

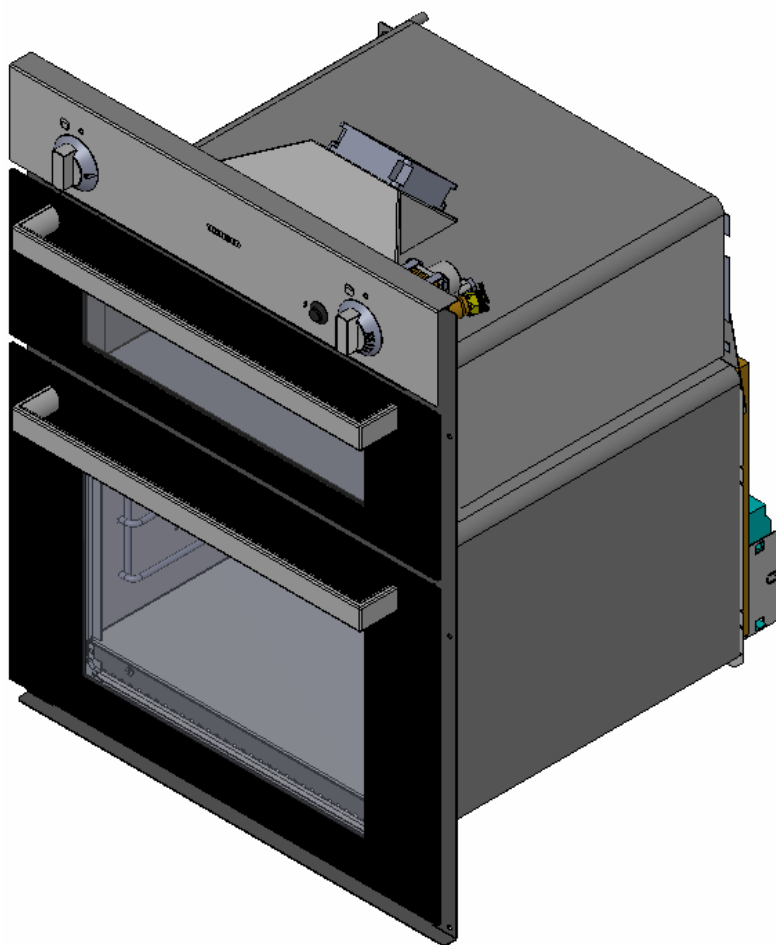


INDBYGGEDE APPARATER

TIL BRUG MED FLYDENDE PETROLIUMSGAS

FORSIGTIG – ALLE YDRE OVERFLADER VIL BLIVE VARME I BRUG

**Model: S~OP13000
Mk4 Midi Prima**

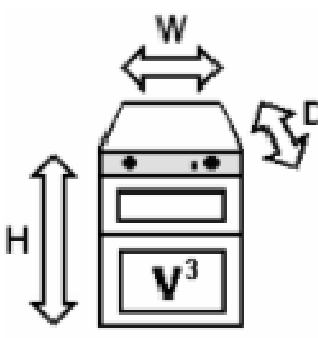


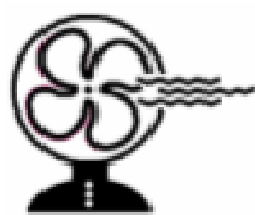
BRUGS- OG INSTALLATIONSINSTRUKTIONER
LÆS VENLIGST GRUNDIGT OG OPBEVAR FOR REFERENCE I FREMTIDEN.

