



## KOGESEKTION

- a. Hurtig brænder
- b-c. Halvhurtig brænder
- d. Ekstra brænder
- e. Tredobbelt brænder

## OVN

- 1. Betjeningspanel
- 2. Ventilationsåbning
- 3. Grillvarmelegeme
- 4. Bageste lampe
- 5. Varmluft
- 6. Bundvarmeelement
- 7. Ovndør

## TILBEHØR

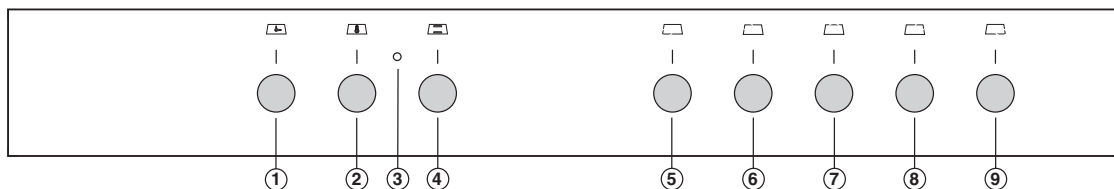
Drypbakke:



2 trådriste:



## BETJENINGSPANEL











- 1. Knap til programmering af tilberedningstid
- 2. Vælgerknap for termostat
- 3. Orange kontrollampe for termostat
- 4. Vælgerknap

- 5. Reguleringsknap til forreste venstre brænder\*
- 6. Reguleringsknap til bageste venstre brænder\*
- 7. Reguleringsknap til midterste brænder\*
- 8. Reguleringsknap til bageste højre brænder\*
- 9. Reguleringsknap til forreste højre brænder\*

\* Kogesektionens betjeningsknapper kan ikke ombyttes. Efter rengøring eller vedligeholdelse skal de placeres på deres oprindelige plads.

## Tabel over ovnfunktioner

Funktion	Beskrivelse af funktion
<b>0 OVN SLUKKET</b>	-
 <b>LAMPE</b>	Når betjeningsknappen drejes til denne position, vil lampen være tændt under alle de følgende operationer.
 <b>OPTØNING MED VARMLUFT</b>	I denne position cirkulerer luft ved rumtemperatur rundt om den dybfrosne mad, som derved tøs op, uden at proteinindholdet ændres.
 <b>NATURLIG KONVEKTION</b>	Ovnens øverste og nederste varmelegeme er tændt. Traditionel madlavning, ideel til stegning af stege og vildt, ideel til småkager, bagte æbler og til mad, der skal have en sprød overflade. Der opnås gode resultater, når der kun anvendes én plade og en temperaturindstilling mellem 60 og MAX°C
 <b>VENTILATED OVN</b>	Blæseren og ringvarmelegemet arbejder Den varme luft, der kan justeres fra 60 til MAX°C fordeles jævnt mellem de forskellige ovnplader. Ideel til tilberedning af flere forskellige typer mad på samme tid (kød, fisk), uden at smag og duft blandes Skånsom bagning, anbefales til sukkerbrøds-kager, sandkager, butterdej osv.
 <b>MEDIUM GRILL</b>	I denne position aktiveres det midterste grillvarmelegeme. Til grillning af små, traditionelle retter. Funktionen kan anvendes med døren lukket og termostaten stillet på MAKS.
 <b>TOTAL GRILL</b>	I denne position aktiveres det store grillvarmelegeme. Til grillning af traditionelle retter. Ovdøren skal være lukket, og termostaten indstillet på 180÷200°C.
 <b>TOTAL GRILL + VARMLUFT</b>	Luften, der er varmet af grillvarmelegemet, suges ind af ventilatoren, der leder den ud over maden. Grill + varmluft erstatter grillspyddet og garanterer de bedst mulige resultater med fjerkræ, pølser og rødt kød, også i større mængder. Indstil termostaten til 180÷200°C.
 <b>VARMLUFT MED BUNDVARME</b>	Luften, der opvarmes af ovnens bundvarmelegeme, suges ind i ventilatoren, der leder den hen over maden. Bruges til bagning af brød og luftige kager. Denne funktion kan anvendes mellem 60 og MAX°C.

