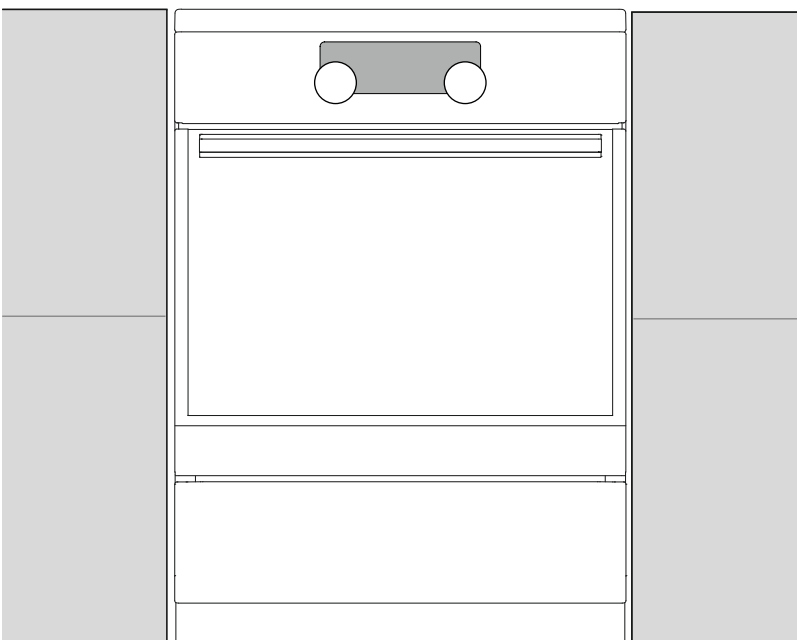
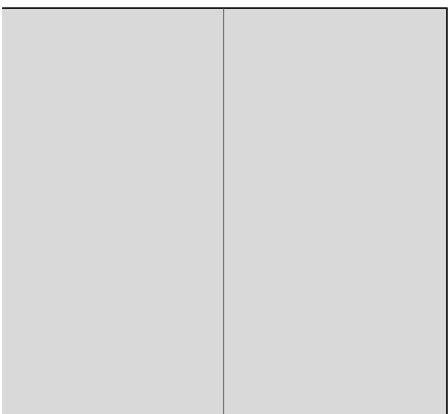


NO

**DETALJERT  
BRUKSANVISNING  
FOR FRITTSTÅENDE  
INDUKSJONSKOMFYR**

**gorenje**



**EIT8635WD  
EIT8635XD  
EIT9645W  
EIT9645X  
EIT6451WPD  
EIT8645XD  
EIT8645WD**

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

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

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

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

<http://www.gorenje.com>

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



Viktige opplysninger



Tip, bemærkning

# VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



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

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

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

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

**ADVARSEL:** Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.

**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 metallskrapere til å rengjøre glasset i ovnsdøren / glasset i de hengslede lokkene, for de kan ripe overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuses.

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

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.

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 tredje glassplate er installert som ekstra beskyttelse, dette reduserer overflatetemperaturen på utsiden av døra (kun på enkelte modeller).

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

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

**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 mm<sup>2</sup> ledning med merke H05VV-F5G1,5 eller bedre. Ledningen må installeres av en servicetekniker eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner.

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

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

## FØR TILKOBLING AV APPARATET



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

## SKUFF



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

## OVNSUTSTYR OG TILBEHØR

(modellavhengig)

### SKINNER

Skinne 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.



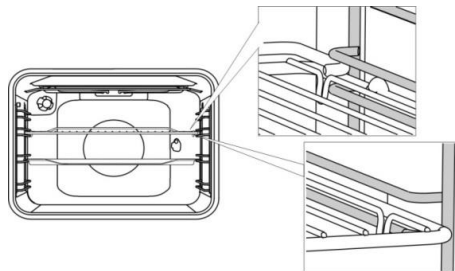
Apparatet og noen av tilbehørsdelene blir gjerne varme under tilberedning. Bruk grytekluter.

## RIST



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

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



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



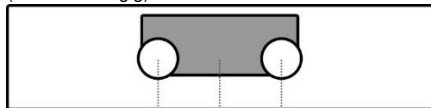
Lukk ovnsdøra når teleskopskinnene er skjovet helt inn i ovnen.



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

## KONTROLLPANEL

(modellavhengig)



1. Valgbryter for tilberedningssystem
2. Bryter for ovnstemperatur
3. Elektronisk tidsur

### FORSENKEDE BRYTERE

(modellavhengig)

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

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

## BRUKE APPARATET

### FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG

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

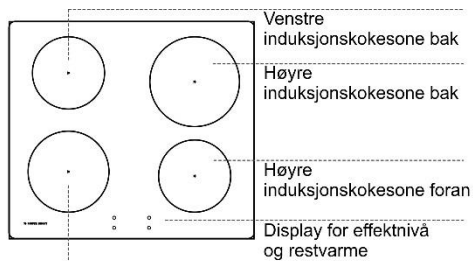
Rengjør alt tilbehør og alle redskaper med varmt vann og et vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

Hvis 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.