BENYTTES I
GB, CH, ES, PT, IT, BE, FR, IE, DK, FI, GR, NL, NO, DE, SE

THETFORD LIMITED, Unit 19, Oakham Drive, Parkwood Industrial Estate
Rutland Road, Sheffield S3 9QY, ENGLAND.
TLF: + 44 (0) 114 273 8157 FAX: + 44 (0) 114 275 3094

Mk4 MIDI PRIMA

	S~OP13000		
	H	W	D
	639	495	450
	V³=	37Ltrs	

	 kW		
	1.6kW	0.62	0.45
	1.6kW	0.59	0.29 / 0.30
Σ  kW	3.2kW		
			
			
	150mA		
	1.8W		
 kg	17Kg		

Gas Category

CAT I₃+ (28-30/37)

BUTANE (G30) 28-30mbar

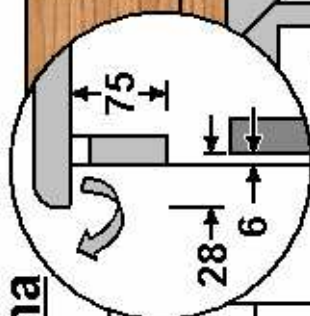
PROPANE (G31) 37mbar

CAT I₃ B/P (30)

BUTANE (G30) 30mbar

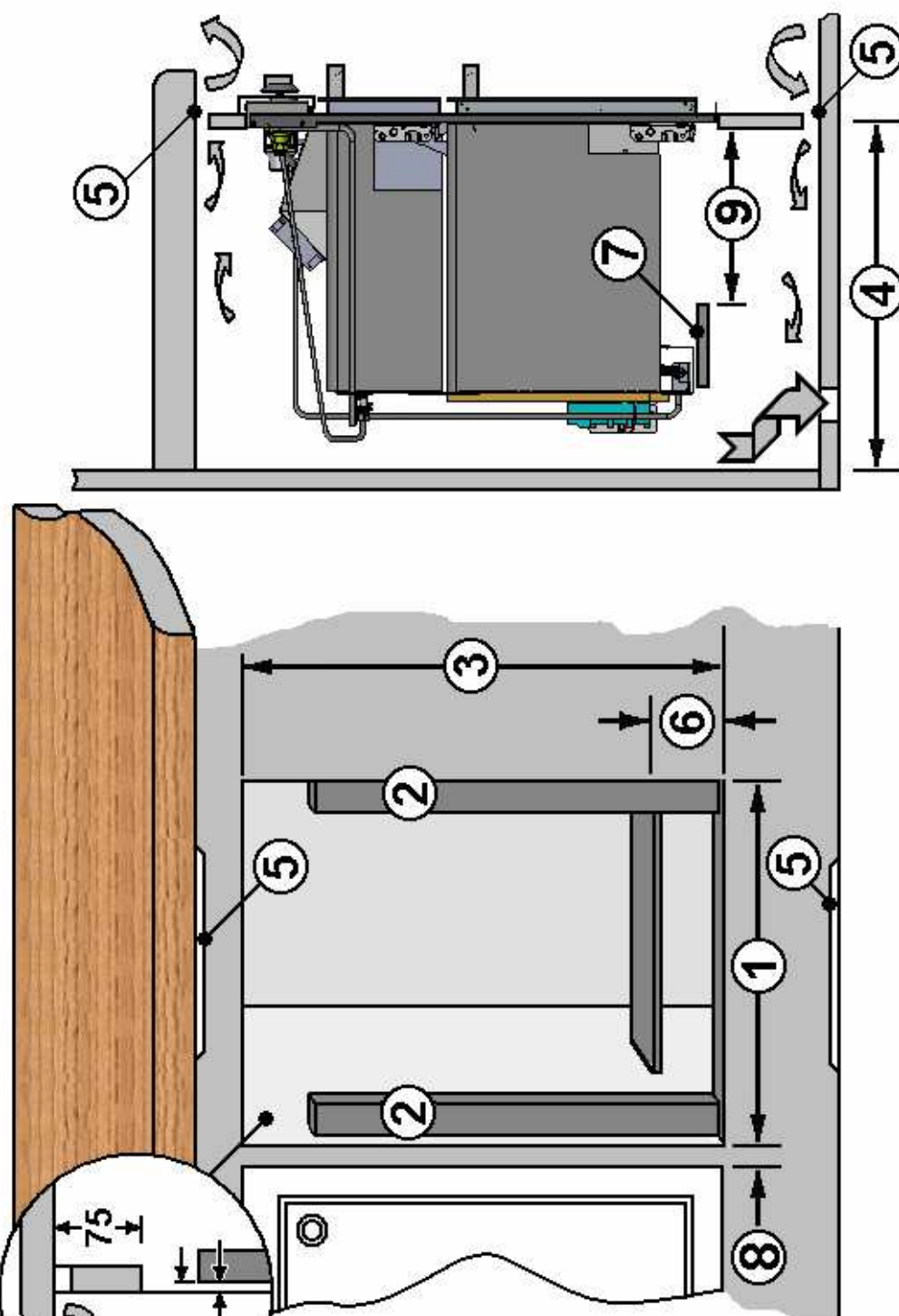
PROPANE (G31) 30mbar

Mk4 Midi Prima



①	502 ⁺² ₋₀
②	25x18x544
③	642.5
④	490
⑤	≥ 10x200
⑥	34
⑦	140x18x①
⑧	≥ 10
⑨	260
	Ø25 - Ø50

All dimensions in millimetres (mm)



INTRODUKTION

Dette apparat er beregnet til madlavning , enhver anden benyttelse er forkert og farligt. Fejlagtig installation af systemet, eller forkert brug, kan ugyldiggøre ethvert garanti- eller ansvarskrav og føre til retsforfølgelse.

Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med de lokale, nationale og europæiske regler, der gælder. Speciel opmærksomhed skal gives til de krav, som angår ventilation. Læs instruktionerne angående ventilation. Læs instruktionerne før installationen eller før brugen af dette apparat.. Apparatet SKAL installeres af en godkendt kompetent person.

Vores politik er en løbende udvikling og en forbedring. Specifikationer og illustrationer kan ændres efter udgivelsen.

