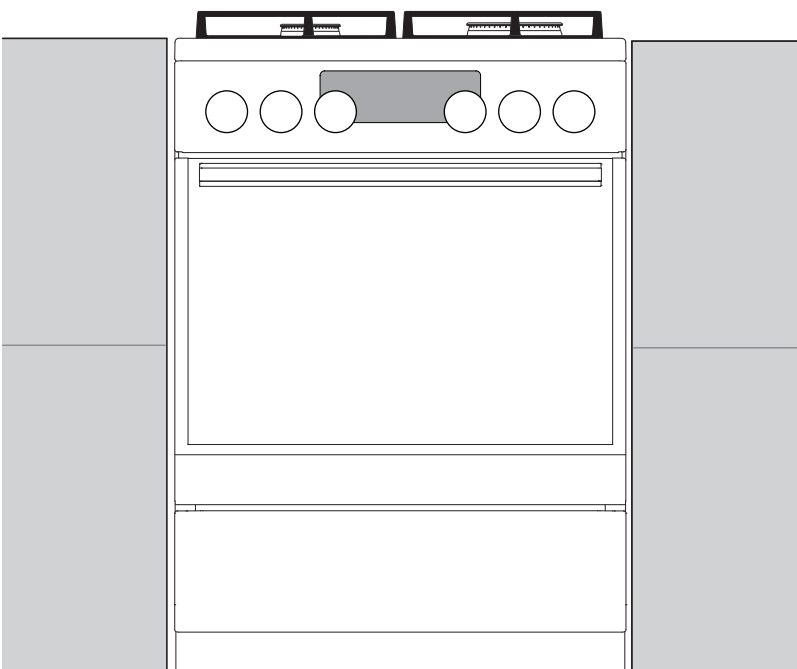
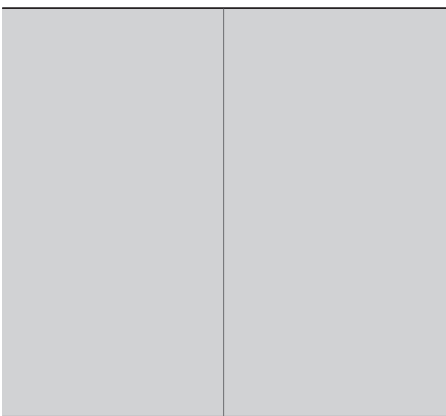


NO

**DETALJERT
BRUKSANVISNING FOR EN
KOMBINERT FRITTSTÅENDE
KOMFYR**

gorenje



K5351WH

Vi er glade for at du har kjøpt et av våre apparater.

Denne detaljerte bruksanvisningen følger med produktet for å forenkle bruken av det. Anvisningene gir deg informasjon om det nye apparatet slik at du kan bli kjent med det så raskt som mulig.

Kontroller at apparatet ikke er skadet. Hvis du oppdager transportskade, må du kontakte butikken der du kjøpte apparatet eller lageret det ble levert fra.

Bruksanvisningen gjelder bare for de landene som står trykt på apparatet. Hvis det IKKE står noe landssymbol på apparatet, må du sjekke de tekniske anvisningene for å justere apparatet i samsvar med kravene for bruk i det aktuelle landet.

Apparatet må kobles til i henhold til alle gjeldende regler og skal bare brukes i rom med tilstrekkelig ventilasjon. Les bruksanvisningen før apparatet kobles til eller tas i bruk.

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Viktige opplysninger



Tip, bemærkning

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



LES BRUKSANVISNINGEN NØYE OG TA VARE PÅ DEN FOR SENERE BRUK.

Dette apparatet kan bare brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

ADVARSEL: Apparatet og noen av de tilgjengelige delene kan bli svært varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varme deler på apparatet. Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler av produktet kan bli veldig varme under bruk. Små barn bør holdes på trygg avstand fra ovnen.

ADVARSEL: Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen og en kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes hele tiden.

ADVARSEL: Ikke gå fra koketoppen under tilberedning av mat med fett eller olje. Dette kan være farlig og føre til brann. IKKE prøv å slukke med vann hvis det skulle oppstå brann! Slå av apparatet, og legg et lokk eller et brannteppe over flammene.

ADVARSEL: Før du skifter lyspære, må du kontrollere at apparatet er koblet fra strømmettet for å hindre fare for elektrisk støt.

For å unngå overoppheting må apparatet må ikke installeres bak en dekorfront.

ADVARSEL: Hvis glassflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt.

Ikke bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren / glasset i de hengslede lokkene, for de kan ripe overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuses.

Ikke bruk damprensere eller høytrykksrensere for å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Apparatet er ikke beregnet på å bli styrt av et eksternt tidsur eller et eget fjernkontrollsystem.

ADVARSEL: Bruk bare komfyrbeskyttelse som er konstruert av produsenten, eller som apparatprodusenten anbefaler som egnet til komfyrbeskyttelse i bruksanvisningen, eller komfyrbeskyttelse som er innebygd i apparatet. Bruk av uegnet beskyttelse kan føre til ulykker.

Apparatet er beregnet på å bli plassert rett på gulvet, uten støtte eller sokkel.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en servicetekniker eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå all fare.

Kontroller at dekselet er rent og at det ikke er sølt væske på det før du løfter det opp. Dekselet kan være lakkert eller av glass. Det må bare lukkes når kokesonene er helt avkjølt.

FORSIKTIG: Dette produktet skal bare brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming.

Apparatet skal kobles til strømmettet av en spesialist eller en autorisert servicetekniker. Klemmer (i stedet for forbindelseskabel) må beskyttes med et klemmedeksel (se tilleggsutstyr). Ufagmessige reparasjoner av eller inngrep på apparatet kan innebære fare for alvorlig personskade eller skade på produktet.

Uautorisert service eller reparasjon kan føre til eksplosjon, elektrisk støt eller kortslutning og dermed fare for personskader og skade på apparatet. Slikt arbeid skal alltid utføres av en godkjent fagperson. Før installasjon må du forsikre deg om at det lokale forsyningsnettet (gassstype og gasstrykk) og justeringen av apparatet er compatible.

Justeringsbetingelsene for dette apparatet står på etiketten (eller merkeskiltet).

Dette apparatet er ikke koblet til en avtrekksenhet for forbrenningsprodukter. Det må installeres og kobles til i samsvar med gjeldende installasjonsforskrifter. Det må tas nøye hensyn til de aktuelle kravene til ventilasjon.

FORSIKTIG: Ved bruk av en gasskokeapparat produseres det varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet der kokeapparatet er installert. Sørg for at det er god ventilasjon i kjøkkenet, særlig når apparatet er i bruk. La naturlige ventilasjonshull stå åpne, eller installer en mekanisk ventilasjonsenhet (avtrekkshette).



FORSIKTIG: Fare for velting.



ADVARSEL: Stabiliseringsenheter må monteres for å hindre at komfyren tipper. Se monteringsveiledningen.

Langvarig intensiv bruk av apparatet kan kreve ekstra ventilasjon. Du kan for eksempel åpne et vindu eller sørge for mer effektiv ventilasjon, for eksempel ved å øke styrken på den mekaniske ventilasjonen.

Dette er et apparat i klasse 1 og 2. Apparatet kan berøre tilstøtende kjøkkeninnredning på begge sider ved montering side om side. På den ene siden kan det stå et skap som er høyere enn apparatet, men det må være minst 10 cm klaring mellom skapet og apparatet. På den andre siden kan det bare monteres et skap med samme høyde som apparatet.

Pass på at brennerdelene plasseres riktig.

Ikke installer apparatet i nærheten av kraftige varmekilder, for eksempel ovner med fast brensel, da høy temperatur i nærheten kan ødelegge apparatet.

Du må stenge hovedinntaksventilen hvis du ikke skal bruke brennerne på en stund (f.eks. før du reiser på ferie).

Hvis strømledninger til andre apparater i nærheten av dette apparatet klemmes fast i ovnsdøren, kan de bli ødelagt, og dette kan igjen føre til kortslutning. Derfor må strømledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.

Hvis du oppdager feil på gassanlegget, eller hvis det lukter gass i rommet:

- Slå straks av gasstilførselen eller lukk gassflasken.
- Slukk eventuell åpen ild og eventuelle tobakksprodukter.
- Ikke slå på eller av noen elektriske apparater (inkludert lys).
- Luft rommet godt – åpne vinduene.
- Meld straks fra til servicesenteret eller en godkjent naturgassleverandør.

Ikke kle veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar i bunnen av ovnen. Aluminiumsfolie vil hindre luftsirkulasjonen i ovnen og dermed hemme tilberedningen og skade emaljebelegget.

Ovnsdøren blir svært varm når ovnen er i bruk. En tredje glassplate er installert som ekstra beskyttelse, dette reduserer overflatetemperaturen på utsiden av døra (kun på enkelte modeller).

Ovnens dørhengsler kan bli skadet ved for stor belastning. Ikke sett tunge kokekar på den åpne ovnsdøren, og ikke støtt deg på døren når du rengjør ovnen innvendig. Ikke stå på den åpne ovnsdøra og ikke la barn sitte på den.

