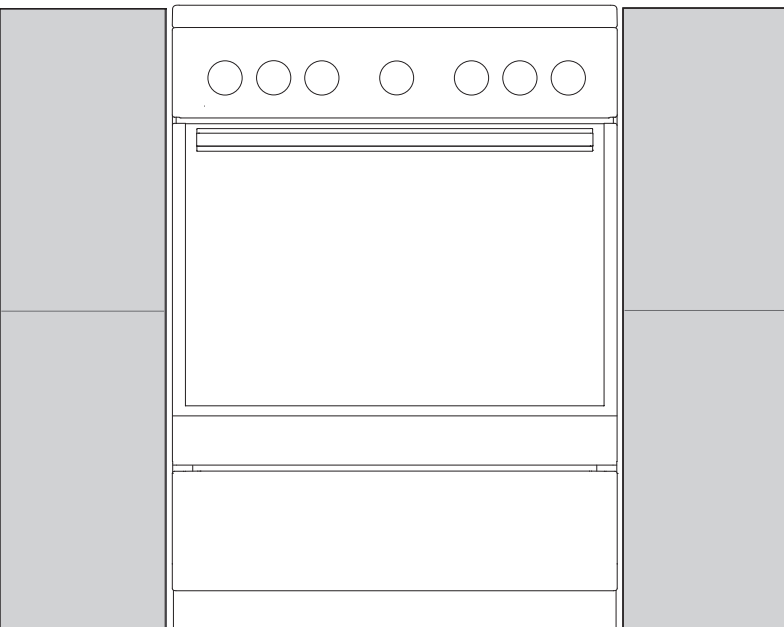


NO

# DETALJERT BRUKSANVISNING FOR FRITTSTÅENDE ELEKTRISK KOMFYR

**gorenje**



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. Telefonnummeret finner du på fakturaen eller på følgeseddelen.

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

<http://www.gorenje.com>



Viktig informasjon



Tips, merknad

# INNHold

---

<b>4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER</b> 8 Før komfyren kobles til  ..... <b>9 FRITTSTÅENDE ELEKTRISK KOMFYR</b> 13 Kontrollenhet 14 Apparatdata - merkeplate	<b>INNLEDNING</b>
<b>15 BRUKE APPARATET</b> 15 Før maskinen brukes for første gang 15 Keketopp (modellavhengig) 19 Ovn 21 Velge innstillinger 21 Starte tilberedningen 21 Slå av ovnen 22 Beskrivelse av systemene (tilberedningsmoduser) og tilberedningstabeller	<b>BRUKE APPARATET</b>
<b>38 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING</b> 39 Vanlig rengjøring av ovnen 39 Rengjøring av keketoppen 40 Rengjøring av den glasskeramiske platen 42 Bruke aqua clean-funksjonen til å rengjøre ovnen 43 Fjerne og rengjøre støtteristen og de uttrekkbare teleskopskinnene 44 Rengjøring og montering av de katalytiske innleggene 45 Ta ut og sette inn ovnsdøren 48 Ta ut og sette inn glassrutene i ovnsdøren 50 Skifte lyspære	<b>VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING</b>
<b>51 SÆRLIGE ADVARSLER OG ANMELDelse AF FEJL</b> ..... <b>52 INSTALLASJONS- OG TILKOBLINGSVEILEDNING</b>	<b>FEILSØKING</b>
<b>55 KASSERING</b>	<b>ANNET</b>

# VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

---



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

Dette apparatet kan brukes bruk 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. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

**ADVARSEL!** Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke kommer borti varmeelementene. Barn under åtte år må holdes på trygg avstand eller under konstant oppsyn.

**ADVARSEL!** Tilgjengelige deler av produktet kan bli veldig varme under bruk. Hold barn på trygg avstand fra ovnen!

Apparatet kan bli svært varmt under bruk. Vær forsiktig så du ikke ødelegger ovnens varmeelementer.

**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.

FORSIGTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

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

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

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

ADVARSEL! Bruk bare komfyrbeskyttelse fra produsenten eller anbefalt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet som komfyrbeskyttelse innebygd i apparatet. Bruk av uegnede beskyttelser kan føre til ulykker.

ADVARSEL! Hvis glassflaten har sprekker, må du slå av apparatet for å unngå elektrisk støt. Slå av alle kokesonene med de respektive bryterne, og fjern sikringen eller koble ut hovedsikringen slik at apparatet er helt atskilt fra strømmettet.

Hvis glassdøra eller ovnen har sprekker eller er skadet, må du ikke bruke den. Kontakt serviceavdelingen.

For tilkobling av apparatet må det brukes en  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$  ledning med merke H05VV-F5G1,5 eller bedre. Ledningen må installeres av servicetekniker eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner.

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

Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen, da de kan bli varme.

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

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

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

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

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



- FORSIKTIG: Fare for velting.



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

Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

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.

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 gjeldende forskrifter.

**Apparatet er beregnet til husholdningsbruk.** Ikke bruk det til andre formål, for eksempel romoppvarming, tørking av kjøledyr eller andre dyr, klær, urter osv, for dette kan føre til personskade eller brann.

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 autorisert spesialist

Apparatets tekniske egenskaper står på merkeplaten.

Dette apparatet er ikke koblet til et avtrekksenheter for forbrenningsprodukter. Det må installeres og kobles til i samsvar med gjeldende installasjonsforskrifter.

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

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.

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

Ikke dekk veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar på 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. Et tredje glass 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 døra 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.

Ovnen er tung. Det trengs minst to personer til å bære apparatet.

## FØR KOMFYREN KOBLES TIL



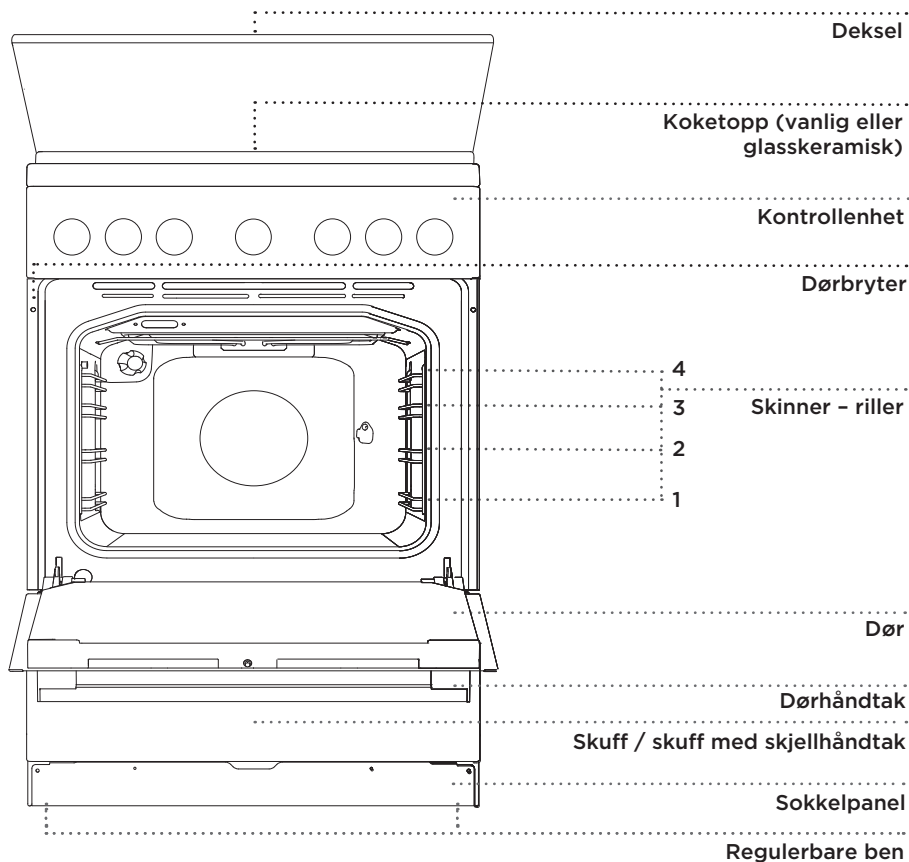
Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av koketoppen dekkes ikke av garantien.



