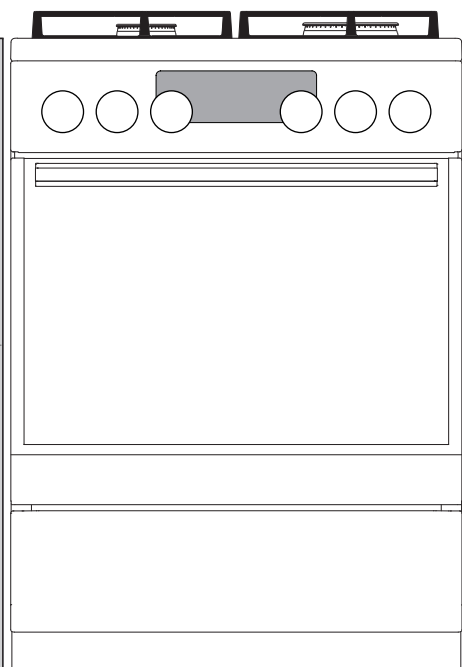


DK

# BRUGSVEJLEDNING TIL FRITSTÅENDE KOMBINERET KOMFUR

**gorenje**



**K5351WH**

Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

Denne vejledning gør det nemmere at bruge apparatet. Vejledningen gør det muligt for dig at lære apparatet at kende så hurtigt som muligt.

Kontrollér, at apparatet ikke er beskadiget ved modtagelsen. Hvis du opdager en transportskade, skal du kontakte salgsstedet eller det lager, som apparatet er afsendt fra.

Brugsanvisningen gælder kun for de lande, som fremgår af mærkningen på apparatet. Hvis der IKKE er angivet et land på mærkningen, skal du sørge for, at apparatet tilsluttes i henhold til de regler og normer, der gælder i det pågældende land.

Apparatet skal tilsluttes i overensstemmelse med alle gældende regler og må kun bruges i rum med tilstrækkelig udluftning. Læs brugsanvisningen, før apparat tilsluttes eller tages i brug.

Du kan også finde vejledningen på vores hjemmeside:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.  
Partizanska cesta 12  
SI-3320 Velenje, SLOVENIA  
[info@gorenje.com](mailto:info@gorenje.com)



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

# VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



**LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG.**

Apparatet må kun benyttes af børn på 8 år eller mere og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker betjening af apparatet og forstår de involverede risici. Lad aldrig børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

**ADVARSEL:** Apparatet og nogle af dets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Undgå at berøre apparatets varmeelementer. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

**ADVARSEL:** Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Hold børn væk fra apparatet.

**ADVARSEL:** Risiko for brand: Opbevar ikke noget på kogepladen.

**FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen, herunder korte tilberedningsprocesser, skal overvåges løbende.

**ADVARSEL:** Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med et låg eller et brandtæppe.

**ADVARSEL:** Før udskiftning af pæren skal du sikre dig, at strømmen til apparatet er afbrudt for at undgå risiko for elektrisk stød.

Apparatet må ikke installeres bag en låge, da det medfører risiko for overophedning.

**ADVARSEL:** Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.

Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas/kogepladernes glasplade, da glasset kan blive ridset og senere sprænge.

Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet, da det kan forårsage elektrisk stød.

Apparatet er ikke beregnet til at blive styret ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

**ADVARSEL:** Brug kun kogepladedæksler, som er designet af producenten eller angivet som velegnede i brugsanvisningen til apparatet. Brug af forkerte dæksler medfører risiko for ulykker.

Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret reparatør for at undgå farer.

Kontrollér, at låget er rent, og at der ikke er spildt væske på det, før du åbner det. Låget kan være lakeret eller af glas. Det må kun lukkes, når kogezoneerne er kølet helt af.

**FORSIGTIG:** Apparatet er kun beregnet til madlavning. Det må ikke bruges til andre formål, som eksempelvis rumopvarmning.

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret installatør. Klemkasser (i stedet for et tilslutningskabel) skal beskyttes af et dæksel (se yderligere udstyr). Ændringer eller reparationer, som ikke er udført af en fagmand, kan medføre risiko for personskade eller skade på apparatet.

Uautoriseret service eller reparation medfører risiko for eksplosion, elektrisk stød og kortslutning, hvilket kan medføre personskade eller skade på apparatet. Sådanne opgaver må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.

Før apparatet installeres, skal du sikre, at apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) og installationsstedet.

Oplysninger om korrekt gastype og -tryk er angivet på en særlig mærkat (eller på typeskiltet).

Apparatet må ikke sluttes til en aftrækskanal. Det skal installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de gældende installationsregler. Vær ekstra opmærksom på de gældende ventilationskrav.

**FORSIGTIG:** Ved tilberedning med gas genereres der varme, fugt og forbrændingsprodukter i det rum, hvor apparatet er opstillet. Sørg for, at der god udluftning i køkkenet, især når apparatet er i brug. Hold naturlige ventilationskanaler åbne, eller monter en emhætte.



**FORSIGTIG:** Risiko for vipning.



**ADVARSEL:** Der skal monteres stabilisering for at undgå, at apparatet vælter. Se monteringsanvisningerne.

Ved længere tids brug af apparatet kan det være nødvendigt med ekstra ventilation, f.eks. ved at åbne et vindue. Det kan også være nødvendigt at øge emhættens udsugningshastighed.

Apparatet er i klasse 1 og 2/1. Apparatet må installeres side om side med køkkenelementer. På apparatets ene side må der være et køkkenelement, som er højere end apparatet, hvis det er mindst 10 cm fra apparatet. På apparatets anden side må køkkenelementet ikke være højere end apparatet.

Vær særlig opmærksom på at montere brændernes dele korrekt.

Anbring ikke apparatet i nærheden af kraftige varmekilder såsom brændeovne eller fastbrændselsfyr, da de høje temperaturer kan beskadige apparatet.

Luk altid hovedventilen til gassen, hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid (f.eks. i forbindelse med rejser og ferier).

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden kommer i klemme i ovnlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid sikker afstand til ledninger til andre apparater.

Hvis du bemærker fejl i gasinstallationen, eller hvis du kan lugte gas i rummet:

- Luk omgående for gasforsyningen, eller luk ventilen på gasflasken.
- Sluk for eventuel åben ild og tobaksprodukter.
- Tænd og sluk ikke for andre elektriske apparater (heller ikke lyset).
- Udluft rummet grundigt – åbn vinduerne!
- Kontakt straks servicecenteret eller en autoriseret naturgasinstallatør.

Tildæk ikke ovnvæggene med stanniol, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniol vil forhindre luftcirkulationen i ovnen og dermed forhindre tilberedningsprocessen og skade ovnrummets emalje.

Ovnlågen bliver meget varm under brug. Nogle modeller er udstyret med et tredje lag glas i lågen for at reducere overfladetemperaturen på det udvendige glas.

Ovnlågens hængsler kan tage skade, hvis de udsættes for tung belastning. Stil ikke tunge ting på ovnlågen, når den er åben, og læn dig ikke mod ovnlågen, når du rengør ovnrummet. Træd aldrig op på ovnlågen, når den er åben, og lad ikke børn sætte sig på den.

Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke tildækkes eller på anden måde blokeres.

Ved fejl på køleblæseren skal du stoppe med at bruge apparatet. Sluk for apparatet, og tilkald en servicetekniker.

**BEMÆRK!** Hvis kogeenhedens glas går i stykker:

- Luk straks for brændstofføforslen til brænderne, og afbryd de elektriske varmeelementer og apparatet fra lysnettet.
- Rør ikke ved apparatets overflade.
- Apparatet må ikke bruges.

Tilslutning af apparatet skal foretages med 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>-ledning mærket H05VV-F5G1,5 eller bedre. Apparatet skal tilsluttes af en autoriseret installatør eller en tilsvarende kvalificeret person.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet i overensstemmelse med de gældende regler.

Apparatet skal sluttes til det faste ledningsnet med en afbryder. Tilslutningen skal udføres i overensstemmelse med alle gældende tilslutningsregler.

## **FØR TILSLUTNING AF APPARATET**



Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

## LÅG

Kontrollér, at låget er rent, og at der ikke er spildt væske på det, før du åbner det. Låget kan være lakeret eller af glas. Det må kun lukkes, når kogezoneerne er kølet helt af.

### Luk ikke låget, når brænderen er tændt!



Symbollet på produktet eller emballagen angiver, at glaslåg kan sprænge, hvis de opvarmes. Sluk alle brændere, før du lukker låget.

## SKUFFE



Opbevar ikke brandbare, eksplosive, temperaturfølsomme eller flygtige genstande, materialer eller væsker (som f.eks. papir, køkkentekstiler, plastposer, rengøringsmidler og aerosoler) i skuffen under ovnen, da disse emner kan antændes, når ovnen er i brug.

## OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR

(afhænger af modellen)

### RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 4 forskellige niveauer i ovnen.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

### TELESKOPSKINNER

Teleskopskinnerne kan monteres i anden, tredje eller fjerde rille. Skinnerne kan trækkes helt eller delvist ud.

### PRÆGEDE RILLER

Ovnen har riller på fire niveauer til indsætning af rist og bageplader.

### OVNLÅGEKONTAKT

Kontakten slår ovenns varmelegemer og blæseren fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes igen, genoptages tilberedningen.

### BLÆSER

Apparatet er forsynet med en blæser, som afkøler kabinettet og apparatets betjeningspanel. Blæseren kører, når ovnen er i brug.



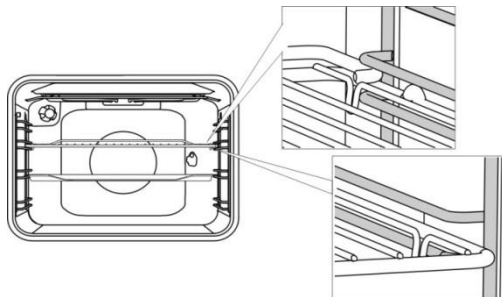
Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning. Brug grydelapper.

## RIST



Der er en sikkerhedstap på risten. Du skal derfor løfte den forreste del af risten lidt, når du trækker den ud af ovnen.

Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.



Træk først teleskopskinnerne ud på en rille, og anbring risten eller bagepladen på dem. Skub dem derefter helt ind.



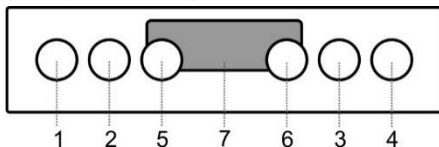
Luk først ovnlågen, når teleskopskinnerne er skubbet helt ind i ovnen.



Når bageudstyret varmes op, kan deres form ændre sig. Dette påvirker ikke deres funktionalitet, og deres form bliver normal igen, når de er kølet af.

## BETJENINGSPANEL

(afhænger af modellen)



- 1 Drejeknap til forreste venstre kogezone (gasblus)
- 2 Drejeknap til bageste venstre kogezone (gasblus)
- 3 Drejeknap til bageste højre kogezone (gasblus)
- 4 Drejeknap til forreste højre kogezone (gasblus)
- 5 Funktionsvælger
- 6 Termostatknop til ovnen
- 7 Elektronisk timer

## PUSH-PULL-KNAPPER

(afhænger af modellen)

Tryk forsigtigt på knappen, så den løfter sig fra kontrolpanelet.

**Knapper kan kun skubbes tilbage i kontrolpanelet, når de er i positionen "nul".**

## BRUG AF APPARATET

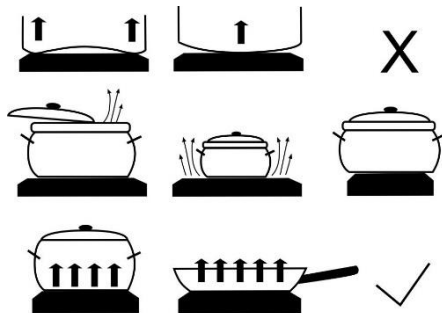
### FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale. Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.



Hvis komfuret har kogeplader, skal du dreje kogepladernes knapper til trin 4 og lade dem være tændt i 30 minutter uden kogegej. Mens kogezone varmes op, ryger det muligvis fra dem. Kogezonernes finish har nu opnået den maksimale modstandsdygtighed.

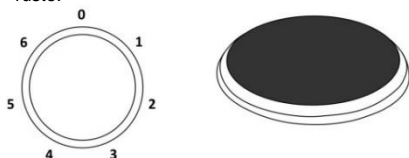
Når ovnen varmes op for første gang, vil den lugte af "ny ovn". Udluft rummet grundigt imens.



## KOGEPLADEN

### ALMINDELIGE KOGEPLADER

- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegejret er ren og tør. Det giver en bedre varmeledning og forhindrer, at kogepladen beskadiges.
- Overophedet fedtstof eller olie på kogepladen kan antændes. Vær derfor meget påpasselig, når du bruger fedt eller olie, og overvåg hele tiden tilberedningen.
- Læg ikke et fugtigt eller tildampet låg på kogezonerne. Kogezonerne kan tage skade af fugten.
- Afkøl ikke varme gryder og lignende ved at placere dem på de kogeplader, der ikke er i brug, da den kondens, som dannes, kan få kogepladerne til at ruste.



Drej på knappen for at tænde for kogepladen. Kogepladens effekt kan indstilles i trin fra 1 til 6.



Sluk for kogepladen, ca. 3-5 minutter før maden er tilberedt, for at udnytte restvarmen og spare energi.



Hurtigkogeplader (kun nogle modeller) adskiller sig fra almindelige kogeplader ved at have en højere maksimal effekt, så de opvarmes hurtigere. Disse kogeplader er markeret med en rød prik i midten. Efter mange ganges opvarmning og rengøring kan denne prik forsvinde.



Ved længere tids brug af kogegejret af støbejern kan kogezonens flade under og omkring kogegejret blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.

### TIP TIL KOGEGEJRET

- Brug kun kogegejret af høj kvalitet med en flad og hård bund.
- Kogegejrets bund og kogezonen skal have samme diameter.
- Fade af hærdet glas med en særlig slebet bund kan bruges på kogezonerne, hvis de passer til kogezonens diameter. Kogegejret med en større diameter kan revne på grund af varmebelastningen.
- Sørg for at stille kogegejret midt på kogezonen.

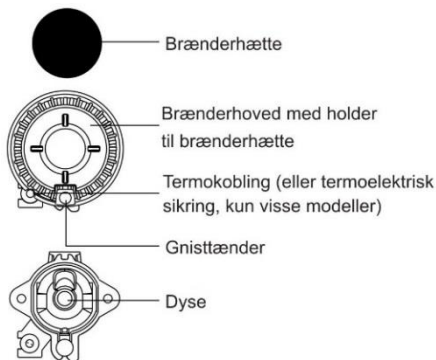
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Start med at indstille kogezonen på maksimal tilberedningseffekt, og brug derefter den relevante knap til at skru ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte med trykkogeren.
- Sørg altid for, at der er tilstrækkelig væske i trykkogeren eller andet kogegejret. Brug af tomt kogegejret på kogezonen kan resultere i overophedning og beskadige både kogegejret og kogezonen.
- Følg producentens anvisninger, når du bruger særligt kogegejret.

## ENERGISPARERÅD

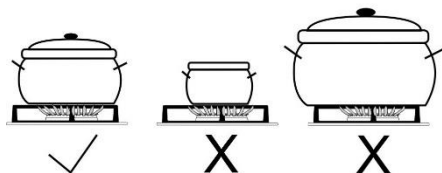
- Kogegejrets bund og kogezonen skal have samme diameter. Hvis kogegejrets diameter er mindre end kogezonens, går en del af varmen til spilde, og kogezonen kan tage skade.
- Brug altid et låg, når tilberedningen tillader det.
- Kogegejrets størrelse skal passe til den mængde mad, der skal tilberedes. Hvis du tilbereder en lille mængde i en stor gryde, går der energi til spilde.
- Mad med lang tilberedningstid bør tilberedes i en trykkoger.
- Grøntsager, kartofler osv. kan tilberedes i en mindre mængde vand. Maden tilberedes lige så effektivt i mindre vand, hvis du lægger låg på gryden. Når vandet koger, skal du skru ned for varmen, så temperaturen holdes lige over kogepunktet.

## GASBLUS

- For at brune maden af skal du først indstille gasbluset til maksimal effekt og derefter fortsætte tilberedningen på laveste effekt.
- På visse modeller er gasblussene udstyret med termoelektrisk sikring. Hvis gasflammen slukkes utilsigtet eller ved et uheld (f.eks. hvis en gryde koger over, eller hvis der er træk i rummet), afbrydes gasforsyningen automatisk. Dermed er der ikke risiko for udsvivning af gas i rummet.
- Brænderhætten skal altid placeres nøjagtigt på brænderhovedet. Sørg for, at hullerne i brænderhovedet ikke er tilstoppede.



## TIP TIL KOGEGREJET



- Brug det rette kogegrej for at opnå den optimale tilberedningstid og det laveste gasforbrug. I denne sammenhæng er kogegrejets diameter den vigtigste faktor.
- Hvis kogegrejet er for smalt, vil flammerne slikke op ad kogegrejets kant og sider og beskadige det. Endvidere vil gasforbruget være højere.
- Hvis kogegrejet er for stort, kommer der ikke luft nok til flammen, og gasblussets effektivitet forringes.

