om at rommet er godt ventilert og får tilført frisk luft ved at du for eksempel åpner vinduer eller slår på en dampette/ventilator. Vi anbefaler at folk som har pustevansker eller allergiproblemer ikke oppholder seg i rommet mens dette pågår.

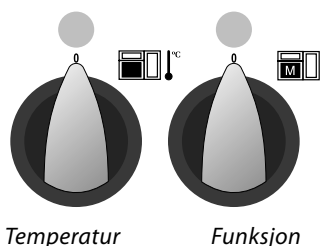
Uret må være innstilt på riktig klokkeslett for at ovnene skal fungere. Se avsnittet om 'Uret' for veiledning om instilling av klokkeslett.

De to ovnene i komfyren din er av forskjellige typer.

Venstre ovn

Den venstre ovnen er en multifunksjonsovn. I tillegg til ovnsviften og vifteelementet er den utstyrt med to ekstra varmeelementer, det ene synlig øverst i ovnen og det andre under ovnens bunn. Vær forsiktig så du unngår å berøre topelementet og element-deflektoren når du setter inn eller fjerner gjenstander fra ovnen.

Multifunksjonsovnen har to kontrollbrytere, en funksjonsvelger og en temperaturinnstillingsbryter.



Drei funksjonsvelgerbryteren til en tilberedningsfunksjon. Neonlampen over bryteren vil lyse.

Drei ovnstemperaturbryteren til den temperaturen du trenger.

Ovnens indikatorlampe vil lyse inntil ovnen har nådd den temperaturen du valgte. Den vil deretter lyse og slukke mens tilberedningen pågår.

Multifunksjonsovnen kan brukes til mange forskjellige ting. Vi foreslår at du omhyggelig holder nøye med tilberedningen til du er kjent med hver funksjon. Husk at ikke alle funksjoner egner seg til alle matvaretyper.

Multifunksjonsovnens funksjoner



Opptining

Denne funksjonen driver viften for å sirkulere kun kaldluft. Det brukes ikke varme. På denne måten kan mindre ting som desserter, kremkaker og stykker av kjøtt, fisk og fjærkre tines opp.

Opptining på denne måten gjør prosessen raskere, og maten beskyttes mot fluer. Stykker av kjøtt, fisk og fjærkre skal legges på en rist over en panne eller et brett som kan ta imot drypp. Pass på at risten og pannen blir vasket etter opptiningen.

Opptining skal skje med ovnsdøren lukket.

Store ting, som hele kyllinger og steker, skal ikke tines opp på denne måten. Vi anbefaler at disse tines opp i kjøleskap.

Opptining skal ikke skje i varm ovn eller når ovnen ved siden av er i bruk eller fremdeles er varm.

Forsikre deg om at melkeprodukter, kjøtt og fjærkre er helt opptint før tilberedning.



Vifteovn

Denne funksjonen driver viften og varmeelementet rundt den. Det produseres jevn varme i hele ovnen, slik at du kan steke store mengder raskt.

Tilberedning i vifteovn egner seg spesielt godt til baking på flere ovnsrister om gangen og er en god universalfunksjon. Det kan være nødvendig å redusere temperaturen med ca. 10°C for oppskrifter du tidligere brukte i en konvensjonell ovn.

Hvis du vil forvarme ovnen, vent til indikatorlampen er slukket før du setter inn maten.



Grilling med vifte

Denne funksjonen driver viften mens toppelementet er på. Den gir en jevnere, mindre intens varme enn en konvensjonell grill. For best resultat bør du legge maten som skal grilles på en rist over en stekeform som bør være mindre enn en konvensjonell grillpanne. Slik sirkuleres luften bedre. Tykke stykker av kjøtt eller fisk er idelle til grilling på denne måten, fordi luften som sirkulerer,

reduserer intensiteten av varmen fra grillen. Ovnsdøren bør holdes lukket mens grillingen pågår for å spare energi. Du vil også merke at maten ikke trenger å holdes øye med så mye og snus så ofte som ved vanlig grilling. Forvarm denne funksjonen før tilberedning.



Vifteassistert ovn

Denne funksjonen driver viften og sirkulerer luften som varmes opp av elementene øverst og i bunnen av ovnen. Kombinasjonen vifte- og konvensjonell tilberedning (over- og undervarme) gjør denne funksjonen ideell til tilberedning av store ting som trenger grundig tilberedning, som store steker. Det er også mulig å steke på to rister om gangen, selv om de må byttes om under tilberedningen, fordi varmen er sterkere øverst i ovnen enn nederst når denne funksjonen brukes.

Dette er en rask, intens form for tilberedning, hold øye med maten til du er blitt vant til denne funksjonen.



Konvensjonell ovn (over- og undervarme)

Denne funksjonen kombinerer varmen fra topp- og bunnelementene. Den er spesielt godt egnet til steking samt baking av terter, kaker og kjeks. Mat som tilberedes på den øvre ovnsristen vil bli brun og sprø raskere enn på den nedre risten, fordi varmen er sterkere øverst i ovnen enn ved bunnen, som ved 'Vifteassistert ovnsfunksjon'. Lignende ting som tilberedes, må byttes om for jevn tilberedning. Dette vil si at mat som trenger ulike temperaturer kan tilberedes sammen, ved å bruke den kjøligere sonen i nedre halvpart av ovnen og det varmere området øverst.



Brunelement

Denne funksjonen bruker kun elementet øverst i ovnen. Det er en nyttig funksjon for å brune eller gjøre ferdige pastaretter, grønnsaker i saus og lasagne, siden retten som skal brunes er allerede varm før den settes under toppelementet.



Undervarme

Denne funksjonen bruker kun bunnelementet. Den vil gjøre pizzaen eller quiche-bunnen din sprø eller avslutte steking av en tertebunn på nedre rist. Det er dessuten en varsom form for varme, fin til langsom tilberedning av gryteretter midt i ovnen eller til varming av tallerkener.

