

gorenje

NO

NO

BRUKSANVISNING
FRITTSTÅENDE KOMFYR



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.

Du finner mer informasjon og tips på <http://www.gorenje.com> eller ved å skanne QR-koden på typeskiltet.



Symbolene nedenfor brukes gjennom hele bruksanvisningen og har følgende betydning:



INFORMASJON!

Informasjon, råd, tips eller anbefaling



ADVARSEL!

Advarsel – generell fare



Det er viktig at du leser denne bruksanvisningen nøye.

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.

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.

Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

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

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



FORSIKTIG: Fare for velting.



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

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

Ikke legg gjenstander som kniver, gaffler, skjeer eller lokk på induksjonstoppens kokesoner, for de kan bli svært varme.

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

Ikke bruk sterke, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper 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.

Etter bruk bør du slå av kokesonen med bryteren, ikke stol på detektoren for kokekar.

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.

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

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

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

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

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.

Komfyr med betjeningspanel i rustfritt stål og elektrisk stekeovn som er utstyrt med kjølevifte. Når stekeovnen er i bruk, strømmer luft fra komfyren i området under betjeningspanelet når døren er lukket. Hvis det ikke strømmer luft, må du slå av apparatet og kontakt service.

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.

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 fjerde glassrute er installert som ekstra beskyttelse, dette reduserer overflatetemperaturen på utsiden av døra.

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.

MERK! Apparatet er utstyrt med en glassoverflate eller glasskeramisk overflate. Ved knusing:

- Slå av alle elektriske varmeelementer og koble 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 H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5) eller bedre. For tilkobling av apparatet må det brukes en 3x4,0 mm² ledning med merke H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) 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.

Sikker bruk av ovnen under pyrolytisk rengjøring

Før du aktiverer den automatiske renseprosessen, må du fjerne alt søl og ta ut alle avtakbare deler i ovnsrommet. Fjern rist, grillspydsett, glassformer, steketermometer og annet utstyr som ikke er en del av ovnens tilbehør.

Under den automatiske renseprosessen blir ovnen veldig varm, også på utsiden. Fare for forbrenninger! Hold barn på trygg avstand fra ovnen!

Pyrolytisk rensing innebærer svært høye temperaturer som kan føre til utslipp av røyk og damp fra matrester. Vi anbefaler at du sørger for grundig lufting av kjøkkenet under pyrolyseprosessen. Små kjæledyr er svært følsomme overfor damp som slippes ut under

pyrolytisk rengjøring av ovner. Vi anbefaler at du tar dem ut fra kjøkkenet under den pyrolytiske rensingen og lufte rommet grundig etter rengjøringen.

Før du aktiverer den automatiske renseprosessen, må du lese grundig gjennom og følge instruksjonene i kapitlet Rengjøring og vedlikehold. Der beskrives riktig og sikker bruk av denne funksjonen.

Ikke sett noe rett på ovnsbunnen.

Matrester, fett og sju kan antennes under den automatiske pyrolytiske renseprosessen.

Brannfare! Fjern alltid større matrester og andre urenheter fra ovnen før den automatiske renseprosessen.

Ikke prøv å åpne ovnsdøren mens den automatiske renseprosessen pågår.

Pass på at det ikke kommer urenheter inn i låsåpningen i dørføringen. Slike urenheter kan hindre den automatiske låsing av ovnsdøren under den automatiske renseprosessen.

Ved strømbrudd under den pyrolytiske renseprosessen avsluttes programmet etter to minutter og ovnsdøra holdes låst. Døra låses opp cirka 30 minutter etter at strømmen er kommet tilbake uansett om apparatet er avkjølt i mellomtiden (under 150°C i stekeovnen)

Ikke rør noen metalldele på apparatet under den automatiske renseprosessen!

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

Den automatiske rensingen kan føre til at ovnsrommet og det rengjorte utstyret i ovnen blir misfarget og mister litt glans, men dette har ingen innvirkning på funksjonen.



Obs! – Varm overflate under pyrolytisk rengjøring.



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.

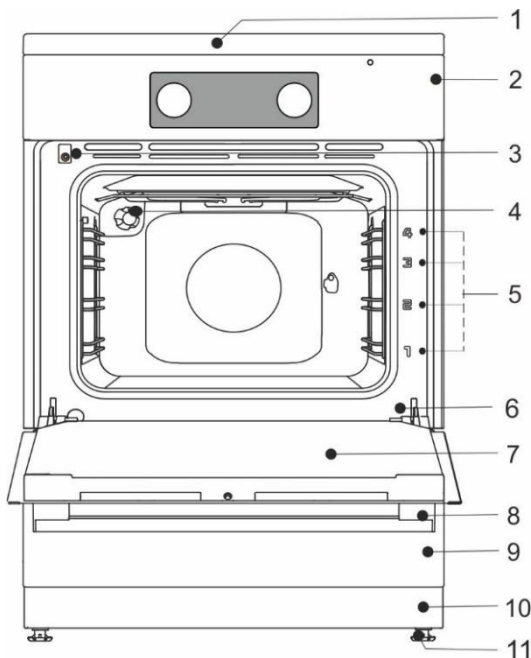
FRITTSTÅENDE INDUKSJONSKOMFYR

Beskrivelse av apparatet



INFORMASJON!

Apparatets funksjoner og utstyr avhenger av modellen.



- 1 Koketopp
- 2 Kontrollpanel
- 3 Dørbryter
- 4 Belysning
- 5 Skinner – riller
- 6 Typeskilt
- 7 Ovnsdør
- 8 Dørhåndtak
- 9 Skuff/ vipp ned
- 10 Sokkelpanel
- 11 Regulerbare ben

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.

SKINNER

Skinnene gjør det mulig å tilberede mat på fire nivåer. (vi gjør oppmerksom på at nivåene/rillene telles fra bunnen og opp). Rille 3 og 4 er beregnet på grilling.

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. Uttrekkbare 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 varmelementene på igjen.

KJØLEVIFTE

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som avkjøler kabinettet og apparatets kontrollpanel.

Kjøleviften går når ovnen er i bruk.

FORLENGET DRIFT AV KJØLEVIFTEN

Når ovnen er slått av, fortsetter viften å gå en kort stund for å kjøle ned ovnen. (forlenget drift av kjøleviften avhenger av temperaturen midt inni ovnen).



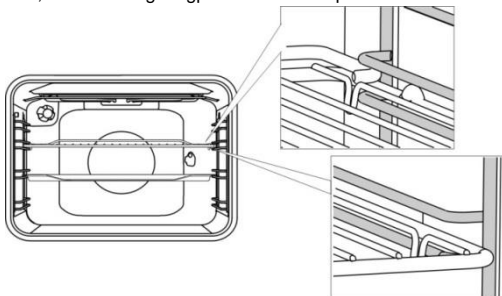
Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør fjernes fra ovnen, unntatt PYROLYTISKE STEKEBRETT OG LANGPANNER! Rengjør ovnen bare når den er helt kald.

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.



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

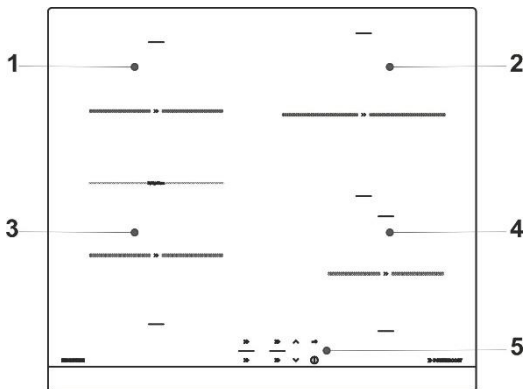
FORSENKEDE BRYTERE (modellavhengig)

Trykk forsiktig på bryteren slik at den spretter ut fra betjeningspanelet. **Bryterne kan bare trykkes tilbake i betjeningspanelet når de er i posisjonen "null".**

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 koketoppen din har glasskeramisk overflate, må du rengjøre den med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Ikke bruk slipemidler som kan ripe overflaten, slipende oppvasksvamper eller flekkfjernere.
- Når ovnen varmes opp for første gang, vil du kjenne en spesiell lukt. Luft rommet grundig første gang du bruker ovnen.

INDUKSJONSTOPP (modellavhengig)

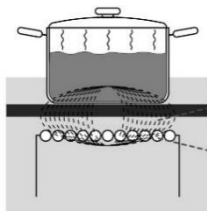


1. Venstre induksjonskokesone bak
2. Høyre induksjonskokesone bak
3. Venstre induksjonskokesone foran
4. Høyre induksjonskokesone foran
5. Betjeningsmodul for koketoppen

GLASSKERAMISK KOKETOPP SETT OVENFRA

- Koketoppen er ikke følsom overfor temperaturendringer.
- Glasskeramikplaten er svært solid, men ikke uknuselig. Platen kan knuse hvis en gjenstand faller med kanten ned på platen. Slik skade vises umiddelbart eller etter en stund. Koble straks den ødelagte varmeplaten fra strømmettet, og ikke bruk den mer.
- Ikke bruk den glasskeramiske toppen som oppbevaringsplass; det kan føre til riper eller andre skader på den.
- Ikke bruk kokekar av aluminium eller plast på varme kokesoner. Ikke legg folie eller plastgjenstander på glasskeramikplaten.
- Kontroller at kokesonen og bunnen av kokekaret er rene og tørre. Dette vil lede varmen bedre og hindre skade på varmekvellen. Ikke sett tomme kokekar på kokesonen.

HVORDAN FUNGERER INDUKSJONSKOKESONER?