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

Hvis kjøleviften svikter, må du slutte å bruke apparatet, slå det av og kontakt en servicetekniker.

MERK! Hvis glasset på kokesonen knuses:

- Lukk straks tilførselen av brennstoff til brennerne, og koble de elektriske varmeelementene og apparatet fra strømmettet.
- Ikke berør overflaten på apparatet.
- Ikke bruk apparatet.

For tilkobling av apparatet må det brukes en 5x1,5 mm² ledning med merke H05VV-F5G1,5 eller bedre. Ledningen må installeres av en servicetekniker eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner.

Apparatet må kobles til et fast ledningsopplegg i samsvar med installasjonsforskriftene.

Apparatet må kobles til et fast ledningsopplegg med innebygde frakoblingsmidler. Det faste ledningsopplegget må installeres i samsvar med gjeldende forskrifter.

FØR TILKOBLING AV APPARATET



Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av koketoppen dekkes ikke av garantien.

DEKSEL

Kontroller at dekselet er rent og at det ikke er sølt væske på det før du løfter det opp. Dekselet kan være lakkert eller av glass. Det må bare lukkes når kokesoneene er helt avkjølt.

Ikke lukk lokket når brenneren er på!



Symboliet på produktet eller emballasjen betyr at glassdeksler kan sprekke når de varmes opp.

Slå av alle brennerne før du lukker dekslet.

SKUFF



Ikke oppbevar brannfarlige, eksplosive, flyktige eller temperatursensitive ting (f.eks. papir, oppvaskkluter, plastposer, rengjøringsmiddel, vaskemiddel eller spraybokser) i ovnens oppbevaringsskuff, for de kan antennes ved bruk av ovnen og forårsake brann.

OVNSUTSTYR OG TILBEHØR

(modellavhengig)

SKINNER

Skinnene gjør det mulig å tilberede mat på fire nivåer.

Det er trygt å bruke apparatet både med og uten skinner til stekebrett.

UTTREKKBARE TELESKOPSKINNER

Teleskopiske, uttrekkbare skinner kan monteres på 2., 3. og 4. rille. Utrekkbare skinner kan trekkes delvis eller helt ut.

INNPREGET

Ovnen har riller i fire nivåer for plassering av stekerist og stekebrett.

OVNSDØRBRYTER

Bryteren deaktiverer ovnsvarmen og viften når ovnsdøra åpnes under bruk. Når døra lukkes, slår bryteren varmeelementene på igjen.

KJØLEVIFTE

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som avkjøler kabinettet og apparatets kontrollpanel. Kjøleviften går når ovnen er i bruk.



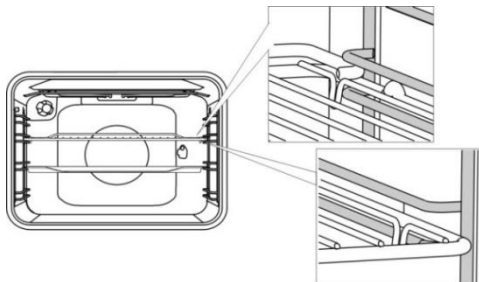
Apparatet og noen av tilbehørsdelene blir gjerne varme under tilberedning. Bruk grytekluter.

RIST



Det er en sikkerhetslås på risten. Derfor må du løfte risten litt opp foran når du trekker den ut av ovnen.

Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



Med uttrekkbare teleskopskinner trekker du først ut skinnene på ett nivå og setter rist eller stekebrett på dem. Så skyver du dem inn med hånden så langt det går an.



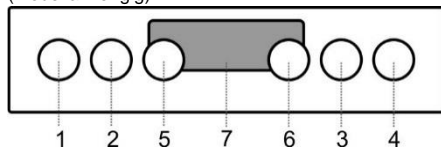
Lukk ovnsdøra når teleskopskinnene er skjøvet helt inn i ovnen.



Når steketilbehøret varmes opp, kan formen endres. Dette har ingen betydning for funksjonen, og tilbehøret vil gå tilbake til den opprinnelige formen når det er avkjølt.

KONTROLLPANEL

(modellavhengig)



1. Bryter for venstre kokesone foran (gassbrenner)
2. Bryter for venstre kokesone bak (gassbrenner)
3. Bryter for høyre kokesone bak (gassbrenner)
4. Bryter for høyre kokesone foran (gassbrenner)
5. Valgbryter for tilberedningssystem
6. Bryter for ovnstemperatur
7. Elektronisk tidsur

FORSENKEDE BRYTERE

(modellavhengig)

Trykk forsiktig på bryteren slik at den spretter ut fra betjeningspanelet.

Bryterne kan bare trykkes tilbake i betjeningspanelet når de er i posisjonen "null".

BRUKE APPARATET

FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

Når du har mottatt apparatet, tar du ut alt som ligger inni ovnen, inkludert eventuelt transportutstyr.

Rengjør alt tilbehør og alle redskaper med varmt vann og et vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

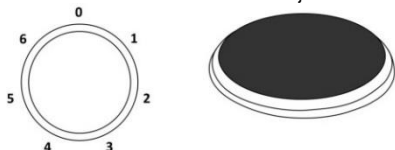
Hvis komfyren har kokeplater, setter du bryterne for kokeplatene på effektnivå 4 og lar dem stå på i 30 minutter uten kokekar. Mens kokesonene varmes opp, vil det komme litt røyk på overflaten av koketoppen. På den måten når kokesonen til slutt maksimal motstand.

Når ovnen varmes opp for første gang, vil du kjenne en spesiell lukt. Luft rommet grundig første gang du bruker ovnen.

KOKETOPP

VANLIG KOKETOPP

- Kontroller at kokesonen og bunnen av kokekaret er rene og tørre. Dette vil lede varmen bedre og hindre skade på varmeplaten.
- Overopphetet fett og olje på kokesonene kan ta fyr. Derfor må du være forsiktig når du tilbereder med fett eller olje og alltid kontrollere kokingen.
- Ikke sett våte kasseroller eller lokk dekket med damp på kokesonene. Fuktigheten kan ødelegge kokesonene.
- Ikke avkjøl det varme kokekaret ved å plassere det på kokesonene som ikke er i bruk, for kondens under kokekaret kan bidra til korrosjon.



Drei bryteren for å slå på kokesonen. Varmeeffekten for kokesonen kan stilles inn i trinn fra 1 til 6.



Slå av kokesonen 3 – 5 minutter før tilberedningen er ferdig slik at du utnytter restvarmen og sparer strøm.



Hurtigplater (bare på enkelte modeller) kan operere med større effekt enn vanlige kokesoner, og dette betyr at de kan varmes opp raskere. Disse kokesonene er merket med en rød prikk i midten. Etter mange gangers oppvarming og rengjøring kan denne prikken forsvinne.

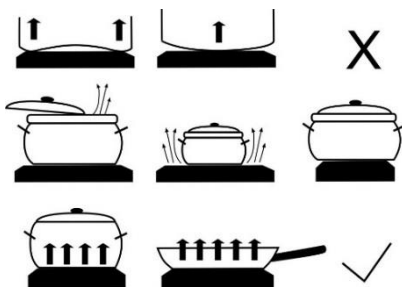


Ved langvarig bruk av støpejernsplater kan platene og kanten av kokesonen bli misfarget. I slike tilfeller dekkes ikke service av garantien.

TIPS OM KOKEKAR

- Bruk kvalitetskokekar med flat og stødig bunn.
- Diameteren på kokekaret og kokesonen bør være den samme.
- Kokekar av herdet glass med spesialbehandlet bunn kan brukes på kokesonene dersom diameteren passer til diameteren på kokesonene. Kasseroller med større diameter kan gå i stykker på grunn av varmespenning.

- Sett alltid kasserollen eller pannen midt på kokesonen.



- Når du bruker trykkoker, må du holde øye med den til riktig trykk er nådd. Still først kokesonen inn på maksimal effekt; deretter følger du anvisningene fra trykkokerprodusenten og bruker den aktuelle sensoren til å redusere tilberedningseffekten i riktig tid.
- Sørg alltid for at det er nok væske i trykkokeren, som i enhver annen kasserolle eller panne. Hvis du setter et tomt kokekar på en kokesone, kan overoppheting føre til skade både på kokekaret og kokesonen.
- Når du bruker spesielle kokekar, må du følge anvisningene fra produsenten.