Provision af ventilation

Brugen af et gaskomfur resulterer i produktion af varme og fugt i rummet, hvor det er installeret. Vær sikker på at køkkenet er godt ventileret: lad de naturlige ventilationshuller være åbne eller installér et mekanisk ventilationsudstyr, (en mekanisk emhætte).

Forlænget intensiv brug af apparatet kan nødvendiggøre yderligere ventilation, f.eks. åbning af et vindue, eller en mere effektiv ventilation, f. eks. forøgelse af niveauet for mekanisk ventilation, hvor det forefindes.

I det værelse hvor komfuret står, skal der være en luftforsyning ifølge de lokale og nationale europæiske standarder.

Position

Apparatet skal placeres, hvor der ikke findes træk, som kunne påvirke forbrændingen, og på en måde som vil forebygge opbygningen af ubrændt gas. Under brug, vær da sikker på, at udluftningshullerne ikke er utilsigtet blokeret eller blevet aflukket.

Vi anbefaler, at alle udluftningshuller i apparatets kabinet er skærmet for at forhindre direkte træk på apparatet.



- Apparatet kan kun benyttes med flydende petroleums gas (LPG)
- Benyt kun de specificerede gastryk
- Dette apparat SKAL jordforbindes

BETJENING



- Grillens område kan blive varmt, når ovnen er i brug, selvom grillen er slukket.
- Der skal udvises forsigtighed, når du fjerner gryder fra grillen, dvs brug af ovnhandsker, og ved at gøre brug af grillpandehåndtaget