1. magnetfelt
2. induksjonsrør

- Koketoppen er utstyrt med høyeffektive induksjonskokesoner. Varmen genereres direkte i bunnen av kasserollen der den trengs mest. På denne måten unngås varmetap via den glasskeramiske overflaten. Strømforbruket er betraktelig lavere enn på tradisjonelle kokeplater med strålevarmere.
- Den glasskeramiske kokesonen varmes ikke opp direkte, bare indirekte med varmen som stråler tilbake fra kokekaret. Når kokesonen er slått av, vises denne varmen som "restvarme".
- På induksjonskokesoner skjer oppvarmingen ved hjelp av induksjonsspolen som er plassert under den glasskeramiske overflaten. Spolen inducerer et magnetfelt, som genererer virvelstrøm i bunnen av et ferromagnetisk kokekar (dvs. et kokekar som en magnet henger fast på), noe som igjen varmer opp kokekaret.



Hvis det søles sukker eller annen mat med høyt sukkerinnhold på en varm glasskeramisk koketopp, må du straks tørke bort sukkeret med en klut eller fjerne det med en skrape, selv om kokesonen fremdeles er varm. På den måten unngår du skade på den glasskeramiske overflaten. Ikke bruk rensemiddel eller andre rengjøringsmiddel til å rengjøre en varm glasskeramisk koketopp, for dette vil skade overflaten.

KOKEKAR TIL INDUKSJON

KOKEKAR SOM EGNER SEG TIL INDUKSJONSTOPP

- Induksjonen fungerer som den skal hvis du bruker egnede kokekar.
- Sett alltid kasserollen eller pannen midt på kokesonen.
- Egnede kokekar er kokekar av stål, emaljerte stål-kasseroller og støpejernsgryter.
- Uegnete kokekar: stållegeringskokekar med kobber- eller aluminiumsbunn og kokekar av glass.



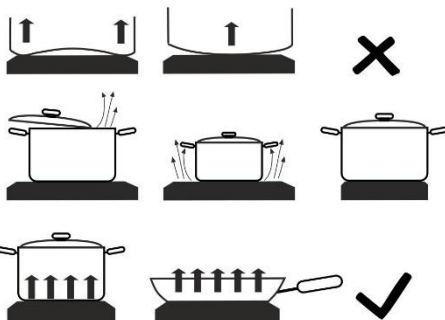
- **Magnettesten:** Kontroller om stekepannen eller kasserollen er ferromagnetisk ved hjelp av en liten magnet. Hvis magneten henger fast på bunnen av kasserollen, egner kasserollen seg til bruk på induksjonskomfyr.

- 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.
- 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.
- Bruk bare kokekar med flat bunn! Konkave eller konvekse (innhule eller runde) bunner kan gjøre at overopphetingsbeskyttelsen ikke fungerer, og da kan koketoppen bli for varm. Dette kan føre til sprekker i glassplaten og smelte bunnen av kasserollen. Skader som skyldes bruk av uegnede kokekar eller overoppheting av tomme, tørrkokte kasseroller eller gryter, dekkes ikke av garantien.



Bruk bare kokekar beregnet på elektrisk tilberedning og tilberedning med induksjon med:

- tykk bunn (minst 2,25 mm)
- flat bunn.



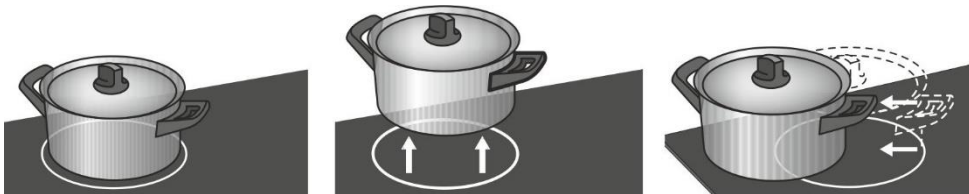
Kokesone	Minstediameter kasserollebunn
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



NB!

Når du bruker innebygde induksjonstopper, må det ikke settes på tilleggsutstyr (for eksempel såkalte reduksjonsringer eller induksjonssokler, som gjør det mulig å bruke kokekar med ikke-magnetisk bunn mellom bunnen av kokekaret og overflaten på den glasskeramiske koketoppen. Bruk av slikt utstyr kan føre til skade på apparatet og stor brannfare.

GJENKJENNELSE AV KOKEKAR



- Selv om det ikke står noe kokekar på kokesonen eller hvis kokekaret har en diameter som er mindre enn diameteren på kokesonen, blir det ikke noe energitap. Hvis kokekaret er mye mindre enn kokesonen, er det imidlertid ikke sikkert at kokesonen registrerer kokekaret. Når kokesonen er aktivert, vises symbolet "u" på displayet for effektinnstilling. Hvis det settes et kokekar på induksjonskokesonen i løpet av de neste ti minuttene, vil koketoppen gjenkjenne kokekaret og slå seg på med valgt effektinnstilling. Så snart kokekaret tas bort fra kokesonen, brytes strømmen til kokesonen.
- Hvis en mindre kasserolle eller panne settes på kokesonen og den gjenkjennes, vil koketoppen bare bruke akkurat så mye effekt som trengs ut fra størrelsen på kokekaret.

TIPS FOR ENERGISPARING

- Ved innkjøp av kokekar bør du være oppmerksom på at diameteren som står på kasserollen, vanligvis angir diameteren for den øvre kanten eller for lokket. Denne diameteren er normalt større enn diameteren for kasserollebunnen.
- Hvis det tar lang tid å tilberede en rett, kan du bruke en trykkoker. Kontroller at det alltid er tilstrekkelig væske i trykkokeren. Hvis en tom trykkoker plasseres på koketoppen, kan den bli overopphetet, og dette kan føre til skade på både kasserollen og kokesonen.
- I den grad det er mulig bør du lukke kasserollen med et lokk i passende størrelse. Bruk kokekar som passer til mengden mat du skal tilberede. Tilberedning i en stor kasserolle som bare er delvis full, vil bruke mye mer energi.

EFFEKTREGULERING

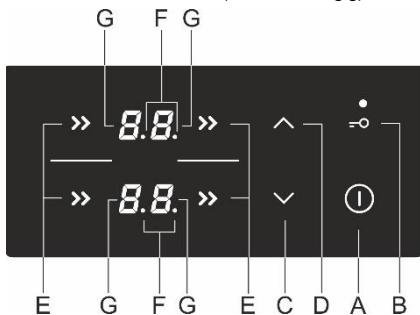
Kokesonens varmeeffekt kan stilles inn på ti forskjellige effektnivåer.

Tabellen gir noen eksempler på bruk av hvert nivå.

Effektinnstillinger	Bruksområde
0	Av, bruk av restvarme
1-2	Holder maten varm, småkoking av små mengder (laveste innstilling).
3	Småkoking (fortsette tilberedningen etter start på sterkere varme).
4-5	Jevn koking (fortsettelse) av større mengder, steking av større biter.
6	Steking, brunng.
7-8	Steking.
9	Tilberedning av store mengder, brunng/steiking.
P	"Strømførsterker" gir ekstra effekt i begynnelsen av tilberedningen, egner seg også for store mengder mat.

BETJENE KOKETOPPEN

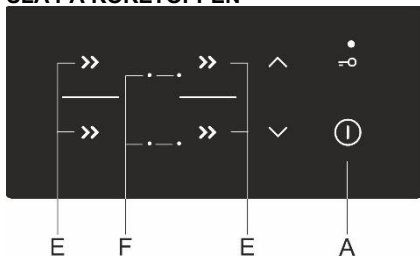
BETJENINGSPANEL (modellavhengig)



Sensortaster for innstillinger:

- A** Av/på-tast for koketopp
- B** Tast for lås/barnesikring
- C** Tast for av/på og reduksjon av tidsinnstilling (-)
- D** Tast for av/på og økning av tidsinnstilling (+)
- E** Tast for kokesone på
- F** Desimalpunkt som viser at tidsinnstillingen er aktivert
- G** Effektnivådisplayer

SLÅ PÅ KOKETOPPEN



Berør av/på-tasten (A) og hold fingeren der i ett sekund for å slå på koketoppen. Et lydsignal høres, og desimalpunktet lyser på alle displayene.

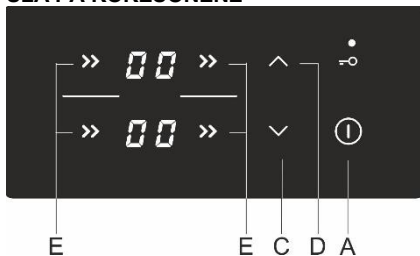


Hvis ingen kokesone slås på i løpet av 10 sekunder, slås koketoppen av. Et kort alarmsignal høres.




Når apparatet kobles til strømmettet for første gang og når det kobles til igjen etter et strøbrudd, er apparatet låst (se kapitlet "BARNESIKRING").

SLÅ PÅ KOKESONENE



Når koketoppen er slått på (i løpet av de neste ti sekundene), slår du på ønsket kokesone (E). Bruk tastene (C) og (D) for å velge ønsket innstilling for den aktiverte kokesonen. Hvis du først berører tasten (C), stilles effektnivået inn på "9". Hvis du først berører tasten (D), stilles effektnivået inn på "1".

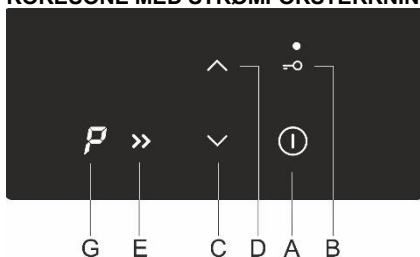
Hvis det ikke er noe kokekar på den valgte kokesonen, vises innstilt effektnivå og symbolet  vekselvis på displayet.