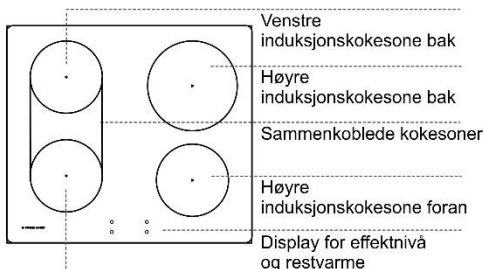
Når ovnen varmes opp for første gang, vil du kjenne en spesiell lukt. Luft rommet grundig første gang du bruker ovnen.

## INDUKSIJSKA KUHALNA POVRŠINA

(modellavhengig)



Venstre induksjonskokesone foran

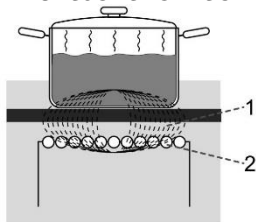


Venstre induksjonskokesone foran

## 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.
- Koketoppens overflate er helt plan og glatt, uten kanter der det kan samles seg smuss.
- Kontroller at kokesonen og bunnen av kokekaret er rene og tørre. Dette vil lede varmen bedre og hindre skade på varmeplaten. Ikke sett tomme kokekar på kokesonen.

## HVORDAN FUNGERER INDUKSIJONSKOKESONER?



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 rensmiddel eller andre rengjøringsmiddel til å rengjøre en varm glasskeramisk koketopp, for dette vil skade overflaten.

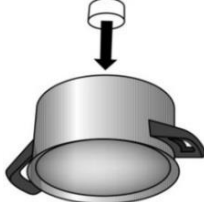
## KOKEKAR TIL INDUKSIJON

### KOKEKAR SOM EGNER SEG TIL INDUKSIJONSTOPP

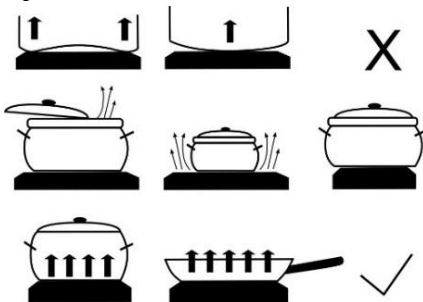
- Induksjonen fungerer som den skal hvis du bruker egnede kokekar.
- Sett alltid kasserollen eller pannen midt på kokesonen.
- Egnede kokekar er kokekar av stål, emaljerte stål-kasseroller og støpejernsgryter.
- Uegnete kokekar: stållegeringskokekar med kobber- eller aluminiumsbunn og kokekar av glass.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



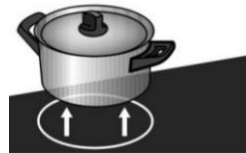
-  Bruk bare kokekar beregnet på elektrisk tilberedning og tilberedning med induksjon med:
- tykk bunn (minst 2,25 mm)
  - flat bunn.

Kokesone	Minstediameter kasserollebunn
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

-  **NB!**
- Når du bruker innebygde induksjonstopper, må det ikke settes på tilleggsutstyr (for eksempel såkalte reduksjonsringer eller induksjonssockler, 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

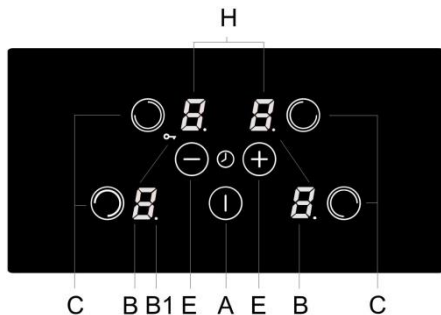


- Selv om det ikke står noe kokekar på kokesonen eller hvis kokekaret har en diameter som er mindre enn diameteren på kokesonen, blir det ikke noe energitap. Hvis kokekaret er mye mindre enn kokesonen, er det imidlertid ikke sikkert at kokesonen registrerer kokekaret. Når kokesonen er aktivert, vises symbolet "L" på displayet for effektnivå. Hvis det settes et kokekar på induksjonskokesonen i løpet av de neste ti minuttene, vil koketoppen gjenkjenne kokekaret og slå seg på med valgt effektnivå. 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.

## BRUKE EN INDUKSJONSTOPP



- A Sensor for koketopp på/av
- B Strømnivå-/restvarmedisplay
- B1 Desimalpunktet viser aktivert tidsurfunksjon
- C Valgsensorer for kokesone
- E Sensor (-) og (+)
- H Klokkesdisplay

## EFFEKTREGULERING

Kokesonens varmeeffekt kan stilles inn på ti forskjellige effektnivåer.

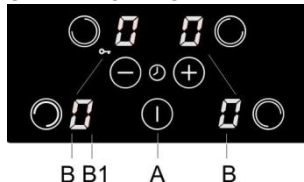
Tabellen gir noen eksempler på bruk av hvert nivå.

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, bruning.
7-8	Steking.
9	Tilberedning av store mengder, bruning/steking.
P	"Strømførsterker" gir ekstra effekt i begynnelsen av tilberedningen, egnert også for store mengder mat.

## BETJENING AV KOKETOPP

- Når du har koblet den glasskeramiske koketoppen til strømmettet, vil alle symbolene på displayet lyse en kort stund. Koketoppen er klar til bruk.
- Koketoppen er utstyrt med elektroniske sensorer som aktiveres når du berører de angitte områdene med fingeren i minst ett sekund.
- Hver gang en sensor aktiveres, bekreftes dette med en pipetone.
- Ikke legg gjenstander på sensorområdet. Sørg for at sensorområdet alltid er rent.