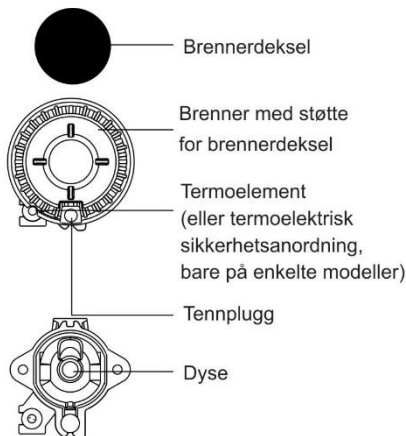
TIPS FOR ENERGISPARING

- Diameteren på kasserollen og kasserollebunnen må stemme med diameteren på kokesonen. Hvis kasserollen eller gryten er for liten, vil en del varme gå tapt og kokesonen kan bli skadet.
- Hvis tilberedningen tillater det, kan du bruke et lokk.
- Kokekar må være riktig tilpasset mengden mat. Når du tilbereder en liten mengde mat i en stor kasserolle eller panne, går mye energi tapt.
- Hvis det tar lang tid å tilberede en rett, kan du bruke en trykkoker.
- Grønnsaker, poteter og lignende kan kokes i mindre mengder vann. Maten kokes like bra, så lenge kasserollen er tett lukket med et lokk. Når vannet er kokt opp, setter du ned varmen til et nivå som er akkurat tilstrekkelig til at maten småkoker.

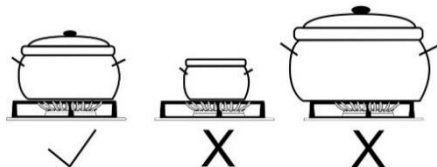
KOKETOPP

GASSBRENNERE

- For å brunne maten setter du brenneren først på maksimal effekt, og fortsetter å steke den på minimal effekt.
- På enkelte modeller har gassbrennerne termoelektriske sikkerhetsanordninger. Hvis brennerflammen slukner (for eksempel når væske koker over eller det er trekk i rommet), stenges gasstilførselen automatisk. All fare for gasslekkasje ut i rommet er eliminert.
- Sett alltid brennerdekslet nøyaktig på brennerkronen. Pass på at sporene i brennerkronen aldri blokkeres.



TIPS OM KOKEKAR



- Riktig valg av kokekar vil gi optimal tilberedningstid og gassforbruk. Diameteren på kokekaret er det viktigste i denne sammenhengen.
- Hvis en panne eller en kasserolle er for liten, vil flammer som når utover ytterkanten av bunnen, ødelegge den. I tillegg blir gassforbruket høyere.
- Hvis kasserollen eller pannen er for stor, blir det ikke nok luft, og forbrenningseffektiviteten reduseres.

Reduksjonsring for gasstopp (bare på enkelte modeller). Bruk reduksjonsringen til kokekar med mindre diameter. Sett den på gitteret over støttebrenneren.

Brennertype	Diameter kokekar
Stor (3,0 kW)	220-260 mm
Normal (1,9 kW)	180-220 mm
Tilleggsbrenner (1,0 kW)	120-180 mm

TENNING OG BRUK AV BRENNERE



Trykk alltid på bryteren før du vrir den.

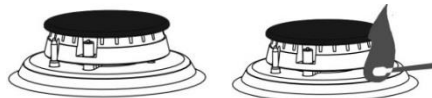


Effektnivåene er angitt på bryterne med et stort og et lite flammesymbol. Drei bryteren via posisjonen med

stor flamme (☹) til posisjonen med liten flamme (☺) og tilbake. Bruksrådet ligger mellom de to flammesymbolene.

Innstillinger mellom (☹) og (●) anbefales ikke. I dette

området er flammen ustabil og kan slukne. Brenneren slås av ved å dreie bryteren mot høyre til posisjonen (●).



Tenning med én hånd

Tenn gassbrenneren ved å trykke inn den tilhørende bryteren og vri den til posisjonen for maksimalt effektnivå. Elektriske gnister fra tennpluggen aktiveres og gassen antennes.

Tenning med to hender

Tenn gassbrenneren ved å trykke inn den tilhørende bryteren og vri den til posisjonen for maksimalt effektnivå. Trykk på tennpluggknappen. Elektriske gnister fra tennpluggen aktiveres og gassen antennes.



Elektrisk tenning fungerer bare hvis nettkabelen er koblet til strømmettet. Hvis den elektriske tenningen ikke virker på grunn av strømbrudd eller fuktige tennplugg, kan gassen også tennes med fyrstikk eller gasslighter.

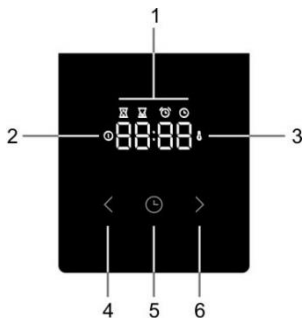
Hold knappen inne i ca. 5 sekunder etter tenning, til flammen stabiliseres.



Hvis brenneren ikke tennes i løpet av 15 sekunder, må du stenge den og vente i minst ett minutt. Gjenta deretter tenningsprosessen.

Hvis flammen på en brenner har sluknet (uansett grunn), stenger du brenneren og venter i ett minutt før du prøver å tenne den igjen.

ELEKTRONISK TIDSUR



Brukergrensesnitt

1. Display for klokkefunksjoner
2. Kontrolllampe for strøm
3. Kontrolllampe for temperatur
4. Knappen "Mindre"
5. Tidsknapp
6. Knappen "Mer"

Still inn gjeldende klokkeslett



Når du kobler apparatet til strømmettet for første gang, lyser displayet. Etter tre sekunder blinker klokkesymbolet og "12:00" på displayet.

Du kan stille inn klokkeverdier ved å trykke på ikonene for fremover og bakover ("◀" og "▶"). Etter 10 sek. visning bekreftes innstillingene automatisk, apparatene er klar til bruk.

Gjeldende klokkeslett kan stilles inn:

- når apparatet kobles til strømmettet for første gang
- i hvilemodus ved å trykke to ganger på klokkeknappen
- etter strømbrudd

Stille inn tilberedningstid



Velg en ovnsfunksjon med "bryteren for ovnsfunksjon" og still inn temperaturen.

Trykk på "tidsurknappen" for å velge funksjonen "tilberedningstid" (🕒). Piktogrammet for

"tilberedningstid" (🕒) lyser på displayet.

Trykk å knappen "mindre eller mer" ("◀" eller "▶") for å stille inn tilberedningstiden.

Innstillingene bekreftes automatisk etter 10 sekunder. Innstillingene kan også bekreftes ved å trykke på knappen "Programinnstilling" (🕒).

Tilberedningstiden som er gått, vises på displayet.



Når du har slått på ovnen med "funksjonsbryteren", vises den elektroniske timeren (etter tre sekunder), og du kan stille inn steketiden.

Displayet blinker, og symbolet "Steketid" (🕒) lyser. Hvis tiden ikke stilles inn i løpet av 5 sekunder, går timeren i hvilemodus, og steketiden er ikke tidsinnstilt. Gjeldende klokkeslett vises.

Når den innstilte steketiden er omme, høres et lydsignal og ovnen slås av. Ovnen kan slås av med "funksjonsbryteren". Lydsignalet slås av ved å trykke på en hvilken som helst knapp på timeren.



Hvis ovnen ikke slås av og lydsignalet stoppes ved å trykke på en knapp, vil ovnen starte på nytt og stekingens fortsetter.

Stille inn tilberedningstid og sluttid



Velg en ovnsfunksjon med "bryteren for ovnsfunksjon" og still inn temperaturen.

Trykk på "tidsurknappen" for å velge funksjonen "tilberedningstid" (🕒). Piktogrammet for "tilberedningstid" (🕒) lyser på displayet.

Trykk å knappen "mindre eller mer" ("◀" eller "▶") for å stille inn tilberedningstiden.

Trykk på "tidsurknappen" for å lagre den innstilte tiden (🕒).

Trykk to ganger på knappen "programinnstilling" (🕒). Piktogrammet for "sluttid" lyser på displayet

(🕒). Trykk på knappen "mindre eller mer" ("◀" eller "▶") for å stille inn sluttiden.

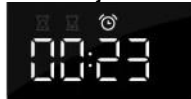
Innstillingene bekreftes automatisk etter 10 sekunder. Innstillingene kan også bekreftes ved å trykke på knappen "Programinnstilling" (🕒).

Ovnen starter tilberedningen før planlagt "Sluttid" (🕒), avhengig av ønsket "Steketid" (🕒). Ved innstilt "Sluttid" (🕒) slås ovnen av.

Eksempel: Innstilt "Steketid" er 30 minutter. Sluttiden er kl. 12:00. Ovnen starter tilberedningen kl. 11:30, og gjenstående tid vises på displayet. Klokka 12:00 slår ovnen seg automatisk av.

Når den innstilte steketiden er omme, høres et lydsignal og ovnen slås av. Ovnen kan slås av med "modusvelgeren". Lydsignalet slås av ved å trykke på en hvilken som helst knapp på timeren.

Funksjonen "KJØKKENKLOKKE"



Funksjonen "kjøkkenklokke" kan brukes uavhengig av ovnen.

Den høyeste mulige innstillingen er 23 timer og 59 minutter.

Det siste minuttet vises nedtellingen i sekundintervaller.

Når den innstilte steketiden er omme, høres et lydsignal. Lydsignalet stoppes ved å trykke på en hvilken som helst knapp på programklokken.

Programklokken skifter til hvilemodus, og på displayet vises gjeldende klokkeslett.