Brug af grillen

1. Vær sikker på at gascylinder / forsyning er tilsluttet og tændt. I tilfælde af en gaslugt, slukkes på gasflasken / hovedforsyning og leverandøren kontaktes.
2. Bemærk: Grillen er forsynet med en sikkerheds-afspærringsventil og vil kun fungere med døren åben.
3. Til lys: Åbn døren, skub kontrolknappen ind og drej mod uret til fuld sats - stor flamme (). Hold en tændt tændstik eller tilspidsning til brænderen og tryk kontrolknappen ind og hold den nede. Brænderen skal antænde og kontrolknappen bør holdes nede i 10 -15 sekunder før frigørelse. Hvis brænderen går ud, gentag proceduren og hold reguleringsknappen nede lidt længere.
4. For modeller udstyret med gnisttænding er proceduren den samme bortset fra, at brænderen kan antændes ved at trykke på tændingsknappen, som er placeret på fascia. Tændingen skal udføres med døren åben, og hvis brænderen ikke er tændt inden for 15 sekunder bør kontrolknappen frigives og grillen skal henstå i mindst 1 minut, før et yderligere forsøg på at antænde brænderen.
5. Bemærk: grillen må kun anvendes med døren åben.
6. Ved første brug af grillen, bør den varmes i ca 20 minutter for at fjerne enhver rest af fabrikssmøremidler, som kan give ubehagelige lugte, når maden bliver tilberedt. En ikke-giftig røg kan opstå ved brug første gang så åben et vindue og tænd de mekaniske ventilatorer for at hjælpe med at fjerne røgen.
7. Selv om grillen ikke varmer op hurtigt, anbefales det, at et par minutters forvarme skal være tilladt.
8. Tændingssikring (FFD): grillens brænder er udstyret med en flamme-følesonde, som automatisk afbryder gasforsyningen i tilfælde af, at flammen går ud. I tilfælde af at brænderflammer ved et uheld slukkes, skal du slukke brænderens kontrol og ikke forsøge at genantænde brænderen i mindst et minut.
9. Det er normalt, at flammer på denne brænder udvikler gule tips, når de varmes op.
10. En vendbar grillpandeskåner udgør den rigtige grillhøjde, som ønskes.

Hurtig ristning

trefod i høj position

Grilning af pølser

trefod i høj position

Grilning af steak / bacon

trefod i høj position

Grilning af kotletter/steak osv.

trefod i lav position

Langsom ristning

trefod fjernet

11. Ved slukning: betjeningsknappen drejes, indtil linjen på drejeknappen er afstemt med prikken på kontrolpanelet. Sørg altid for at drejeknappen er i off position, når du er færdig med at grille.



- Grillpanden er multifunktionelt, til brug i grill eller ovn.
- Håndtagets design giver fjernelse eller indsættelse mens gryden er i brug.
- Tag altid fat i håndtaget, når gryden er i brug.
- Grillen må KUN bruges med døren åben.
- Grillen er forsynet med en sikkerheds- afspærringsventil og vil kun fungere med døren åben.

BETJENING

Brug af ovnen

1. Vær sikker på at cylinder / forsyningen er tilsluttet og tændt. I tilfælde af en gaslugt, sluk da for gasflaske / AC og kontakt leverandøren.
2. Til lys: Åben døren, skub kontrolknappen ind og drej til fuld sats (Gas Mark 9, 240 °C). Hold en tændt tændstik eller tilspidsning til brænderen og tryk kontrolknappen ind og hold den nede. Brænderen skal antænde og kontrolknappen bør holdes nede i 10 -15 sekunder før frigivelse. Hvis brænderen går ud, gentag proceduren i at holde reguleringsknappen nede lidt længere.
3. For modeller udstyret med gnisttænding er proceduren den samme bortset fra, at brænderen kan antændes ved at trykke på tændingsknappen, som sidder på fascia. Tændingen skal udføres med døren åben, og hvis brænderen ikke er tændt inden for 15 sekunder bør kontrolknappen frigives, og ovnen henstå i mindst 1 minut, før et yderligere forsøg på at antænde brænderen.
4. Placer ovnhylden i den ønskede position, og luk døren.
5. Selv om ovnen ikke varmer op hurtigt, anbefales det, at en 10 minutters forvarme skal være tilladt. Ovnens bør være op til fuld temperatur på cirka 15-20mins.
6. Ved slukning: betjeningsknappen drejes, indtil linjen på drejeknappen er afstemt med prikken på kontrolpanelet.
7. Hylde: Hylden er designet til at give god cirkulation på bagsiden af ovnen. En hævet stang på bagsiden af hylden forhindrer bakker eller retter at komme i kontakt med bagsiden af ovnen. Hvis du vil fjerne en hylde, træk fremad, indtil den stopper, hæv op foran og fjern.