# FRITTSTÅENDE ELEKTRISK KOMFYR

## BESKRIVELSE AV APPARAT OG UTSTYR (modellavhengig)

Ettersom apparatene som denne bruksanvisningen gjelder, kan ha forskjellig utstyr, kan det hende at noen av funksjonene eller utstyret som er beskrevet i bruksanvisningen, ikke finnes på ditt apparat.



## 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 kokesonene er helt avkjølt.



Symbolet på produktet eller emballasjen betyr at glassdekslene kan sprekke når de varmes opp. Slå av alle brennerne før du lukker dekselet.

## 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 intens bruk av ovnen og forårsake brann.

## FORSENKET BRYTER

Trykk lett på bryteren til den sprerter ut, deretter dreier du den.



Hver gang du har brukt komfyren, dreier du bryteren tilbake til posisjonen "av" og trykker den inn igjen. Den forsenkede bryteren kan bare trykkes inn når den er i posisjonen "av".

## KONTROLLAMPE

Den gule lampen lyser når en apparatfunksjon er aktivert.

Den røde lampen lyser når varmeelementene i ovnen er aktivert. Når ovnen har nådd innstilt temperatur, slukner den røde lampen.

Når en funksjon velges, lyser skiven på den valgte bryteren. Disse apparatene har ikke noen gul lampe (gjelder bare enkelte modeller).

Lyset i ovnen tennes automatisk når du har valgt tilberedningssystem.

## SKINNER

Skinnene gjør det mulig å tilberede mat på fire nivåer.

## UTTREKKBARE TELESKOPSKINNER

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

## INNPREGEDE SKINNER

Ovnen har innpregede spor i tre nivåer for plassering av risten.

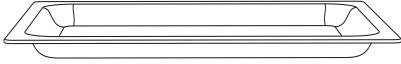
## OVNSDØRBRYTER

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 huset og apparatets betjeningspanel. Når komfyren er avslått, fortsetter kjøleviften en stund for å kjøle ned komfyren ytterligere.


## OVNSUTSTYR OG TILBEHØR (modellavhengig)

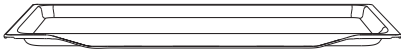


**GLASSFORMEN** brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.

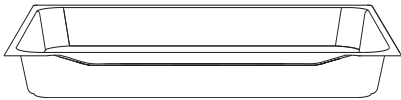


**RISTEN** brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.


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




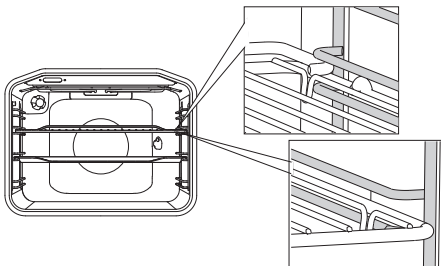
**STEKEBRETTET** er kun beregnet på steking av kaker.



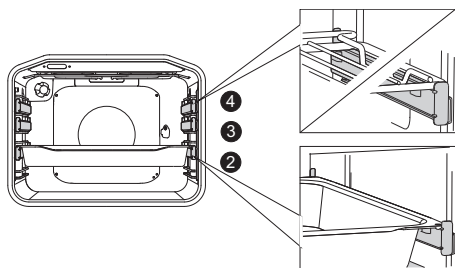
**LANGPANNEN** brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.

 Ikke plasser langpannen på nederste rille under tilberedningen, unntatt når du griller mat eller bruker stekespiddet og bare bruker langpannen som dryppanne.


 **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.**

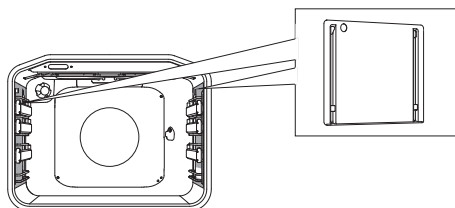


Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



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.



**KATALYTISKE INNLEGG** hindrer at fettsøl kleber seg fast til sidene i ovnsrommet.



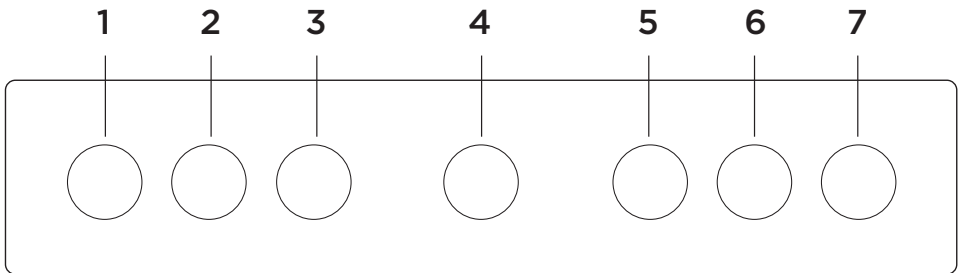
**STEKESPIDDSETTET** brukes til steking av kjøtt. Settet består av en spiddholder, spidd med skruer og et avtakbart håndtak.



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

# KONTROLLENHET

(modellavhengig)



- 1 BRYTER FOR VENSTRE KOKESONE FORAN
- 2 BRYTER FOR VENSTRE KOKESONE BAK
- 3 VALGBRYTER FOR TILBEREDNINGSSYSTEM
- 4 NEDTELLINGSTIDSUR/KJØKKENKLOKKE (modellavhengig)
- 5 TEMPERATURBRYTER
- 6 BRYTER FOR HØYRE KOKESONE BAK
- 7 BRYTER FOR HØYRE KOKESONE FORAN

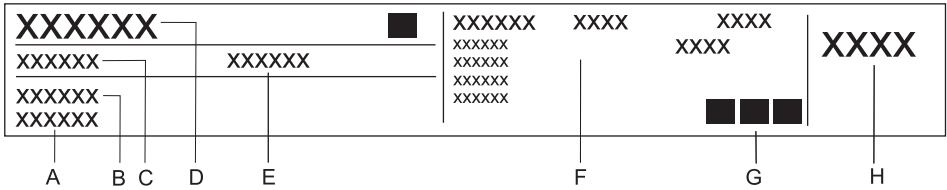
## MERK!

Symbolene for tilberedningssystem kan være plassert på innstillingsbryteren eller på frontpanelet (avhengig av apparatmodell).

Knappene reagerer bedre hvis du berører dem med en større del av fingertuppen. Hver gang du trykker på en knapp, høres et kort lydsignal.

# APPARATDATA - MERKEPLATE

(modellavhengig)



- A Serienummer
- B Modell
- C Type
- D Varemerke
- E Kode
- F Teknisk informasjon
- G Visninger/symboler for samsvar
- H Fabrikkinnstillinger for gasstype

**Merkeplaten som viser grunnleggende informasjon om apparatet, er plassert på kanten av ovnen og er synlig når du åpner ovnsdøren.**

# BRUKE APPARATET

## FØR MASKINEN BRUKES 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.

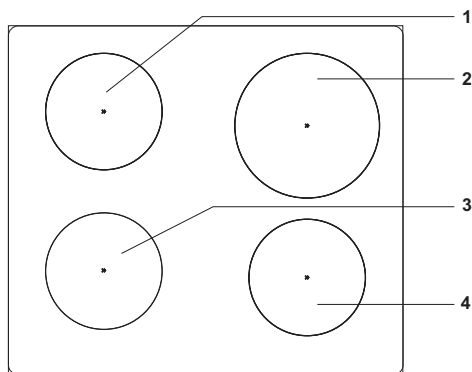
**Når ovnen varmes opp for første gang**, vil du kjenne en spesiell lukt. Luft rommet grundig første gang du bruker ovnen.

Når du har mottatt apparatet, må du tørke av hele koketoppen, også kokesonene, med en fuktig klut.

Hvis koketoppen har vanlige kokesoner, må du slå dem på maks. effekt i 3 til 5 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.