Endre innstillingene for kokesonen

Effektnivået kan når som helst endres ved å velge ønsket kokesone (E) og justere innstillingen ved å berøre den tilhørende tasten (C) eller (D).

For å øke eller redusere effektnivået raskere berører du tasten (C) eller (D).

KOKESONE MED STRØMFORSTERKNING



Velg en kokesone. Berør tasten (C). Et kort lydssignal høres, og "9" vises på displayet. Berør tasten (D), P vises på displayet. Kokesonen vil virke med maksimal effekt i 10 minutter, deretter høres et lydssignal, og effektnivået skifter til "9".

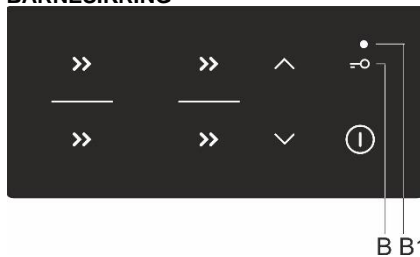
Deaktivere strømforsterkningen

Effekten kan reduseres til ønsket nivå ved å trykke på tasten (C).



Kokesonen med aktivert strømforsterkning har svært høy effekt.

BARNESIKRING



Barnesikringen kan aktiveres på koketoppen for å hindre at apparatet kan slås på enkelt og raskt og for å hindre endringer under drift.

Låse betjeningselementene på koketoppen

Berør tasten for lås/barnesikring (B) og hold fingeren der i ett sekund. Kontrollampen (B1) lyser. Koketoppen er nå låst.

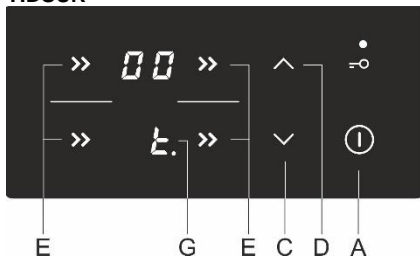
Låse opp betjeningselementene på kokesonen

Koketoppen låses opp igjen på samme måten som den ble låst. Koketoppen må være slått av. Berør tasten (B) og hold fingeren der i ett sekund.



Låsefunksjonen kan aktiveres når kokesonene er slått på eller når koketoppen er slått av. Hvis koketoppen er slått på, låser låsetasten alle tastene unntatt av/på-tasten for koketoppen (A) og låsetasten. Hvis koketoppen er slått av, låser låsetasten alle tastene unntatt låsetasten. Låsen/barnesikringen på koketoppen er alltid aktivert når apparatet kobles til strømmettet og etter at strømforsyningen har vært koblet fra, før apparatet slås på.

TIDSUR



Denne funksjonen gir mulighet til å stille inn tilberedningstiden for den valgte kokesonen når det allerede er stilt inn et effektnivå. Når tiden er ute, slås kokesonen av automatisk.

Tilberedningstiden kan stilles inn fra 1 til 99 minutter. Tidsuret kan stilles inne for alle kokesonene på alle effektnivåene.

AKTIVERING AV TIDSURET

Velg først kokesonen (E). Bruk deretter tastene (C) og (D) for å stille inn effektnivået. Tidsuret fungerer ikke hvis effektnivået er satt til "0". Berør tasten for valg av kokesone (E). Et lydssignal høres, og 0. med desimalpunkt vises på displayet for kokesonen (G). Gjenstående tid vises på displayet for motsatt kokesone.

- Berør tastene (C) og (D) for å stille inn tiden fra 1 til 99 minutter.
- Når ønsket verdi er innstilt, begynner nedtellingen. Hvis du berører tastene (C) og (D) samtidig, tilbakestilles tiden til "0" eller den vil bli slått av. Hvis du berører tasten (C) eller (D) og holder fingeren der, endres den innstilte verdien raskere.
- Etter et par sekunder slås tidsurdisplayet av, og et desimalpunkt lyser ved siden av effektdisplayet.
- Når den innstilte tiden er ute, aktiveres et lydssignal og kokesonen slås av. Du kan slå av alarmen ved å berøre en av tastene. Etter to minutter slås alarmen av automatisk.

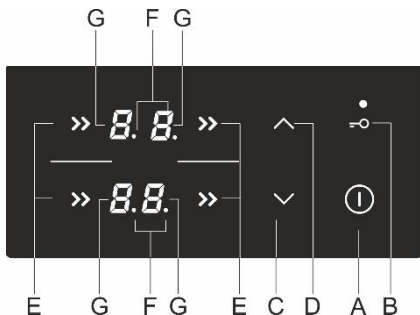
Endre tilberedningstiden

- Gjenstående tilberedningstid kan endres når som helst under tilberedningen.
- Trykk to ganger på tasten for ønsket kokesone.
- Berør tasten (C) eller (D) for å stille inn ny ønsket tilberedningstid.

Vise gjenstående tilberedningstid

Hvis flere tidsur er aktivert, kan gjenstående tilberedningstid vises ved å berøre tasten (E) to ganger.

SLÅ AV EN KOKESONE



For å slå av en kokesone (E) bruker du den aktuelle tasten (C) og setter effektnivået til "0". For å slå av kokesonen raskt berører du de aktuelle tastene (C) og (D) samtidig. Du hører en kort pipelyd, og "0" vises på displayet.

Hvis effekten for alle kokesonene settes til "0", slås koketoppen automatisk av etter noen sekunder.

RESTVARMEINDIKATOR

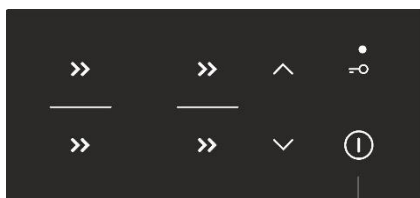
Den glasskeramiske koketoppen har også et display "H" for restvarme. Den glasskeramiske kokesonen varmes ikke opp direkte, bare indirekte med varmen som stråler tilbake fra kokekaret. Så lenge symbolet "H" lyser etter at koketoppen er slått av, er det restvarme på kokesonen som kan brukes til å holde maten varm eller til tining. Når "H"-symbolet forsvinner, kan kokesonen fremdeles være varm. Vær forsiktig, da det er fare for forbrenning!

MAKSIMAL TILBEREDNINGSTID

Av sikkerhetsgrunner er tilberedningstiden for hver kokesone begrenset til en maksimal varighet. Denne driftstiden avhenger av valgt effektnivå. Hvis innstillingen ikke endres i løpet av den valgte tiden, slås kokesonen av automatisk.

Effektnivå	Maks. driftstid (timer)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

SLÅ AV KOKETOPPEN



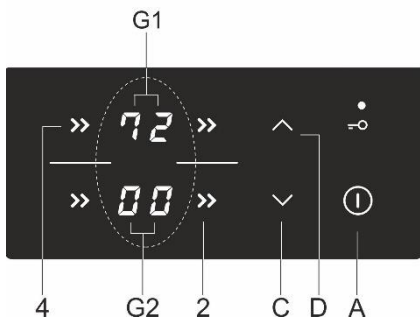
A

Berør av/på-tasten (A) og hold fingeren der i ett sekund for å slå av koketoppen. Et lydsignal høres, og alle kokesonene slås av.

AUTOMATISK UTKOBLING

Hvis tastene har vært aktivert for lenge under tilberedningen (f.eks. på grunn av væskesøl eller en gjenstand som plasseres oppå sensortastene), vil alle kokesonene bli slått av etter 10 sekunder. "-" blinker på alle displayene, og et lydsignal høres. Lydsignalet stopper når du fjerner gjenstanden eller tørker opp den sølte væsken.

STILLE INN MAKSIMAL TOTAL EFFEKT FOR APPARATET

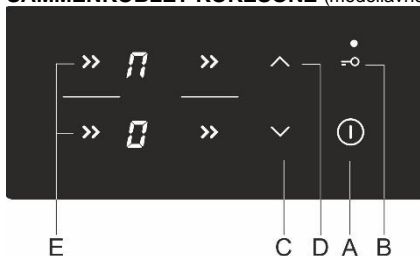


Maksimal effekt for koketoppen er begrenset til 7200 W. Denne innstillingen kan reduseres til 2800 W, 3500 W eller 6000 W. Innstillingen kan gjøres i løpet av de første 30 sekundene etter at koketoppen er koblet til strømnettet. Først må du låse opp apparatet. Trykk samtidig på tastene "2" og "4" for valg av kokesone. Et lydsignal høres, og det faktiske maksimale effektnivået vises på displayene for kokesonene (G1) og (G2). Still inn det nye maksimale effektnivået med tastene (C) og (D).

Lagre den nye innstillingen ved å trykke en gang til samtidig på tast "2" og "4".

Hvis det stilles inn et lavere maksimalt effektnivå, er det ikke mulig å stille inn et høyt effektnivå på alle kokesonene samtidig. Et lydsignal og "r" på displayet for den valgte kokesonen, viser at totalt effektnivå er blitt begrenset.

SAMMENKOBLET KOKESONE (modellavhengig)



- Some models allow combining two cooking zones into a På enkelte modeller kan to kokesoner sammenkobles til én stor kokesone. På den måten kan en stor, oval panne eller en stor gryte plasseres på den sammenkoblede kokesonen. Pannen eller gryten må være så stor at den dekker midten av både fremre og bakre kokesone.
- Maksimum størrelse for panne: 40 x 25 cm. For jevn fordeling av varmen anbefaler vi bruk av en panne eller gryte med tykk bunn. Under tilberedning vil pannen eller gryten bli varm. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.
- Når du setter kokekaret på koketoppen, må du passe på at det ikke dekker betjeningsmodulen.