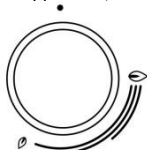
**Reduktionsring** (kun med visse modeller). Brug reduktionsringen, hvis du benytter kogegrej med en mindre diameter. Anbring reduktionsringen på risten over brænderen.

Brændertype	Kogegrejdiameter
Stor (3,0 kW)	220-260 mm
Normal (1,9 kW)	180-220 mm
Ekstra brænder (1,0 kW)	120-180 mm

## TÆNDING OG BRUG AF GASBLUS



Tryk altid knappen ind, inden du drejer den.



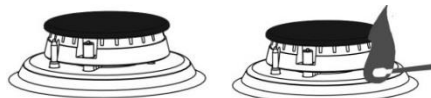
Tilberedningseffekten er vist på knapperne med symboler, som viser en lav flamme og en høj flamme.

Drej drejeknappen forbi positionen høj flamme (🔥) til positionen lav flamme (🔥) og tilbage. Driftsområdet er mellem de to symboler.

Indstillinger mellem (🔥) og (●) anbefales ikke. Flammen er ikke stabil i dette område og kan derfor gå ud.



Sluk for gasbluset ved at dreje knappen mod højre til positionen (●).



### Enhåndstænding

Tænd et gasblus ved at trykke den relevante knap ind og dreje den til maksimal effekt. Der dannes en elektrisk gnist fra gnisttænderen, så gassen antændes.

### Tohåndstænding

Tænd et gasblus ved at trykke den relevante knap ind og dreje den til maksimal effekt. Tryk knappen til gnisttænderen ind.

Der dannes en elektrisk gnist fra gnisttænderen, så gassen antændes.



Den elektriske tænding fungerer kun, hvis apparatet er sluttet til lysnettet. Hvis gnisttænderen ikke fungerer på grund af strømsvigt eller fugt, kan du også tænde gasbluset med en tændstik eller en lighter.

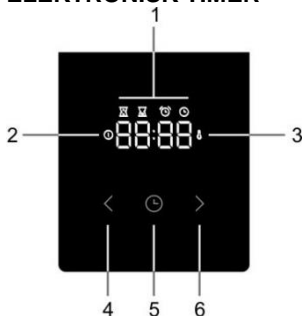
Når du har tændt for gasbluset, skal du holde drejeknappen trykket ind i cirka 5 sekunder, indtil flammen er stabil.



Hvis gasbluset ikke tændes i løbet af 15 sekunder, skal du lukke for gassen og vente i mindst ét minut. Derefter skal du gentage tændingsprocessen.

Hvis flammen på en brænder går ud (uanset grund), skal du lukke for gassen og vente ét minut, inden du prøver at tænde den igen.

## ELEKTRONISK TIMER



### Brugerinterface

1. Timerfunktionsvisning
2. Tænd/sluk-indikator
3. Temperaturindikator
4. "Minus"-knap
5. Tidsindstillingsknap
6. "Plus"-knap

### Indstilling af det aktuelle klokkeslæt



Når apparatet tilsluttes strøm første gang, lyser displayet. Efter tre sekunder blinker ursymbolet og "12:00" på displayet.

Indstil tiden ved at trykke på ikonerne for frem og tilbage ("◀" og "▶"). Indstillingerne bekræftes automatisk efter ti sekunder, og apparatet er klar til brug.

Klokkeslættet kan indstilles på følgende måde:

- første gang apparatet sluttes til lysnettet
- ved at trykke to gange på klokkeslætsknappen i standbytilstand
- efter en strømafbrydelse

### Indstilling af tilberedningstid



Vælg en ovnfunktion med funktionsvælgeren, og indstil temperaturen.

Tryk på timerknappen (⌚) for at vælge tilberedningstid. Symbolet for tilberedningstid lyser på displayet (⌚). Tryk på minus- eller plusknappen ("◀" eller "▶") for at indstille tilberedningstiden.

Indstillingerne bekræftes automatisk efter ti sekunder. Indstillingerne kan også bekræftes ved at trykke på programindstillingsknappen (⌚).

Den forbrugte tilberedningstid vises på displayet.



Tre sekunder efter at ovnen tændes, giver timeren mulighed for at indstille bagetiden. Displayet

blinker, og symbolet for bagetid (⌚) lyser. Hvis bagetiden ikke indstilles inden for fem sekunder, går timeren automatisk i standbytilstand, og bagetiden styres ikke med timerfunktionen. Det aktuelle klokkeslæt vises.

Når den indstillede bagetid er gået, høres et lydssignal, og ovnen slukkes. Ovnen kan slukkes med knappen til valg af ovnfunktion. Tryk på en vilkårlig knap på timeren for at stoppe lydssignalet.



Hvis ovnen ikke slukkes, og lydssignalet stoppes ved at trykke på en vilkårlig knap, genstarter ovnen, og tilberedningen fortsætter.

### Indstilling af tilberedningstid og sluttidspunkt



Vælg en ovnfunktion med funktionsvælgeren, og indstil temperaturen.

Tryk på timerknappen (⌚) for at vælge tilberedningstid. Symbolet for tilberedningstid lyser på displayet (⌚). Tryk på minus- eller plusknappen ("◀" eller "▶") for at indstille tilberedningstiden.

Tryk på timerknappen (⌚) for at gemme den indstillede tid.

Tryk to gange på programindstillingsknappen (⌚). Symbolet for afslutningstidspunkt lyser på displayet (⌚). Tryk på minus- eller plusknappen ("◀" eller "▶") for at indstille sluttidspunktet.

Indstillingerne bekræftes automatisk efter ti sekunder. Indstillingerne kan også bekræftes ved at trykke på programindstillingsknappen (⌚).

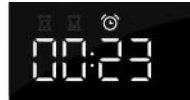
Ovnen starter før det planlagte sluttidspunkt (⌚) afhængigt af den ønskede bagetid (⌚). Ovnen slukkes, når det indstillede sluttidspunkt nås (⌚).

**Eksempel:** Den indstillede bagetid er 30 minutter. Sluttidspunktet er kl. 12:00. Ovnen starter kl. 11:30, og den resterende bagetid vises på skærmen. Ovnen slukker automatisk kl. 12:00.

Når den indstillede bagetid er gået, høres et lydssignal, og ovnen slukkes. Ovnen kan slukkes med knappen til valg af ovnfunktion. Tryk på en vilkårlig knap på timeren for at stoppe lydssignalet.



### Timeralarmfunktion



Timeralarmfunktionen kan bruges uafhængigt af ovnen.

Den højeste indstilling er 23 timer og 59 minutter.

Det sidste minut af tiden vises i sekunder.

Der høres et lydsignal, når den indstillede bagetid er gået. Tryk på en vilkårlig knap på uret for at stoppe lydsignalet.

Uret skifter til standbytilstand, og det aktuelle klokkeslæt vises på displayet.

Du kan annullere alle timerfunktioner ved at indstille tiden til "0".

Apparatet går automatisk i standbytilstand efter nogle minutters inaktivitet. Den aktuelle tid vises, og den valgte timerfunktion lyser.

## YDERLIGERE FUNKTIONER

### Børnesikring



Med børnesikringen kan du låse ovnen, mens den er i brug. Du kan også låse uret under tilberedning med et bestemt program for at forhindre uønsket brug af ovnen.

Børnesikringen aktiveres ved at holde programindstillingsknappen (⌚) inde i fem sekunder. "Loc" vises på displayet i fem sekunder. Det viser, at alle funktioner er låst.

Børnesikringen deaktiveres ved at holde knappen inde igen i nogle sekunder.

### Bemærk!

Hvis børnesikringen er slået til, uden at timerfunktionerne er aktive (kun klokkeslættet vises), kan ovnen ikke tændes. Hvis børnesikringen er slået til, mens en timerfunktion er aktiv, fungerer ovnen normalt, men indstillingerne kan ikke ændres.

Når børnesikringen er slået til, kan ovnfunktioner og yderligere funktioner ikke ændres. Du kan kun afslutte tilberedningen ved at dreje ovnfunktionsvælgeren til "0". Børnesikringen forbliver aktiv, selvom der slukkes for ovnen. Børnesikringen skal deaktiveres, før du kan vælge et nyt program.

### Alarmsignal



Alarmsignalet lydstyrke kan indstilles, hvis der ikke er valgt nogen timerfunktion. Apparatet er i standbytilstand, og det aktuelle klokkeslæt vises på displayet.

Hold minusknappen inde i 5 sekunder ("◀").

"Vol" vises på displayet efterfulgt af flere udfyldte bjælker. Tryk på minus- eller plusknappen ("◀" eller "▶") for at vælge en af de tre lydstyrkeindstillinger (en, to eller tre bjælker) eller ingen lyd (Fra).