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 flekkjernere.

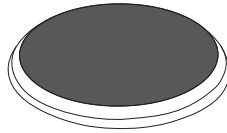
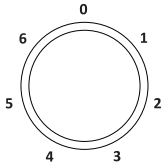
## KOKETOPP (modellavhengig)



- 1 Venstre kokesone bak
- 2 Høyre kokesone bak
- 3 Venstre kokesone foran
- 4 Høyre kokesone foran

## VANLIG KOKETOPP

- Kontroller at kokesonene 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 eller kontinuerlig fra 1 til 4.



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.

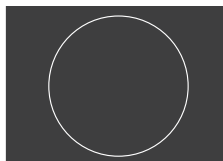
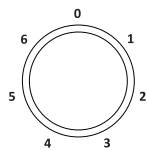


**Ved langvarig bruk av støpejernsplater kan platene og kanten av kokesonen bli misfarget. I slike tilfeller dekkes ikke service av garantien.**

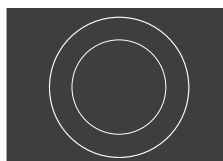
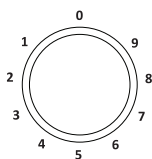


## GLASSKERAMISK KOKETOPP SETT OVENFRA

- Varmesonene når den innstilte temperaturen raskt, men området rundt de varme kokesonene vil fortsatt være kjølige.
- Koketoppen tåler temperaturendringer.
- Ikke bruk den glasskeramiske toppen som oppbevaringsplass; det kan føre til riper eller andre skader.
- Ikke bruk kokekar av aluminium eller plast på varme kokesoner. Ikke legg noe av plast eller aluminiumsfolie på den keramiske toppen.
- Ikke bruk den keramiske toppen hvis den er sprukket eller knust. Hvis en skarp gjenstand faller ned på koketoppen, kan det oppstå en brist i koketoppen. Skaden kan være synlig med det samme eller først en stund etter at det skjedde. Hvis det oppstår en synlig sprekke, må du straks koble fra strømmen til apparatet.

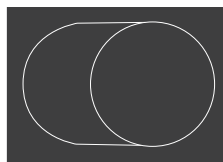
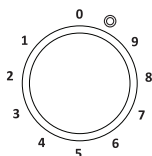


### BETJENING AV KOKETOPP MED ÉN KOKESONE



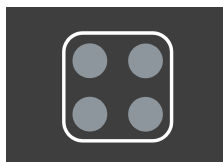
### BETJENING AV KOKESONE MED TO RINGER:

En kokesone med to ringer kan tilpasses størrelsen og formen på kokekaret. For å aktivere den største varmesonen, dreier du bryteren for kokesonen så langt det er mulig (du hører et klikk), deretter stiller du inn ønsket effektnivå.

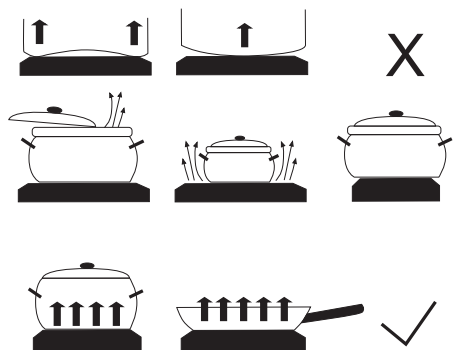


### RESTVARMEINDIKATOR

Hver kokesone har en signallampe som lyser når kokesonen er varm. Lampen slukner når kokesonen avkjøles. Restvarmeindikatoren kan også lyse dersom en varm kasserolle eller stekepanne settes på en kald kokesone.



## TIPS OM KOKEKAR



- Bruk kvalitetskokekar med flat og stabil 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.

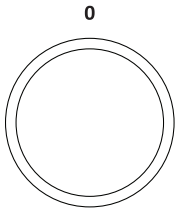
- Når du bruker trykkoker, må du holde øye med den til riktig trykk er nådd. Still først kokesonen inn på maksimal effekt; deretter følger du anvisningene fra trykkokerprodusenten og bruker den aktuelle sensoren til å redusere tilberedningseffekten i riktig tid.
- Sørg alltid for at det er nok væske 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.

# OVN

## VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM (modellavhengig)











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



Innstillinger kan også endres under tilberedningen.

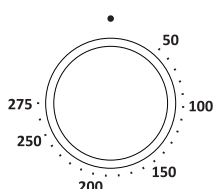
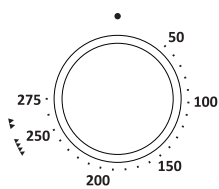
SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR °C
<b>TILBEREDNINGSSYSTEMER</b>		
	<b>HURTIG FORVARMING</b> Bruk denne funksjonen hvis du ønsker rask oppvarming av ovnen til en bestemt temperatur. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat, kun til forvarming av ovnen. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, er forvarmingen fullført.	160
	<b>OVER- OG UNDERELEMENT</b> Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå.	200
	<b>UNDERELEMENT</b> Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune undersiden av retten.	180
	<b>GRILLING</b> 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 resting av brød. Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C.	220
	<b>STOR GRILL</b> 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 resting av brød. Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C.	220
	<b>GRILLING MED VIFTE</b> 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 brunng for å få sprø skorpe.	170
	<b>OVERELEMENT OG VIFTE</b> Overelementet og viften er i funksjon. Bruk dette systemet til å steke større kjøttstykker og fjærfe. Det egner seg også til å gratinere retter.	170



SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR °C
	<b>VARMLUFT OG UNDERVARME</b> Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig.	200
	<b>VARMLUFT</b> 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 kaker.	180
	<b>UNDERELEMENT OG VIFTE</b> Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180
	<b>OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE</b> 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.	180
	<b>TALLERKENOPPVARMING</b> Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserviset (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger.	60
	<b>GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b> 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. Still inn temperaturen i området fra 140 til 220 °C.	180
	<b>TINING</b> Luften sirkulerer uten at noen varmeelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Bare varmeelementet i ovnbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.	70

<sup>1)</sup> Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1.

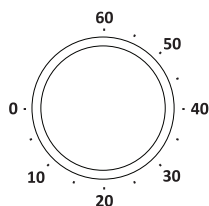
# VELGE INNSTILLINGER

## JUSTERE TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



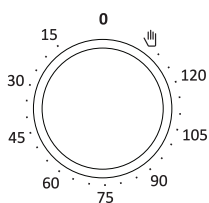
 Når du bruker ovnen med den store grillen eller grillen, stiller du temperaturbryteren i posisjonen .

## STILLE INN KLOKKEN




### KJØKKENKLOKKE

Drei bryteren med urviseren for å stille inn tiden. Deretter finjusterer du innstillingen ved å dreie bryteren i motsatt retning. Maks. innstilling er 60 minutter. Når den innstilte tiden er ute, aktiveres et lydsignal som varer cirka fem sekunder.



### KOBLINGSUR (tidsbryter)

Velg først tilberedningssystem og -temperatur. Still inn tiden ved å dreie bryteren med urviseren. Når den innstilte tiden er ute, deaktiveres det valgte oppvarmingssystemet.


 Hvis du ikke ønsker å bruke tidsbryteren eller tiden er kortere enn 15 minutter eller lengre enn 120 minutter, anbefales manuell innstilling. Drei bryteren mot venstre for å velge symbolet (hånd). I posisjonen "0" virker ikke ovnen.

## STARTE TILBEREDNINGEN

Velg system og temperatur, og start deretter tilberedningen.

## SLÅ AV OVNE

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjonen "0".

 Når tilberedningen er slutt, fortsetter kjøleviften å gå en stund til, avhengig av temperaturen. Hvis du lar maten bli stående i ovnen, kan maten avgi fuktighet slik at det dannes kondens på ovnsdøra og ovnens frontpanel.

# BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSER) OG TILBEREDNINGSTABELLER

Hvis du ikke finner den ønskede maten i tilberedningstabellen, finner du informasjon om lignende type mat.

Informasjonen som vises, gjelder for tilberedning på ett nivå.