Aktivere den sammenkoblede kokesonen

- Slå på koketoppen ved å berøre av/på-sensortasten (A).
- Berør de to sensortastene samtidig og hold fingeren der i 3 sekunder (E). Tegnet $\overline{7}$ vises på displayet for bakre kokesone for å vise at de to kokesonene er koblet sammen.
- Still inn ønsket effektnivå for den sammenkoblede kokesonen.
- For å endre tilberedningseffekten senere trykker du på tasten (C) eller (D) for bakre kokesone.
- Merk! Strømførsterinnstillingen **P** kan ikke brukes for den sammenkoblede kokesonen. Maksimalt tilgjengelig effektnivå er "9".

Deaktivere den sammenkoblede kokesonen

- Reduser effekten for den sammenkoblede sonen til "0". Symbolet for den sammenkoblede sonen $\overline{7}$ forsvinner og varmen slås av.
- Begge kokesonene fungerer nå uavhengig av hverandre.

STØY OG LYDER UNDER TILBEREDNING MED INDUKSJON

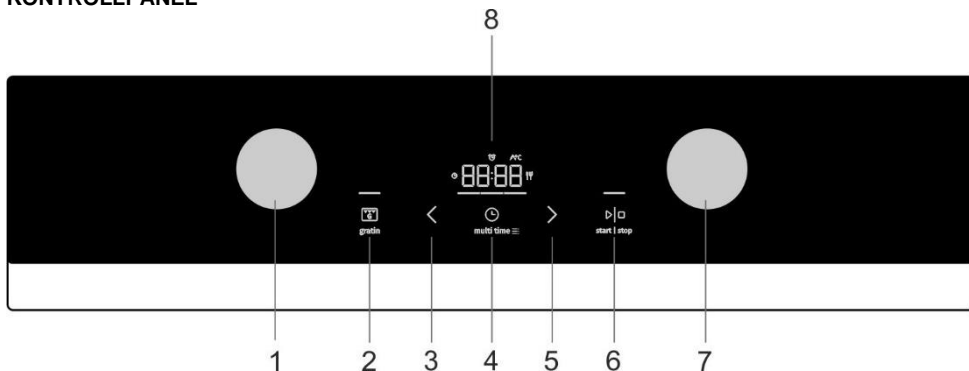
Støy og lyder	Årsak	Løsning
Induksjonsgenerert driftsstøy.	Induksjonsteknologien bygger på noen metallers egenskaper ved elektromagnetisk påvirkning. Dette fører til at det oppstår såkalt virvelstrøm, som får molekylene til å svinge. Disse svingningene (vibrasjoner) omdannes til varme. Avhengig av metalltype kan dette føre til en god del lyder.	Dette er normalt og skyldes ikke funksjonsfeil.
Transformatorlignende during.	Forekommer under tilberedning på høyt effektnivå. Årsaken til dette er energimengden som overføres fra koketoppen til kokekaret.	Denne støyen forsvinner eller blir svakere når du reduserer effektnivået.
Vibrasjon og knitring i kokekar.	Denne lyden forekommer i kokekar som består av flere forskjellige materialer.	Den skyldes vibrasjoner langs grenseflatene mellom lag av forskjellig materiale. Denne støyen avhenger av kokekaret. Den kan variere avhengig av mengden og typen mat som tilberedes.
Viftestøy.	Riktig bruk av induksjonstoppens elektroniske komponenter krever temperaturstyring. Derfor er koketoppen utstyrt med en vifte som går med forskjellig hastighet, avhengig av den registrerte temperaturen.	Viften kan også gå en stund etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.



Ved driftsfeil eller dersom feilmeldingen ikke forsvinner, kobler du koketoppen fra strømmettet noen minutter (skru ut sikringen eller slå av hovedbryteren). Deretter kobler du koketoppen til strømmettet igjen og slår på hovedbryteren.

Hvis feilen gjentar seg, må du kontakte et autorisert serviceverksted.

KONTROLLPANEL



1. Valgbryter for tilberedningssystem
2. Gratineringsstast (gratinerings)
3. Verdireduksjonstast
4. Timerfunksjon og innstillingstast
5. Verdiøkningstast
6. Start- / stopptasten brukes til å starte eller stoppe et program
7. Bryter for ovnstemperatur
8. Display



INFORMASJON!

Tastene reagerer bedre hvis du berører dem med en større del av fingertuppen. Hver gang du trykker på en tast, vil du høre et kort lydsignal.

FØRSTE GANGS BRUK

Når du har koblet apparatet til strømmettet, eller etter et lengre strømbrudd, vil 12:00 vises i displayet. Først velger du og bekrefter de grunnleggende innstillingene.



INFORMASJON!

Hvis du vil endre dem, trykker du på tastene < eller >. Bekreft ønsket innstilling ved å trykke på "multi time" - eller "start / stop"-tasten. Den neste innstillingen kan justeres når du har angitt og bekreftet den foregående.

KLOKKEINNSTILLING



Still inn klokken/klokkeslettet. Først må du angi og bekrefte minuttene; deretter stiller du inn og bekrefter timene. Hvis du trykker på og holder inne verdijusteringstasten, blir den innstilte verdien endret raskere.



INFORMASJON!

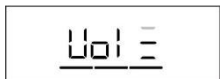
Hvis du vil stille inn eller justere klokken på et senere tidspunkt, kan du se i kapitlet TIMERFUNKSJONER.

DIMMER FOR DISPLAY



Høy lysintensitet er standardinnstillingen. Symbolet "brh" og den innstilte verdien for displayets lysintensitet vil vises på displayet. Bruk innstillingsknappene til å øke eller redusere lysintensiteten.

VOLUM PÅ LYDSIGNAL



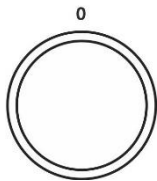
Middels volum er standardinnstillingen. Symbolet "Vol" og den innstilte verdien for lydsignalvolumet vil vises på displayet. Bruk innstillingsknappene til å øke lydsignalvolumet eller slå det av.

Når du har bekreftet de valgte innstillingene, vil klokken vises på displayet (hvis valgbryteren for operativsystemet står i posisjon 0).

OVN

VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM

Ovnen kan betjenes med knappen " Valgbryter for tilberedningssystem" for å velge funksjon.



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



Innstillinger kan også endres under bruk.

STILL INN STEKETEMPERATUREN

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".

OVNSBELYSNING

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

TILBEREDNINGSSYSTEM

System	Beskrivelse
	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. Foreslått temperatur: 50°C – maks.
	OVERELEMEN, UNDERELEMEN OG VIFTE * Begge varmeelementene 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. Foreslått temperatur: 180°C.
	GRILLING MED VIFTE Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og steke større kjøttstykker eller fjærfe på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe. Foreslått temperatur: 170°C. Maksimal tillatt temperatur er: 230°C.
	INTENS STEKING (LUFTSTEKING) Denne matlagingsmetoden gir sprø skorpe uten tilsatt fett. Dette er en sunn versjon av hurtigmatsteking, med færre kalorier i den tilberedte maten. Egnet for mindre kjøttstykker, fisk, grønnsaker og frosne produkter som er klare for steking (pommes frites, kyllingnuggets). Foreslått temperatur: 200-220°C.
	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. Foreslått temperatur: 180°C.
	OVER- OG UNDERELEMEN Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå. Foreslått temperatur: 200°C.
	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. Maksimal tillatt temperatur er: 230°C.
	PIZZASYSTEM Dette programmet med steketemperatur på minimum 275°C er spesialutviklet for å gjøre det enklere å steke perfekt pizza, focaccia, tynt brød og lignende delikatesser.

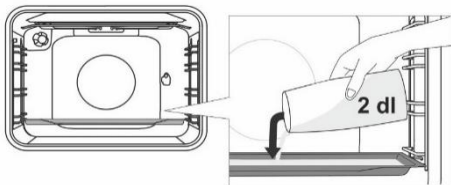
System	Beskrivelse
	STEKING AV FROSSEN MAT Denne metoden lar deg steke frosnen mat på kortere tid uten forvarming. Optimal for forhåndssteekte frosne produkter (bakevarer, croissanter, lasagne, pommis frites, kyllingnuggets), kjøtt og grønnsaker. Foreslått temperatur: 190-200°C.
	TINING Luften sirkulerer uten at noen varmelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frosnen mat. Foreslått temperatur: 0°C.
	PYROLYSE Denne funksjonen innebærer automatisk rengjøring av ovnen ved høy temperatur (ca. 460°C). Under denne prosessen brennes fettrester og andre urenheter opp og blir til aske.

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



STEKE MED DAMP

Med disse systemene kan du lage maten med tilsetning av damp. Damp gir en brunere og sprøere overflate.



Sett en langpanne inn i nederste rille mens ovnen er kald. Hell maks. 2 dl vann i langpannen. Plasser maten som skal tilberedes, i andre rille nedenfra og start systemet.



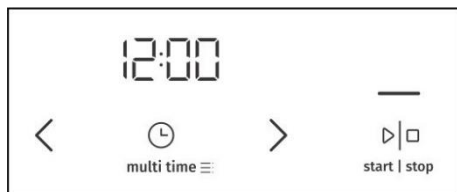
Ikke sett det dype stekebrettet inn i det laveste sporet, sett det inn ett nivå høyere.






For optimal bruk av funksjonen bør du ikke åpne ovnsdøren og ikke tilsette vann under tilberedningsprosessen.