## SLÅ PÅ KOKETOPPE

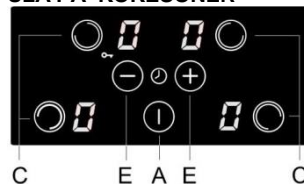


Berør av/på-sensoren (A) og hold fingeren på den i minst ett sekund. Koketoppen er aktivert "0" vises på alle effektivådisplyene (B), og desimalpunktene (B1) blinker.



Neste innstilling må utføres i løpet av ti sekunder, eller slår koketoppen seg av..

## SLÅ PÅ KOKESONER



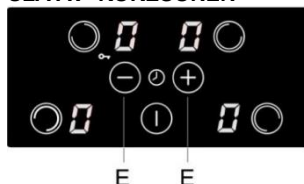
Når du har slått på koketoppen med av/på-bryteren (A), kan du aktivere ønsket kokesone i løpet av de neste ti sekundene.

- Når du har berørt sensoren for ønsket kokesone (C), lyser "0" på det tilhørende effektivådisplayet sterkere.
- Berør sensorene "+" og "-" (E) for å stille inn effektivået (1-9-P). Hvis du berører sensoren "-" først, stilles effektivået inn på 9.



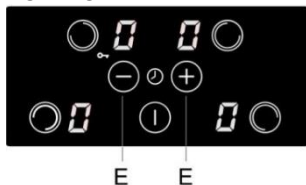
Ved kontinuerlig trykking på sensoren "+" eller "-" (E) økes eller reduseres effektivået automatisk. En annen fremgangsmåte er å endre effekten i trinn ved å berøre de aktuelle sensorene.

## SLÅ AV KOKESONER



- Velg først kokesonen du vil slå av.
- Berør sensoren "-" (E) for å sette effektivået på "0". Hvis effektivået for alle kokesonene settes til "0", slår koketoppen seg automatisk av etter 20 sekunder.

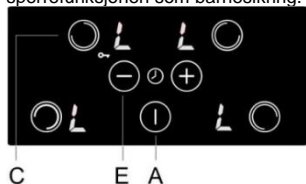
## KOBLE STRØMMEN FRA KOKETOPPEN



Koketoppen kan alltid slås av ved å berøre av/på-sensoren (A). Alle innstillingene blir slettet, unntatt kjøkkenklokken (se avsnittet "Klokke").

## AKTIVERING AV SPERREFUNKSJON/BARNESIKRING

Ved å aktivere sperrefunksjonen kan du blokkere bruken av kokesonene. Derfor fungerer også sperrefunksjonen som barnesikring.



## AKTIVERE BARNESIKRINGEN

- Koketoppen må være slått av.
- Trykk på sensoren (A) for å slå på koketoppen. Innstillingen "0" vises på alle displayene.
- Trykk samtidig på sensoren (C) for venstre kokesone bak og sensoren "-" (E), og hold fingeren der i cirka tre sekunder. Etter pipetonen vises "L" noen sekunder på alle displayene.
- Barnesikringen er nå aktivert.

## DEAKTIVERE BARNESIKRINGEN

- Trykk på sensoren (A) for å slå på koketoppen. "L" vises på alle displayene.
- Trykk samtidig på sensoren (C) for bakre kokesone og sensoren "-" (E), hold fingeren der i cirka tre sekunder. Innstillingen "0" vises på alle displayene. Barnesikringen er nå deaktivert.

## RESTVARMEINDIKATOR



Den glasskeramiske koketoppen har også en restvarmeindikator "H". Kokesonene varmes ikke opp direkte, men gjennom returvarmen som stråler ut fra kokekaret. Så lenge symbolet "H" lyser etter at kokesonen er slått av, kan restvarmen brukes til å varme opp mat eller smelting. Selv når symbolet "H" forsvinner, kan kokesonen fremdeles være varm. Vær forsiktig så du ikke brenner deg!

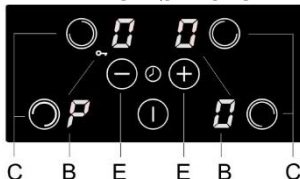
## STRØMFORSTERKER

For hurtig tilberedning kan strømforsterkeren aktiveres for alle kokesonene. På den måten kan du varme opp store mengder mat raskt ved hjelp av ekstra effekt.



På en kokesone med denne funksjonen aktiveres ekstra effekt i fem minutter, deretter slås effekten automatisk ned til nivå 9.

## AKTIVERE STRØMFORSTERKNING



Trykk på den aktuelle sensoren (C) for å velge kokesone. Bruk sensoren "-" eller "+" (E) til å velge effektnivå 9; og trykk like etter på "+". "P" vises på displayet for effektnivå.

## DEAKTIVERE STRØMFORSTERKNING

Trykk på sensoren for den valgte kokesonen (C); og trykk rett etter på sensoren "-" (E). Symbolet "P" forsvinner, og kokesonen slås ned til effektnivå 9.