Et foreslått temperaturområde vises. Start med den laveste temperaturinnstillingen, og øk den hvis du synes maten ikke er tilstrekkelig brunet.

Tilberedningstidene er grove anslag og kan variere ut fra flere forhold.

**Forvarm bare ovnen** når det står i oppskriften eller i tabellene i denne bruksanvisningen. 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.

Når du tilbereder større stykker kjøtt eller store kaker, vil det produseres mye damp inni ovnen som igjen kan kondenseres på ovnsdøra. Dette er et naturlig fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Tørk av døren og glasset etter tilberedningen.

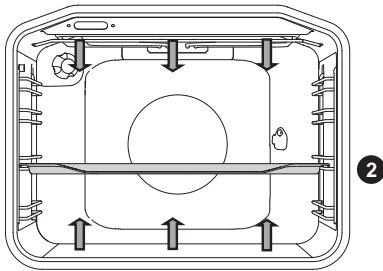
**Slå av ovnen cirka** 10 minutter før maten er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen.

Ikke avkjøl maten i en lukket ovn, da unngår du kondens (dugg).

## Standard stekegrader og anbefalt endelig kjernetemperatur for ulike typer kjøtt

Type mat	Kjernetemperatur for mat (°C)	Kjøttfarge i tverrsnitt, og farge på sju
<b>OKSEKJØTT</b>		
Rå	40-45	kjøttaktig rød, som rått kjøtt, lite sju
Medium rå	55-60	lyserød, mye lyserød sju
Medium	65-70	rosa, litt blekrosa sju
Gjennomstekt	75-80	jevnt gråbrun, litt fargeløs sju
<b>KALVEKJØTT</b>		
Gjennomstekt	75-85	rød-brun
<b>SVIN</b>		
Medium	65-70	lys rosa
Gjennomstekt	75-85	gulbrun
<b>LAM</b>		
Gjennomstekt	79	grå, rosa sju
<b>FÅREKJØTT</b>		
Rå	45	kjøttaktig rød
Medium rå	55-60	lyserød
Medium	65-70	rosa i midten
Gjennomstekt	80	grå
<b>GEITEKJØTT</b>		
Medium	70	blekrosa, rosa sju
Gjennomstekt	82	grå, sju bare lett rosa
<b>FJÆRKRE</b>		
Gjennomstekt	82	lys grå
<b>FISK</b>		
Gjennomstekt	65-70	hvit til gråbrun

## OVER- OG UNDERELEMENT



Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen.


### 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.

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

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>KJØTT</b>				
Svinestek	1500	2	180-200	90-110
Svinekam	1500	2	180-200	100-120
Svinerull	1500	2	180-200	120-140
Kjøttpudding	1500	2	200-210	60-70
Oksestek	1500	2	170-190	120-140
Kalverull	1500	2	180-200	90-120
Lam indrefilet	1500	2	180-200	80-100
Kaninstek	1500	2	180-200	50-70
Hjorteskank	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Kylling	1500	2	190-210	70-90
<b>FISK</b>				
Brasert fisk	1 000 g/stk.	2	210	50-60

Bruk dette systemet til å steke kylling, hvis apparatet ikke har systemet .

Bruk dette systemet til å steke pizza hvis apparatet ikke har systemet .

Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.



### Steke kaker:

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

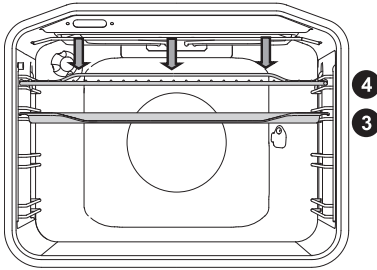
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>BAKVERK</b>			
Grønnsakgrateng	2	190-200	30-35
Sufflé	2	190-200	30-35
Rundstykker (Semmel)*	2	190-210	20-30
Loff*	2	180-190	50-60
Bokhvetebrød *	2	180-190	50-60
Helkornbrød *	2	180-190	50-60
Rugbrød *	2	180-190	50-60
Speltbrød *	2	180-190	50-60
Valnøttkake	2	170-180	50-60
Sukkerbrød *	2	160-170	25-30
Ostekake	2	170-180	65-75
Muffins	2	170-180	25-30
Fylte horn	2	200-210	20-30
Piroger med kålfyll	2	185-195	25-35
Fruktkake	2	150-160	40-50
Små marengs	2	80-90	120-130
Boller med syltetøy (fylt gjærbakst)	2	170-180	30-40

Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

# STOR GRILL, GRILLING



Ved grilling med den store grillen er overelementet og grillelementet montert i taket av ovnsrommet aktive.

Ved grilling er overelementet og grillelementet i ovnstaket aktive.

Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C.

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

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.

## Grilltabell - liten grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>KJØTT</b>				
Oksebiff, medium rå	180 g/stk.	3	230	15-20
Svinenakkefilet	150 g/stk.	3	230	18-22
Koteletter	280 g/stk.	3	230	20-25
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	10-15
<b>RISTET BRØD</b>				
Ristet brød	/	4	230	3-6
Enkle smørbrød	/	4	230	3-6

## Grilltabell - stor grill

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>KJØTT</b>				
Oksebiff, rå	180 g/stk.	3	230	15-20
Oksebiff, gjennomstekt	180 g/stk.	3	230	18-25
Svinenakkefilet	150 g/stk.	3	230	20-25
Koteletter	280 g/stk.	3	230	20-25
Kalvefilet	140 g/stk.	3	230	20-25
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	10-15
Skinke/postei	150 g/stk.	3	230	10-15
<b>FISK</b>				
Laksebiff/-fileter	200 g/stk.	3	230	15-25
<b>RISTET BRØD</b>				
Ristet brød	/	4	230	1-3
Enkle smørbrød	/	4	230	2-5

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.

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.



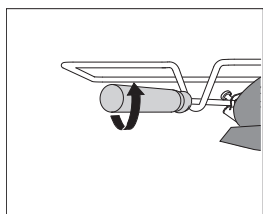
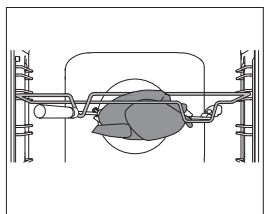
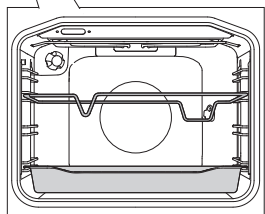
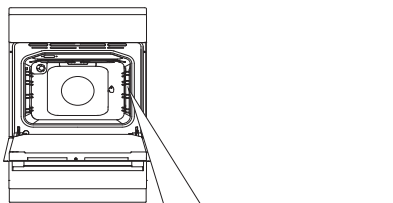
**Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).**

**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.



**1** Sett stekespiddholderen i tredje rille fra bunnen, og plasser langpannen på nederste rille som dryppanne.

**2** 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).

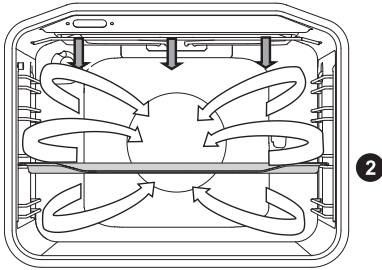
**3** Løsne spiddhåndtaket og lukk ovnsdøren.

Slå på ovnen og velg systemet **STOR GRILL**.



Viften går bare når kjøleskapsdøren er lukket.