TIMERFUNKSJONER

Vri først VALGBRYTER FOR TILBEREDNINGSSYSTEM; still deretter inn temperaturen.



Stille inn tilberedningstid

I denne modusen kan du angi varigheten til ovnsdriften (steketiden). Trykk på "multi time"-knappen. Symbolet  vil vises på displayet. Trykk på  eller  for å angi ønsket steketid. Trykk på "start | stop"-knappen for å bekrefte innstillingene. trykk på "start | stop"-knappen for å starte ovnsdriften.



Utsatt start av ovnen




INFORMASJON!

Det er ikke mulig å stille inn tilberedningstid og sluttid for grillen og grillen med viftesystemer.

Bruk denne funksjonen når du ønsker å begynne å lage maten i ovnen etter en viss tidsperiode. Plasser maten i ovnen, og still deretter inn systemet og temperaturen. Deretter angir du programmets varighet og tidspunktet da du ønsker maten skal være ferdig.

Eksempel:

Klokken er: 12.00
Tilberedningstid: 2 timer
Sluttid for tilberedning: 18.00

Trykk på **“multi time”**-tasten. Symbolet for tilberedningsvarighet vises på skjermen. Trykk på **<** eller **>** for å angi varighet (steketid)  (i vårt eksempel er dette 02:00). Bekreft innstillingen ved å trykke på **“multi time”**-tasten. Dobbeltrykk på multi time igjen for å stille inn tidspunktet da du ønsker at maten skal være ferdig (i vårt eksempel er dette 18:00, eller 6 p.m.). Ønsket sluttid for tilberedningen vises på skjermen (kl. 18.00). Trykk på start | stop-tasten for å bekrefte innstillingene.

Trykk på **“start | stop”**-knappen for å starte steking.

I påvente av at programmet skal starte, er ovnen i en delvis standby-modus. Skjermen er nedtonet, og viftesystemet og ovnsbelysningen er på hele tiden. Ovnens slås automatisk på med de valgte innstillingene (i vårt eksempel kl. 16:00 eller 4 p.m.). Ovnens slås av på det innstilte tidspunktet (i vårt eksempel er dette 18:00, eller 6 p.m.).



INFORMASJON!

Tilberedningstiden og klokken vil vises vekselvis på skjermen.

Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av. Symbolene **“End”** og 00:00 vises vekselvis på skjermen. Du blir varslet om dette med et lydsignal som du kan slå av ved å berøre en tast. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.



ADVARSEL!

Denne funksjonen er ikke egnet for mat som krever en forvarmet ovn. Mat med kort holdbarhetstid bør ikke oppbevares i ovnen i lang tid. Før du bruker denne modusen, må du kontrollere om klokken på apparatet er nøyaktig innstilt.



Minuttinnstilling

Minuttinnstillingen kan brukes uavhengig av ovnsdriften. Den lengste mulige innstillingen er 24 timer. De siste 10 minuttene vises minuttinnstillingen i sekunder. Trykk to ganger på **“multi time”** (dobbeltrykk) til symbolet vises på displayet. Trykk på **<** eller **>** for å angi minuttinnstillingen.



INFORMASJON!

- Ved forsinket start kan du angi minuttinnstillingen ved å trykke tre ganger på tasten multi time.
- Når du angir en tidsurfunksjon, kan du nullstille verdien ved å trykke på **<** og **>** samtidig. Bekreft innstillingen ved å trykke på **“start | stop”**-knappen.
- De sist brukte funksjonsverdiene for timeren blir lagret og tilbys som forhåndsinnstilte verdier neste gang du bruker timeren. Disse innstillingene kan også deaktiveres (se kapittelet Velg generelle innstillinger, Tilpasset funksjon).

VELG GENERELLE INNSTILLINGER

Vri PROGRAMBRYTEREN FOR STEKESYSTEM til posisjon "0". Hvis du vil aktivere en funksjon, trykker du på multi time-tasten og holder den inne i 3 sekunder. **“Sett”** vises da på skjermen i noen sekunder. Deretter vises menyen for ekstra funksjoner.





INFORMASJON!

Bruk < eller > til å navigere i menyen. Bekreft innstillingen ved å trykke på “**start I stop**” eller “**multi time**“-knappen. Trykk på “**gratin**” -knappen for å gå ut av tilleggsfunksjonsmenyen.

KLOKKEVISNING



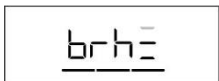
Bruk < og > -tastene for å stille inn klokken. “**CLoc**” vises da på skjermen. Når du har bekreftet det, kan du veksle mellom 12-timers og 24-timers visning. Bekreft og still inn klokken/klokkeslettet. Først må du angi og bekrefte minuttene; deretter stiller du inn og bekrefter timene.

VOLUM PÅ LYDSIGNAL



Velg mellom tre volumnivåer på lydsignalet. Velg “**Vol**”-innstillingen. Trykk på < eller > for å velge ønsket nivå, og bekreft. Lydsignaler kan også slås av.

SKJERMBELYSNING



Velg mellom tre nivåer på skjermlysintensiteten. Velg “**brh**”-innstillingen. Trykk på < eller >-tasten for å velge ønsket nivå, og bekreft. Bruk verdiinnstillingstaster for å øke eller redusere lysintensiteten.

DISPLAY – NATTMODUS



Denne funksjonen vil automatisk dimme displayet (går fra høyt til laveste lysnivå i displayet) om natten (20:00 til 06:00) Velg “**nGht**” -innstillingen. Trykk på < eller >- for å velge ønsket lysnivå i displayet om natten, og bekreft.

TILPASSET FUNKSJON



Denne funksjonen lar deg justere den innstilte steketiden. Funksjonen er deaktivert som standard, men kan også være aktivert. Når funksjonen er aktivert, vises de sist brukte innstillingene for matlagingsprogrammet. Verdier fra den siste matlagingsøkten vil bli brukt. “**AdPt**” vil vises på displayet. Du deaktiverer funksjonen ved å trykke på < eller >- for å velge off. Følg den samme prosedyren for å aktivere funksjonen igjen. Velg on på displayet.

Fabrikkinnstillinger



Denne funksjonen gjør det mulig å tilbakestille apparatet til fabrikkinnstillingene. “**FAct**” vil vises på skjermen. Trykk på < eller >-tasten for å velge “**rES**” for å velge fabrikkinnstillingene, og bekreft ved å trykke og holde inne “**start I stop**” -tasten. Hold nede tasten til alle lysende streker forsvinner.



ADVARSEL!

Etter et strømbrydd eller etter at apparatet er slått av, vil innstillingene for tilleggsfunksjoner bare bli lagret i noen få minutter. Deretter går alle innstillingene, unntatt for lydsignalet, skjermdimmingen og barnesikringen, tilbake til fabrikkinnstillingene.

STARTE TILBEREDNINGEN

— Streken over “**start I stop**” -knappen lyser delvis. Trykk på denne knappen for å kjøre det innstilte programmet.
▷|◻ Under programdrift vil streken over knappen lyse sterkere (fullstendig opplyst).

start | stop



INFORMASJON!

Hvis det ikke er valgt noen tidsurfunksjon, vil steketiden vises på displayet. Når ovnen når den angitte temperaturen, vil du høre et lydsignal, og °C vil vises på displayet.

EKSTRA GRATINERING



gratin

Funksjonen kan kun startes etter at ovnen har stått på i 10 minutter (streken over gratineringsknappen vil være delvis/svakt opplyst). Når funksjonen er bekreftet, vil steketiden 10 minutter (10:00) vises på displayet.

Trykk på < eller > for å angi gratineringstiden.

Du kan også deaktivere funksjonen ved å trykke på “gratin“-knappen.

Funksjonen brukes i den siste fasen av steking eller etter at stekeprosessen er ferdig, når du har på saus (wet rub) eller tørr krydderblending (dry rub) på maten, eller når du ønsker å i tillegg brune skorpen. En gyldenbrun skorpe vil danne seg på retten under gratineringsprosessen. Skorpen beskytter maten mot å tørke ut, samtidig som den gir bedre utseende og smak.

STEKESLUTT / SLÅ AV OVNE

Trykk på start / stop-knappen for å sette steking på pause. “End“ vises på displayet, og du hører et lydsignal.

Vri VALGBRYTER FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjon "0".



INFORMASJON!

Etter tilberedningsprosessen stopper og slettes også alle timerinnstillinger, med unntak av minuttinnstillingen. Klokkeslett (klokke) vises.

Etter bruk av ovnen kan det ligge igjen litt vann i kondenskanalen (under døren). Tørk av kanalen med en svamp eller en klut.

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).



Ikke bruk grillen i posisjon 4. Grillen skal bare brukes når ovnsdøren er lukket.



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

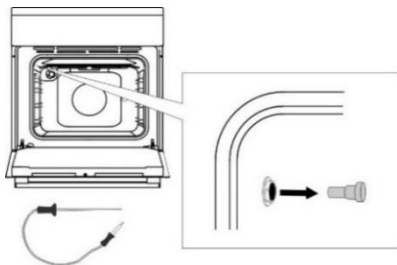
Steking med et steketermometer (BAKESENSOR) (modellavhengig)

Steketermometeret gir mulighet for nøyaktig overvåking av matens kjernetemperatur under steking.



ADVARSEL!

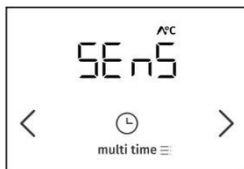
Steketermometeret skal ikke være i umiddelbar nærhet av varmeelementene.