Brune- og undervarmefunksjonene er nyttige ekstrafunksjoner i ovnen din som gir deg fleksibilitet til å få rettene perfekte. Etter som du bruker dem, vil du snart se hvordan disse funksjonene kan kombineres slik at de vil forbedre dine kokkeferdigheter.

Høyre ovn

Viften i høyre ovn sirkulerer varmluft kontinuerlig, og dette vil si raskere, jevnere tilberedning.

De anbefalte tilberedningstemperaturene i en vifteovn er generelt lavere enn i en ovn uten vifte.

Den høyre vifteovnens kontrollbryter er å finne ytterst til høyre på kontrollpanelet.

Drei ovnstemperaturbryteren til den temperaturen du trenger.

Norsk

Ovnens indikatorlampe vil lyse inntil ovnen har nådd den temperaturen du valgte. Den vil deretter lyse og slukke mens tilberedningen pågår.

Begge ovnene

Husk at alle komfyrer varierer – temperaturene i dine nye Elan-ovner kan være forskjellige fra de i din forrige komfyr.

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 på ovnen, ellers kan maten bli for brun.

For jevn bruning anbefales bakeplater med maksimum størrelse på 340mm x 340mm 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-) ovnsinnleggene (se Rengjøring av komfyren) 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.

Tilstrækkelig varme stiger opp fra ovnen under tilberedning til å varme tallerkenene i grillavdelingen.

Hvis du vil brune en tertebunn, forvarm bakebrettet i 15 minutter før du setter retten midt på brettet.

Hvis rettene kan koke over og spille over under tilberedning, sett dem på et bakebrett.

Damp

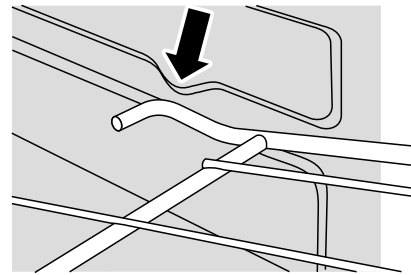
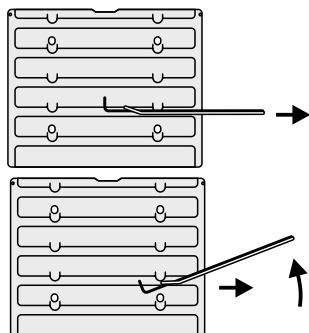
Når du tilbereder mat med høyt vanninnhold (f.eks. pommes frites til ovnssteking), kan det hende at du vil se damp ved grillen bak kokeplatene. Dette er helt normalt.

Hovedovnens rister

Ovnsristene kan lett tas ut og settes inn igjen.

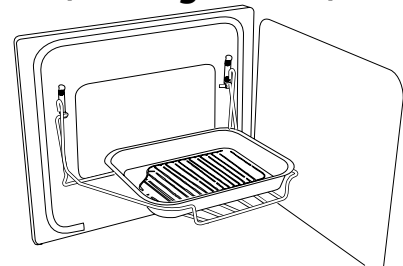
Trekk risten fremover inntil den bakre delen av risten stoppes av riststopperne i sidene på ovnen.

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.

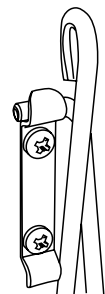
Handyrack (Hendig-holder)



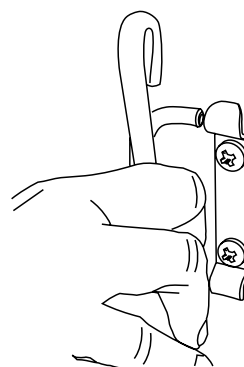
“Hendig-holderen” passer kun på venstre ovnsdør. Den maksimale vekten hendig-holderen kan ta, er 5,5 kg. Den bør kun brukes sammen med stekeformen som følger med og som er designet slik at den passer til hendig-holderen. Andre former eller kokekar er uegnet.

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.



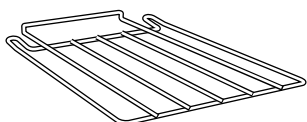
For montering av hendig-holderen plasser den ene siden på dørbraketten.



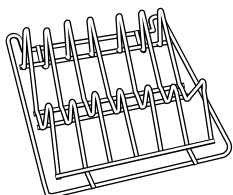
Få deretter den andre siden ut for å få festet den på den andre braketten.

Den høye ovns rister

Den høye ovnen er utstyrt med fire vanlige ovnsrister,



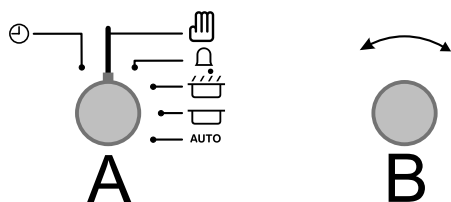
samt en plate til varming av tallerkener.



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.

Uret

Innstille klokkeslettet

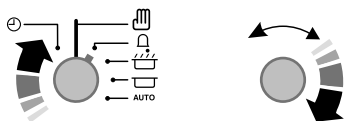


A Tidsinnstillingsbryter B Justeringsbryter

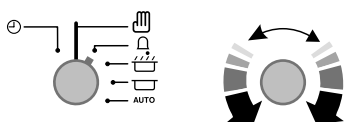
Første gangen uret kobles til, vil displayet blinke (0.00) og () etter tur.

For å innstille klokkeslettet, dreier tidsinnstillingsbryteren til ursymbolet (☉) og hold den samtidig som du dreier justeringsbryteren til venstre eller høyre inntil uret viser riktig klokkeslett. Husk at det er et 24-timers ur. Når du slipper tidsinnstillingsbryteren, vil den sprette tilbake til den vertikale, manuelle ovnsinnstillingen.