Indstillingerne bekræftes automatisk efter fem sekunder, og klokkeslættet vises. Indstillingerne kan også bekræftes ved at trykke på programindstillingsknappen (⌚).

### Ændring af displayets lysstyrke



Hold plusknappen inde i fem sekunder ("▶").

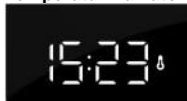
"Bri" vises på displayet efterfulgt af flere udfyldte bjælker. Tryk på minus- eller plusknappen ("◀" eller "▶") for at indstille lysstyrken (en, to eller tre bjælker). Indstillingerne bekræftes automatisk efter fem sekunder, og klokkeslættet vises. Indstillingerne kan også bekræftes ved at trykke på programindstillingsknappen (⌚).

### Tænd/sluk-indikator



Ovnlyset lyser, mens ovnfunktionen vælges med knappen til valg af ovnfunktion.

### Temperaturindikator



Lyser tændes, så snart ovnen er opvarmet til den indstillede temperatur og fortsætter med at lyse, til ovnen slukkes, eller den indstillede bagetid er gået.

### Fejlmeddelelse



I tilfælde af en fejl vises teksten "Err" på displayet efterfulgt af fejlens nummer. Kontakt serviceafdelingen.

## OVN

### VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

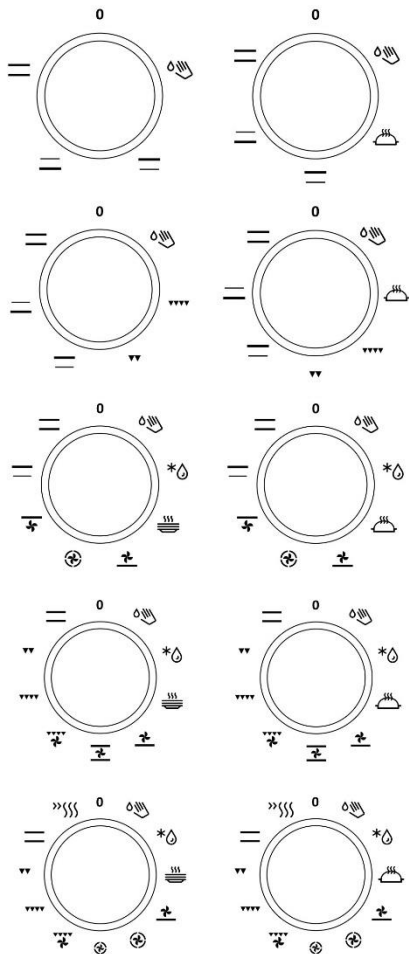
(afhænger af modellen)

Ovnen betjenes med knappen til valg af ovnfunktion og knappen til indstilling af temperaturen.

Drej knappen til venstre eller højre for at vælge tilberedningsfunktionen (se programtabel).



Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.



### BRUG AF OVNE

Ovnens temperatur indstilles med temperaturvælgeren i intervallet 50-300°C. Drej vælgeren med uret for at indstille en højere temperatur og mod uret for at indstille en lavere temperatur.




Temperaturvælgeren kan tage skade, hvis den tvinges forbi positionen "nul"!

### SLUKNING AF OVNE

Drej funktionsvælgeren til positionen "0".

Funktion	Beskrivelse
<b>Anbefalet temperatur °C</b>	
<b>Tilberedningsfunktion</b>	
<b>&gt;&gt;&gt;&gt;</b>	<b>HURTIG FORVARMNING</b> Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når ovnen er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført.
<b>50-300</b>	
<b>==</b>	<b>OVER- OG UNDERVARME</b> Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.
<b>200</b>	
<b>—</b>	<b>OVERVARME</b> Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning).
<b>180</b>	
<b>—</b>	<b>UNDERVARME</b> Kun varmelegemet i bunden udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.
<b>180</b>	
<b>▼▼</b>	<b>GRILL</b> Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grilning af pølser og sandwichens samt til ristning af brød.
<b>230</b>	
<b>▼▼▼</b>	<b>STOR GRILL</b> Grillelementet og overvarmen tændes. Varmen udstråler direkte fra grillelementet, der er monteret i ovnrummets loft. Overvarmen tændes også for at øge effekten. Funktionen er beregnet til grilning af pølser og sandwichens samt til ristning af brød.
<b>230</b>	
<b>▼▼▼</b>	<b>GRILL MED BLÆSER</b> Grillelementet og blæseren tændes. Denne kombination bruges til at grille kød og stege større stykker kød eller fjerkræ på en enkelt rille. Den er også velegnet til gratinering eller til brunning af skorper.
<b>170</b>	

Funktion	Beskrivelse
<b>Anbefalet temperatur °C</b>	
<b>Tilberedningsfunktion</b>	
 170	<b>OVERVARME OG BLÆSER</b> Overvarmen og blæseren tændes. Brug denne funktion til stegning af større stykker kød og fjerkræ. Den er også velegnet til gratinering.
 200	<b>VARMLUFT OG UNDERVARME</b> Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej på flere riller samtidigt.
 180	<b>VARMLUFT</b> Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Funktionen bruges til stegning af kød og bagning af bagværk på flere riller samtidigt.
 180	<b>UNDERVARME OG BLÆSER</b> Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.
 180	<b>OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT</b> Begge varmelegemer og blæseren tændes. Blæseren sørger for, at den varme luft cirkulerer jævnt i ovnen. Denne funktion er velegnet til bagning, til optøning af frosne madvarer og til tørring af frugt og grønt.
 60	<b>TALLERKENOPVARMNING</b> Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.
 180	<b>GENTLEBAKE *</b> Denne funktion giver mulighed for skånsom, langsom og jævn bagning, som gør maden blød og saftig. Funktionen er egnet til stegning af kød, tilberedning af fisk og bagning på én rille.
 -	<b>OPTØNING</b> Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.

Funktion	Beskrivelse
<b>Anbefalet temperatur °C</b>	
<b>Tilberedningsfunktion</b>	
 70	<b>AQUA CLEAN</b> Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.

\* Indstillingen bruges til at bestemme energiklassen iht. standarden EN 60350-1.

## BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Det kræver en del energi at varme en tom ovn op. Det kan derfor betale sig at bage flere hold kager eller flere pizzaer efter hinanden, når ovnen alligevel er varm.

Brug bageplader og -forme med mørk eller sort emalje eller sliplet-belægning, da disse overfører varmen særdeles godt.

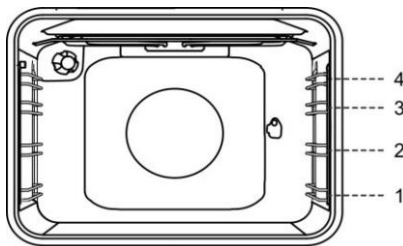
Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

Ved tilberedning af fødevarer dannes der megen damp inde i ovnen, og det bortledes gennem aftrækket på bagsiden af apparatet. Dampen kan danne kondens på apparatets lågen (afhængigt af modellen). Det er helt normalt og har ingen betydning for apparatets funktion. Tør overskydende kondens af med en klud, når tilberedningen er færdig.

Sluk ovnen cirka ti minutter, før maden er tilberedt, for at udnytte restvarmen og spare energi.

Lad ikke maden køle af i ovnen, mens den er lukket, da der kan dannes kondens.

### Riller – tilberedningsniveauer



## TILBEREDNINGSFUNKTION

### OVNLYS

Ved alle funktioner tændes ovnlyset automatisk, når funktionen vælges.

### HURTIG FORVARMNING

Brug denne funktion til at forvarme ovnen til den ønskede temperatur så hurtigt som muligt. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen.

- Drej ovnfunktionsknappen til positionen "hurtig forvarmning".
- Indstil ovnen til den ønskede temperatur med temperaturvælgeren.

## OVER- OG UNDERVARME

Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Der kan kun tilberedes bagværk og kød på én rille i ovnen.

### Stegning af kød

Brug kogegrej af ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen.

### Bagning

Bag kun på én rille, og brug mørke bageforme eller -plader. Lyse bageforme eller -plader reflekterer varme, og derfor brunes bagværket mindre ved brug af disse. Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten. Tilberedningstiden forkortes, hvis du forvarmer ovnen.



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

## GRILL OG STOR GRILL

Ved brug af den store grill tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Ved grilning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

Den maksimale temperatur ved brug af grill og stor grill er 230°C.

Overvåg hele tiden tilberedningen. Maden kan hurtigt blive branket på grund af den høje temperatur. Grillstegning er velegnet, hvis du ønsker fedtfattig tilberedning af pølser, steaks, koteletter, laksesteaks og toasts, så de bliver sprøde.