1. Stikk metallenden av termometeret inn i den tykkeste delen av maten.

2. Sett pluggen på termometeret inn i kontakten øverst til venstre foran i ovnsrommet (se figur). “SEnS“ vises på skjermen.

MERK: Når du setter termometeret inn i kontakten, slettes de forhåndsinnstilte funksjonene til ovnen.



3. Velg ønsket system og steketemperatur (i temperaturområdet på opptil 230°C) Symbolet for steketermometeret og den forhåndsinnstilte temperaturen vises på skjermen. Hvis du vil endre temperaturen, bruker du < eller >-tasten. Velg ønsket kjernetemperatur for den ferdigstekte maten (i temperaturområdet mellom 30 og 99°C).

MERK: Når du bruker steketermometeret, er det ikke mulig å stille inn tilberedningstiden.

4. Bekreft innstillingen ved å trykke på **“start i stop”**-tasten.

5. Når den valgte kjernetemperaturen er oppnådd, slås ovnen automatisk av. **“End”** vises da på skjermen. Du blir varslet om dette med et lydsignal som du kan slå av ved å berøre en tast. Etter ett minutt opphører lydsignalet automatisk.



INFORMASJON!

Under steking vil den angitte og gjeldende kjernetemperaturen vises vekselvis på displayet. du kan endre steketemperaturen eller den ønskede kjernetemperaturen under steking. Bekreft innstillingen ved å trykke på **“start i stop”**-knappen.

Riktig bruk av steketermometeret, etter type mat:

- fjærkre: stikk steketermometeret inn i den tykkeste delen av brystet;
- rødt kjøtt: stikk steketermometeret inn i en mager del som ikke er marmorert med fett;
- mindre biter med bein: stikk steketermometeret inn i et område langs beinet;
- fisk: stikke steketermometeret bak hodet, mot ryggraden.



ADVARSEL!

Etter bruk fjerner du forsiktig steketermometeret fra maten, kobler fra kontakten i ovnsrommet og rengjør den.



INFORMASJON!

Hvis du ikke bruker steketermometeret, må du fjerne det fra ovnen.

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.

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 rengjøringsmidler 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.



INFORMASJON!

Bruk aldri aggressive eller slipende rengjøringsmidler.

RENGJØRING AV DEN GLASSKERAMISKE OVERFLATEN

- Hver gang du har brukt koketoppen, venter du til den glasskeramiske platen er avkjølt, og deretter rengjør du den. Ellers vil alle urenheter som blir igjen, brenne seg inn i den varme overflaten neste gang du bruker koketoppen.
- Til regelmessig vedlikehold av den glasskeramiske koketoppen bruker du spesialprodukter som lager en beskyttelsesfilm på overflaten for å hindre at skitt setter seg fast.
- Hver gang du skal bruke den glasskeramiske toppen, tørker du av støv eller andre urenheter som kan lage riper på overflaten, både fra koketoppen og undersiden av kasserollene.



Stålull, grove rengjøringssvamper og slipende pulver kan lage riper i overflaten. Overflatene kan også bli skadet ved bruk av aggressiv sprayrens og uegnet flytende rengjøringsmiddel.

- Merkingen kan bli slitt hvis du bruker aggressive eller slipende rengjøringsmidler eller kokekar med ru eller skadd bunn.
- Bruk en fuktig, myk klut til å fjerne små urenheter. Tørk deretter av overflaten.
- Fjern eventuelle vannflekker med en mild eddikløsning. Men ikke bruk denne løsningen til å tørke av kanten (bare enkelte modeller), for den kan bli matt. Ikke bruk aggressive sprayrengjøringsmiddel eller avkalkningsmiddel.
- Bruk spesialmiddel for glasskeramikk til gjenstridig smuss. Følg produsentens instruksjoner. Vær nøye med å fjerne rester av rengjøringsmiddel etter rengjøringen, for de kan skade den glasskeramiske overflaten når kokesonene varmes opp.



- Vanskelige og fastbrente rester kan fjernes med skrape. Vær forsiktig med skrapen slik at du ikke ødelegger noe.
- Ikke trykk skrapen loddrett mot glasset, og ikke lag riper på koketoppen med spissen eller bladet på skrapen.
- Fjern straks sukker og sukkerholdig mat fra den glasskeramiske koketoppen med en skrape, selv om koketoppen fremdeles er varm, for sukker kan skade den glasskeramiske platen permanent.



Bruk bare skrapen når smusset ikke kan fjernes med en fuktig klut eller spesialrens for glasskeramiske flater. Hold skrapen i riktig vinkel (45° til 60°). Trykk skrapen forsiktig mot glasset, og la den gli over merkingen for å fjerne smusset. Pass på at skrapens plasthåndtak (på noen modeller) ikke kommer i kontakt med en varm kokesone.



Misfarging av den glasskeramiske platen påvirker ikke funksjonen eller overflatens stabilitet. Slik misfarging er vanligvis et resultat av matrester som har brent seg fast i overflaten, eller den kan skyldes kokekarmaterialer (slik som aluminium eller kopper). Slik misfarging er svært vanskelig å få helt bort.

Merk! Misfarging og lignende småfeil påvirker bare utseendet til apparatet og har ingen direkte betydning for funksjonen. Fjerning av slike småfeil dekkes ikke av garantien.

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.

AUTOMATISK RENGJØRING AV OVN – PYROLYSE



ADVARSEL!

Før du starter den pyrolytiske rengjøringen må du vente til ovnen har kjølt seg ned og fjerne alt utstyr og tilbehør fra ovnsrommet, inkludert de uttrekkbare skinnene (avhengig av modell).



Under den pyrolytiske rengjøringen må induksjonstoppen være slått av. Når den pyrolytiske rengjøringen er ferdig, er induksjonstoppen låst. Den må låses opp igjen før neste gangs bruk – se kapitlet Barnesikring.

Denne funksjonen bruker høy temperatur til å forenkle rengjøring av ovnsrommet og noe av det medfølgende utstyret (dypt universalstekebrett, grunt stekebrett).

Under rengjøringsprosessen forbrennes fettrester og andre matrester og reduseres til aske.

Ovnen har tre pyrolysenivåer (rengjøringsintensitet) med ulik varighet av prosessen:

Nivå	Rengjøringsintensitet	Rengjøringsformål	Programtid
1	Rask rengjøring	For mindre urenheter	2 timer
2	Rengjøring med middels intensitet	For merkbart store urenheter	2,5 timer
3	Intensiv rengjøring	For gjenstridige og vedvarende (eldre) urenheter	3 timer

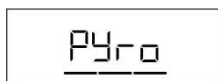



INFORMASJON!

Jo mer gjenstridig skitten er, desto høyere nivå bør man velge.

Forberedelse til pyrolytisk rengjøring

- Fjern alle synlige fett- og matrester fra ovnsrommet.
- Fjern alltid skinnene og alt unødvendig utstyr fra apparatet.
- Start alltid pyrolyseprosessen når ovnen har kjølt seg ned.



1. Vri VALGBRYTEREN FOR OVNEN til symbolet . Symbolet PYro vil da vises i displayet. P. Symbolet PYro vil da vises i displayet.



2. Trykk på knappen < eller > for å velge ønsket rengjøringsintensitet/-nivå, og bekreft med knappen "start/stop". Nedtellingen av programmets varighet vil starte.



3. Etter en viss tid vil ovnsdøren automatisk bli låst av sikkerhetsårsaker. "Loc" vil vises i displayet.

- Det kan avgis ubehagelig lukt og røyk under pyrolyseprosessen, så vel som irriterende gasser. Sørg derfor for god ventilasjon av rommet, og ikke opphold deg for lenge i rommet. La ikke barn eller kjæledyr komme i nærheten av ovnen under prosessen.
- Når den pyrolytiske rengjøringsprosessen er fullført og ovnen har kjølt seg ned, låses ovnsdøren automatisk opp.
- Så snart ovnsrommet har kjølt seg helt ned, tørker du av med varmt såpeskum og en myk klut for å fjerne eventuelle rester (dvs. aske).
- Ved gjennomsnittlig bruk av ovnen anbefaler vi at du kjører den pyrolytiske rengjøringsprosessen én gang i måneden.



ADVARSEL!

Under pyrolyseprosessen kan mat- og fettrester antenne. Fjern derfor alle urenheter fra ovnsrommet før du starter prosessen.

Utsiden av ovnen vil bli svært varm under den pyrolytiske rengjøringsprosessen. Ta ikke på ovnsdøren, og heng aldri antennelige gjenstander, slik som kjøkkenkluter eller -håndklær, på dørhåndtaket.

Forsøk ikke å åpne døren mens den er låst (under pyrolyserengjøringen og når ovnen kjøler seg ned etter prosessen)! Rengjøringsprosessen kan avbrytes, og det er fare for brannskader!

Små dyr eller kjæledyr kan være spesielt følsomme for røyk. Vi anbefaler at du holder dem borte fra rommet under den pyrolytiske rengjøringsprosessen og at du lufter rommet godt så snart rengjøringsprosessen er fullført.

Pyrolytisk rengjøring av medfølgende tilbehør

- Det medfølgende tilbehøret (dypt stekebrett, grunn bakeplate) må kun rengjøres med pyrolyse hvis ovnen er utstyrt med ekstra trådstativførere.
- Sett tilbehøret inn i sporet på det andre eller tredje skinnenivået – bruk aldri det første skinnenivået.
- Etter den pyrolytiske rengjøringen må du vente til utstyret har kjølt seg ned før du rengjør med såpeskum og en fuktig klut.



ADVARSEL!

Hvis ovnen er utstyrt med uttrekbare skinner, må ikke utstyret rengjøres med pyrolyse.