Ta tiden på noe som tilberedes (stoppeklokke)



Dreier tidsinnstillingsbryteren mot høyre til (☽), stoppeklokkeinnstilling – den skulle klikke på plass med et smekk. Bruk justeringsbryteren til å innstille tidsrommet du trenger, som beskrevet nedenfor.



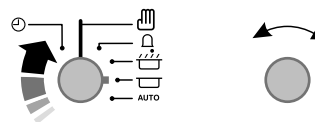
Du kan dreie bryteren tilbake til (☽), manuell stilling, for å holde øye med klokkeslettet, eller la den være i (☽), stoppeklokke-stillingen, etter som den innstilte tiden går.

Stoppe summeren når den høres

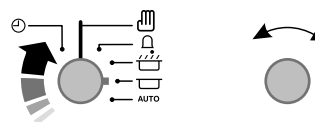
Dreier justeringsbryteren mot klokken

Stoppe automatisk

Bruk denne funksjonen når du har startet ovnen manuelt.



Dreier tidsinnstillingsbryteren til (☽)-stillingen. Bruk justeringsbryteren til å innstille tidsrommet du trenger, som beskrevet nedenfor.



'Stoppetidspunkt' vises. 'AUTO' vil vises i displayet. Dreier tidsinnstillingsbryteren til 'AUTO'-innstillingen. Når tilberedningen er ferdig, hører du summeren. Dreier tidsinnstillingsbryteren til den vertikale (☽)-stillingen for å vende tilbake til manuell tilberedning.

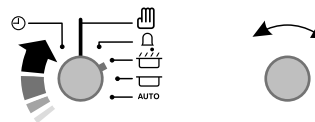
Starte og stoppe ovnen automatisk

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

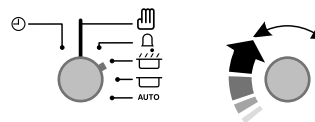
'Tilberedningsperioden' som er det tidsrommet du vil at ovnen skal tilberede.

'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.

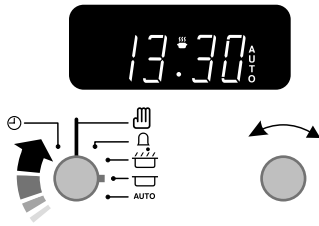


Dreier tidsinnstillingsbryteren til (☽)-stillingen. Bruk justeringsbryteren til å innstille 'tilberedningsperioden' som beskrevet nedenfor.



Norsk

Drei tidsinnstillingsbryteren til [☐]-stillingen. Displayet vil vise klokkeslettet i tillegg til 'tilberedningsperioden' du nettopp stilte inn. Bruk justeringsbryteren til å innstille 'stoppetidspunktet' du trenger, som beskrevet nedenfor.



'Stoppetidspunktet' vises. AUTO vil vises i displayet. Innstill ovnen/e på den tilberedningstemperaturen du trenger (glem ikke å innstille en funksjon hvis du bruker multifunksjonsovnen). Sett tidsinnstillingsbryteren på 'auto'-innstilling.

Når tilberedningen er ferdig, hører du summeren. Drei tidsinnstillingsbryteren til den vertikale [☐]-stillingen 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, drei tidsinnstillingsbryteren til den vertikale [☐]-stillingen for å vende tilbake til manuell tilberedning.

AUTO vises, du vil vende tilbake til manuell tilberedning.

Du kan kansellere enhver automatisk eller stoppeklokkeinnstilling ved å dreie tidsinnstillingsbryteren øyeblikksvis til ur-symbolet [⌚] og så slippe den.

Ur særskilte egenskaper - nøkkellås

Når nøkkellåsen aktiveres, kan uret brukes på vanlig måte, men ovnene 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 ovnene vil ikke bli slått på.

Aktivere nøkkellåsen

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

Drei og hold timerbryteren på ursymbolet [⌚] i omtrent 8 sekunder. 'On' ('På') vil vise seg i displayet.	
Hold timerbryteren fast ved ursymbolet [⌚], og drei justeringsbryteren i retning med klokken, til nøkkelsymbolet [🔑] og 'Of' ('Av') vises i displayet. Slipp bryterne.	

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

Slå av nøkkellåsen

Drei og hold timerbryteren på ursymbolet [⌚] i omtrent 8 sekunder. 'Of' ('Av') vil vise seg i displayet.	
--	--

Hold timerbryteren fast ved ursymbolet [⌚], og drei justeringsbryteren i retning med klokken til nøkkelsymbolet [🔑] slukkes i displayet og 'On' ('På') vises. Slipp bryterne.	
---	--

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

Fruktpaier, vaniljekremterter eller lignende blandinger med høyt fuktighetsinnhold oppå ustekt butterdeig, blir bare tilfredsstillende hvis tilberedningsperioden ikke er utsatt for mye. Retter som inneholder 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 serveres.

Rengjøring av komfyren

Før grundig rengjøring må du koble komfyren fra elektrisitetstilførselen. Husk å slå på elektrisitetstilførselen igjen før bruk.

Du må aldri bruke malingløsemidler, krystallsoda, kaustiske 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

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.

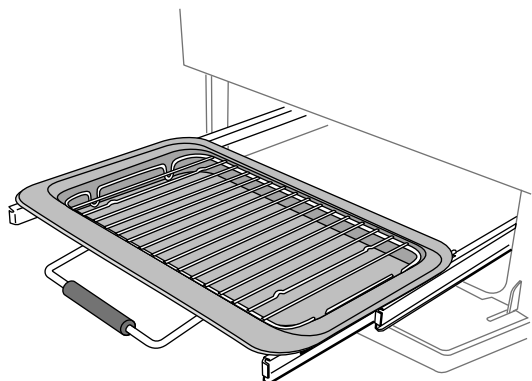
DU MÅ ALDRI BRUKE KAUSTISKE MIDLER ELLER SKUREPULVERE, DA DISSE VIL SKADE OVERFLATEN.