## GRILLING MED VIFTE

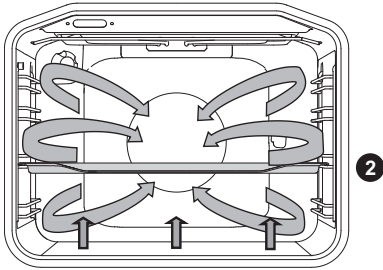


I denne modusen brukes grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>KJØTT</b>				
And	2000	2	150-170	80-100
Svinestek	1500	2	160-170	60-85
Svinekam	1500	2	150-160	120-160
Svineskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kylling	700	2	190-210	50-60
Kylling	1500	2	190-210	60-90
<b>FISK</b>				
Ørret	200 g/kom	2	200-220	20-30

## VARMLUFT OG UNDERVARME



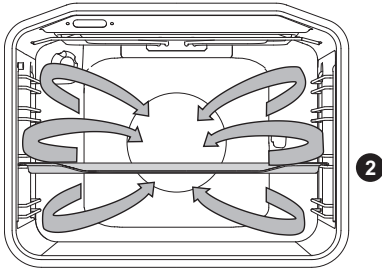
Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

(Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
Ostekake, mørdeig	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, mørdeig	2	180-200	35-40
Eplepai, surdeig	2	150-160	35-40
Eplestrudel, butterdeig	2	170-180	45-65

Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

# 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.

## 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.

Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>KJØTT</b>				
Svinestek, med skinn	1500	2	170-180	140-160
And	2000	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-220
Kyllingbryst	1000	3	180-200	60-70
Fylt kylling	1500	2	170-180	90-110

## 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 de på det laveste. Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med. For jevn brunng må du passe på at kakene har samme tykkelse.

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>BAKVERK</b>			
Sukkerbrød	2	150-160	25-35
Smuldrekake	2	160-170	25-35
Fruktkake, sukkerbrød	2	150-160	45-65
Rullekake*	2	160-170	15-25
Fruktkake, mørdeig	2	160-170	50-70
Eplestrudel	2	170-180	40-60
Småkaker, mørdeig*	2	150-160	15-25
Småkaker, trykte*	2	140-150	15-25
Småkaker, surdeig	2	170-180	20-35
Småkaker, butterdeig	2	170-180	20-30
<b>FROSSET MAT</b>			
Strudel med epler og cottage cheese	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Stekte poteter, ovnsklore	2	170-180	20-35
Kroketter, ovnsbakte	2	170-180	20-35

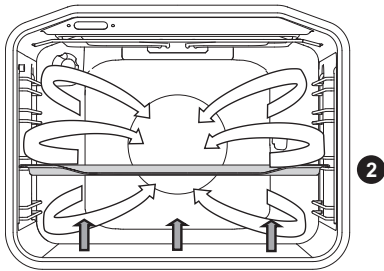
Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.



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:

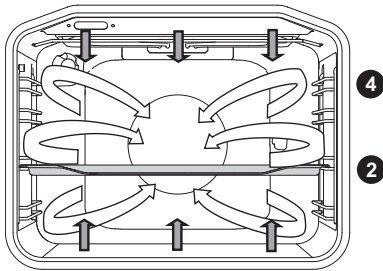
Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

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.

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Koketid (min)	Temperatur og tid etter kokestart	Hviletid i ovnen (min.)
<b>FRUKT</b>					
Jordbær	2	160-180	30-45	/	20-30
Steinfrukt	2	160-180	30-45	/	20-30
Fruktmos	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>GRØNNSAKER</b>					
Sylteagurker	2	160-180	30-45	/	20-30
Bønner/gulrøtter	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

## OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE



Dette brukes til steking av alle typer bakverk, tining og til å tørke frukt og grønnsaker. Før mat 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.

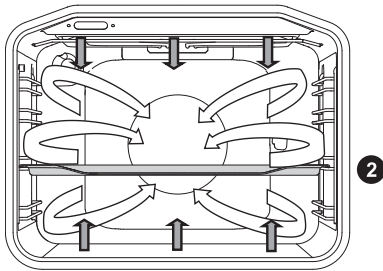
Ovnen bør forvarmes. Bruk andre eller fjerde rille nedenfra.

Tabell for steking av kaker med øvre og nedre varmer og viftemodus

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>BAKVERK</b>			
Marmorkake	2	140-150	45-55
Kake i langpanne	2	130-140	45-55
Ostekake	2	130-140	55-65
Fruktkake - mørdeig	2	140-150	35-45
Sukkerbrød	2	140-150	25-35
Fruktkake, sukkerbrød	2	130-140	35-45
Rullekake	2	140-150	15-25
Julebrød	2	130-140	50-60
Boller med syltetøy (fylt gjærbakst)	2	150-160	25-35
Gugelhupf	2	130-140	40-50
Småkaker, mørdeig	2	140-150	15-25
Småkaker formet med småkakepresse*	2	130-140	10-15
Småkaker, surdeig	2	140-150	15-20
Brød *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Eplestrudel	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Kaker av tertedeig	2	150-160	18-25

Symbolet \* betyr at ovnen skal forvarmes når du bruker det aktuelle tilberedningssystemet.

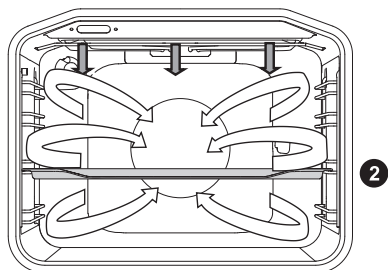
## GENTLEBAKE



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.

Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>KJØTT</b>			
Svinestek, 1 kg	2	190	90 - 120
Svinestek, 1 kg	2	190	100-130
Okse indrefilet, 200 g/stykke	2	180	40 - 50
Kylling, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kyllingbryst, filet, 200 g/stykke	2	200	45 - 60
Kalvestek, 1 kg	2	180	95 - 120
<b>FISK</b>			
Hel fisk, 200 g/stykke	2	190	35 - 45
Fiskefilet, 100 g/stykke	2	190	25 - 35
<b>BAKVERK</b>			
Småkaker av mørdeig	2	150	25-40
Smørkjeks	2	150	35-50
Små muffins	2	170	35-50
Rullekake	2	170	40-55
Fruktkake, mørdeig	2	170	65-85

(Gjelder for apparater med uttrekksskinner eller skinner, uten varmluftssystem (⊕).)



Type mat	Vekt (g)	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
<b>KJØTT</b>				
And	2000	2	150	90-110
Svinestek	1500	2	160	80-100
Svinekam	1500	2	150	130-160
Svineskank	1000	2	150	130-150
Halv kylling	700	2	190	60-70
Kylling	1500	2	190	80-100
<b>FISK</b>				
Ørret	200 g/stk.	2	200	20-30

## 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.

I de fleste tilfeller anbefales det å ta maten ut av emballasjen (husk å fjerne metallklips og -klemmer).

Etter halve tiden bør maten snus, omrøres eller skilles fra hverandre hvis den henger sammen.

## TALLERKENOPPVARMING



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

## 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

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.

Merk! Overflaten må ikke komme i kontakt med ovnsrengjøringspray, for det kan føre til synlig og permanent skade.

## Front og side i rustfritt stål på 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.



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

## VANLIG RENGJØRING AV OVNER

Du kan bruke standard rengjøringsprosedyre for å fjerne gjenstridig smuss i ovnen (rengjøringsmiddel eller ovnsspray). Etter en slik rengjøring må rester av rengjøringsmiddelet fjernes omhyggelig.

Rengjør ovnen og tilbehøret etter bruk for å forhindre at flekker brennes fast i overflaten. Den letteste måten å fjerne fett på er å bruke varmt såpeskum når ovnen fortsatt er varm.

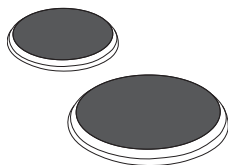
Til gjenstridig skitt og smuss bruker du vanlige rengjøringsmidler for ovner. Skyll deretter ovnen grundig med rent vann for å fjerne alle rester etter rengjøringsmiddelet.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, slipende rengjøringsmidler, slipende svamper, flekk- eller rustfjerningsmidler osv.

Rengjør tilbehøret (stekebrett, langpanner, rister osv.) med varmt vann og oppvaskmiddel.

Ovnen, ovnsrommet og langpannen og stekebrettene er belagt med et spesielt emaljebelegg for å oppnå en glatt og motstandsdyktig overflate. Dette spesialbelegget gjør det enklere å gjøre rent ved romtemperatur.

## 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.

# RENGJØRING AV DEN GLASSKERAMISKE PLATEN

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.