INFORMASJON!

For å oppnå det beste rengjøringsresultatet anbefaler vi at du rengjør ovnen og tilbehøret/utstyret hver for seg. Når du bruker den pyrolytiske rengjøringsprosessen til å rengjøre utstyret, er det ikke sikkert at ovnsrommet er helt rent etter syklusen.

Hvis du ikke er fornøyd med rengjøringsresultatet, anbefaler vi at du gjentar prosessen.

Den automatiske pyrolytiske rengjøringsprosessen kan gjøre at ovnsrommet og tilbehøret misfarges og mister glansen. Dette påvirker ikke funksjonaliteten til ovnen eller tilbehøret/utstyret.

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.



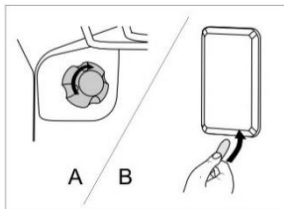
De uttrekbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskinen.

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!

Halogenpære: G9, 230 V, 25 W (vanlig pære E14, 230 V, 25 W - modellavhengig)



A Løsne pæredekselet og trekk ut eller løsne pæren.



Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

B Bruk en flat skrutrekker til å løsne lampedekslet og ta det av. Fjern pæren.



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)

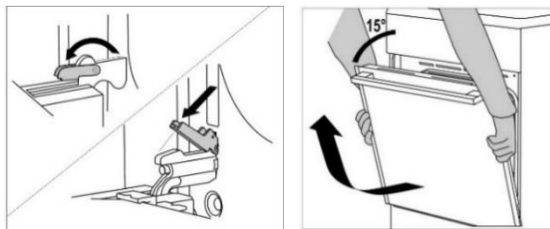
Åpne dørlåsen ved å skyve den forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døra utover.



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

TA UT OG SETTE INN OVNSDØREN (modellavhengig)

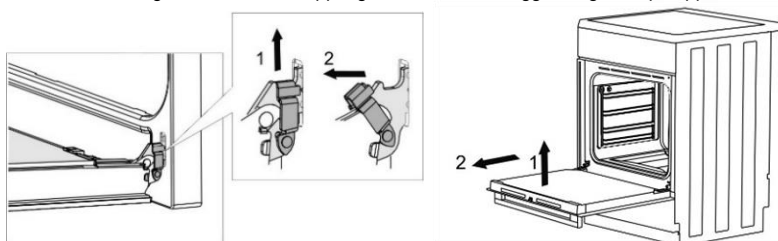
- Åpne døren (så langt det går).
- Drei festene på dørhengslene (ved vanlig lukking). Med det myke COMFORT-lukkesystemet dreies festene 90°.
- Lukk ovnsdøren langsomt til festene går i inngrep på hengslene på dørens sidelister. I en vinkel på 15° (i forhold til lukket dør-posisjon), lukker du døra litt 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)

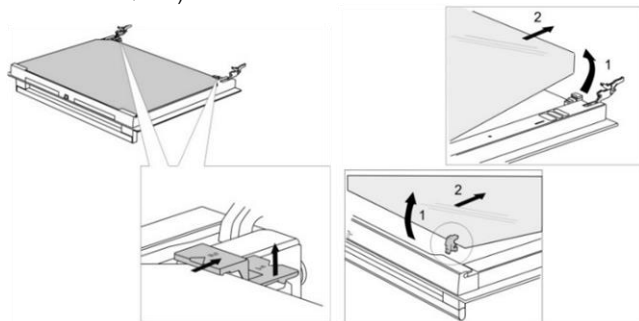
- Åpne døren (så langt det går).
- Rett opp og snu festene.
- Lukk døren langsomt, løft den litt opp, og trekk den ut av begge hengslene på apparatet.



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 innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette inn ovnsdøren").



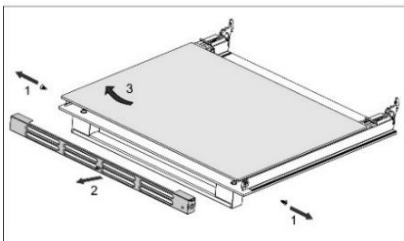
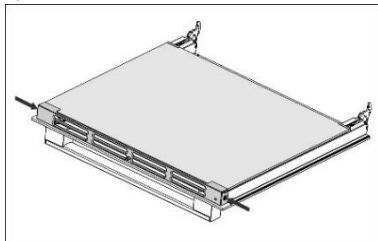
- Løft holderne på venstre og høyre side litt opp (merke 1 på holderen), og trekk dem bort fra glasset (merke 2 på holderen).
- Hold i underkanten av glassruten, løft den litt opp slik at den ikke lenger er festet til holderen og ta den av.
- For å fjerne den tredje glassruten (bare på enkelte modeller) 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)

Skru 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.

FEILSØKINGSTABELL

I garantitiden må reparasjoner bare foretas av servicesentre som er godkjent av Gorenje.

Før reparasjonen begynner må du forsikre deg om at apparatet er koblet fra strømmettet enten ved å fjerne sikringen eller ved å trekke støpslet ut av stikkkontakten.

Uautorisert tukling med og reparasjon av komfyren (kaketoppen) kan føre til elektrisk støt og kortslutning. Prøv altså ikke å utføre reparasjoner på egen hånd. Overlat slike oppgaver til en ekspert eller autorisert serviceverksted.

Ved mindre feil eller problemer med apparatets funksjon følger du anvisningene nedenfor for å kunne løse problemet.

Følg oversikten nedenfor for å løse enkelte vanlige problemer.

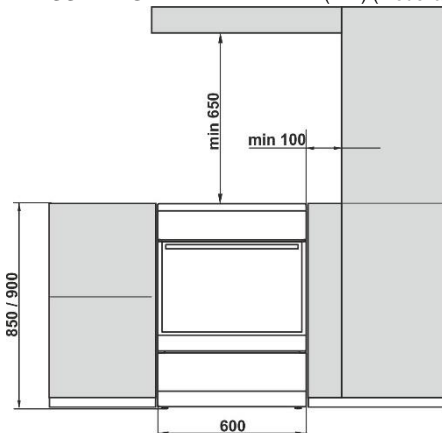
OVN	
Problem/feil	Løsning
Sensorene reagerer ikke, displayet er frosset.	Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter (fjern sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter apparatet til strømmettet på nytt og slå det på.
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en tekniker. Kontroller at den samlede effekten for alle apparatene som er slått på, ikke overskrider maksimal kapasitet for strømmettet i boligen din.
Ovnsløset virker ikke.	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet "VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING"
Maten er stekt for lite. . .	Valgte du riktig temperatur og oppvarmingssystem? Er ovnsdøren lukket?
Kontrollenheten reagerer ikke, skjermen er frosset.	Bryt strømmen til apparatet i noen minutter (løsne sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter til strømmen igjen, og slå på apparatet.
Feilkode ErrX vises. Hvis det vises en tosfret feilkode, vises ErXX.	Det er en feil i den elektroniske moduloperasjonen. Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter. Hvis feilen fremdeles er indikert, må du ringe en servicetekniker.

KOKETOPP		
Feil og feilmeldinger på koketoppen	Årsak	Løsning
Induksjonstoppen virker ikke.	Kontroller om det pågår pyrolytisk rengjøring.	
Induksjonstoppen virker ikke.	Når den pyrolytiske rengjøringen er ferdig og apparatet er helt avkjølt, kan du bruke koketoppen igjen. Koketoppen må låses opp igjen før neste gangs bruk – se kapitlet Barnesikring.	
Du har slått på kokesonen, men symbolet "U" fortsetter å blinke.	Kokekaret egner seg ikke til induksjonstopper, eller diameteren er for liten. Kokekaret kan være overopphetet og har mistet sine ferromagnetiske egenskaper.	Kontroller om kokekaret er ferromagnetisk (hvis en magnet henger fast på det). Kontroller at diameteren på kokekaret er stor nok (vanligvis > 12 cm). Hvis displayet fortsetter å blinke etter at du har slått på og av, kobler du koketoppen fra strømmettet. Vent i fem minutter og koble den til på nytt.
Strømførsterkerfunksjonen med hurtigoppvarming slås av automatisk.	Det er normalt at strømførsterkerfunksjonen slås av automatisk etter en viss tid og at koketoppen skifter til effektnivå 9. Hvis koketoppen er overopphetet, vil sikkerhetsutkoblingen slå av strømførsterkerfunksjonen!	Aktiver strømførsterkningsfunksjonen på nytt. Hvis nødvendig slår du av kokesonen og kobler den deretter til igjen. Deretter aktiverer du strømførsterkerfunksjonen Vent en stund til koketoppen er avkjølt.
Koketoppen piper hele tiden og »-« blinker på displayet.	Det er sølt vann på sensorflaten, eller du har plassert en gjenstand over sensorene.	Tørk av sensorflaten.
»R« på displayet	Dette betyr at ønsket effektnivå ikke kan stilles inn fordi begrensningen av maksimalt effektnivå for koketoppen er aktivert.	
»F« på displayet	Dette betyr at det har skjedd en feil under drift.	
Feilmeldingen "C" vises på displayet.	Koketoppen er overopphetet.	Vent til koketoppen er avkjølt. Bruk deretter et lavere effektnivå.

Ta kontakt med autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene overfor følges. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av koketoppen dekkes ikke av garantien. I slike tilfeller må brukeren selv betale reparasjonsutgiftene.