Uttrekkbar grill

Før du fjerner noen av grilldelene for rengjøring, sjekk at de ikke lenger er varme.

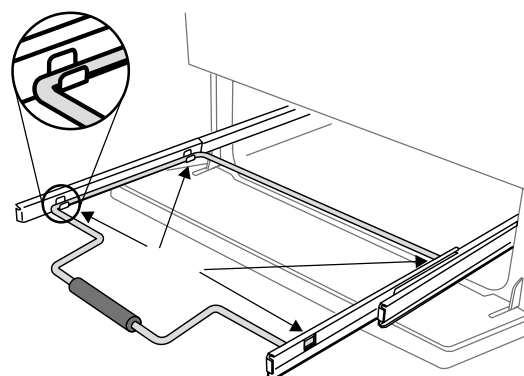
Grillpannen og risten skal vaskes i varmt såpevann. Når du har grillt kjøtt eller mat som gjør pannen og risten skitne, legg dem i vann i oppvaskkummen i noen minutter umiddelbart etter bruk. Gjenstridige partikler kan fjernes fra risten med en nylonbørste. Grillpannen kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Når du vil ta grillpannen ut av støtterammen, trekker du grillpannen frem.

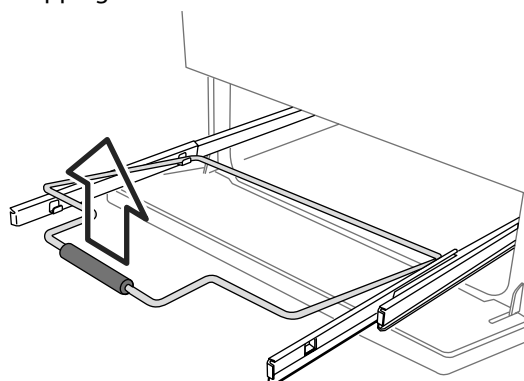


Løft grillpannen så den er klar av støtterammen.

Støtterammen er festet til sideskinnene med to klemmer på hver side.

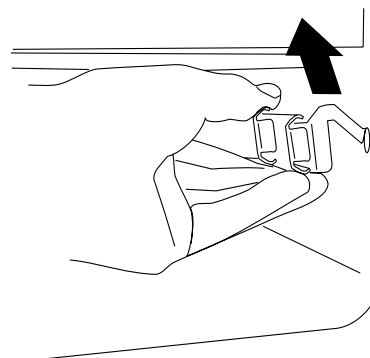


For hver side, støtt sideskinnen med den ene hånden og løft rammen opp og ut av sideklemmene med den andre.



Av sikkerhetshensyn bør du skyve glideskinnene tilbake i grillovnen.

Glideskinnene kan tas ut for å gjøre det lettere å gjøre grillovnen ren – du hekter dem av sidene i grillovnen.



Teleskoputtrekket kan tørkes rent med en myk klut med litt mildt vaskemiddel.

Bruk ikke slipende midler.

Sideskinnene SKAL IKKE vaskes i oppvaskmaskin

Når du er ferdig, hekter sideskinnen tilbake på sidene i grillovnen. Når du skal sette rammen inn igjen, trekk frem sideskinnene, støtt hver sideskinne etter tur og trykk så rammen ned i sideskinnene. Sett grillpannen på plass igjen.

Kontrollpanelet og ovnsdørene

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

Norsk

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.

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.

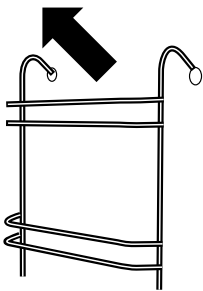
Når innleggene er fjernet, kan ovnsemaljen inni ovnen gjøres ren.

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

Forsikre deg om at du monterer ovnstaket med spalten foran.

Den høye ovnen

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



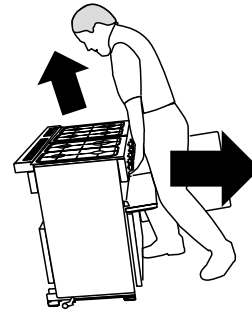
Flytting av komfyren

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 grill døren 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 øyeblikkvis 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 skjovet 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.

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 tilberedning med en høyere temperaturinnstilling. Er ovnstaket på plass?

Ovnen steker ikke jevnt

No utilice un recipiente o una bandeja de tamaño superior a 340 x 340mm 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 et bakebrett settes i ovnen, forsikre deg om at det settes midt på risten.

Sjekk at dørens tetning ikke er skadet og at dørens haker er justert slik at døren lukkes tett inntil tetningen.

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

Hvis du bruker multifunksjonsovnen, har du innstilt en tilberedningsfunksjon?

Er strømmen på? Lyser uret?

Hvis ikke, kan det være feil på strømtilførselen. Er komfyrens strømtilførsel på ved skillebryteren?

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

Ovnen kommer ikke på med automatisk innstilling

Timeren innstilt riktig men ovnsbryteren på AV ved en feiltagelse?

Hvis du bruker multifunksjonsovnen, har du innstilt en tilberedningsfunksjon?

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

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/risten som fulgte med komfyren? Setter du pannen på glideskinnene, ikke på bunnen av grillovnen? Er grillpannen skjøvet helt inn til stopperen?

Når du trekker grillpannen ut, er den brede kanten foran? Det er viktig at den bredeste kanten er foran.

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 pæredexelet ved å dreie det mot klokken. Skru ut den gamle pæren. Skru inn den nye pæren, skru på pæredexelet. 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 blusshettene riktig på plass?

Kokeplatenes bluss lar seg ikke tenne

Hvis bare ett eller ingen av blussene lar seg tenne, forsikre deg om at delene er satt riktig på plass igjen etter tørking eller fjerning for rengjøring.

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?

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 elektrisitetssynet.