Hvis du griller direkte på risten, skal du først smøre den med olie for at undgå, at kødet brænder fast til risten. Sæt risten på den fjerde rille. Indsæt drypbakken på første eller anden rille. Hvis du griller på en bageplade, skal du sørge for tilstrækkeligt med væde på pladen til at undgå, at maden branker eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

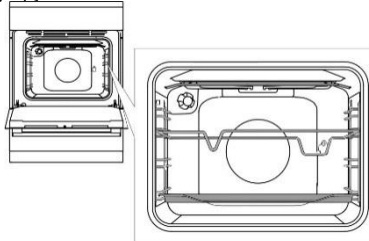
Inden du griller et stykke fisk, skal du duppe det tørt med et stykke køkkenrulle. Drys med krydderier indvendigt, pensl med olie udvendigt, og anbring fisken på risten. Vend ikke fisken under grilningen.



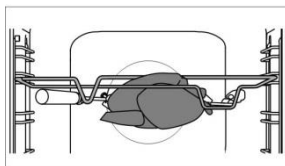
Grillen må kun bruges, når ovnlågen er lukket.

Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varmt under grillstegning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

**Brug af grillspyddet** (afhænger af modellen)  
Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 230°C.



Indsæt spydholderen i den tredje rille fra bunden, og anbring bradebanden i den nederste rille som drypbakke.



Sæt kødet fast på spyddet, og stram skruerne.

Anbring spyddets håndtag på den forreste spydholder, og sæt den spidse ende af spyddet ind i hullet til højre på ovnens indervæg (åbningen er beskyttet af en roterende plade).

Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen, og vælg den store grillfunktion.



Brug ikke grillen på rille 4.

Grillen må kun bruges, når ovnlågen er lukket.

## GRILL MED BLÆSER

Ved denne funktion er grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grilning af kød, fisk og grøntsager.

Se beskrivelsen og tipene under Grill.

## VARMLUFT OG UNDERVARME

Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtager.

## VARMLUFT

Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket.

### Stegning af kød

Brug kogegrej af ovnfast glas, stentøj eller støbejern eller emaljeret kogegrej. Kogegrej af rustfrit stål er ikke egnet, da det reflekterer varmen. Sørg for tilstrækkelig væde ved kødet under tilberedningen, så det ikke brænder på. Vend kødet under tilberedningen. Stege bliver mere saftige, hvis du dækker dem til.

### Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen. Småkager kan bages på flade bageplader i flere riller samtidig (anden og tredje rille). Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidig. Småkagerne på den øverste bageplade kan være færdige før småkagerne på den nederste bageplade. Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten.

Sørg for, at småkagerne har samme tykkelse, så de bages ensartet.



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

## UNDERVARME OG BLÆSER

Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt. Brug den anden rille fra bunden. Brug en flad bageplade, så den varme luft kan cirkulere over maden.

### Konservering

Klargør madvarerne og opbevaringsglassene som sædvanligt. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

Hæld 1 liter varmt vand (ca. 70°C) i bradepanden, og stil seks henkogningsglas på 1 liter i bradepanden. Anbring bradepanden i ovnen på den anden rille.

Hold øje med glassene under tilberedningen. Du skal fortsætte tilberedningen, indtil maden begynder at koge, og der dannes bobler i det første glas.

## OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT

Denne funktion er velegnet til alle former for bagning, til optøning af frosne madvarer og til tørring af frugt og grønt. Før du sætter maden ind i den forvarmede ovn, skal du vente på, at indikatoren slukkes første

gang. Du opnår det bedste resultat ved kun at bage på én rille.

Ovnen skal forvarmes. Brug den anden og den fjerde rille (fra bunden).

## OPTØNING

Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.

Du kan også optø brød og kager, kager med creme eller smørcreme, boller og rundstykker samt frosne frugter.

## TALLERKENOPVARMNING

Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.

## GENTLEBAKE

Denne funktion giver mulighed for skånsom, langsom og jævn bagning, som gør maden blød og saftig. Funktionen er egnet til stegning af kød, tilberedning af fisk og bagning på én rille.

## AQUA CLEAN

Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovenrummet. Programmet tager 30 minutter.

## VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



Afbryd apparatet fra lysnettet, og lad det køle helt af.

Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn af voksne.

### Aluminiumsflader (gasblus)

Rengør aluminiumsflader med et flydende ikke-slibende rengøringsmiddel, som er velegnet til denne type overflader. Sprøjt rengøringsmidlet på en fugtig klud, og tør overfladen af. Tør efter med en opvredet klud. Sprøjt ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumsfladerne. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.



Overflader med aluminium må ikke komme i kontakt med ovenrens, da det kan forårsage synlig og permanent skade.

### Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

Overfladen må kun rengøres med et mildt rengøringsmiddel (såbespånere) og en blød svamp, som ikke ridser overfladen. Brug ikke skræppe rengøringsmidler eller opløsningsmidler, som kan beskadige overfladen.



### Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

Rengør ikke knapper, greb, mærkater og typeskilte med skræppe slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler med alkohol. Fjern omgående eventuelle pletter med en blød klud og lidt vand for at undgå at skade overfladen.

Du kan også bruge rengøringsmidler beregnet til de pågældende overflader og materialer i henhold til producentens anvisninger.

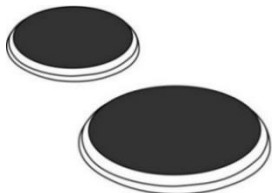
### Emaljerede overflader (ovn, kogepladen)

Rengøres med en fugtig svamp med rengøringsmiddel. Fedtpletter kan fjernes med varmt vand og et rengøringsmiddel til emaljerede overflader. Rengør aldrig emaljerede flader med slibende rengøringsmidler, som kan beskadige apparatets overflade.

### Glasoverflader

Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til at rengøre ovnlågens glas, da glasset kan blive ridset og senere sprænge. Rengør glasoverfladerne med rengøringsmiddel til glas, spejle og vinduer.

## RENGØRING AF KOGEPLADERNE



Rengør området omkring kogezoneerne med varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Fjern genstridigt snavs med ståluld, der er dyppet i rengøringsmiddel, tør efter med en klud, der er vredet op i rent vand, og brug til sidst en tør klud.

Saltholdige væsker, rester fra madretter, der er kogt over, og fugt kan skade kogezoneerne. Rengør altid kogezoneerne.

Brug almindelige rengøringsmidler og plejemidler til vedligeholdelse af kogezoneerne. Hvis kogezoneen er lun, trænger rengøringsmidlet bedre ind i porerne.

Kogepladernes metalkant er fremstillet af rustfrit stål. Varmen kan bevirke, at de med tiden får et gulligt skær. Dette er helt normalt. De gullige pletter kan fjernes med et almindeligt rengøringsmiddel til metal. Brug ikke skarpe redskaber til rengøring af kanterne, da det kan forårsage ridser.



### GASBLUS

Brug varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel til at rengøre risten, kogepladens overflade og brænderens dele. Delene må ikke vaskes i en opvaskemaskine.

Rengør termokoblingen og gnisttænderen med en blød børste. Disse dele skal være fuldkomment rene for at fungere korrekt. Rengør brænderhoved og -hætte. Sørg for, at hullerne i brænderhovedet ikke er

tilstoppede eller på anden måde blokerede. Når du har rengjort delene, skal du tørre alle delene grundigt og sætte dem korrekt sammen igen. Hvis delene ikke anbringes korrekt, kan gasblussene være sværere at tænde.



Brænderhætterne er belagt med sort emalje. På grund af de høje temperaturer kan misfarvning ikke undgås. Det påvirker ikke gasblussenes funktion.

### OVN

Rengør ovnvæggene med en fugtig svamp og rengøringsmiddel.

Genstridige fastbrændte pletter på ovnvæggen fjernes med et rengøringsmiddel til emaljerede overflader.

Aftør ovnen omhyggeligt efter rengøring.

Ovnen skal altid være helt kold, før den rengøres.

Brug aldrig et slibende rengøringsmiddel, da det kan ridse den emaljerede overflade.

Vask ovnredskaberne med en svamp og rengøringsmiddel. Genstridige eller fastbrændte pletter kan også fjernes med et specialrengøringsmiddel.



## RENGØRING AF OVNEN MED AQUA CLEAN-FUNKTIONER

Drej funktionsvælgeren til Aqua Clean-positionen  Indstil temperaturen på 70°C.

Hæld 0,6 liter vand i en bradepande, og anbring den på nederste rille i ovnen.

Efter 30 minutter er madrester på ovnens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



Brug Aqua Clean-funktionen, når ovnen er kølet helt ned.

## UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.

Hold fast i den nederste skinne, og træk skinnerne ind mod midten af ovnrummet.

Tag dem ud af åbningerne øverst.