INSTALLASJONS- OG TILKOBLINGSVEILEDNING

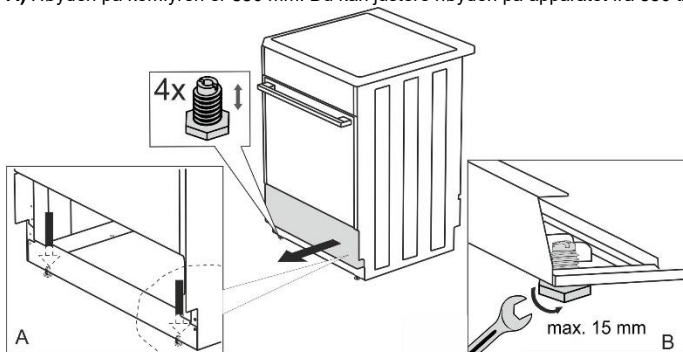
PLASSERING AV APPARATET (mm) (modellavhengig)



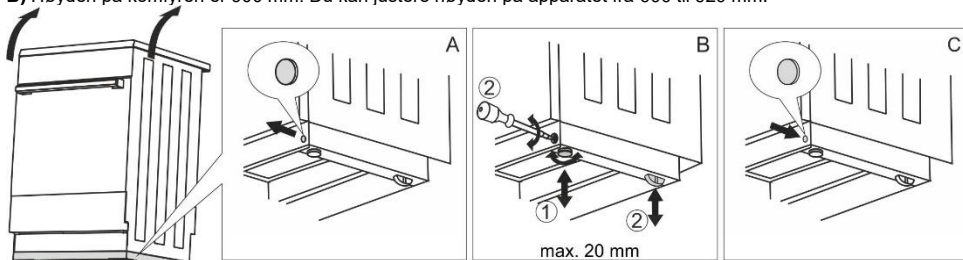
Veggene og innredningen nærmest apparatet (gulv, kjøkkenvegg, sidevegger) må tåle temperaturer på minst 90°C.

VATRING AV APPARATET OG EKSTRA STØTTE (modellavhengig)

A) Høyden på komfyren er 850 mm. Du kan justere høyden på apparatet fra 850 til 865 mm.

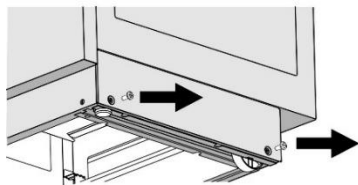


B) Høyden på komfyren er 900 mm. Du kan justere høyden på apparatet fra 900 til 920 mm.

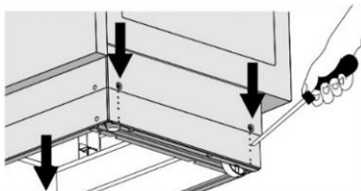


JUSTERE HØYDEN PÅ KOMFYREN (modellavhengig)

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



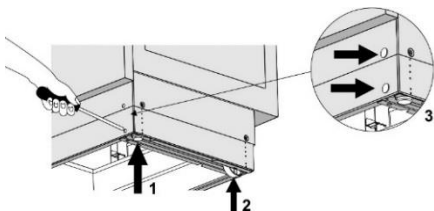
Torx T20



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

- Still inn ønsket høyde.
- Skru fast skruene igjen.

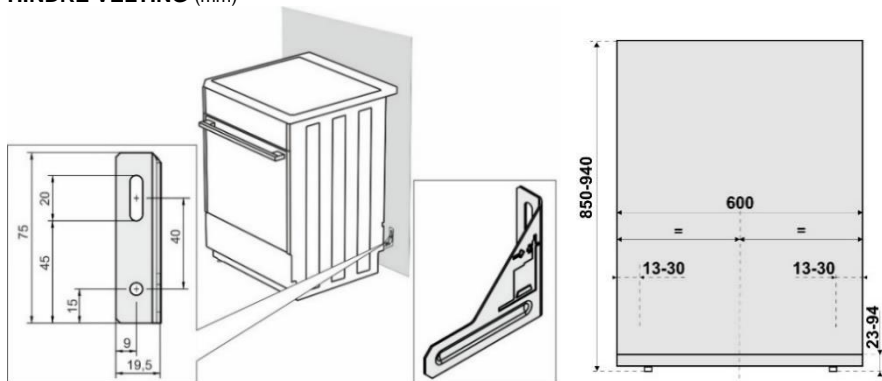
Komfyren må monteres horisontalt!



Følg trinnene nedenfor:

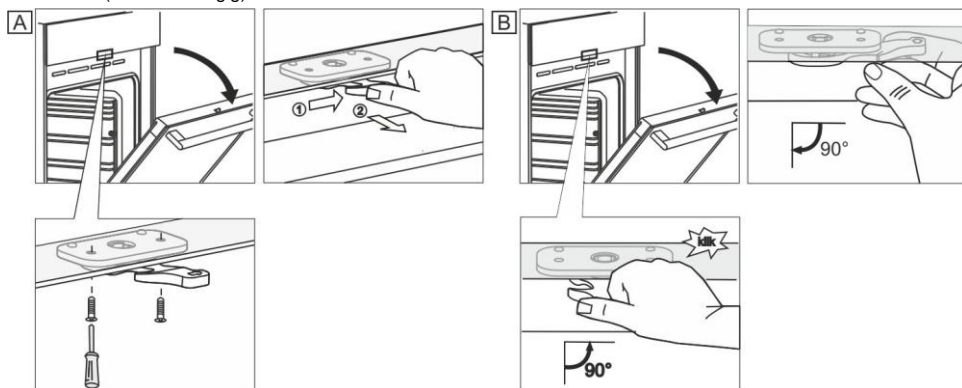
- Drei høydejusteringsskruene (se figur 1) for å justere komfyren til riktig høyde.
- Juster hjulene (se figur 2) ved å skru dem med de to skruene på forsiden av fotlisten. Bruk et vaterpass til å kontrollere at komfyren står horisontalt.
- Sett blindpluggene inn i hullene på forsiden av fotlisten (se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

HINDRE VELTING (mm)



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.

DØRLÅS (modellavhengig)

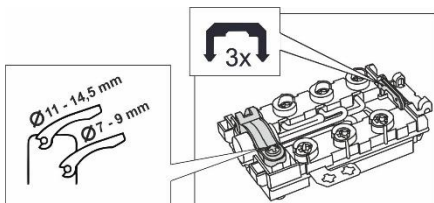


TILKOBLING TIL STRØMNETTET

Den elektriske komfyren er en varmeforbruker, og installasjon og plassering av den må være i samsvar med gjeldende lokale normer.

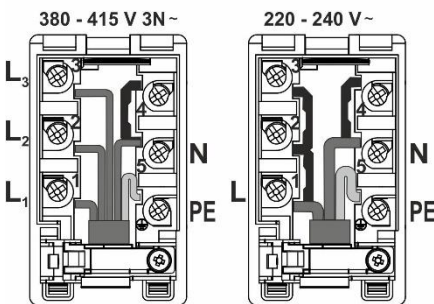


Tre messingbroer er tilgjengelig for tilkobling. Det kreves 1 bro for trefasetilkobling (380 – 415 V 3N~). Det kreves 3 broer for enfasetilkobling (220 – 240 V ~).



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.



Det anbefales å bruke en trefase-tilkobling for komfyren, ved hjelp av en H05Z1Z1-F5G1,5 (H05VV-F5G1,5)-type forbindelsesledning (tidligere CGLG 5Cx1,5), (sikring 3x16 A). For enfase-tilkobling brukes en H05Z1Z1-F3G4 (H05VV-F3G4) (tidligere GGLG 3Cx4), (sikring 32 - 40 A, avhengig av type).

Lederendene må støttes med pressede klemmer mot frynsing.

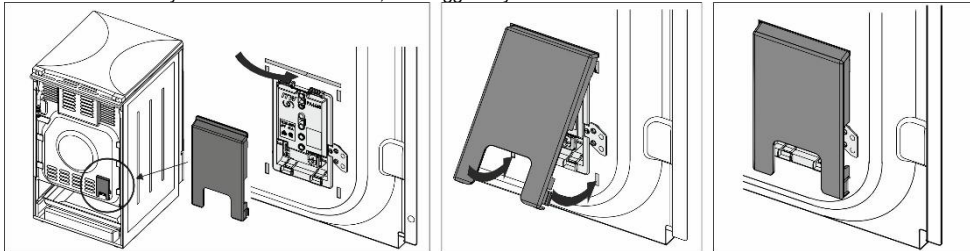
Etter å ha støttet lederendene under terminalkortskruehodene plasseres en ledning i klemmekortet og sikres med en klemme mot riving. Lukk til slutt dekslet til klemmebrettet.



Dette apparatet er utstyrt med en strømledning og et støpsel som bare er beregnet for bruk i Norge (modellavhengig). Dette må skiftes ut med godkjent installasjonsutstyr for andre land. Må installeres av en autorisert elektriker.

KLEMMEBESKYTTELSE

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



VIKTIG MERKNAD

For all montering og demontering av en elektrisk komfyr, bortsett fra vanlig bruk, må man koble apparatet fra strømmettet og holde det ute av drift.

Under installasjon av apparatet må følgende operasjoner gjennomføres:

- Kontroll av riktig type strømmetttilkobling.
- Kontrollere driften av varmelementer, kontroll- og styreelementer.
- Presentere kunden for alle funksjonene i apparatet og gjøre dem kjent med service og vedlikehold.

MERK!

Den elektriske komfyren er et apparat i klasse I med hensyn til beskyttelse mot strømulykker og må kobles til en jordet stikkontakt.

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

Ret	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
Elepai	2x rund metallform ø20/rist (underlagsrist)	2			170-180	55-75
Elepai		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.

gorenje

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

CE