Før du bruger ovnen første gang, anbefaler vi følgende fremgangsmåde: -

Rengør alle overflader med varmt sæbevand. Tænd for lyset i ovnen og sæt kontrolknappen til gasmærke 5 (200 °C). Opvarm ovnen i cirka 30 minutter for at fjerne enhver rest af smøremidler fra fabrikken, som kan give ubehagelige lugte til mad. En ikke-giftig røg kan opstå i løbet af denne procedure, åben da et vindue og tænd de mekaniske ventilatorer for at hjælpe med at fjerne røgen.

Ovntemperaturkontrol

Temperaturen i ovnen er kontrolleret af en termostatisk gashane og er variabel over rækkevidden 130 °C til 240 °C. Omtrentlige temperaturer for indstillingerne på drejeknappen er vist i madlavnings-diagrammet. Temperaturerne henviser til midten af ovnen og ved en bestemt indstilling bliver ovnen varmere på toppen og koldere mod basen. Forskellen mellem top og centrum, og center til bund svarer omtrent til et gasmærke. God brug kan udnyttes af temperaturvariationen ved flere retter, der kræver forskellige temperaturer, som kan tilberedes på samme tid. På denne måde kan maksimalt udbytte fås ved gas, der anvendes til opvarmning af ovnen. Man skal være opmærksom på ikke at overbelaste ovnen, tillad tilstrækkelig afstand for at sikre fri bevægelighed af varme. Ved stegning med alufolie, vær da sikker på, at folien ikke forringer cirkulationen af varme eller blokerer enhver ovn-røgudledning.



- Apparatet er udstyret med et ventilator-kølesystem, som automatisk bør tænde et par minutter efter grillen og / eller ovnen er tændt, og vil forblive tændt, selv om apparatet er slukket.
- Ventilatoren bør automatisk slukke et par minutter efter at apparatet er slukket, når den forreste del af apparatet er afkølet tilstrækkeligt.
- En konstant 12V forsyning er nødvendigt hele tiden for at sikre, at kølesystemet fungerer korrekt.

	• Ved tilberedning, bør yngre børn holdes væk. • De pander og bakker, som leveres med dette apparat er de maksimale størrelser, som anbefales til brug. Større pander og bakker kan begrænse god cirkulation af varme, stigende tilberedningstid. • Sørg altid for fødevarer er korrekt tilberedt før servering.
---	--

Gas-mærke	Temperatur (i midten af ovnen)			En ret
1/4 - 1/2	265-275°F	130-135°C	Meget køligt	Marengs
1	285	140	Køligt	Frugtkompot
2	300	150	Køligt	Fyldt frugtkage, risengrød
3	330	165	Varmt	Bagt vanillecreme, kortbrøds-fingre
4	355	180	Moderat	Victoria sandwich
5	385	195	Temmelig varmt	Ristede svampe, ingefær-nødder
6	410	210	Brændvarmt	Sprødt wienerbrød
7	430	220	Brændvarmt	Brød, boller, butterdej
8	445	230	Meget varmt	Butterdej
9	465	240	Meget varmt	Hurtig brunning
De ovennævnte temperature er cirka-temperaturer og kan skifte med ±10°C				