Du kan slette alle tidsinnstillingene ved å sette tiden til "0".


Hvis apparatet har vært inaktivt i noen minutter, skifter det til hvilemodus. Gjeldende tid vises og den valgte tidsurfunksjonen lyser.

TILLEGGSFUNKSJONER

Barnesikring



Med barnesikringen kan du låse ovnen når den står på. Du kan også låse programklokken under tilberedning av et innstilt program og på den måten hindre uønsket bruk av ovnen.

Barnesikringen aktiveres ved å holde knappen "Programinnstillinger" () inne i fem sekunder.

På displayet vises "Loc" i 5 sekunder. Dette betyr at alle funksjonene er låst.

For å deaktivere barnesikringen trykker du på knappen en gang til i noen sekunder.

Merknad


Når barnesikringen er aktivert og ingen tidsurfunksjon er innstilt (bare klokken vises), fungerer ikke ovnen. Hvis barnesikringen er aktivert etter at en klokkefunksjon er valgt, fungerer ovnen, men innstillingene kan ikke endres.

Når barnesikringen er aktivert, kan ikke ovnsfunksjoner eller tilleggsfunksjoner endres. Tilberedningen kan bare avsluttes ved å dreie "bryteren for ovnsfunksjoner" til "0". Barnesikringen forblir aktivert også etter at ovnen er slått av. Barnesikringen må deaktiveres før du kan velge et nytt program.



Lydsignal




Volumet på lydsignalet kan stilles inn hvis ingen tidsurfunksjoner er aktivert. Apparatet er i hvilemodus og bare gjeldende klokkeslett vises.

Hold knappen "mindre" inne i 5 sekunder ("").


"Vol" vises på displayet etterfulgt av flere streker som lyser sterkt.



Trykk på knappen "mindre eller mer" (" " eller "  ") for å velge ett av tre volumnivå (en, to eller tre streker) eller ingen lyd (av).


Innstillingene bekreftes automatisk etter fem sekunder, og gjeldende klokkeslett vises. Innstillingene kan også bekreftes ved å trykke på knappen "Programinnstilling" () .

Redusere displayets kontrast

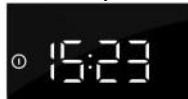


Hold knappen "mer" inne i 5 sekunder ("").

"bri" vises på displayet etterfulgt av flere streker som lyser sterkt. Trykk på knappen "mindre eller mer" (" " eller "  ") for å justere dimmenivået (en, to eller tre streker).

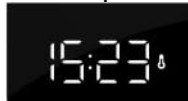
Innstillingene bekreftes automatisk etter fem sekunder, og gjeldende klokkeslett vises. Innstillingene kan også bekreftes ved å trykke på knappen "Programinnstilling" () .

Kontrollampe for strøm



Lampen i ovnen lyser når ovnsfunksjonen velges med "modusvelgeren".

Kontrollampe for temperatur



Lyset slås på når ovnen varmes opp til innstilt temperatur og blir stående på til ovnen slås av steketiden er over.

Feilmeldinger



Ved feil vises teksten "Err" og feilnummeret på displayet. Kontakt serviceavdelingen.

OVN

VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM

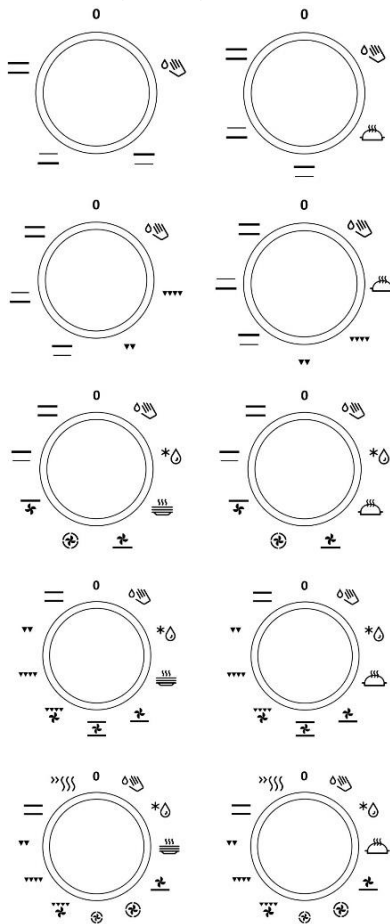
(modellavhengig)

Ovnen kan betjenes med knappen "Modusvelger" for å velge funksjon og "Temperaturinnstilling" for å stille inn temperaturen.

Drei bryteren (venstre og høyre) for å velge tilberedningssystem (se programtabell).



Innstillinger kan også endres under bruk.



BRUK AV OVNEN

Tilberedningstemperaturen stilles inn med temperaturvelgeren, i området 50 - 300°C. For å øke temperaturen dreies temperaturvelgeren med urviseren, og for å redusere temperaturen dreies temperaturvelgeren mot urviseren.











Ikke press bryteren forbi nullposisjonen, det vil føre til skade på termostaten!

SLÅ AV OVNEN

Drei VALGBRYTEREN FOR

TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjonen "0".

System	Beskrivelse
Foreslått temperatur °C	
Tilberedningssystem	
 50-300	HURTIG FORVARMING Bruk denne funksjonen hvis du ønsker rask oppvarming av ovnen til en bestemt temperatur. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat, kun til forvarming av ovnen. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, er forvarmingen fullført.
 200	OVER- OG UNDERELEMENT Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå.
 180	OVERVARME Bare varmeelementet i ovnstaket stråler ut varme på maten. Bruk dette elementet til å brune oversiden av retten (sluttbruning).
 180	UNDERELEMENT Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune undersiden av retten.
 230	GRILLING Bare grillelementet, en del av det store grillsettet, er i bruk. Dette systemet brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller ølpølser og til risting av brød.
 230	STOR GRILL Overelementet og grillelementet er i funksjon. Varmen stråles direkte ut fra grillelementet, som er montert i ovnstaket. For å forsterke varmeeffekten kan overelementet også aktiveres. Denne kombinasjonen brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller pølser og risting av brød.
 170	GRILLING MED VIFTE Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og stekte større kjøttstykker eller fjærfe på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe.
 170	OVERELEMENT OG VIFTE Overelementet og viften er i funksjon. Bruk dette systemet til å stekte større kjøttstykker og fjærfe. Det egner seg også til å gratinere retter.

System	Beskrivelse
Foreslått temperatur °C	
Tilberedningssystem	
 200	VARMLUFT OG UNDERELEMENT Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.
 180	VARMLUFT Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften, som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og steking av bakverk på flere nivåer samtidig.
 180	UNDERELEMENT OG VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.
 180	OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE Begge varmelementene og viften er i funksjon. Viften sørger for jevn sirkulering av varm luft inni ovnen. Dette brukes til steking av bakverk, tining og til å tørke frukt og grønnsaker.
 60	TALLERKENOPPVARMING Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserviset (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger.
 180	GENTLEBAKE * Denne funksjonen gir skånsom, langsom og jevn steking, for mykt og saftig resultat. Den er egnet for steking av kjøtt, baking av fisk og steking av bakverk på ett brett.
 -	TINING Luften sirkulerer uten at noen varmelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat.
 70	AQUA CLEAN Bare varmelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.

* Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1.

BESKRIVELSE AV SYSTEMENE

Det går mye energi til å varme opp en tom ovn. Derfor sparer du mye energi ved å steke flere typer kaker eller pizzaer etter hverandre fordi ovnen da allerede er oppvarmet.

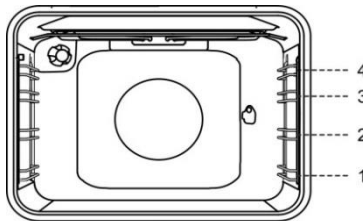
Bruk mørke eller svarte stekebrett og langpanner med silikon- eller emaljebelegg, da disse overfører varme svært godt.

Når du bruker bakepapir, må du kontrollere at det tåler høye temperaturer.

Ved tilberedning av mat dannes det mye damp inni ovnen, og dette trekkes ut gjennom røykkanalen på baksiden av apparatet. Dampen kan kondenseres på døren eller lokket til apparatet (avhengig av modell). Dette er et normalt fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Når du er ferdig med tilberedningen, tørker du av overflødig kondens med en klut.

Slå av ovnen cirka 10 minutter før maten er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen. Ikke avkjøl maten i en lukket ovn, for å unngå kondens (dugg).

Skinner – riller



TILBEREDNINGSSYSTEM

OVNSBELYSNING

I alle driftsmoduser slås ovnsbelysningen på automatisk når driftsmodus er valgt.

HURTIG FORVARMING



Bruk denne funksjonen til å forvarme ovnen til ønsket temperatur så raskt som mulig. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat.

- Sett "funksjonsbryteren for ovnen" i stillingen "hurtig forvarming".
- Still inn ovnen på ønsket temperatur ved å bruke "temperaturbryteren".

OVER- OG UNDERELEMENT



Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan stekes på bare ett nivå.