## BRUG AF OVNEN

- Drej ovnvælgerknappen til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovnlyset tænder.
- Drej termostatknappen med uret til den ønskede temperatur. Den orange termostatkontrollampe tænder. Når den ønskede temperatur er nået, slukker kontrollampen.

### KNAP TIL PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGSTID




Med denne knap kan tilberedningstiden indstilles til mellem 1 og 120 minutter.

Når tilberedningstypen er valgt, skal varigheden indstilles ved at dreje knappen med uret til den ønskede tilberedningstid. Når den indstillede tilberedningstid er gået, slukkes ovnen, og programmeringsknappen forbliver på "0". Når ovnen bruges uden indstilling af tilberedningstiden (manuelt), skal man sørge for at stille programmeringsknappen på

symbolet .

**Bemærk:** Når programmeringsknappen står på "0", tænder ovnen ikke.

Stil programmeringsknappen på symbolet  eller indstil tilberedningstiden for at tænde ovnen.

Efter endt tilberedning:

- Drej ovnknapen tilbage til position "0".

# SÅDAN BRUGES KOGESEKTIONEN

## ANVENDELSE AF GASBRÆNDERNE

Følgende symboler findes ved siden af hver knap på frontpanelet:

Disken er fuld	●	Lukket hane
Stor flamme	🔥	Maks. åbning
Lille flamme	🔥	Min. åbning

Minimumspositionen er der, hvor knappen er drejet helt mod uret. Alle betjeningspositionerne skal vælges mellem min. og maks. positionerne og aldrig mellem maks. og slukket.

## AUTOMATISK ELEKTRISK TÆNDING

Brænderne tændes ved at trykke på den knap, der svarer til brænderen, og dreje den mod uret til maks. Hold knappen trykket ind til automatisk tænding af brænderen. I tilfælde af strømsvigt kan brænderen også tændes med en tændstik.

## APPARATER MED EN SIKKERHEDSVENTIL

Brænderne tændes på samme måde som beskrevet ovenfor. Men når knapperne er drejet til åbningspositionen, skal de holdes nede i cirka 10 sekunder.

Hvis brænderflammen af en eller anden grund går ud, lukker sikkerhedsventilen automatisk for gassen til den relevante brænder.

## DYSETABEL

## KATEGORI III 1a2H3B/P

Anvendte gastype	Brændertype	Dysemærkeplade	Normeret varmeeffekt kW	Normeret forbrug	Reduceret varmeeffekt kW	Gastryk mbar		
						min.	normeret	Maks.
NATURGAS (Metan) G20	med tre ringe	128	3,30	314 l/h	1,30	17	20	25
	hurtig	115	3,00	286 l/h	0,75			
	halvhurtig	97	1,75	167 l/h	0,48			
	ekstra	72	1,00	95 l/h	0,33			
FLASKEGAS, LPG (LIQUID PETROLEUM GAS) (flaske) G30	Tredobbelt ring	93	3,30	240 g/h	1,30	20	30	35
	hurtig	85	3,00	218 g/h	0,75			
	halvhurtig	65	1,75	127 g/h	0,48			
	ekstra	50	1,00	73 g/h	0,33			
LPG (LIQUID PETROLEUM GAS) (flaske) G31	kogezone med tre ringe	93	3,30	236 g/h	1,30	25	30	45
	hurtig	85	3,00	214 g/h	0,75			
	halvhurtig	65	1,75	125 g/h	0,48			
	ekstra	50	1,00	71 g/h	0,33			
BYGAS G110	kogezone med tre ringe	290	3,30	750 l/h	1,30	6	8	15
	hurtig	260	3,00	682 l/h	0,75			
	halvhurtig	185	1,75	398 l/h	0,48			
	ekstra	145	1,00	227 l/h	0,33			