## TIDSGRENSE FOR BRUK

### Sikkerhetsutkobling.

Effektinnstillinger	Antall timer som skal gå før sikkerhetsutkobling
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minutter

Maksimal kontinuerlig drift av en spesifikk kokesone er begrenset, og varigheten vises i skjermat ovenfor. Når kokesonen er slått av med sikkerhetsutkoblingen, viser displayet symbolet "0", eller "H" hvis det er noe varme igjen.

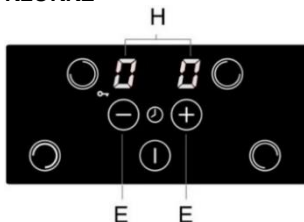
**Eksempel:** Sett kokesonen på effektnivå 6, og la den stå på en stund. Hvis effektnivået for kokesonen ikke endres, vil overopphetingssikringen slå av kokesonen etter én og en halv time.

## OVEROPPHETINGSVERN

- Koketoppen har en kjølevifte som avkjøler de elektroniske komponentene under tilberedning. Viften kan gå en stund etter at tilberedningen er ferdig.
- Induksjonstoppen har i tillegg en innebygd overopphetingssikring som beskytter de

elektroniske komponentene mot skade. Beskyttelsen virker på flere nivå. Når kokesonetemperaturen øker kraftig, reduseres strømnivået automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, reduseres strømmen i de oppvarmede kokesonene ytterligere eller slås helt av. I så fall vises "E2" på displayet. Når koketoppen er avkjølt, er alle strømnivåene tilgjengelige igjen.

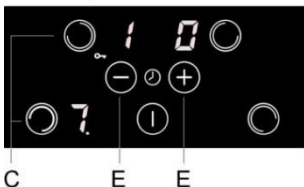
## KLOKKE



- Velg klokken ved å trykke samtidig på sensorene "-" og "+"(E). Klokkeinnstillingene vises på de to øvre displayene (H), mens de to nedre displayene slukner.
- Klokkeinnstillingen vises bare i ti sekunder, deretter går visningen tilbake til effektivnivå.

## DU KAN VÆRE MELLOM TO DRIFTSMODUSER

- Tidsinnstilling** – innstillingen av klokken er koblet til den valgte kokesonen. Når tiden er ute, slås kokesonen av automatisk.
- Kjøkkenklokke** – klokken har bare varsel-/alarmfunksjon. Når den innstilte tiden er ute, høres et alarmsignal.



### Aktivere og stille inn klokken

- Velg klokken ved å trykke samtidig på sensorene "-" og "+" (E).
- Hvis du allerede har valgt en kokesone slik at det tilhørende displayet lyser sterkere enn de andre, kan du velge tidsinnstilling for den kokesonen. Desimalpunktet ved siden av effektivnivået viser at tidsinnstillingen er aktivert.
  - Klokken kan brukes som kjøkkenklokke, uten tilknytning til en kokesone, hvis du ønsker å bli varslet om annet enn tilberedningen. Aktivert tidsinnstilling (eller kjøkkenklokke) vises med to blinkende desimalpunkter ved siden av displayet.

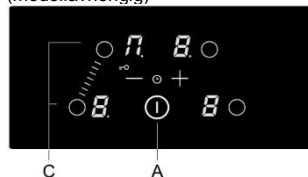
Still inn tilberedningstiden ved å trykke på sensoren "-" eller "+" (E). (Hvis du trykker på "-" først, settes klokken på 30 minutter. Hvis du berører og holder inne sensoren, vil innstillingen på displayet endres raskere.)

Tiden kan stilles inn fra 01 til 99 minutter. Du kan velge en tidsinnstilling for hver kokesone. For å sjekke gjenværende tid velger du den aktuelle kokesonen og aktiverer klokken. Trykk på sensoren "-" eller "+" (E) for å endre innstillingen. (Trykk samtidig og etter hverandre på sensorene "-" og "+" (E) for å veksle mellom aktive innstillinger.)

Når den innstilte tiden er ute, blinker "00" på displayet. Hvis du har valgt tidsinnstillingsmodus, blinker også desimalpunktet for den aktuelle kokesonen. Et kort alarmsignal høres. Trykk på en bryter for å bekrefte og slå av alarmen; alarmen slås av automatisk etter to minutter.


## SAMMENKOBLEDE KOKESONER

(modellavhengig)



- På enkelte modeller kan du koble sammen de to venstre kokesonene for å få en større kokesone der du kan sette en stor, oval kasserolle. Kasserollen må være så stor at den dekker midten av begge kokesonene.
- Maksimale tilberedningsmål: 40 cm x 25 cm. Vi anbefaler bruk av en kasserolle med tykk bunn. Under tilberedningen varmes kasserollen opp. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.
- Kontroller at du ikke dekker kontrollpanelet når du setter kasserollen på koketoppen.


## AKTIVERING AV DE SAMMENKOBLEDE KOKESONENE

- Slå på koketoppen ved å trykke på OFF/ON-sensoren (A).
- Trykk samtidig på sensorene for begge kokesonene på venstre side av koketoppen (C). På displayet vises et symbol  for venstre kokesone bak, som viser at de to kokesonene er sammenkoblet.
- Still inn ønsket effektivnivå for den sammenkoblede kokesonen.
- For senere endring av effektivnivået trykker du først på sensoren for venstre kokesone foran.