Steke kjøtt

Bruk emaljert, herdet glass, leirgrøter eller støpejernsform eller langpanne. Stekebrett av rustfritt stål er ikke egnet, for de reflekterer varmen i for stor grad.

Steke kaker

Bruk bare ett nivå og mørke stekebrett eller langpanner. På lyse stekebrett eller langpanner vil

brungen av bakverket bli dårligere, fordi slikt utstyr vil reflektere varmen. Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med. Steketiden blir kortere hvis ovnen er forvarmet.



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

TOR GRILL, GRILL ▼▼▼▼ ▼▼

I modusen stor grill er overelementet og grilleelementet i ovnstaket på.

Ved grilling er overelementet og grilleelementet i ovnstaket aktive.

Forvarm det infrarøde (grill-)elementet i fem minutter.

Maksimal temperatur ved bruk av Grill og Stor grill er 230°C.

Kontroller grillingen hele tiden. Kjøttet kan raskt bli brent på grunn av høy temperatur.

Steking med grillelement egner seg til sprø og fettfattig tilberedning av bratwurst, kjøtt- og fiskestykker (biff, filet, laksebiff eller -filet osv.) eller ristet brød.

Når du griller direkte på risten, må du smøre den med olje for å hindre at kjøttet setter seg fast. Sett risten på fjerde rille. Sett dryppannen på første eller andre rille. Når du griller i langpanne, må du passe på at det er nok væske for å unngå at maten blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen.

Etter grillingen rengjør du ovnen, tilbehøret og redskapene.

Når du steker ørret, må du klappe fisken tørr med et papirhåndkle. Krydre på innsiden; dekk med olje på utsiden og legg fisken på risten. Ikke snu fisken under steking.

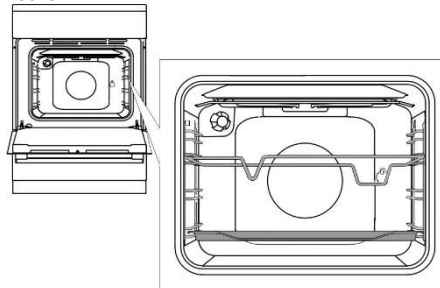


Grillen skal bare brukes når ovnsdøren er lukket.

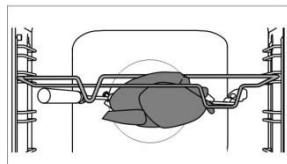
Grillelement, rist og annet ovnstilbehør blir svært varmt under grillingen. Derfor må du bruke grytekluter og kjøttklyper.

Tilberedning med stekespidd (modellavhengig)

Maksimal temperatur ved bruk av stekespidd er 230°C.



Sett spiddholderen i tredje rille fra bunnen, og plasser stekebrettet på første rille nederst som dryppanne.



Tre kjøttet inn på spiddet og stram skruene.

Plasser spiddhåndtaket på fremre spiddholder, og sett spissen inn i åpningen på høyre side innerst i ovnsrommet (åpningen er beskyttet med et dreibart deksel).

Løsne spiddhåndtaket og lukk ovnsdøren.

Slå på ovnen og velg systemet STOR GRILL.



Ikke bruk grillen i posisjon 4.

Grillen skal bare brukes når ovnsdøren er lukket.



GRILLING MED VIFTE

I denne modusen aktiveres grilleelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker. (se beskrivelse og tips for GRILLING.)



VARMLUFT OG UNDERELEMENT

Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker. (Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)



VARMLUFT

Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er monteret i ovns bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket.

Steke kjøtt

Bruk emaljert, herdet glass, leirgryter eller støpejernsform eller langpanne. Stekebrett av rustfritt stål er ikke egnet, for de reflekterer varmen i for stor grad.

Sørg for nok væske under steking for å hindre at kjøttet blir brent. Snu kjøttet under steking. Steken vil holde seg saftigere hvis du dekker den til.

Steke kaker

Forvarming anbefales.

Forskjellige småkaker kan stekes på stekebrett på flere nivåer samtidig (2. og 3. rille)

Vær oppmerksom på at steketiden kan variere selv om man bruker de samme stekebrettene. Kakene på det øverste stekebrettet kan være ferdige før kakene på det laveste.

Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med.

For jevn bruning må du passe på at kakene har samme tykkelse.



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

UNDERELEMENT OG VIFTE



Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker. Bruk andre rille og et stekebrett slik at varmluften kan sirkulere på oversiden av brettet.

Konservering

Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede lokk eller metalllokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

Hell 1 liter varmt vann i langpannen (ca. 70 °C) og plasser 6 1-liters glass i langpannen. Sett langpannen i ovnen på andre rille.

Følg med glassene under konservering. Kokes til innholdet i glassene begynner å koke opp – når det begynner å boble i det første glasset.

OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE



Dette brukes til steking av alle typer bakverk, tining og til å tørke frukt og grønnsaker. Før maten legges inn i den forvarmede ovnen, må du vente til signallampen slukner for første gang. Du får best resultat ved å steke bare på ett nivå.

Ovnen bør forvarmes. Bruk andre eller fjerde rille nedenfra.



TINING

Når denne funksjonen er aktiv, brukes bare luftsirkulasjon. Ingen varmeelementer er på.

Mat egnet for tining inkluderer kaker med krem eller smørbasert fyll, andre kaker og bakverk, brød, rundstykker, boller og dypfrossen frukt.



TALLERKENOPPVARMING

Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsservert (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger.



GENTLEBAKE

Denne funksjonen gir skånsom, langsom og jevn steking, for mykt og saftig resultat. Den er egnet for steking av kjøtt, baking av fisk og steking av bakverk på ett brett.



AQUA CLEAN

Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



Husk å koble apparatet fra strømmettet og vent til det er avkjølt.

Barn skal ikke rengjøre apparatet eller utføre vedlikeholdsoppgaver uten tilsyn av voksne.

Aluminiumflater (gassbrenner)

Rengjør aluminiumsflatene med ikke-slipende, flytende rengjøringsmiddel beregnet for slike overflater. Ha rengjøringsmiddelet på en våt klut og rengjør flaten. Deretter skyller du flaten med vann. Ikke ha rengjøringsmiddel direkte på aluminiumsflaten. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller svamper.



Den aluminiumsbelagte overflaten må ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringsmiddel, for dette kan føre til synlig og permanent skade.

Plater i rustfritt stål på siden av kabinettet (modellavhengig)

Rengjør overflaten med et mildt rengjøringsmiddel (såpeskum) og en myk svamp som ikke lager riper i materialet. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder løsemidler, det kan ødelegge overflatelaget på kabinettet.

Lakkerte overflater og plastdeler

(modellavhengig)

Ikke rengjør brytere og knapper, dørhåndtak, klebemerker og merkeskilt med slipende rengjøringsmiddel eller slipende

rengjøringsmaterialer, spritbaserte rengjøringsmiddel eller sprit. Fjern eventuelle flekker straks med en myk, ikke slipende klut og litt vann slik at du ikke ødelegger overflaten.

Du kan også bruke spesielle rengjøringsmidler og materialer beregnet for slike overflater. Følg alltid instruksene fra produsenten av rengjøringsmidlene.

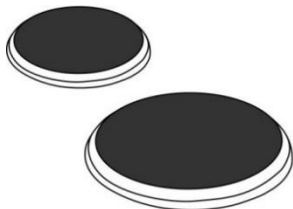
Emaljeflater (ovn, koketopp)

Bruk en fuktig svamp med vaskemiddel til rengjøring. Fettflekker kan fjernes med varmt vann og spesialvaskemiddel for emalje. Ikke rengjør emaljeflater med skurende midler, de kan lage uopprettelige skader i apparatets overflate.

Glassflater

Ikke bruk grove, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til rengjøring av ovnsdøra, for det kan lage sprekker i overflaten og få glasset til å knuses. Rengjør glassflaten med spesialmiddel for glass, speil og vinduer.

RENGJØRING AV KOKETOPPEN



Rengjør rundt kokesonene med varmt vann og litt oppvaskmiddel.

Bruk stålull med vaskemiddel for gjenstridig skitt, skyll koketoppen etterpå og tørk av den til den blir tørr.

Væsker som inneholder salt, overkokte væsker og fuktighet virker nedbrytende på kokesonene. Rengjør alltid kokesonene,

Bruk vanlig rengjøringsmiddel og pleieprodukter som finnes i handelen til å vedlikeholde kokesonene. Hvis kokesonen er lunken, vil rengjøringsmiddelet trenge fortere gjennom porene.

Ringene på kokesonen er laget av rustfritt stål. Hvis de utsettes for varme, kan de bli litt gule etter en viss tids bruk. Dette er et normalt fysisk fenomen. De gule flekkene kan fjernes med vanlige rengjøringsmiddel for metall. Aggressivt oppvasktilbehør egner seg ikke til rengjøring av disse kantene, for de kan lage riper.