Anvendt gastype	Apparatmodel	Samlet normeret varmeeffekt kW	Samlet normeret forbrug	Nødvendig luftmængde (m <sup>3</sup> ) til forbrænding af 1 m <sup>3</sup> gas
G20 20 mbar	5 brændere	10,80	1029 l/h	9,52
G30 30 mbar	5 brændere	10,80	789 g/h	30,94
G31 30 mbar	5 brændere	10,80	771 g/h	23,80
G110 8 mbar	5 brændere	10,80	2455 l/h	3,67

STRØMFORSYNING: 230 V ~ 50 Hz

**FORSIGTIG:** Dyser til bygas leveres ikke med apparatet, men leveres på bestilling fra autoriserede servicecentre.

## TABEL FOR TILBEREDNING AF MADVARER

MAD	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid i ovn (minutter)
KØD Lam, Gedekid, Får		X	2	200	100 - 110
		X	2	190	80 - 100
Steg (kalve-, flæske-, okse-) (1 kg)		X	2	180	70 - 90
		-	2	170	60 - 80
Kylling, kanin, and		X	2	200	70 - 80
		-	2	198	60 - 70
Kalkun (6 kg) + ribbe 3 bruning		X	1	180	160 - 180
		X	1	170	150 - 180
Gås (2 kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
FISK (HEL) (1-2 kg) Savgylte, havabørre, tun, laks, ørred		X	2	190	60 - 70
		-	2	170	50 - 60
FISK (SKIVER) (1 kg) sværdfisk, tun, laks, torsk		X	2	190	35 - 40
		-	3	180	35 - 40
GRØNTSAGER Fyldte peberfrugter		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
Fyldte tomater		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
Bagte kartofler		X	2	200	40 - 50
KAGER, WIENERBRØD, MM, Kager med hævemiddel (sukkerbrødske)		X	2	160	35 - 45
		-	3	150	35 - 45
Fyldte tærter (med ost)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
Tærter		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
Strudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	40 - 45
Småkager		X	2	180	20 - 30
		-	2	160	30 - 40
Tærter		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60

FØDEVARER	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid i ovn (minutter)
Lasagne		X	2	200	35 - 45
		-	2	190	45 - 55
Fyldte frugttærter f.eks. ananas, fersken		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
Marengs		X	2	90	120 - 150
		-	2	100	70 - 90
Vol-au-vent		X	2	200	15 - 25
		X	2	190	25 - 30
Souffleer		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
Pizza		X	2	250	15 - 20
		X	2	225	15 - 20

## GRILL TILBEREDNINGSTABEL

FØDEVARER	Funktion	Forvarmning	Ribbe (fra bunden)	Temperatur (°C)	Tilberedningstid min.
Culotte		X	4	Maks. 200	35 - 45
Koteletter		X	4	Maks. 200	30 - 40
Pølser		X	4	Maks. 200	30 - 40
Koteletter		X	4	Maks. 200	25 - 35
Fisk		X	4	Maks. 200	30 - 40
Kyllingelår		X	4	Maks. 200	35 - 40
Kebab		X	4	Maks. 200	30 - 35
Spareribs		X	4	Maks. 200	20 - 35
Halve kyllinger		X	3	Maks. 200	45 - 50
Halve kyllinger		X	3	200	45 - 55
Hele kyllinger		-	3	200	60 - 70
Steg (flæske-, okse-)		-	3	200	75 - 90
		-	2	200	80 - 90
Lammekølle		-	3	200	90 - 120
Roastbeef		-	3	200	90 - 120
Bagte kartofler		-	3	200	40 - 50
Sværdfisk		-	3	200	35 - 45

**NB:** Tilberedningstider og temperaturer er omtrentlige.