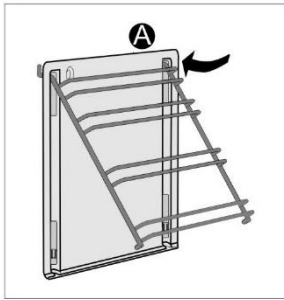


Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

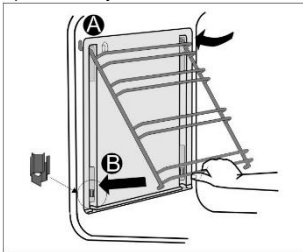
## MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.

Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne. (afhænger af modellen)



Monter de katalytiske indsætter på skinnerne. Den øverste del af skinnerne skal monteres i de øverste åbninger på de katalytiske indsætter "A".



Anbring skinnerne med de katalytiske indsætter i de øverste åbninger på ovnens sider "A". Tryk dem ind i snaplåsen i bunden "B".



De katalytiske indsætter må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

(afhænger af modellen)

Pæren er en forbrugsvare og er ikke omfattet af garantien. Tag bagepladerne, risten og skinnerne ud af ovnen, før du udskifter pæren.

### Afbryd apparatet fra lysnettet!

Fjern lampeglaset, og træk eller skru pæren ud.  
Halogenpære: G9, 230 V, 25 W.  
(almindelig pære E14, 230 V, 25 W - afhænger af modellen).



Brug handsker for at undgå at brænde dig.

## LÅGE MED SOFT-LUKNING

(afhænger af modellen)

Komfurer er udstyret med nye sikre COMFORT-hængsler. Disse særlige hængsler sikrer en meget lydsvag og nænsom lukning af ovnlågen.



Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

## LÅGELÅS

(afhænger af modellen)

Åbn lågen ved at skubbe låsen til højre med tommelfingeren, mens du trækker ud i lågen.

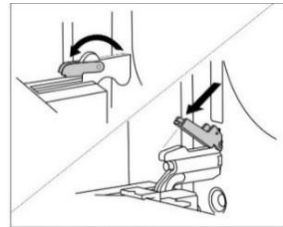


Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

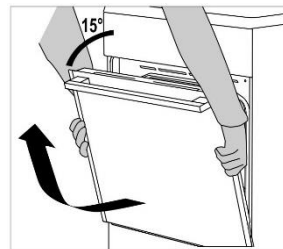
## AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN

(afhænger af modellen)

1. Åbn ovnlågen helt op.
2. Drej klapperne på ovenhængslerne (på ovne med traditionel lukning).  
På ovne med COMFORT-soft-lukning skal klapperne drejes 90°.



3. Luk ovnlågen langsomt, indtil klapperne passer med hængslerne på siden af ovnlågen. Luk lågen let i en vinkel på 15° (i forhold til den lukkede position), og træk den fri af begge hængsler.

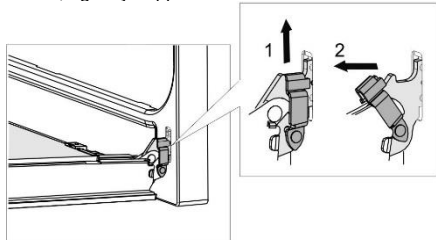


Kontrollér altid, at klapperne sidder korrekt i forhold til lågens sider, før lågen monteres igen. Det forhindrer, at lågen, som er fastgjort med en kraftig fjeder, pludselig lukkes. Pludselig lukning medfører risiko for personskade og beskadigelse af lågen.

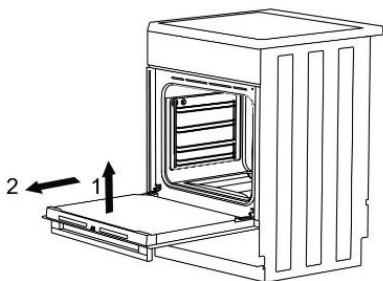
## Afmontering og montering af ovnlågen

(afhænger af modellen)

1. Åbn ovnlågen helt op.
2. Løft, og drej klapperne.



3. Luk ovnlågen langsomt, løft den let op, og træk den fri af ovnens hængsler.

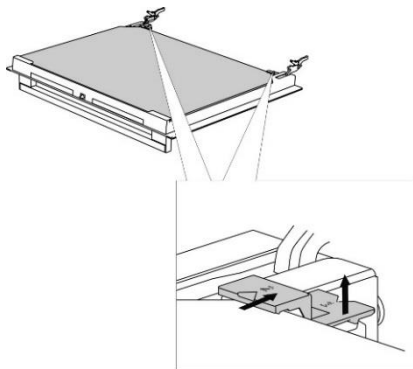


Lågen monteres igen ved at benytte den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge. Kontrollér, at hængslerne sidder korrekt i krogene, hvis lågen ikke kan åbnes eller lukkes korrekt.

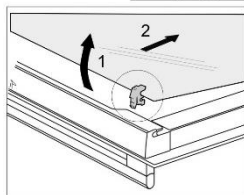
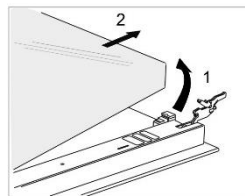
## AFMONTERING OG MONTERING AF GLASRUDEN I OVNLÅGEN

(afhænger af modellen)

Ovnlågens glasrude kan rengøres indvendigt, men den skal først afmonteres. Tag ovnlågen af (se afsnittet "Afmontering og montering af ovnlågen").



Løft beslagene på venstre og højre side af lågen lidt (til mærket "1" på beslaget), og træk dem væk fra glasset (til mærket "2" på beslaget).



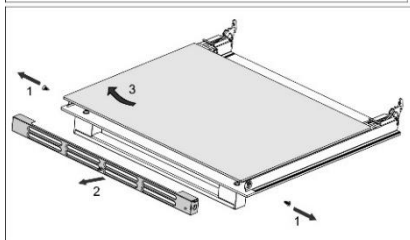
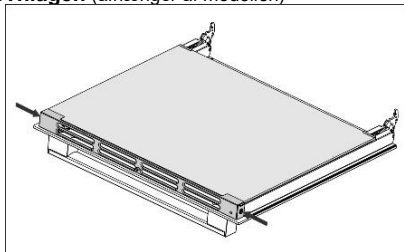
Hold fast i glasrudens nederste kant. Løft den lidt, så den frigøres fra beslagene, og løft den af.

Den tredje glasrude (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Fjern også gummipakningerne fra glasruden.



Brug den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.

## Afmontering og montering af glasruden i ovnlågen (afhænger af modellen)



Frigør skruerne i venstre og højre side af lågen, og træk den øverste liste af. Det er nu muligt at fjerne glasruden fra lågen.

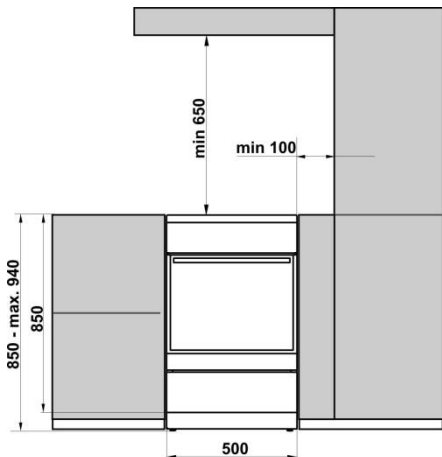


Glasruden monteres igen ved at benytte den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge.

Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien. Brugeren skal selv betale for denne type reparationer.

## INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

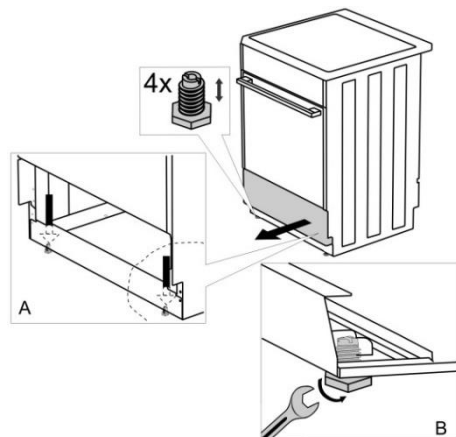
### PLACERING AF APPARATET (mm)



Køkkenelementer og flader (gulv, bagvæg, vægge), som apparatet monteres ved siden af, skal være varmebestandige op til mindst 90°C.

### NIVELLERING OG YDERLIGERE STØTTE AF APPARATET

(afhænger af modellen)

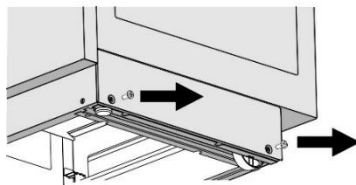


### INDSTILLE KOMFURETS HØJDE

(afhænger af modellen)

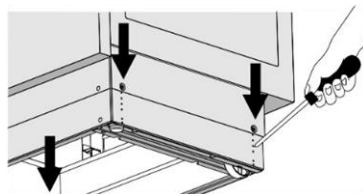
Komfuret er 900 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 850 til 940 mm.