GASSBRENNER

Gitter, kokesone og brennerdeler må rengjøres i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Rengjør varmeelementet og tennpluggen med en myk børste. Disse delene må være helt rene for å virke skikkelig. Rengjør brennerkronen og dekslet. Kontroller at sporene i brennerkronen ikke tettes eller blokkeres på annen måte. Etter rengjøring må alle delene tørkes godt og settes sammen på riktig måte. Hvis noen deler plasseres skjevt, blir det vanskeligere å tenne brenneren.



Brennerdekslene er belagt med svart emalje. På grunn av høye temperaturer kan misfarging ikke unngås. Men dette påvirker ikke brennerfunksjonen.

OVN

Rengjør ovnsveggene med en fuktig svamp og vaskemiddel.

For å rengjøre gjenstridige flekker som er brent inn i ovnsveggen, må du bruke en spesialrensemiddel for emalje.

Tørk ovnen tørr etter rengjøring.

Rengjør ovnen bare når den er helt kald.


Ikke bruk slipende midler, for de vil lage riper i emaljeoverflaten.

Rengjør ovnsredskapene med en fuktig svamp og vaskemiddel. Du kan også bruke spesialvaskemiddel til å fjerne grove flekker og svimerker.



RENGJØRING AV OVNEN MED AQUA

CLEAN-FUNKSJONEN

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean-posisjonen . Still TEMPERATURBRYTEREN på 70 °C.

Hell 0,6 l vann i en langpanne, og sett langpannen inn i ovnen på nederste rille.

Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeflatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



Bruk bare Aqua Clean-systemet når ovnen er helt avkjølt!

FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTENE OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.

Hold på undersiden av skinnene og trekk dem mot midten av ovnsrommet.

Fjern dem fra åpningene på toppen.



De uttrekbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskinen.

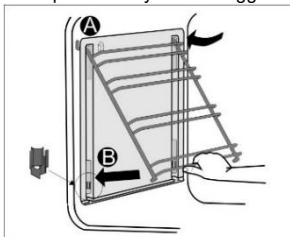
INSTALLERE DE KATALYTISKE INNLEGGENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.

Fjern støtteristene eller de uttrekbare skinnene. (modellavhengig).



Monter de katalytiske innleggene på skinnene. Den øvre delen av skinnene må monteres i de øvre åpningene "A" på de katalytiske innleggene.



Plasser skinnene med de katalytiske innleggene på de øvre åpningene "A" på ovnens sidevegger .

Trykk dem inn i smekklåsen nede "B".



Ikke vask de katalytiske innleggene i oppvaskmaskin.

SKIFTE LYSPÆRE

(modellavhengig)

Lyspærer er forbruksvare og dekkes ikke av garantien. Før du skifter lyspære, må du ta ut stekebrett, langpanne, stekerist og skinner.

Koble apparatet fra strømtilførselen!

Løsne pæredekslet og trekk ut eller løsne pæren. Halogenpære: G9, 230 V, 25 W. (Vanlig pære E14, 230 V, 25 W – modellavhengig.)



Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

MYK DØRLUKKING

(modellavhengig)

Komfyrene er utstyrt med de nye sikkerhetsdørhengslene COMFORT. Disse spesialhengslene garanterer svært stille og varsom lukking av ovnsdøra.



Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.

DØRLÅS

(modellavhengig)

Åpne dørlåsen ved å skyve den forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døra utover.

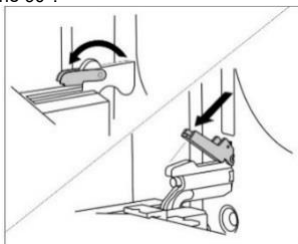


Når ovnsdøren er lukket, går dørlåsen automatisk tilbake til utgangsposisjonen.

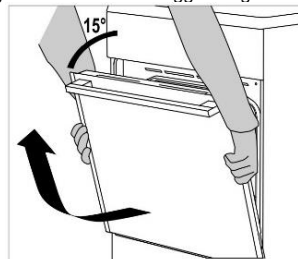
TA UT OG SETTE INN OVNSDØREN

(modellavhengig)

1. Åpne døren (så langt det går).
2. Drei festene på dørhengslene (ved vanlig lukking). Med det myke COMFORT-lukkesystemet dreies festene 90°.



3. Lukk ovnsdøren langsomt til festene går i inngrep på hengslene på dørens sidelister. I en vinkel på 15° (i forhold til lukket dør-posisjon), lukker du døra litt og trekker den ut av begge hengslene.

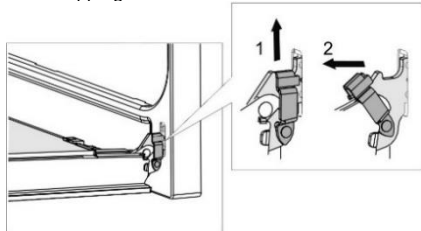


Før du setter døren tilbake på plass, må du alltid kontrollere at hengselfestene er plassert riktig i dørens sidelister. På den måten unngår du brå lukking av hengslet, som er koblet til en kraftig fjær. Løsning av festet fører til skade på døren og fare for personskade.

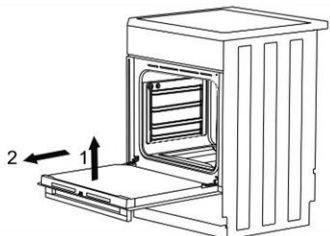
Ta ut og sette inn ovnsdøren

(modellavhengig)

1. Åpne døren (så langt det går).
2. Rett opp og snu festene.



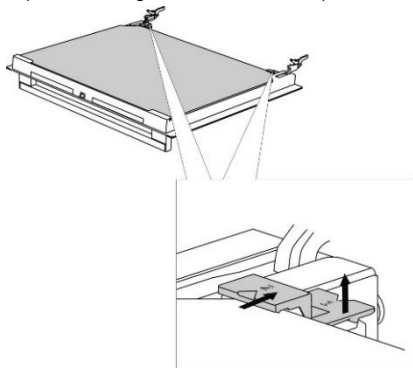
3. Lukk døren langsomt, løft den litt opp, og trekk den ut av begge hengslene på apparatet.



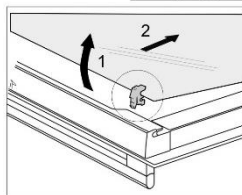
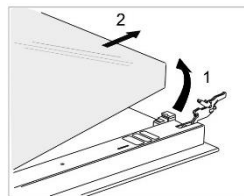
Bruk de samme trinnene i motsatt rekkefølge for å sette døren tilbake på plass. Hvis døren ikke åpnes eller lukkes ordentlig, må du kontrollere at hengslene er riktig plassert på krokene.

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTEN I OVNSDØRA (modellavhengig)

Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra insiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette inn ovnsdøren").



Løft holderne på venstre og høyre side litt opp (merke 1 på holderen), og trekk dem bort fra glasset (merke 2 på holderen).



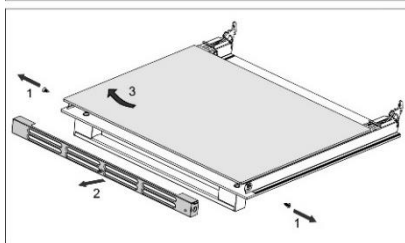
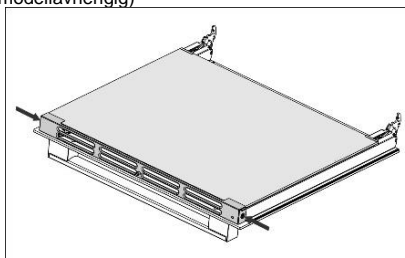
Hold i underkanten av glassruten, løft den litt opp slik at den ikke lenger er festet til holderen og ta den av.

For å fjerne den tredje glassruten (bare på enkelte modeller) løfter du den opp og tar den ut. Fjern også gummipakningene på glassruten.



Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

Ta ut og sette inn glassruten i ovnsdøra (modellavhengig)



Skrut ut skruene på venstre og høyre side av døren, og trekk ut den øvre listen. Du kan nå trekke glassruten ut av døren.



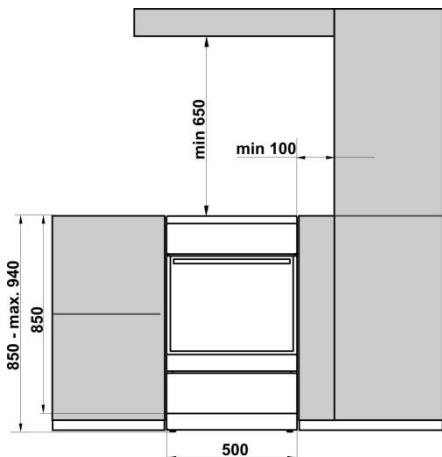
Bruk de samme trinnene i motsatt rekkefølge for å sette glassruten tilbake på plass.

Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av apparatet dekkes ikke

av garantien. I slike tilfeller må brukeren selv betale reparasjonsutgiftene.