Hvis du lukter gass

Ikke slå elektriske brytere på og av.

Ikke røk.

Ikke bruk bar flamme.

Slå av gassen ved måleren eller sylindren.

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.

Bruk av et gasskokeapparat fører til utvikling av varme og fuktighet i det rommet den blir brukt. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert: hold naturlige ventilasjonshull åpne eller installer en mekanisk ventilasjonsanordning (mekanisk dampflette).

Langvarig, intens bruk kan kreve ekstra ventilasjon, for eksempel kan du åpne et vindu. Benytt sugefifte eller dampflette når disse er montert.

Service på komfyren skal utføres av en faglært service-ingeniør, og det skal kun brukes godkjente reservedeler. 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.

Norsk

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 brannskår til et minimum, bør du alltid være sikker på at bryterne er i AV-stillingen og at komfyren er kald før du gjør forsøk på å rengjøre den.

Bruk tørre ovnsvotter når disse er egnet – bruk av fuktige votter kan føre til brannskår 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 brannskår 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 på en overflateenhet ved å dekke den helt med et tettsittende lokk eller et bakebrett. Om tilgjengelig, bruk et universalt brannslukningsapparat med pulver eller skum.

La aldri en kokeplate på høy varmeinnstilling være uten tilsyn. Gryter som koker over kan forårsake røkutvikling, 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 kokeplaten, 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.

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. Dette er bortkastet brensel, og 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* Elan 90
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 service-ingeniør 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.

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 gasstype komfyren er instilt 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 elektrisitetsverket. 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 20m³. Hvis den er installert i et rom med volum på mindre enn 5m³, er det nødvendig med en lufteåpning med effektivt areal på 100cm²; hvis den er installert i et rom med volum på mellom 5m³ og 10m³, er det nødvendig med en lufteåpning med effektivt areal på 50cm², men hvis volumet overskrider 11m³, 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 5m³ og 10m³. 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:

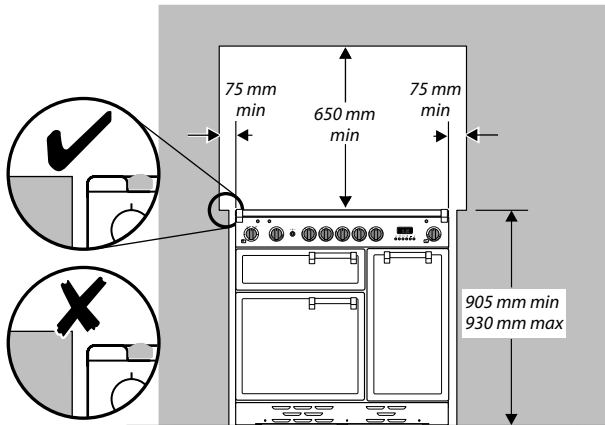
Norsk

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:

Plassere/installere komfyren

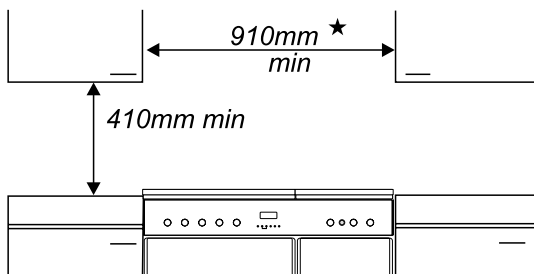
Diagrammene viser minimum anbefalte avstand fra komfyren til overflater i nærheten.



Komfyrtoppen skal være på nivå med, eller ovenfor, eventuell kjøkkenbenk ved siden av. Over komfyrtoppens 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 komfyrtoppen og en horisontal antennelig overflate.



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

Overflatene på møbler og vegger på siden av og bak apparatet må være varme-, sprut- og dampbestandige. Visse typer kjøkkenmøbler av vinyl eller laminat er særlig utsatt for varmeskade og misfarging. Vi kan ikke påta oss ansvaret for skade forårsaket av normal bruk av komfyren på noe materiale som delamineres eller misfarges ved mindre enn 65°C over romtemperatur.

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

Vi anbefaler en avstand på 1110mm 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. Komfyren må ikke stenges inne eller kles inn. Det må alltid være mulig å flytte komfyren inn og ut for rengjøring

og service. Komfyren bør ikke settes på noen form for sokkel eller fot.

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

Pakke ut komfyren

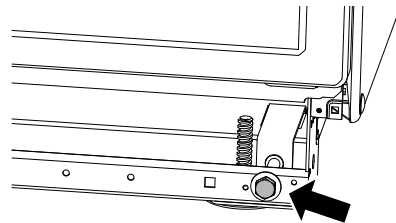
Fjern ikke noe av emballasjen fra komfyren før den befinner seg direkte foran det stedet den skal installeres (med mindre den ikke går gjennom dørene i sin ytre emballasje).

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 vrikker den innenfor åpningen mellom benkeskapene siden det kan føre til skade på komfyren eller benkeskapene.

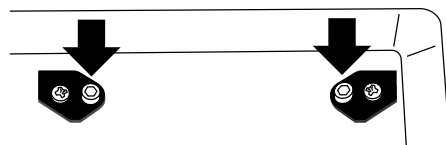
Føttene foran og valsene bak kan justeres slik at komfyren står plant. For å justere høyden på den bakre delen av komfyren, bruk nivelleringsverktøyet som følger med for å dreie justeringsmutterne nederst i hjørnene foran på komfyren.



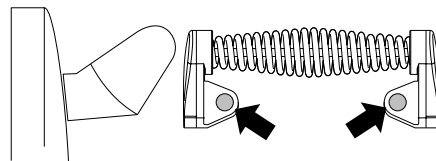
For å innstille føttene foran kan du dreie føttene for å heve eller senke.

Montere håndtakene

Fjern de 4mm sekskantskruene fra dørene. Bruk skruene til å montere dørhåndtakene med.