HVAD MAN GØR OG HVAD MAN IKKE GØR

HVAD MAN GØR	Læs brugsinstruktionerne omhyggeligt før brug af apparatet første gang
HVAD MAN GØR	Lad ovnen varmes op, før brug for første gang med henblik på at ekskludere al lugt, før indførelsen af fødevarer.
HVAD MAN GØR	Rens apparatet regelmæssigt
HVAD MAN GØR	Fjern spild, så snart det forekommer.
HVAD MAN GØR	Brug altid ovnhandsker, når du fjerner madhylder og bakker fra ovnen.
HVAD MAN GØR	kontroller at betjeningerne er i sluk-position, når du er færdig.
HVAD MAN IKKE GØR	At tillade børn at komme i nærheden af apparatet, når det er i brug.
HVAD MAN IKKE GØR	Drej pandernes håndtag væk fra forsiden, sådan at de ikke forårsager ulykker.
HVAD MAN IKKE GØR	Tillad ikke at fedt eller olie bygges op i ovnbakker eller base.
HVAD MAN IKKE GØR	Brug ikke slibende rengøringsmidler eller pulver, som vil ridse overfladen på apparatet.
HVAD MAN IKKE GØR	Under ingen omstændigheder benyttes apparatet som en rumopvarmer.
HVAD MAN IKKE GØR	Sæt ikke tunge tingester på den åbne grill eller ovn.

UTÆTHEDER

Hvis en gaslugt forekommer, skal forsyningen af gas slukkes på cylinderen **MED DET SAMME**. Sluk alt ild omfattende cigaretter og piber. Betjen ikke elektriske kontakter. Åben alle døre og vinduer for at sprede alt gasudslip. Butan/Propan gas er tungere end luft: alle gasudslip vil derfor samles på lavt niveau. Den stærke ubehagelige lugt af gas vil gøre det muligt at opdage det generelle område for utætheden. Kontroller at gassen ikke udslipper fra et apparat, som ikke er tændt. Kontroller aldrig utætheder med en nøgen flamme; utæthedsundersøgelser bør udføres benyttende en utætheds-detektorspray eller en sæbeopløsning.

INSTALLATION

REGLER OG NORMER

For din egen sikkerheds skyld er det lov, at alle gasapparater installeres og serviceres af en godkendt kompetent person i overensstemmelse med de lokale og nationale / europæiske standarder, som gælder. Fejl i at installere systemet korrekt kan ugyldiggøre enhver garanti eller ansvarskrav og føre til retsforfølgning.. Speciel opmærksomhed skal gives til de krav, som gælder om ventilation. Læs instruktionerne om installation eller brug af dette apparat.

VENTILATION

Dette apparat kan passende installeres i Holiday Homes, turnerende campingvogne og både. I alle tilfælde skal de nationale standarder med hensyn til ventilation for de specielle køretøjer, hvori apparatet skal installeres, tilføjes.

Den europæiske standard EN1949 - "Specifikation for montering af LPG-systemer i fritids- og andre køretøjer", specificerer hvordan apparater skal installeres i overensstemmelse med producentens anvisninger, herunder tilstrækkelige midler til at undgå ophobning af u-afbrændt gas. Vi anbefaler en gulvudluftning, udluftning til det fri, med en minimum størrelse på 25mm, maksimum 50mm, som bør forebygge direkte træk på apparatet.

PLACERING AF APPARATET

Dette apparat kan installeres i et køkken/ køkken-alrum, men ikke i et rum, som har bad eller brusebad. LP gasapparater skal ikke monteres under grundplan f.eks. i en kælder.

POSITION

En udskæring bør udarbejdes, som det fremgår af vedlagte diagrammer. Udskæringen skal overholde de viste dimensioner og inkludere både den høje og lave ventilation angivet af  i diagrammerne.

Apparatet bør fastsættes på plads med skruen, der er anbragt i den forreste rende, placeret som følgende: -

1 i hver side-rende af gril-åbningen

2 i hver side trim af ovn-åbningen

Sørg for, at apparatet er fuldt hjemme i skabet / aperture før fastsættelse på plads.

Dette apparat skal placeres uden gennemtræk, som kan påvirke forbrændingen, og på en måde, der vil forhindre ophobning af uforbrændt gas. Under brug sikres det, at lufthullerne ikke er utilsigtet blokerede eller lukkede. Sørg for at alle brændbare materialer, såsom gardiner og hylder er et godt stykke væk fra apparatet.