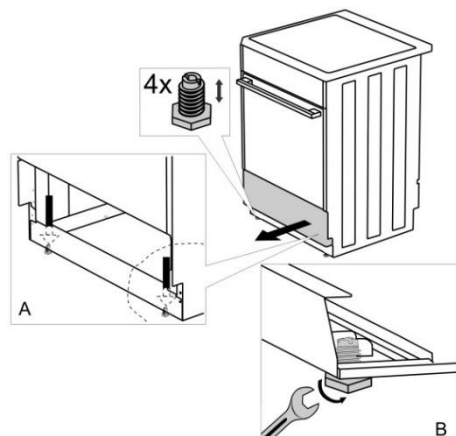
INSTALLASJONS- OG TILKOBINGSVEILEDNING

PLASSERING AV APPARATET (mm)



Veggene og innredningen nærmest apparatet (gulv, kjøkkenvegg, sidevegger) må tåle temperaturer på minst 90°C.

VATRING AV APPARATET OG EKSTRA STØTTE (modellavhengig)

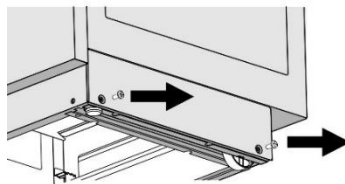


JUSTERE HØYDEN PÅ KOMFYREN

(modellavhengig)

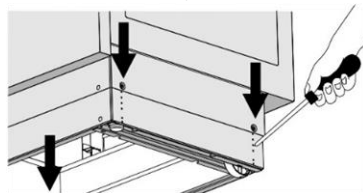
Høyden på komfyren er 900 mm. Du kan justere høyden på apparatet fra 850 til 940 mm.

1. Plasser komfyren på gulvet med baksiden ned.
2. Løsne skruene, se pilene.



Torx T20

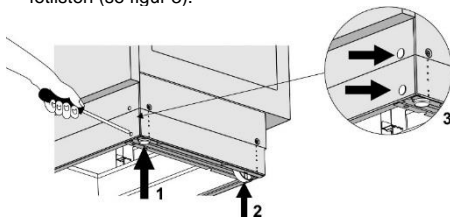
3. Still inn ønsket høyde.
4. Skru fast skruene igjen.



Komfyren må monteres horisontalt!

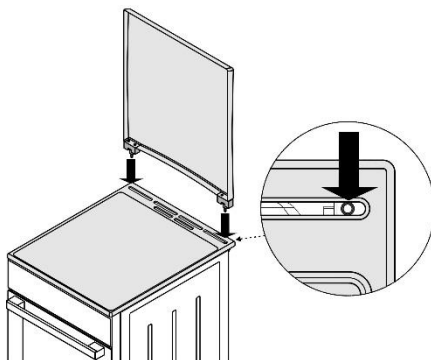
Følg trinnene nedenfor:

1. Dreii høydejusteringsskruene (se figur 1) for å justere komfyren til riktig høyde.
2. Juster hjulene (se figur 2) ved å skru dem med de to skruene på forsiden av fotlisten. Bruk et vaterpass til å kontrollere at komfyren står horisontalt.
3. Sett blindpluggene inn i hullene på forsiden av fotlisten (se figur 3).

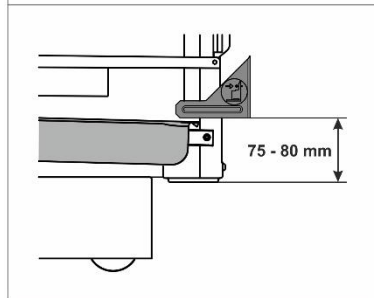
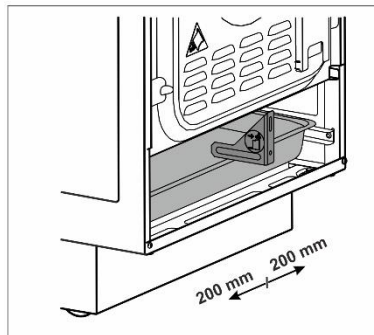
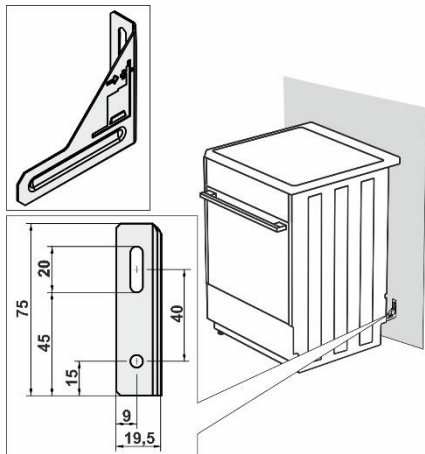


INSTALLASJON - DEKSEL

(modellavhengig)



HINDRE VELTING (mm) (modellavhengig)



Fest holderen på veggen med de medfølgende skruene og pluggene i henhold til tegningen. Hvis de medfølgende skruene og pluggene ikke kan brukes, må du bruke andre som sikrer trygg montering på veggen.

TILKOBLING TIL STRØMNETTET

Hvis strømledninger til andre apparater i nærheten av dette apparatet klemmes fast i ovnsdøren, kan de bli ødelagt, og dette kan igjen føre til kortslutning. Derfor

må strømledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten eller en godkjent servicetekniker for å unngå all risiko.

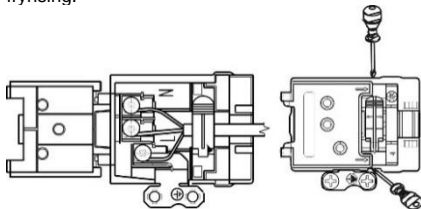
APPARATET ER IKKE UTSTYRT MED STRØMLEDNING (modellavhengig)

En anordning som kobler apparatet fra strømmettet, med av-kontakter til alle polene i en minimumsavstand på 3 mm, må bygges inn i den stabile forsyningsnettet for elektrisk kraft før apparatet.

Komfyren skal installeres av autoriserte fagfolk. Den autoriserte personen må stille inn koketoppen på komfyren horisontalt, koble apparatet til strømmettet og sjekke driften. Installasjonen av komfyren må dokumenteres i garantibeviset.

For enfase-tilkobling brukes en H05VV-F3G-1,5 (kretsbytter 1x16 A).

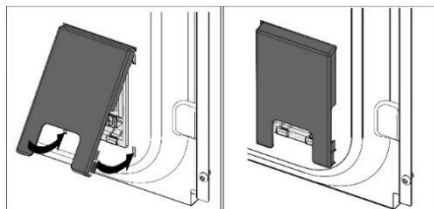
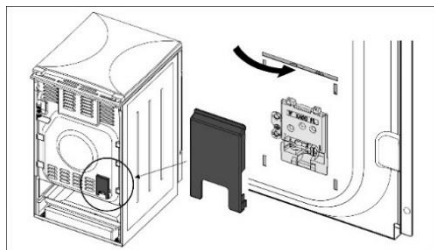
Lederendene må støttes med pressede klemmer mot frynsing.



Etter å ha støttet lederendene under terminalkortskruehodene plasseres en ledning i klemmekortet og sikres med en klemme mot riving. Lukk til slutt dekelet til klemmebrettet.

KLEMMEBESKYTTELSE

Klemmene må beskyttes av et klemmedeksel, se tilleggsutstyr. Fare for elektrisk støt.



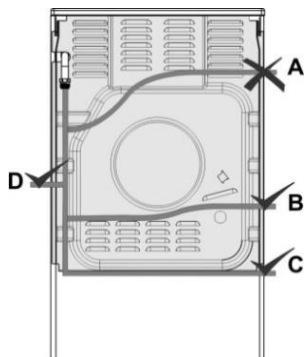
GASSTILKOBLINGER

STANDARD FABRIKKINNSTILLINGER

- Gasskomfyrer er testet og merket med CE-merket.
- Apparatene leveres forseglet med brennere som er tilpasset G110 / 8 mbar.
- Justeringsbetingelsene for dette apparatet står på etiketten (eller merkeskiltet).
- Før apparatet kobles til, må du sørge for at de lokale krav for tilkobling (gasstype og -trykk) er kompatible med apparatets innstillinger.
- Hvis gassen du bruker, ikke er kompatibel med gjeldende innstillinger på apparatet, må du kontakte en servicetekniker eller forhandleren.
- Endring av koketoppen slik at den kan brukes med en annen type gass, krever utskifting av dysene (se punktet DYSETABELL).
- Ved reparasjon, eller hvis forseglingen er skadet, må alle funksjonelle deler testes og forsegles på nytt i samsvar med installasjonsveiledningen. Funksjonelle deler inkluderer følgende: Fast dyse for stor flamme og justerbar reguleringsskrue for liten flamme.