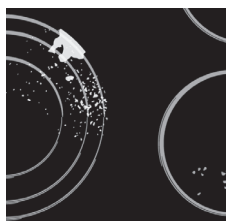
Stålull, grove rengjøringssvamper og slipende pulver kan lage riper i overflaten. Overflatene kan også bli skadet ved bruk av aggressiv sprayrens og uegnet flytende rengjøringsmiddel.



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.



**Bruk bare skrapen når smusset ikke kan fjernes med en fuktig klut eller spesialrens for glasskeramiske flater.**

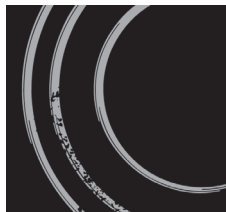
**Hold skrapen i riktig vinkel (45° til 60°). Trykk skrapen forsiktig mot glasset, og la den gli over merkingen for å fjerne smusset.**

**Pass på at skrapens plasthåndtak (på noen modeller) ikke kommer i kontakt med en varm kokesone.**




**Ikke trykk skrapen loddrett mot glasset, og ikke lag riper på koketoppen med spissen eller bladet på skrapen.**

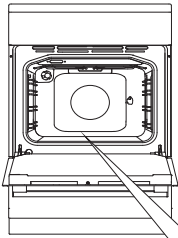




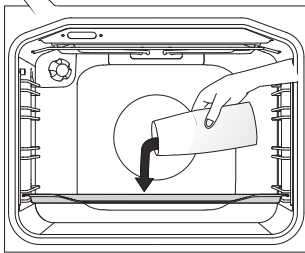
Fjern straks sukker og sukkerholdig mat fra den glasskeramiske koketoppen med en skrape, selv om koketoppen fremdeles er varm, for sukker kan skade den glasskeramiske flaten permanent.

 Misfarging av den glasskeramiske flaten 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.

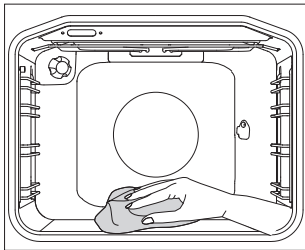
# BRUKE AQUA CLEAN-FUNKSJONEN TIL Å RENGJØRE OVNEN



**1** Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean. Still TEMPERATURBRYTEREN på 70 °C.



**2** Hell 0,6 liter vann i en glassform eller et stekebrett og sett det inn på nederste rille i ovnen.



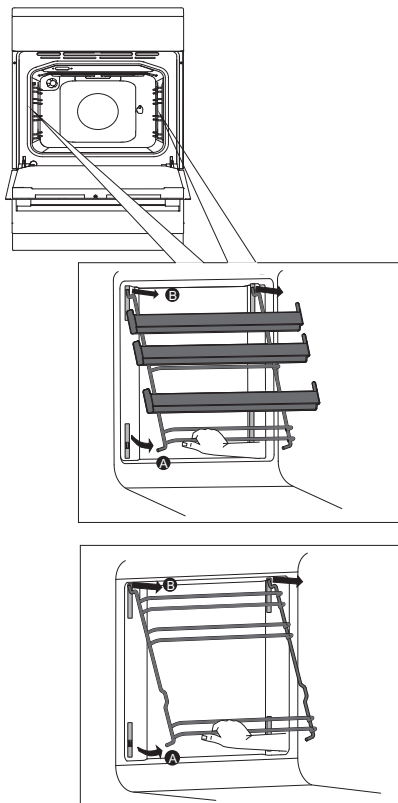
**3** Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeflatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



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

# FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTEN OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



**A** Hold i skinnene på undersiden, og trekk dem mot midten av ovnsrommet.

**B** Fjern dem fra åpningene på toppen.

Skinnene monteres på samme måte, bare i motsatt rekkefølge.

## ADVARSEL!

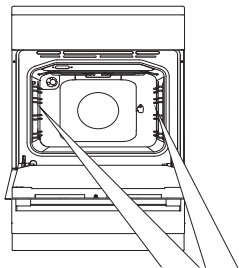
Ikke fjern klemmene som sitter fast i ovnsveggen.



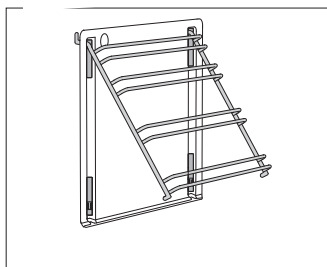
De uttrekkbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

# RENGJØRING OG MONTERING AV DE KATALYTISKE INNLEGGENE

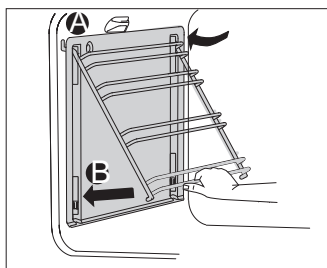
Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



Fjern støtteristene eller de uttrekbare skinnene.



**1** Monter skinnene på det katalytiske innlegget.



**2** Heng innleggene i hullene som er beregnet til dette, når skinnene er festet, og trekk oppover.

**A** Sett skinnene inn i åpningene på toppen.

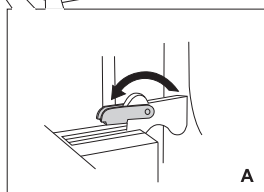
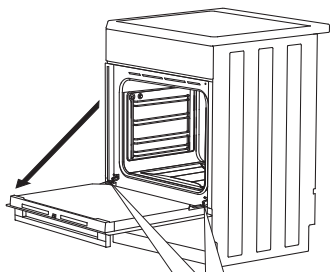
**B** Trykk dem inn i smekklåsen nede .



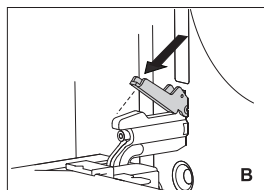
Ikke vask de katalytiske innleggene i oppvaskmaskin.

# TA UT OG SETTE INN OVNSDØREN

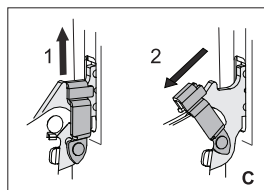
(modellavhengig)



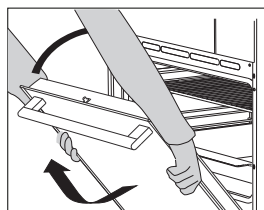
A



B



C




**1** Først åpner du døra helt (så langt det går an).

**2** A Drei stopperne helt tilbake (ved vanlig lukking).

B Ved mykt lukkesystem dreier du stopperne 90° tilbake.

C Hvis apparatet er utstyrt med GentleClose-systemet, løfter du dørlåsene litt opp og trekker dem mot deg.

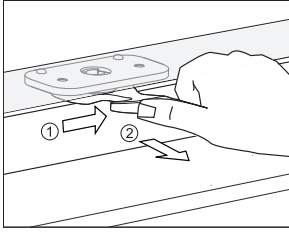
**3** Lukk døra langsomt til låsene flukter med hullene. Løft døra litt opp og trekk den ut av de to hengselhullene på apparatet.

 Sett døren på plass i motsatt rekkefølge. Hvis døra ikke åpnes eller lukkes på riktig måte, må du kontrollere om hengslene er i flukt med hengselfestene.




Når du setter døra tilbake på plass, må du alltid kontrollere at hengselholderne sitter riktig i hengselfestene for å unngå plutselig lukking av hovedhengslet som er koblet til en kraftig fjær. Hvis hovedfjæren er tilkoblet, er det fare for personskade.