Det er ikke mulig å øke effekten med strømførsterkerfunksjonen når de to sonene er koblet sammen. Maksimalt tilgjengelig effektivnivå er effektivnivå 9.

## DEAKTIVERING AV DE SAMMENKOBLEDE KOKESONENE

- Trykk samtidig på sensorene for begge kokesonene på venstre side av koketoppen. Symbolet  forsvinner og koketoppen slås av.
- Begge kokesonene fungerer nå separat.

## SIKKERHETSFUNKSJONER OG FEILMELDINGER

Koketoppen er utstyrt med sensorer for overopphetingsvern. Hvis temperaturen blir for høy, kobles en eller flere kokesoner ut midlertidig.

Feil, mulig årsak, løsning

### Koketoppen piper hele tiden og Er03 blinker på displayet.

- Det er sølt vann på sensorflaten, eller du har plassert en gjenstand over sensorene.
- Tørk av sensorflaten.

### E/2 blinker

- Kokesonen er overopphetet. Vent til den er avkjølt.

### E/3 blinker

- Uegnet kokekar uten ferromagnetiske egenskaper. Bruk en annen kasserolle eller panne.



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.

## STØY OG LYDER UNDER TILBEREDNING MED INDUKSJON

Støy og lyder	Arsak
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.
<b>Løsning:</b> 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.
<b>Løsning:</b> 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.
<b>Løsning:</b> 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.
<b>Løsning:</b> Viften kan også gå en stund etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.	

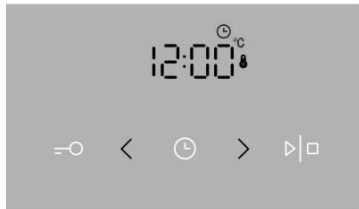
## OVN


### SLÅ PÅ APPARATET OG INNSTILLINGER

Etter tilkobling av produktet og etter et lengre strømbrydd blinker 12:00 på displayet og symbolet  lyser.

Still inn gjeldende klokkeslett.

### STILLE INN KLOKKEN




Berør knappene  og  for å stille inn klokkeslettet.



Hvis du holder fingeren i ro på pluss- eller minusknappen, endres den innstilte verdien raskere.

### ENDRE KLOKKEINNSTILLING

Klokkeinnstillinger kan endres når ingen klokkefunksjoner er aktivert. For å stille inn gjeldende klokkeslett (klokke), berører du KLOKKE-knappen flere ganger for å velge symbolet .

### VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM

(modellavhengig)

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

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



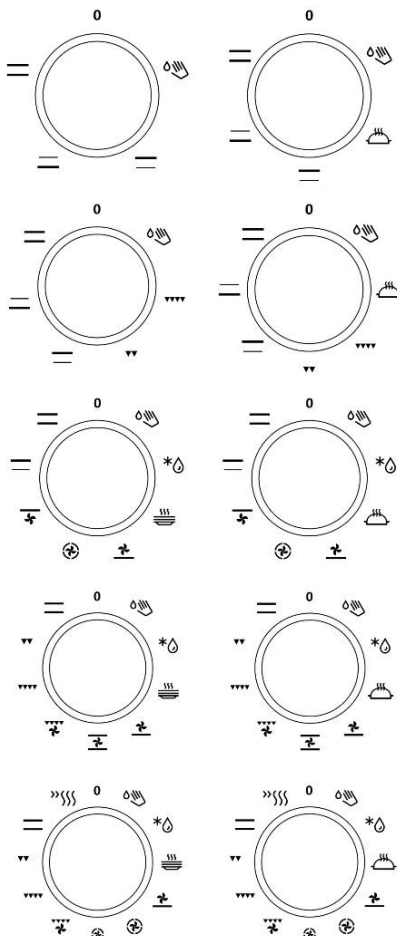
Innstillinger kan også endres under bruk.



### BRUK AV OVNEN

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



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



System	Beskrivelse
<b>Foreslått temperatur °C</b>	
<b>Tilberedningssystem</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.
<b>50-300</b>	
	<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.
<b>200</b>	

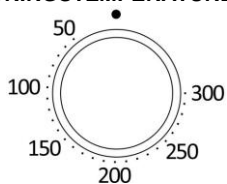
System	Beskrivelse
Foreslått temperatur °C	
<b>Tilberedningssystem</b>	
 180	<b>OVERVARME</b> Bare varmeelementet i ovnstaket stråler ut varme på maten. Bruk dette elementet til å brunne oversiden av retten (sluttbruning).
 180	<b>UNDERELEMANT</b> Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brunne undersiden av retten.
 230	<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 ølpøser og til risting av brød.
 230	<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 pøser og risting av brød.
 170	<b>GRILLING MED VIFTE</b> Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og steke større kjøttstykker eller fjærfé på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe.
 170	<b>OVERELEMANT OG VIFTE</b> Overelementet og viften er i funksjon. Bruk dette systemet til å steke større kjøttstykker og fjærfé. Det egner seg også til å gratinere retter.
 200	<b>VARMLUFT OG UNDERELEMANT</b> Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig på flere nivåer samtidig.
 180	<b>VARMLUFT</b> Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften, som er montert i ovnsens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og steking av bakverk på flere nivåer samtidig.
 180	<b>UNDERELEMANT OG VIFTE</b> Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.