Ved afslutningen af installationen bør en advarsel der opfylder kravene for EN721 bilag A anbringes ved siden af apparatet.

Præstationen af dette apparat opfylder kravene i den europæiske standard for madlavnings- apparater (EN30), som angiver en maksimal tilladt temperaturstigning af møbler, hvori apparatet er installeret på 65°C over den omgivende temperatur.

Vi anbefaler, at installationen følger mindstemål vist i denne vejledning, da enhver afvigelse kan resultere i en udtalt temperaturstigning. Hvis mindstemål skal reduceres på grund af design- begrænsninger, **SKAL** en temperaturstigningstest udføres af alle møbler monteret rundt om enheden. Designet anses for tilladt, hvis resultaterne af denne test overholder alle gældende regler og krav beskrevet i møbelproducentens materielle specifikation.

INSTALLATION

Hvor minimum dimensionerne er reduceret, anbefaler vi beskyttelse med ikke brændbart materiale.

GASTILSLUTNING

Før tilslutningen sikres at de lokale vilkår for gastype og gastryk matcher apparatets specifikation. (Gastype og tryk for dette apparat er trykt på databadge placeret på bunden af apparatet)

Det Ø8mm gasindtag findes på bagsiden af apparatet. Forud for tilslutningen fjernes plastikbeskyttelses- stikket fra monteringen. Apparatet **SKAL** forbindes ved metalrør fremstillet af enten kobber, fuldsvejset stål, sømløst stål eller rustfrit stål, som opfylder kravene i EN1949, gummislanger **IKKE SKAL** anvendes

ELEKTRISK TILSLUTNING

Ventilatorens kølesystem og gnisttændings-generatoren **MÅ** kun tilsluttes til en passende 12v DC forsyning. Vi anbefaler forbindelse benyttende sheathed spade forbindere. For at opnå optimal ydelse fra ventilatorens kølesystem er en konstant 12V forsyning påkrævet.

	• Efter installation SKAL apparatet afprøves for utætheder. • Dette apparat SKAL installeres i en blænde, afspærret på begge sider for at forhindre træk fra tilstødende skabe / udluftninger. Sørg for, at lufthuller og gas-udledningshuller holdes frie, huller til kabler og rør skal dimensioneres til at minimere luftlækage mellem rum. • Når du installerer et apparat på 'Øjne' niveau, SKAL skabe under apparatet helst forsegles for at forebygge et gasudslip ind i beboelsen. • Gasforsynings-trykket, som dette apparat er tilsluttet, SKAL ikke stige eller falde med mere end 2.5mbar fra det nominelle, når alle apparater forbundet til forsyningen betjenes samtidigt.
---	---

VEDLIGEHOLDELSE

Det er kun nødvendigt at udføre lidt vedligeholdelse på dette apparat andet end rengøring. Alle dele bør renses benyttende varmt sæbevand. Benyt ikke skuremidler, ståluld eller rensespulver. Under rengøring af ringen på brænderen er det essentielt at sikre, at hullerne ikke bliver blokeret. Kontrolknapperne skubbes indad og kan fjernes ved rengøring. De kan ombyttes uden at det påvirker betjeningen.

SERVICE

Al service skal udføres af en godkendt kompetent person. Efter hver service skal apparatet kontrolleres for gas-soliditet. Vi anbefaler, at apparatet er serviceret hver 12 måneder for at bevare den optimale ydeevne.

Hvis servicering kræver fjernelse af apparatet: - (1) Sluk for gassen, 12volt strømforsyning og / eller 240 volt, afhængig af modellen. (2) Tag stikket ud af gas-og el-forsyningen. (3) Tag

tændrørs-generatoren 12v forsyning ud. (4) Frigør og fjern fastgørelses-skruerne.
(5) Løft forsigtigt apparatet ud fra skabet og sæt det på en egnet flade.