1. Læg komfuret på gulvet med bagsiden nedad.
2. Løsn skruerne, se pilene.



Torx T20

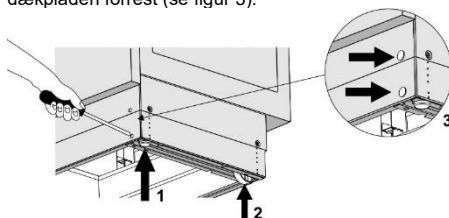
3. Indstil den ønskede højde.
4. Stram skruerne igen.



### Komfuret skal stå vandret!

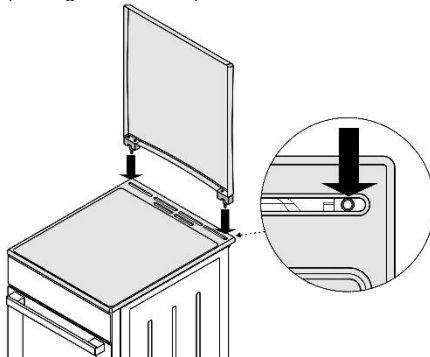
Følg disse trin:

1. Drej stilleskruerne (se figur 1) for at indstille komfurets til den ønskede højde.
2. Indstil hjulene (se figur 2) ved at dreje på de to skruer forrest ved dækpladen. Kontroller med et vaterpas, at komfuret står vandret.
3. Sæt blændpropperne ind i hullerne ved dækpladen forrest (se figur 3).



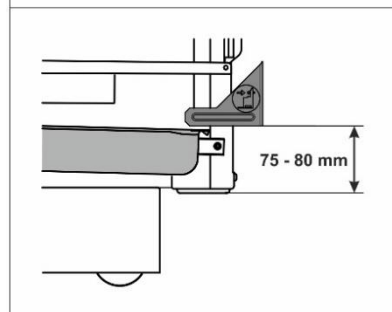
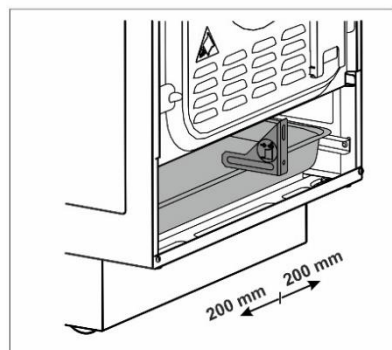
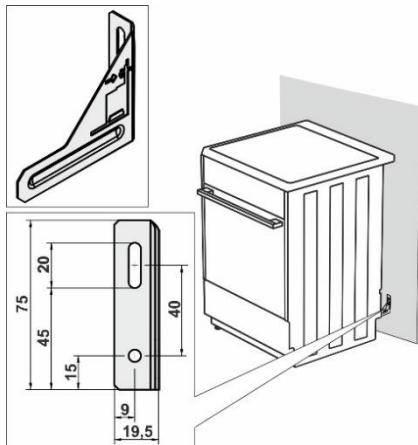
### INSTALLATION – LÅG

(afhænger af modellen)



## FOREBYGGELSE AF VÆLTNING (mm)

(afhænger af modellen)



Fastgør holderen til væggen med de medfølgende skruer og rawplugs som vist på tegningen. Hvis de medfølgende skruer og rawplugs ikke er tilstrækkelige til at sikre en fast montering på væggen, skal de erstattes med mere velegnede skruer og rawplugs.

## TILSLUTNING TIL LYSNETTET

Hvis ledninger fra andre apparater i nærheden kommer i klemme i ovenlågen, kan de blive beskadiget, og det kan medføre kortslutning. Hold derfor altid sikker afstand til ledninger til andre apparater.

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå fare.

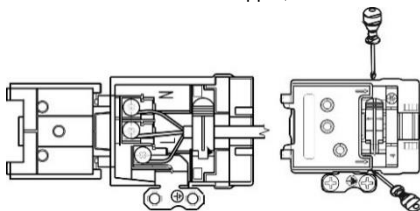
## APPARATET ER IKKE FORSYNET MED EN LEDNING (afhænger af modellen)

Energiforsyningen til apparatet skal være udstyret med en afbryder, og der skal være en minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne.

Komfuret må kun installeres af en autoriseret installatør. Den autoriserede installatør skal slutte komfuret til lysnettet og sikre, at komfurets overflade er vandret, og at komfuret fungerer korrekt. Installationen skal udføres i overensstemmelse med garantibeviset.

Benyt H05VV-F3G-1,5 til enkeltfaseforbindelser (kredsløbsafbryder på 1x16 A).

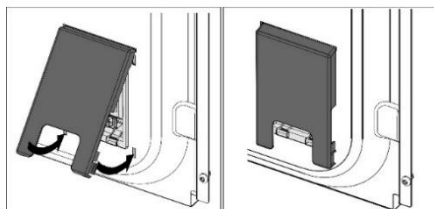
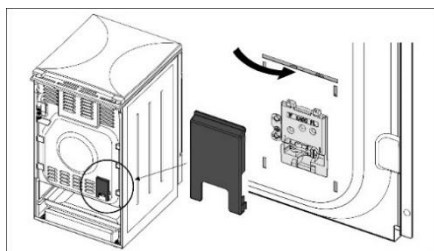
Ledernes ender skal have kapper, så de ikke flosser.



Fastgør en ledning til terminalen, og fastgør den med en clips, så den ikke løsnes. Til sidst lukkes terminaldækslet.

## BESKYTTELSE AF KLEMKASSEN

Klemkassen skal beskyttes med et dæksel. Se yderligere udstyr. Risiko for elektrisk stød.



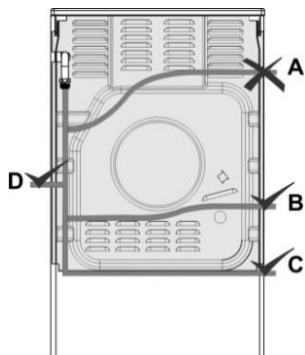
## GASTILSLUTNING

### FABRIKSINDSTILLINGER

- Gasapparater er afprøvede og CE-mærkede.
- Gasapparater leveres forseglede, og derefter omstilles de til G110 / 8 mbar.
- Oplysninger om korrekt gastype og -tryk er angivet på en særlig mærkat (eller på typeskiltet).
- Før du monterer og tilslutter apparatet, skal du sikre dig, at apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) i dit hjem.
- Hvis apparatet ikke kan bruges sammen med gasforsyningen, skal du kontakte en autoriseret installatør eller gasforsyningsselskabet.
- Hvis apparatet omstilles til en anden gastype, skal dyserne udskiftes (se afsnittet Dysetabel).
- Hvis apparatet er blevet repareret, eller hvis forseglingen er brudt, skal alle funktionsmæssige dele afprøves og genforsegles i henhold til monteringsanvisningen. De funktionsmæssige dele omfatter: Fast dyse for høj flamme og justerbar reguleringskrue til lav flamme.

### TILSLUTNING TIL GASFORSYNINGEN

- Apparatet skal tilsluttes gasforsyningen eller gasflasken i henhold til det lokale gasforsyningsselskabs retningslinjer.
- Der findes en gastilslutningsstuds i højre side af apparatet med udvendigt gevind iht. EN ISO 228-1 eller EN 10226-1/2 (afhængigt af de nationale regler).
- Der medfølger også en tilslutningsstuds til naturgas samt en ikke-metallisk pakning. (afhænger af modellen).
- Ved tilslutning af apparatet til gasforsyningen, skal delen G 1/2 eller R 1/2 holdes fast, så den ikke drejer rundt (afhænger af modellen).
- Brug godkendte ikke-metalliske pakninger og et godkendt forseglingsmiddel til forsegling af forbindelserne. Genbrug aldrig pakninger. Pakningernes tykkelse må ikke reduceres mere end 25 procent.
- Brug en afprøvet og godkendt fleksibel slange til gastilslutningen. Slangen må ikke røre ved den øverste del af apparatet.

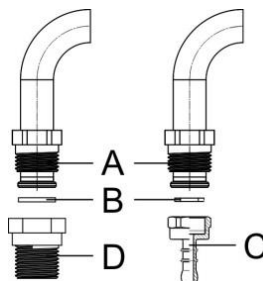


### Tilslutning med fleksibel slange

Hvis apparatet tilsluttes med en fleksibel slange, må slangen ikke føres som vist i figur "A".

Hvis tilslutningsslangen er lavet af metal, er metode "A" dog tilladt.