System	Beskrivelse
Foreslått temperatur °C	
<b>Tilberedningssystem</b>	
 180	<b>OVERELEMANT, UNDERELEMANT 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.
 60	<b>TALLERKENOPPVARMING</b> Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserwiset (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger.
 180	<b>GENTLEBAKE *</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.
 -	<b>TINING</b> Luften sirkulerer uten at noen varmeelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat.
 70	<b>AQUA CLEAN</b> Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.

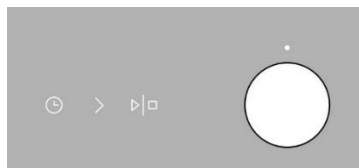
\* Den brukes til å bestemme energieffektivitetsklassen i henhold til normen EN 60350-1.

## VELGE INNSTILLINGER

### JUSTERE TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



Når du bruker ovnen med den store grillen eller grillen, stiller du temperaturbryteren i posisjonen 230°C.



Drei bryteren for å stille inn ønsket TEMPERATUR.

Når du har slått på apparatet ved å berøre tasten START, vises temperaturen på displayenheten.



Du slår på apparatet ved å trykke på START-knappen og holde den inne – cirka 1 sekund.

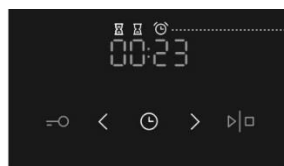
## KLOKKEFUNKSJONER

Drei først PROGRAMBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM; still deretter inn temperaturen.

Berør KLOKKE-tasten flere ganger for å velge ønsket klokkefunksjon.

Ikonet for den valgte klokkefunksjonen lyser, og den justerbare start-/sluttiden for tilberedning blinker på displayet.

Trykk på START for å starte tilberedningen. TILBEREDNINGSTID SOM ER GÅTT vises.



Display for klokkefunksjone

### Stille inn tilberedningstid

I denne modusen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid). Velg ønsket tilberedningstid. Still først inn minuttene, og deretter timene. Ikon og tilberedningstid vises på displayet.

### Utsatt start av ovnen

Med denne funksjonen kan du velge hvor lenge ovnen skal være på (tilberedningstid) og når du ønsker at maten skal være ferdig (sluttid). Kontroller at klokken viser helt riktig tid.

#### Eksempel:

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

Still først inn tiden (tilberedningstid), dvs. 2 timer. Summen av gjeldende klokkeslett og tilberedningstid vises automatisk (14.00). Berør KLOKKE-tasten igjen for å velge symbolet for TILBEREDNINGSTID og stille inn når du ønsker at maten skal være ferdig (18.00).

Trykk på START for å starte tilberedningen. Klokken venter til riktig tidspunkt for start av tilberedningen og symbolet lyser. Ovnen slår seg på automatisk (klokka 16.00) og slår seg av til valgt tidspunkt (klokka 18.00).



### Stille inn kjøkkenklokken

Kjøkkenklokken kan brukes uavhengig av driften av ovnen. Maks. innstilling er 24 timer.

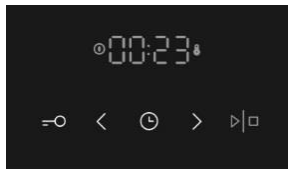
Det siste minuttet av nedtellingen viser kjøkkenklokken hvert sekund.



Når den innstilte tiden er ute, slås ovnen automatisk av (tilberedning slutt). Du blir varslet om dette med et lydssignal, som du kan slå av ved å berøre en knapp. Etter ett minutt opphører lydssignalet automatisk.

Klokkefunksjonene kan slettes ved å sette tiden til "0". Enhver klokkefunksjon kan også raskt slettes ved å trykke samtidig på knappen < og > og holde dem inne en stund.

## VELGE TILLEGGSFUNKSJONER/EKSTRA



Aktiver/deaktiver funksjonene ved å trykke på ønsket knapp eller en kombinasjon av knapper.

### BARNESIKRING

Aktivres ved å berøre knappen BARNESIKRING. "Loc" vises på displayet i 5 sekunder. Berør knappen på nytt for å slå av barnesikringen.

Hvis barnesikringen er aktivert uten noen klokkefunksjon (bare klokka vises), virker ikke ovnen. Hvis barnesikringen er aktivert etter at en klokkefunksjon er valgt, vil ovnen fungere normalt, men det vil ikke være mulig å endre innstillingene.

Når barnesikringen er aktivert, kan systemet endres, men det går ikke an å endre tilleggsfunksjonene. Tilberedningen kan avsluttes ved å dreie valgryteren til "0". Barnesikringen blir stående på selv om ovnen slås av. For å velge et nytt system må du først deaktivere barnesikringen.

## OVNSLYS

Ovnslyset tennes automatisk hver gang du velger et tilberedningssystem.

### 5 sek LYDSIGNAL

Lydstryken på det akustiske signalet kan stilles inn når ingen klokkefunksjon er aktivert (bare gjeldende klokkeslett vises).

Trykk på tasten < og hold fingeren der i fem sekunder. Først vises "Vol" på displayet og deretter to lysende streker. Berør bryterne < og > for å velge ett av de tre lydstrykenivåene (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk og klokkeslettet vises.