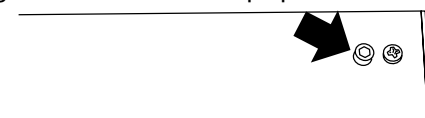


Håndtakene skal være ovenfor festene.



Håndtakene skal være ovenfor festene. Sett plastpluggene i festehullene.

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



Montere skvettskjerm

Fjern de to festeskruene (3mm sekskantet skruhode) og mutterne som går gjennom toppen på den bakre

avtrekksgrillen. Hold skvett skjermen på plass. Fra baksiden monterer du de to festeskruene og mutterne igjen.

Gasstilkobling

Holdeanordning

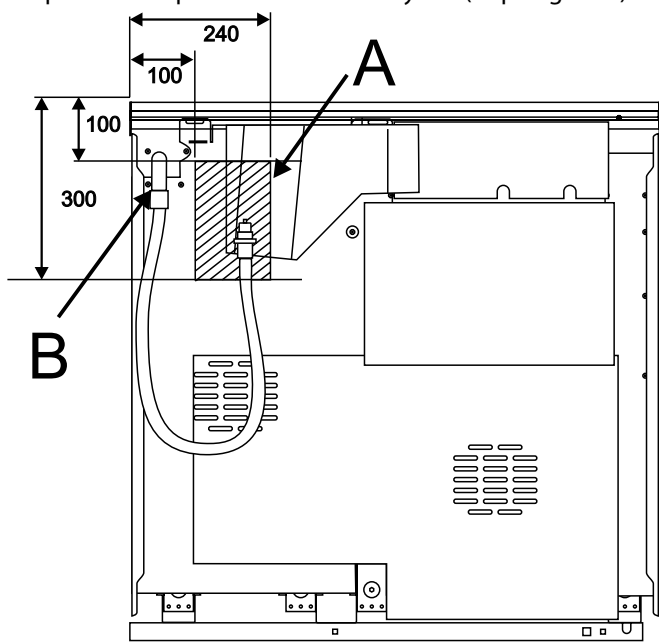
En holdeanordning skal være montert når komfyren er tilkoblet fleksibel gasstilførsel. En holdeanordning skal være festet til selve bygningen og skal kunne frigjøres slik at komfyren kan trekkes ut for rengjøring og vedlikehold.

Fleksibel gasslange

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. ('B' på figuren.)



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. ('A' på figuren.)

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.

Trykktesting

Gasstrykket kan måles ved injektoren på et av blussene på den midtre kokeplaten. 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 elektrisitetsverket.

ADVARSEL: DENNE KOMFYREN MÅ VÆRE JORDET.

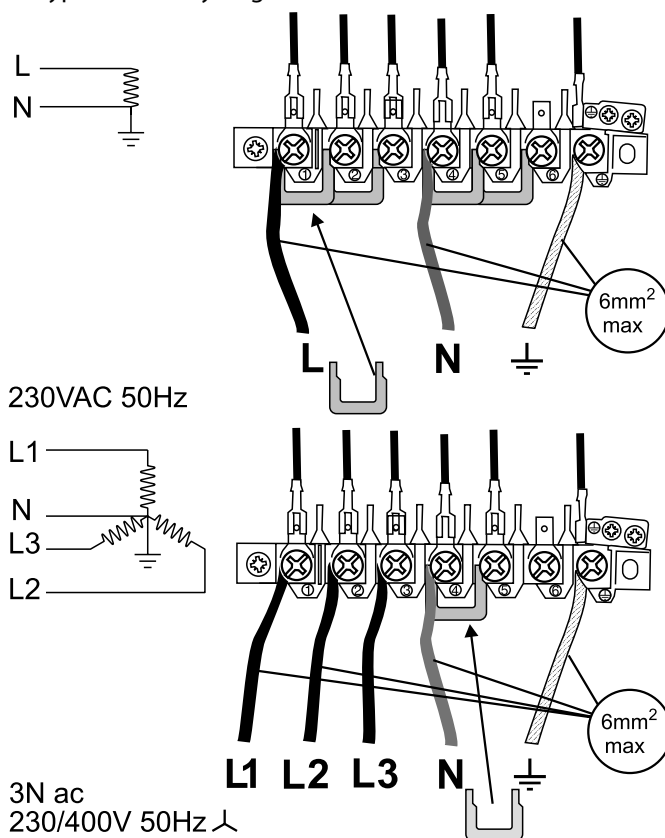
Note

Komfyren må være tilkoblet korrekt strømforsyning i overensstemmelse med det som er oppgitt på spenningskiltet på komfyren, gjennom en egnet komfyrstyreenhet 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 tilkoblingsskruene er fast tiltrukket. Sikre nettkabelen med bruk av kabelklammen.

Kokeplate

Sjekk hvert bluss etter tur. Det finnes en flammesikkerhetsanordning som stopper flyten av gass til blusset hvis flammen slukker. For hvert bluss, drei kontrollbryteren til det store flamme-symbolet. Trykk inn kontrollbryteren. På den måten slippes gassen gjennom til blusset. Hold bryteren trykket inn,

Norsk

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.

Sett på ovnene og sjekk at de begynner å bli varme. Slå av ovnene.

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 festeskruene.

Ovnslamper

Trykk inn ovnenes lysbrytere og sjekk at lampene virker.

NB! Ovnenes lyspærer 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 tilkoblingsslanger 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 omføringskruene må byttes.

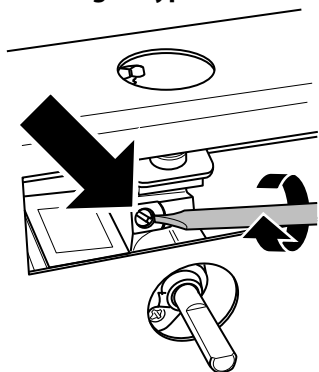
Trekk av alle kontrollbryterne.