## DØRLÅS (modellavhengig)



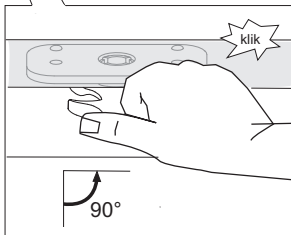
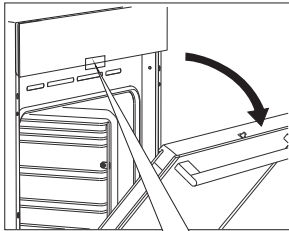
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

 **Når ovnsdøren lukkes, går dørlåsen automatisk tilbake til utgangsposisjonen.**

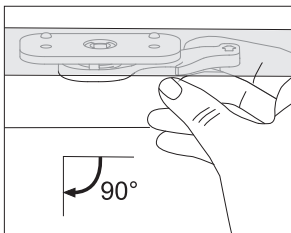
## DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **Ovnen må være helt avkjølt.**

Åpne ovnsdøren.



Trykk dørlåsen 90° mot høyre med tommelen til du merker et klikk. Dørlåsen er nå deaktivert.



For å aktivere dørlåsen på nytt åpner du ovnsdøren og trekker låsen mot deg med høyre pekefinger.

## MYK DØRLUKKING (modellavhengig)

Ovnsdøra er utstyrt med et system som demper dørlukkingskraften, dette starter i 75-graders vinkel. Dette systemet sikrer enkel, stille og smidig lukking av døra. Et forsiktig trykk (til 15-graders vinkel i forhold til lukket dørposisjon) er nok til at døra automatisk lukkes mykt igjen.



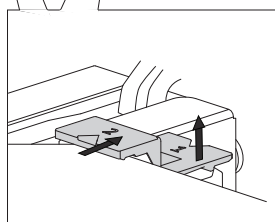
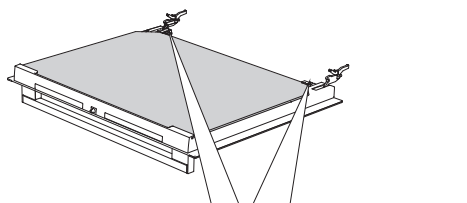
**Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.**

# TA UT OG SETTE INN GLASSRUTENE I OVNSDØREN

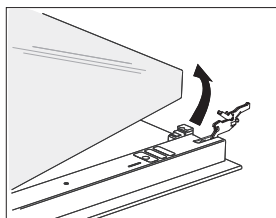
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette på plass ovnsdøra").

Avhengig av modell fjernes glasset i døra enten som beskrevet i METODE 1 eller METODE 2.

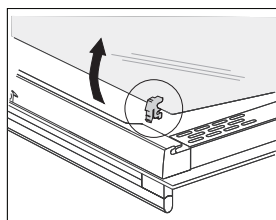
## METODE 1 (odellavhengig)



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



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



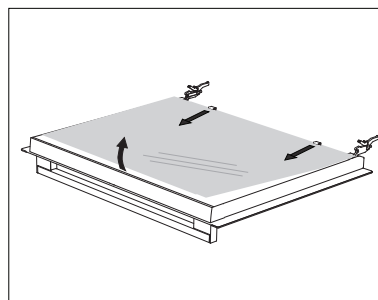
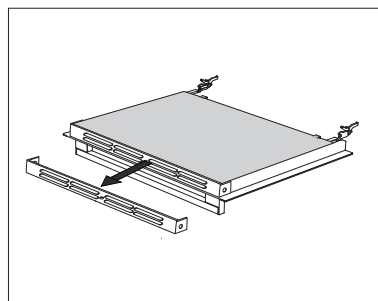
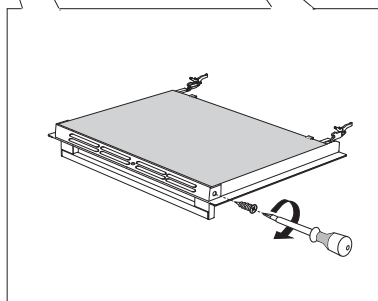
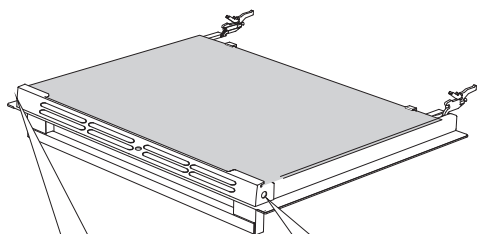
**3** For å fjerne den tredje glassruten (bare på enkelte modeller) løfter du den opp og tar den ut. Fjern også gummipakningene på glassruten.



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



## METODE 2 (odellavhengig)



**1** Løsne festeskrueene på begge sider av døra..

**2** Fjern holderen.

**3** Løft glassruten litt opp og ta den ut av klemmene på underkanten av døra.

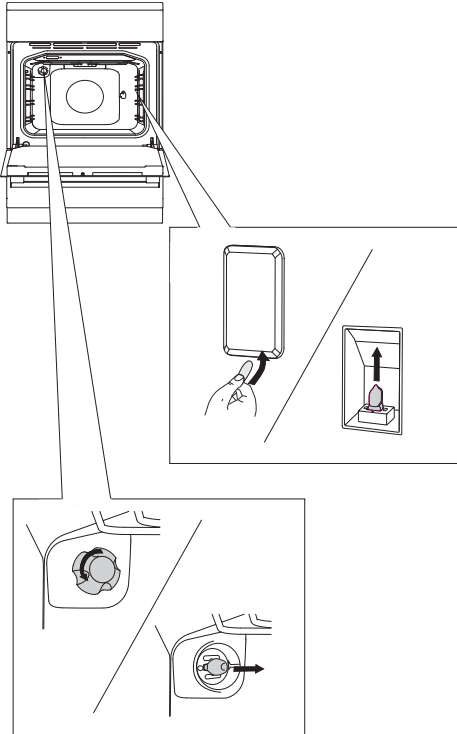
Sett glassdøren på plass i motsatt rekkefølge.

# SKIFTE LYSPÆRE

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

Bruk en skrutrekker.

(halogenpære: G9, 230 V, 25 W; vanlig pære E14, 25 W, 230 V)



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

💡 Vær forsiktig så du ikke ødelegger emaljen.

.....

Løsne lampedekselet og ta ut pæren.

💡 Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

# SÆRLIGE ADVARSLER OG ANMELDELSE AF FEJL

I løbet af garantiperioden må reparasjoner kun foretages hos servicecentre, der er godkendt af Gorenje.

Før reparasjonen påbegyndes skal du sikre dig, at apparatet er afbrudt fra lysnettet ved enten at fjerne sikringen eller ved at trække stikket ud af stikkontakten.

Uautoriseret tukling med og reparasjoner av kjøkkenkomfyren (komfyrplaten) kan resulterer i elektrisk støt og kortslutning. Prøv altså ikke å utføre reparasjoner på egen hånd. Overlat slike oppgaver til en ekspert eller autorisert serviceverksted.

Hvis der er tale om mindre fejl eller problemer med apparatets funktion, skal du følge de nedenstående anvisninger og se, om du selv kan afhjælpe problemet.

## VIGTIGT

Du må betale for besøk av servicetekniker i garantitiden dersom apparatet ikke fungerer på grunn av feil bruk. Oppbevar disse instruksjonene der de alltid er lett tilgjengelige. Hvis apparatet overtas av andre, må instruksjonene også følge med.

Ved at følge det nedenstående skema kan du afhjælpe nogle almindeligt kendte problemer.