### 5 sek REDUSERE KONTRASTEN PÅ DISPLAYET

Valgbryteren for tilberedningssystemet må være i posisjonen "0".

Hold på knappen > i 5 sekunder. Først vises "bri" på displayet og deretter to lysende streker. Berør knappen < og > for å justere dimmingen av



displayet (én, to eller tre streker). Etter tre sekunder lagres innstillingen automatisk.

## HVILEMODUS

Trykk samtidig på tastene "nøkkel" og "klokke" og hold dem inne i fem sekunder for å slå av displayet. "OFF" vises i noen sekunder; og deretter lyser ikonet "KLOKKE".

For å aktivere klokke-displayet på nytt trykker du ned de to tastene mens ingen klokkefunksjoner er aktive.

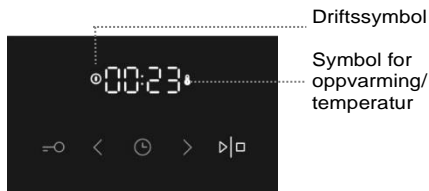


Etter et strøbrudd eller etter at apparatet er slått av, vil innstillingene for tilleggfunksjonen bare bli lagret i noen få minutter. Deretter går alle innstillingene, unntatt for lydsignalet, displaydimmingen og barnesikringen tilbake til fabrikkinnstillingene.

## STARTE TILBEREDNINGEN

Start tilberedningen ved å trykke på knappen START/STOPP og holde den inne en stund. Symbolene for temperatur og drift lyser.

Hvis ingen klokkefunksjoner er valgt, vises tilberedningstiden på displayet.



Driftssymbol

Symbol for oppvarming/temperatur

Under oppvarming av ovnen blinker temperatursymbolet. Når ovnen når innstilt temperatur, lyser symbolet konstant og du hører et kort pipesignal.



Under oppvarming av ovnen blinker temperatursymbolet. Når ovnen når innstilt temperatur, lyser symbolet konstant og du hører et kort pipesignal.

## SLÅ AV OVNE

For å stoppe tilberedningen trykker du på tasten START/STOPP og holder fingeren der.

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM og TEMPERATURBRYTEREN til posisjonen "0".



Etter endt tilberedning stopper også alle klokkeinnstillingene og slettes, unntatt kjøkkenklokken. Tidspunktet på dagen (klokke) vises. Kjøleviften fortsetter å gå en stund til.

### Viktige advarsler

Bruk mørke, svarte silikon- eller emaljebelagte stekebrett, da disse overfører varme svært godt.

Det går mye energi til å varme opp en tom ovn. Derfor spares mye energi hvis flere typer kaker stekes etter hverandre, da ovnen allerede er oppvarmet.

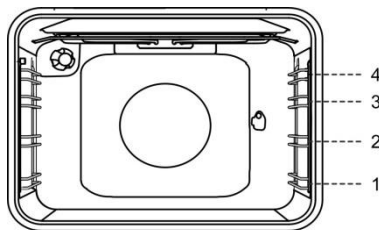
Ved tilberedning av mat dannes det mye damp inni ovnen, og dette trekkes ut gjennom røykkanalen på baksiden av apparatet. Dampen kan kondenseres på døren eller lokket til apparatet (avhengig av modell). Dette er et normalt fenomen som ikke påvirker apparatets funksjon. Når du er ferdig med tilberedningen,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

Ovnen kan slås av ca. ti minutter før forventet slutt på stekeprosessen. På den måten sparer du strøm og kan benytte deg av akkumulert varme.



Når tilberedningen er ferdig, slutter kjøleviften å gå. Hvis du lar retten bli stående i ovnen, vil det dannes damp som vil kondenseres på frontpanelet og ovnsdøra.

## Skinner – riller



## TILBEREDNINGSSYSTEM

### HURTIG FORVARMING

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

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

### OVER- OG UNDERELEMENT

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

### Steke kjøtt

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

### Steke kaker

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



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

## STOR GRILL, GRILL ▼▼▼▼ ▼▼

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

Ved grilling er overelementet og grillelementet i ovnstaket aktive.

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

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

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

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

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

Etter grillingen rengjør du ovnen, tilbehøret og redskapene.

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

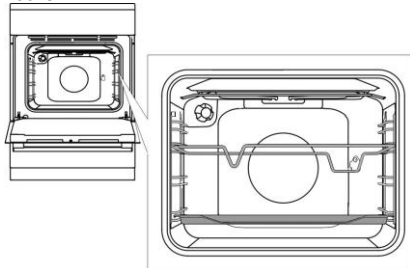


Grillen skal bare brukes når ovnsdøren er lukket.

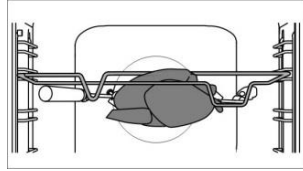
Grillelement, rist og annet ovnstilbehør blir svært varmt under grillingen. Derfor må du bruke grytekluter og kjøttklyper.

## Tilberedning med stekespidd (modellavhengig)

Maksimal temperatur ved bruk av stekespidd er 230°C.



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



Tre kjøttet inn på spiddet og stram skruene.

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

Løsne spiddhåndtaket og lukk ovnsdøren.

Slå på ovnen og velg systemet STOR GRILL.



Ikke bruk grillen i posisjon 4.