TILKOBLING TIL GASSFORSYNING

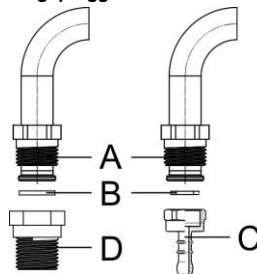
- Apparatet må kobles til gassforsyningen eller en gassflaske i henhold til anvisningene fra din lokale gassleverandør.
- Det er en gasstilkoblingsplugg på høyre side av apparatet, med utvendige gjenger EN ISO 228-1 eller EN ISO 10226-1 / 2 (avhengig av hvert enkelt lands forskrifter for tilkobling).
- Tilkobling for flytende naturgass og en ikke-metallpakning følger også med. (modellavhengig).
- Ved tilkobling av apparatet til gassforsyningen skal delen G 1/2 eller R 1/2 holdes slik at den ikke roterer. (modellavhengig).
- Bruk godkjente ikke-metall-pakninger til forsegling av koblingsleddene. Bruk bare hver pakning én gang. Tykkelsen på ikke-metall-pakningen kan deformeres inntil 25 %.
- Koble apparatet til gassforsyningen med en godkjent, fleksibel slange. Slangen må ikke berøre øvre del av apparatet.



Tilkobling med fleksibel slange

Hvis apparatet er tilkoblet med en fleksibel slange, er opplegget av slangen merket med "A" ikke tillatt. Hvis det brukes et metallrør, er også alternativt "A" tillatt.

Gasstilkoblingsplugg



A Tilkobling EN ISO 228-1.

B Ikke-metallpakning, tykkelse 2 mm.

C Slangeplugg for flytende naturgass (avhengig av tilkoblingsforskriftene i hvert enkelt land).

D Tilkobling EN 10226-1 / -2 (avhengig av hvert enkelt lands forskrifter for tilkobling).

Etter tilkobling må du kontrollere at brenneren virker. Flammene skal brenne med klart synlig blå og grønn kjerne. Hvis flammen er ustabil, øker du effekten etter behov. Forklar brukeren hvordan brenneren virker og gå gjennom bruksanvisningen sammen med brukeren.



Etter tilkobling av apparatet må forseglingen på alle leddene kontrolleres.

ENDRE BRENNEREN FOR BRUK MED ANNEN GASSTYPE

- Endring av brennerne for bruk med en annen gasstype betyr ikke at koketoppen må fjernes fra kjøkkenbenken.
- Før endringene foretas, må du koble apparatet fra strømmettet og stenge gasstilførselsventilen.
- Bytt ut de eksisterende dysene for den nominelle varmebelastningen med egnede dyser for den nye gasstypen (se tabell).
- Ved endring av apparatet for bruk med flytende naturgass, strammes reguleringsskruen for minimum varmebelastning så langt det går for å oppnå minimal varmebelastning.
- Når du endrer apparatet for bruk med naturgass, løsner du reguleringsskruen for minimal varmebelastning for å oppnå minimal varmebelastning, men ikke mer enn 1,5 omdreininger.

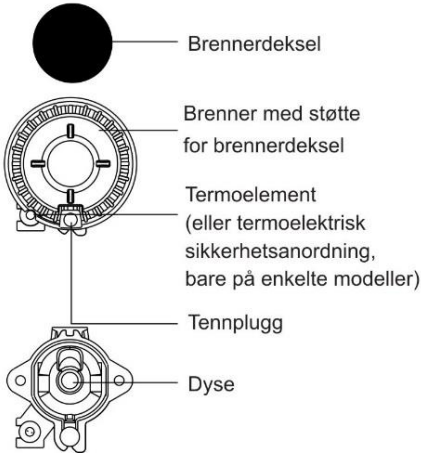
Når du har omstilt apparatet for bruk med en annen gasstype, skifter du ut det gamle klistremerket med gasstypeinformasjon (på merkeplaten) med det relevante nye klistremerket og tester funksjonalitet og forsegling av apparatet.

Pass på at strømlederne, termostatrør og termoelementer ikke stikker ut i området med gasstrøm.

Reguleringselementer

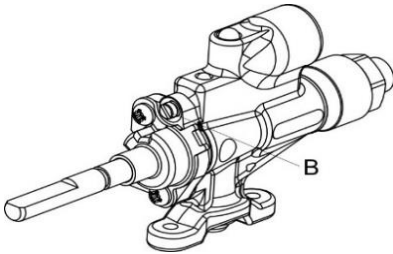
- Justeringselementer for minste varmebelastning for brennerne er tilgjengelige gjennom åpningene i kontrollpanelet.
- Ta av kontrollbryterne.

Brenner

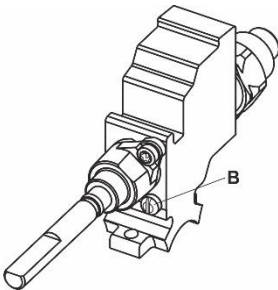


Gassventil med sikkerhetsanordning

B Reguleringskrue for minimum varmebelastning



Copreci



Sabaf

KASSERING



Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til godkjent mottak for elektrisk og elektronisk avfall.

Riktig avfallshåndtering av produktet bidrar til å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljø og helse. Slike negative konsekvenser kan bli resultatet ved feil avhending av produktet. Vennligst ta kontakt med lokale renovasjonsmyndigheter, renovasjonsfirma eller forretningen der du kjøpte produktet for mer informasjon om avfallshåndtering av produktet.

TILBEREDNINGSTEST

Testet i samsvar med standarden EN 60350-1.

STEKING

Rett	Utstyr	Skinne (nedenfra)	System	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Småkaker ett nivå	emaljert stekebrett	3	==	140-150*	25-40
Småkaker ett nivå		3	⊕	140-150*	25-40
Småkaker to nivåer		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Småkaker tre nivåer		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Muffins ett nivå	emaljert stekebrett	3	==	150-160	25-40
Muffins ett nivå		3	⊕	150-160	25-40
Muffins to nivåer		1,3	⊕	140-150	30-45
Muffins tre nivåer		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kake	rund metallform ø26/rist (underlagsrist)	1	==	160-170*	20-35
Kake		2	⊕	160-170*	20-35
Eplepai	2x rund metallform ø20/rist (underlagsrist)	2	==	170-180	55-75
Eplepai		2	⊕	170-180	45-65
Ristet brød	rist	4	▼▼▼	230	1-4
Kjøttdeigpai	rist (underlagsrist) + langpanne som dryppanne	4	▼▼▼	230	20-35

* Forvarmes i 10 minutter.

DYSETABELL

Gasstype, trykk	Wobbetall	Støttebrenner		Normal brenner	
		Standard			
		maks.	min.	maks.	min.
Naturgass H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , Naturgass E, Naturgass E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Nominell varmebelastning (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Forbruk (l/t)	95,3	45,7	181,0	45,7
	Dysetype (1/100 mm)	72X	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	103Z	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Dyse-ID	690771		568169	
Flytende gass 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Nominell varmebelastning (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Forbruk (g/t)	72,8	34,9	138,3	34,9
	Dysetype (1/100 mm)	50	26 ¹⁾ / 35 ²⁾	68	26 ¹⁾ / 35 ²⁾
	Dyse-ID	690780		568175	

Gasstype, trykk	Wobbetall	Stor brenner	
		maks.	min.
Naturgass H Wo=45,7+54,7 MJ/m ³ , Naturgass E, Naturgass E+ Wo=40,9+54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Nominell varmebelastning (kW)	3,0	0,76
	Forbruk (l/t)	285,9	72,4
	Dysetype (1/100 mm)	130H3	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Dyse-ID	574285	
Flytende gass 3+, B/P Wo=72,9+87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Nominell varmebelastning (kW)	3,0	0,76
	Forbruk (g/t)	218,3	55,3
	Dysetype (1/100 mm)	86	33 ¹⁾ / 46 ²⁾
	Dyse-ID	574287	

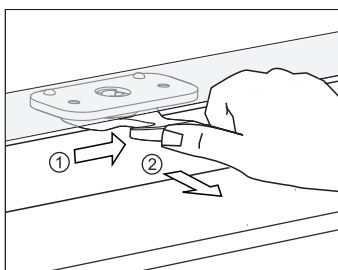
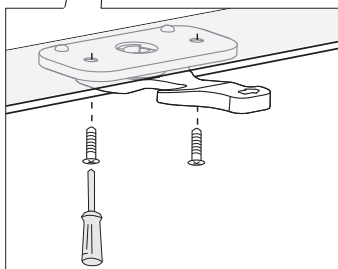
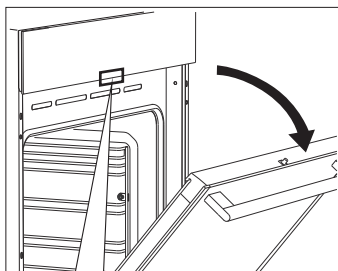
¹⁾ Copreci / ²⁾ Sabaf

- Reguleringskruer for flytende gass er installert og innstilt på fabrikk for gasstypen som fabrikkinnstillingene gjelder for.
- Ved endring av apparatet for bruk med en annen gasstype, må reguleringskruen strammes eller løsnes for å stille inn ønsket gasstrøm (ikke løsne reguleringskruen mer enn 1,5 omdreinger).

Brennereffekt indikeres ved å observere den øvre Hs-kaloriverdien.



Tilkobling til gassforsyningen og justering til en annen type gass skal alltid utføres av fagfolk som er autorisert av gassleverandøren, eller av en autorisert servicetekniker!

A**B**