Åpne ovnsdøren og grilldøren og fjern festeskruene under kontrollpanelet.

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

Senk kontrollpanelet klart av de øverste holdetaggene.

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 en av blussdysene på midtre kokeplate (ikke trippelringblussene). Løft av blusshodet. Fest trykkmåleren til dysen. Sett på kokeplatens bluss og og sett på og tenn et av de andre blussene.

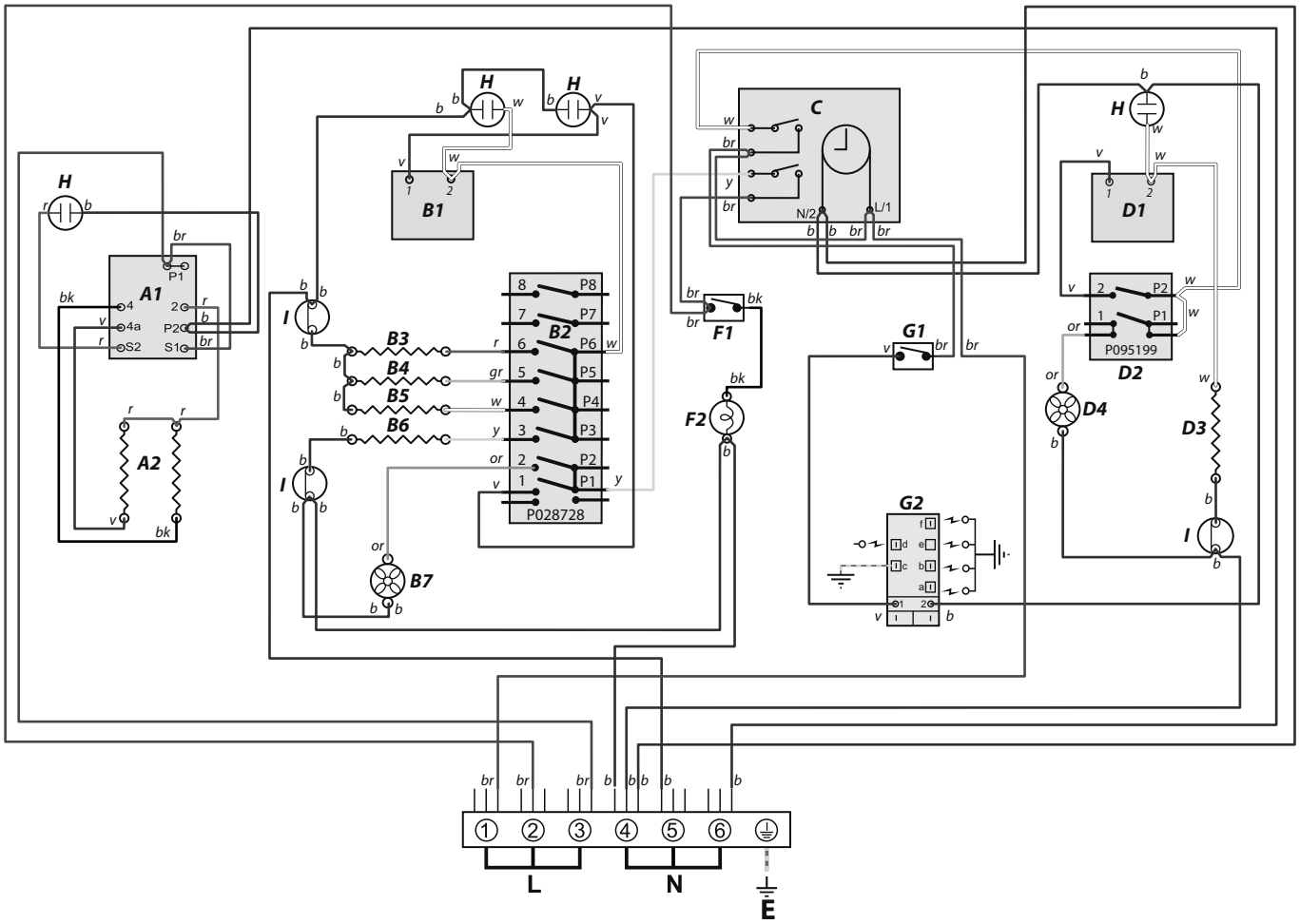
Sett blusset sammen igjen, og forsikre deg om at det er montert på korrekt måte på blussets hoveddel.

Sjekk at komfyren er gass-sikker.

Sjekk at alle blussene fungerer som de skal.

Ovner	Flerbruksovn	Varmestrømming via trykkluft sirkulasjon
Relativt Energieffektivitet på en skalaen A (mest effektiv) til G (mindre effektiv)	A	A
Energiforbruk basert på normal mengde	0,95 kWh	0,99 kWh
Brukbart volum (liter)	69	66
Størrelse	Stor	Stor
Steketid for normal mengde	41 minutter	49 minutter
Bakende område	1400cm ²	790cm ²

Tekniske Data Technical Data Tekniske Data



Strømskema

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

Kode	Beskrivelse
A1	Grillenergieregulering
A2	Grillelement, venstre
A3	Grillelement, højre
B1	Termostat i venstre flerfunktionsovn
B2	Flerfunktionsovnens funktionsknapper
B3	Bundlegeme i flerfunktionsovn
B4	Øverste legeme i flerfunktionsovn (ydre par)
B5	Bruningslegeme i flerfunktionsovn (indre par)
B6	Blæserelement i flerfunktionsovn
B7	Flerfunktionsovnens blæser
C	Ur
D1	Termostat for højre ovn
D2	kontakt til højre ovn
D3	Blæserelement i højre ovn
D4	Blæser for højre ovn
F1	Venstre kontakt til ovnlys
F2	Venstre ovnlys
G1	Højre kontakt til ovnlys
G2	Højre ovnlys
H1	Tændingskontakt
H2	Tændingsgenerator
I	Neon
J	Termosikring

Circuit Diagram

The connections shown in the circuit diagram are for single-phase. The ratings are for 230V 50Hz.