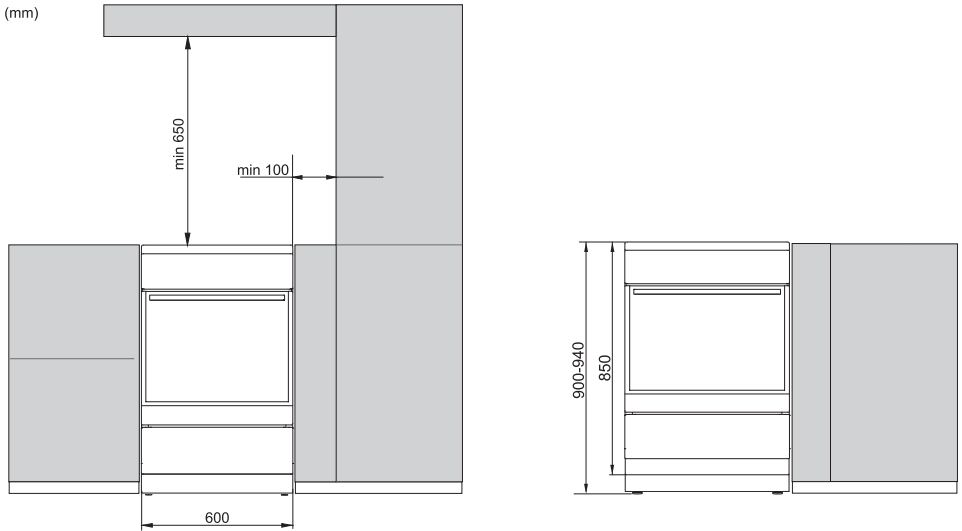
Problem/feil	Årsak
<b>Sensorene reagerer ikke, displayet er frosset.</b>	Koble apparatet fra strømmettet i noen minutter (fjern sikringen eller slå av hovedbryteren). Koble deretter apparatet til strømmettet på nytt og slå det på.
<b>Hovedsikringen i boligen utløses ofte.</b>	Ta kontakt med en tekniker.
<b>Ovnslyset virker ikke.</b>	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Rengjøring og vedlikehold.
<b>Kaken er ikke gjennomstekt.</b>	Valgte du riktig temperatur og oppvarmingssystem? Er ovnsdøren lukket?
<b>En feilkode vises (E1, E2, E3 osv.).</b>	Det er en feil i den elektroniske modulen. Koble apparatet fra strømmettet noen minutter. Deretter kobler du det til igjen og stiller inn riktig klokkeslett. Hvis feilen fremdeles vises, tar du kontakt med en servicetekniker.

Ta kontakt med autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor 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

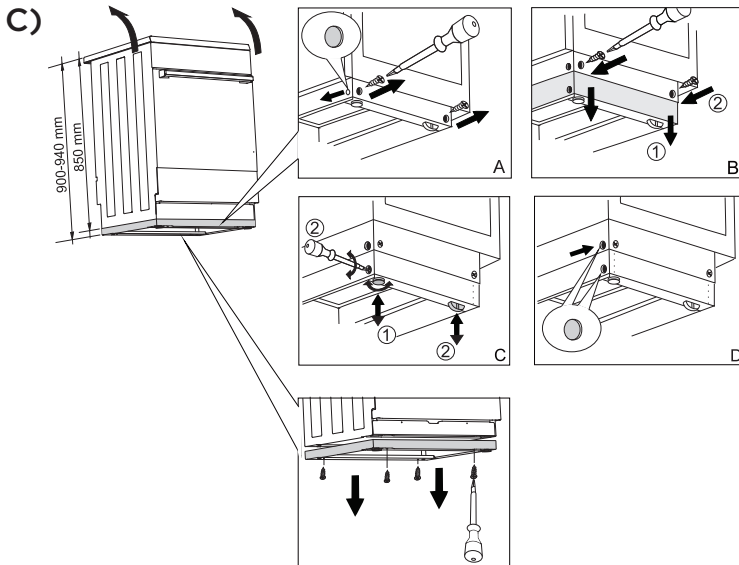
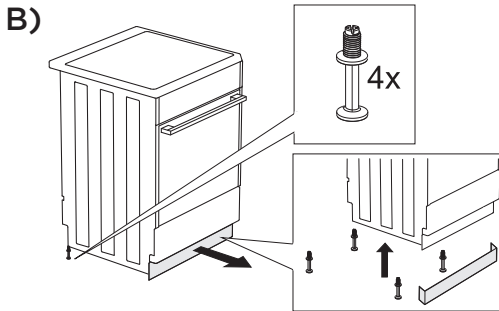
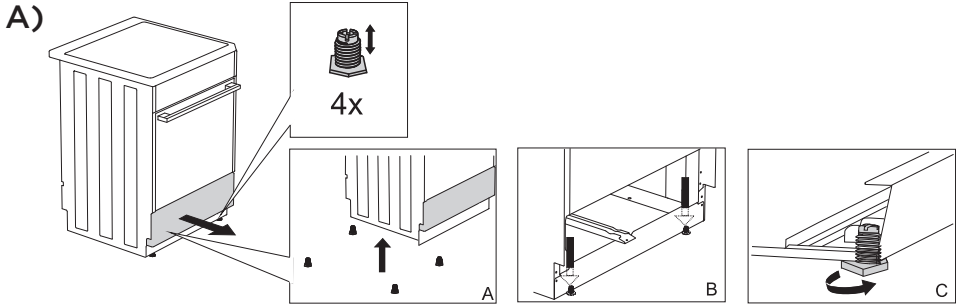
---

## PLASSERING AV APPARATET (modellavhengig)

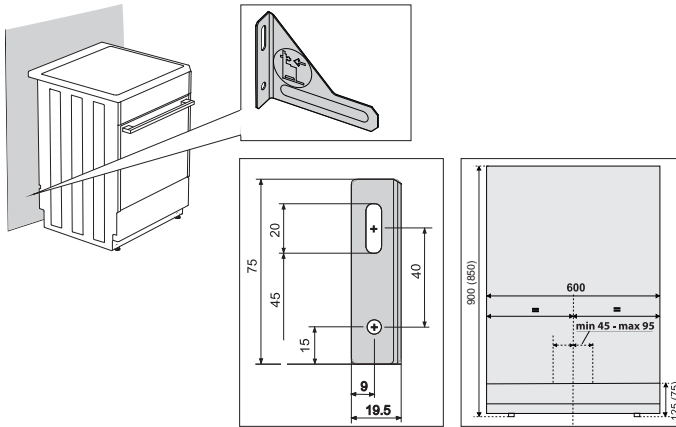


Veggene og møblene nærmest apparatet (gulv, kjøkkenvegg, sidevegger) må tåle temperaturer på minst 90 °C.

# VATRING AV APPARATET OG EKSTRA STØTTE

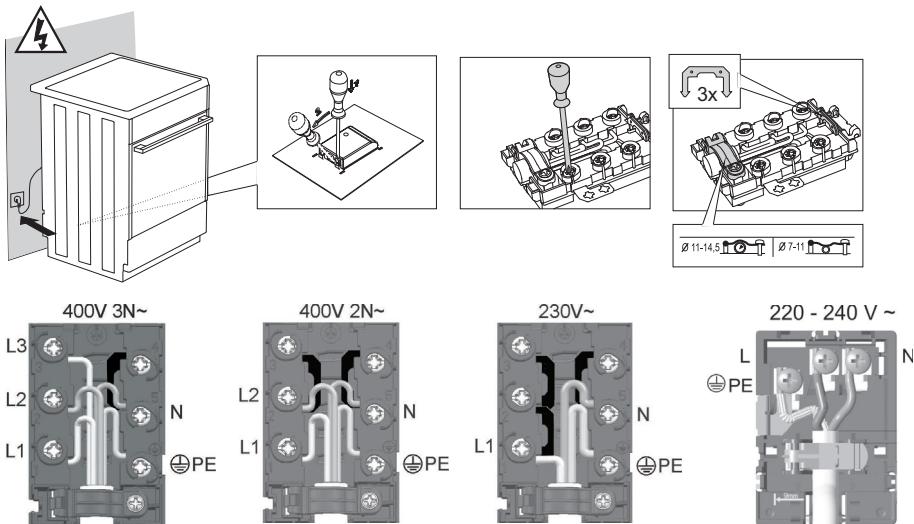


## HINDRE VELTING



💡 Målene i parentes angir innbyggingsmål for støttebrakettene uten ekstra støtte. Hvis de medfølgende elementene som skal beskytte apparatet mot velting, ikke kan festes ordentlig til veggen med skruene og pluggene som følger med, må du bruke annet utstyr for å sikre brakettene slik at apparatet ikke kan trekkes ut fra veggen.

## TILKOBLING TIL STRØMNETTET



Lokket som følger med, må plasseres over tilkoblingsklemmen!

# 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.

*Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.*

E\_GUS\_SVK



no (03-22)