### Gastilslutningsstik



**A** Tilslutning iht. EN ISO 228-1

**B** Ikke-metallisk pakning med en tykkelse på 2 mm

**C** Slangekobling til flydende gas (afhængigt af det enkelte lands nationale regler).

**D** Tilslutning iht. EN 10226-1/2 (afhængigt af det enkelte lands nationale regler).

Når tilslutningen er udført, skal du kontrollere, at gasblussene fungerer korrekt. Flammerne skal brænde med en synlig klar blågrøn midte. Hvis flammen er ustabil, skal du øge effekten. Forklar brugeren, hvordan gasblussene fungerer, og gennemgå brugsanvisningen sammen med brugeren.



Når gastilslutningen er udført, skal du kontrollere, at samlingerne ikke er utætte!

### OMSTILLING AF GASBLUSSENE TIL EN ANDEN GASTYPE

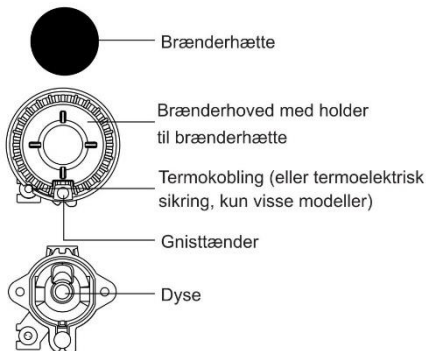
- Det er ikke nødvendigt at afmontere kogepladen for at omstille gasblussene til en anden gastype.
- Før omstillingen skal apparatet afbrydes fra lysnettet, og gasforsyningen skal lukkes.
- Udskift de eksisterende dyser til den nominelle belastning med dyser, som passer til den nye gastype og gasforsyningen (se tabellen).
- Ved omstilling til flydende naturgas, skal reguleringskruen til den minimale effekt skrues helt ind.
- Hvis du omstiller apparatet til naturgas, skal du løse reguleringskruen til den minimale effekt, men ikke mere end halvanden omgang.

Når apparatet er omstillet til en anden type gas, skal du sætte en mærkat med de nye data over typeskiltet og kontrollere apparatets funktion og forsegling. Kontrollér, at ingen elektriske ledninger, kapillære termostater eller termoelementer kommer i kontakt med området, hvor gassen føres og forbrændes.

## Justeringsdele

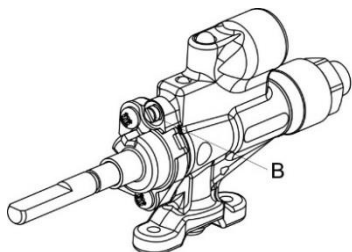
- Justeringsdelene til indstilling af brændernes minimale effekt er tilgængelige gennem åbninger i kontrolpanelet.
- Fjern drejknapperne.

## Gasblus

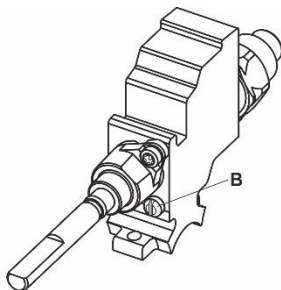


## Gasventil med sikkerhedsanordning

**B** Reguleringskrue til den minimale effekt



Copreci



Sabaf

## BORTSKAFFELSE



Emballagen er miljøvenlig og kan genbruges, bortskaffes eller destrueres uden at skade miljøet. Emballagematerialerne er mærket i overensstemmelse hermed.

Dette symbol, som findes på produktet eller emballagen, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation, som er godkendt til håndtering af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at bortskaffe produktet korrekt er du med til at forebygge negative effekter på miljøet og menneskers sundhed. Du kan få flere oplysninger om bortskaffelse og genvinding af produktet ved at kontakte din kommune, genbrugsstation eller forretningen, hvor du har købt produktet.

# TILBEREDNINGSTEST

Testet i henhold til EN 60350-1-standarden.

## BAGNING

Ret	Udstyr	Rille (fra bunden)	System	Temperatur (°C)	Tilberednings tid (minutter)
Cookies på én rille	emaljeret bageplade	3	==	140-150*	25-40
Cookies på én rille		3	⊕	140-150*	25-40
Cookies på to riller		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Cookies på tre riller		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Cupcakes på én rille	emaljeret bageplade	3	==	150-160	25-40
Cupcakes på én rille		3	⊕	150-160	25-40
Cupcakes på to riller		1,3	⊕	140-150	30-45
Cupcakes på tre riller		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kage	rund bageform ø26/rist	1	==	160-170*	20-35
Kage		2	⊕	160-170*	20-35
Æbletærte	2x rund bageform ø20/rist	2	==	170-180	55-75
Æbletærte		2	⊕	170-180	45-65
Toast	rist	4	▼▼▼	230	1-4
Hakkebøf	rist + lav bageplade som drypbakke	4	▼▼▼	230	20-35

\* Forvarm i 10 minutter.



## DYSETABEL

Gastype, tryk	Wobbe-indeks	Ekstern brænder		Normal brænder	
		Standard			
		maks.	min.	maks.	min.
<b>Naturgas H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Naturgas E, Naturgas E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Nominel belastning (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Forbrug (l/time)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Dysetype (1/100 mm)	72X	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	103Z	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Dyse-id	690771		568169	
<b>Flydende gas 3+, B/P</b> Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=28-30 mbar	Nominel belastning (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Forbrug (g/time)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Dysetype (1/100 mm)	50	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	68	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Dyse-id	690780		568175	
<b>Bygas A</b> Wo=22,4÷ 24,8 MJ/m <sup>3</sup> G110, p=8 mbar	Nominel belastning (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Forbrug (l/time)	226,8	108,9	431,0	108,9
	Dysetype (1/100 mm)	145	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>	200	26 <sup>1)</sup> / 35 <sup>2)</sup>
	Dyse-id	690789		568195	

Gastype, tryk	Wobbe-indeks	Stor brænder	
		maks.	min.
<b>Naturgas H</b> Wo=45,7÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> , <b>Naturgas E, Naturgas E+</b> Wo=40,9÷54,7 MJ/m <sup>3</sup> G20, p=20 mbar	Nominel belastning (kW)	3,0	0,76
	Forbrug (l/time)	285,9	72,4
	Dysetype (1/100 mm)	130H3	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>
	Dyse-id	574285	
<b>Flydende gas 3+, B/P</b> Wo=72,9÷87,3 MJ/m <sup>3</sup> G30, p=28-30 mbar	Nominel belastning (kW)	3,0	0,76
	Forbrug (g/time)	218,3	55,3
	Dysetype (1/100 mm)	86	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>
	Dyse-id	574287	
<b>Bygas A</b> Wo=22,4÷ 24,8 MJ/m <sup>3</sup> G110, p=8 mbar	Nominel belastning (kW)	3,0	0,76
	Forbrug (l/time)	680,5	172,4
	Dysetype (1/100 mm)	290	33 <sup>1)</sup> / 46 <sup>2)</sup>
	Dyse-id	568196	

<sup>1)</sup> Copreci / <sup>2)</sup> Sabaf

- Reguleringskruer til flydende gas er monteret og indstillet fra fabrikken iht. den gastype, som fabriksindstillingerne gælder for.
- Hvis apparatet skal omstilles til en anden type gas, skal reguleringskruen spændes eller løsnes, så den passer til den nye gasforsyning, men den må ikke løsnes mere end halvanden omgang fra positionen, hvor den er spændt helt.

Brændereffekten indikeres på den øverste kalorieværdi, Hs.



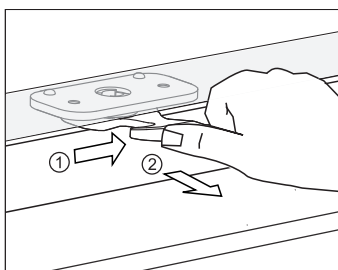
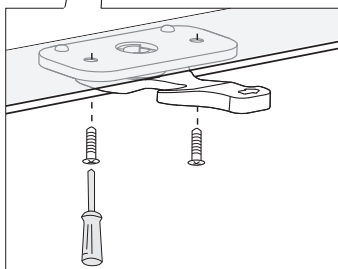
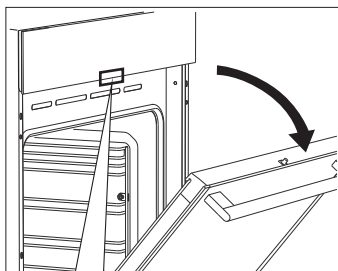
Tilslutning til gasforsyningen og tilpasning til en anden gastype må kun foretages af en autoriseret servicetekniker eller af en fagmand, som er godkendt af gasforsyningsselskabet

Vi tager forbehold for fejl i betjeningsvejledningen, og vi forbeholder os ret til at foretage ændringer.

ID 705485





**A****B**