Code	Description
A1	Grill control
A2	Grill element left-hand side
A3	Grill element right-hand side
B1	Left-hand multi-function oven thermostat
B2	Left-hand multi-function oven control switch
B3	Left-hand multi-function oven base element
B4	Left-hand multi-function oven top element (outer pair)
B5	Left-hand multi-function oven top element (inner pair)
B6	Left-hand multi-function oven fan element
B7	Left-hand multi-function oven fan
C	Clock
D1	Right-hand oven thermostat
D2	Right-hand fan oven switch
D3	Right-hand fan oven element
D4	Right-hand oven fan
F1	Oven light switch left-hand side
F2	Oven lamp left-hand side
G1	Oven light switch right-hand side
G2	Oven lamp right-hand side
H1	Ignition switch
H2	Ignition generator
I	Neon
J	Thermal cut-out

Kretsskjema

Kobling vist i kretsskjemaet er enfaset. Typeskiltet er for 230V 50Hz.

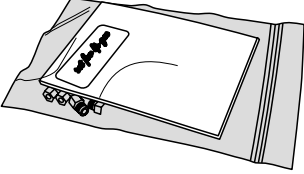
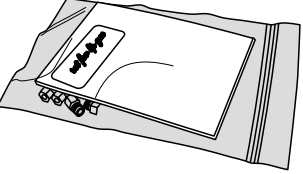
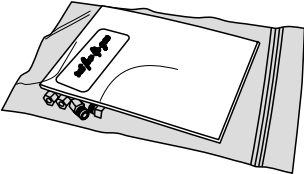
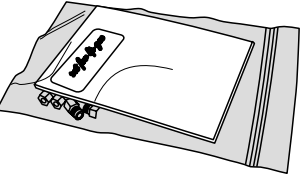
Kode	Beskrivelse
A1	Grillenergieregulator
A2	Grillelement, venstre
A3	Grillelement, højre
B1	Venstre multifunktionsovnens termostat
B2	Multifunktionsovnens funktionskontroll
B3	Multifunktionsovnens bunnelement
B4	Multifunktionsovnens toppelement (ydre par)
B5	Multifunktionsovnens bruneelement (indre par)
B6	Multifunktionsovnens vifteelement
B7	Multifunktionsovnens vifte
C	Ur
D1	Højre ovns termostat
D2	Kontakt for højre ovn
D3	Højre vifteovns element
D4	Højre ovns vifte
F1	Venstre ovns lysbryter
F2	Venstre ovnslampe
G1	Højre ovns lysbryter
G2	Højre ovnslampe
H1	Tenningsbryter
H2	Tenningsgenerator
I	Neon
J	Termiske sikring

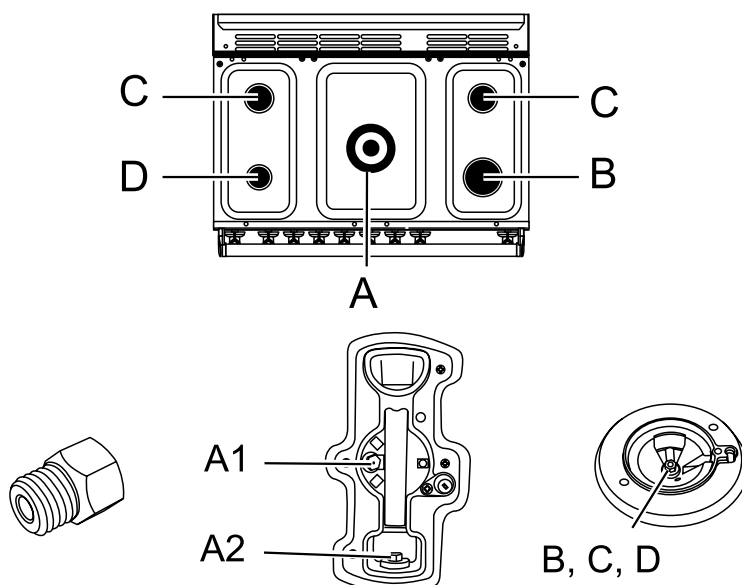
Farvekode	
b	Blå
br	Brun
bk	Sort
or	Orange
r	Rød
v	Violet
w	Hvid
y	Gul
g/y	Grøn/gul
gr	Grå

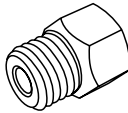
Colour Code	
b	Blue
br	Brown
bk	Black
or	Orange
r	Red
v	Violet
w	White
y	Yellow
g/y	Green/yellow
gr	Grey

Fargekoding	
b	Blå
br	Brun
bk	Svart
or	Oransje
r	Rød
v	Fiolet
w	Hvit
y	Gul
g/y	Grønn/gul
gr	Grå

Konvertering til anden gas Conversion to another gas
Konvertering til annen gasstype

<p>① P030795</p>  <p>I₂ELL G25 20mbar</p>	<p>② P030796</p>  <p>I₂L G25 25mbar</p>
<p>③ P030797</p>  <p>I₃₊ G30 29mbar G31 37mbar I₃B/P G30 30mbar</p>	<p>④ P030798</p>  <p>I₃B/P 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
g/h				255		255	255
B	134	135	141	87		81	87
kW	3.0	3.0	3.0	3.0		3.0	3.0
g/h				218		218	218
C	109	105	113	68		60	68
kW	1.7	1.7	1.7	1.7		1.7	1.7
g/h				124		124	124
D	75	76	85	51		46	51
kW	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0	1.0
g/h				73		73	73

Ventilene 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	I2ELL	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	39	39	51	32		24	32
D	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@agarangemaster.co.uk