Grillen skal bare brukes når ovnsdøren er lukket.

## GRILLING MED VIFTE



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

## VARMLUFT OG UNDERELEMENT

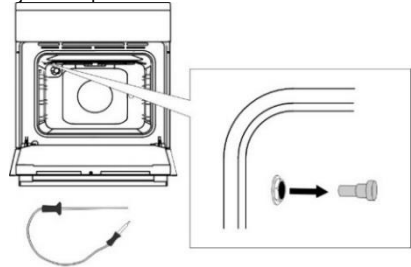


Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker. (Se beskrivelse og tips for OVER- og UNDERELEMENT.)

## Steking med steketermometer

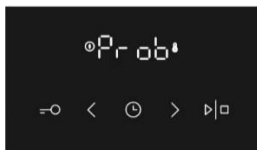
(modellavhengig)

Ved bruk av steketermometer må du stille inn ønsket kjøretemperatur for retten.



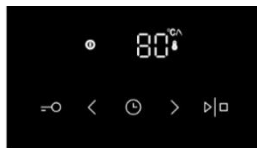
Ta av metalldekslet på kontakten oppe i hjørnet på venstre ovnsvegg.

Sett pluggen på steketermometeret inn i kontakten, og stikk steketermometeret inn i kjøttstykket.

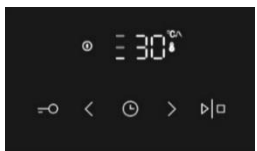


Når steketermometeret er tilkoblet, velger du ønsket tilberedningsprogram og temperatur. "Prob" vises på displayet i 3 sekunder. Deretter vises ikonet (steketermometer) på displayet, og det vil vises så lenge steketermometeret er koblet til.

Alle andre aktive funksjoner blir avbrutt eller slettet.



Standardtemperaturen på 80°C blinker på displayet. Den kan endres ved behov med knappene < og > i området fra 30°C til 99°C.

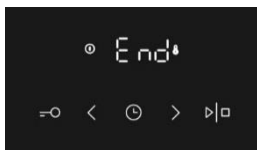


Når ønsket temperatur er innstilt, starter du programmet ved å trykke på START/STOPP-knappen og holde den inne. Mens programmet kjører, vil innstilt temperatur og gjeldende temperatur blinke vekselvis på displayet.

Temperaturskalaen vises på venstre side.



a start  
b halvveis  
c slutt



Når den innstilte kjernetemperaturen er nådd, slås ovnen av.

Et lydssignal høres, og "Slutt" vises på displayet: Tilberedningen med steketermometer er ferdig.

Når tilberedningen er ferdig, slår du av ovnen og setter metalldekslet tilbake på plass.

For å endre temperaturinnstilling for steketermometeret underveis slår du av ovnen og gjentar prosedyren.



Bruk bare steketermometeret som er beregnet til bruk sammen med din ovn. Pass på at steketermometeret ikke berører varmelementet under tilberedningen. Når tilberedningen er ferdig, er steketermometeret svært varmt. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.

## 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.

### Steke kaker

Forvarming anbefales.

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

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

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

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



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

## UNDERELEMENT OG VIFTE

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

### Konservering

Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede lokk eller 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.



## OVERELEMMENT, UNDERELEMMENT OG VIFTE

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

Ovnen bør forvarmes. Bruk andre eller fjerde rille nedenfra.

## TINING

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

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

## TALLERKENOPPVARMING

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

## GENTLEBAKE

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

## AQUA CLEAN

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

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



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

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

### 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 slpende 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 slpende rengjøringsmiddel eller slpende rengjøringsmaterialer, spritbaserte rengjøringsmiddel eller sprit. Fjern eventuelle flekker straks med en myk, ikke slpende 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.

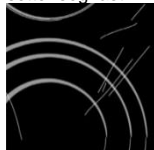
### Glassflater

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

## RENGJØRING AV 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.

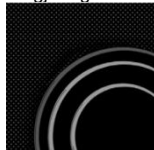
Til regelmessig vedlikehold av den glasskeramiske koketoppen bruker du spesialprodukter som lager en beskyttelsesfilm på overflaten for å hindre at skitt setter seg fast.



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.

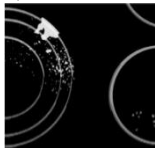


Stålull, grove rengjøringssvamper og slpende pulver kan lage riper i overflaten. Overflatene kan også bli skadet ved bruk av aggressiv sprayrens og uegnet flytende rengjøringsmiddel.



Merkingen kan bli slitt hvis du bruker aggressive eller slpende rengjøringsmidler eller kokekar med ur 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 kokesonen varmes opp.

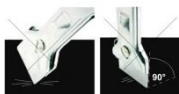


Vanskelige og fastbrennte rester kan fjernes med skrape. Vær forsiktig med skrapen slik at du ikke ødelegger noe.

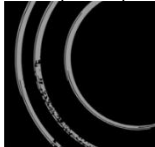


Bruk bare skrapen når smusset ikke kan fjernes med en fuktig klut eller spesialrens for glasskeramiske flater.

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.

**Merkl!** Misfarging og lignende småfeil påvirker bare utseendet til apparatet og har ingen direkte betydning for funksjonen. Fjerning av slike småfeil dekkles 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.



## RENGJØRING AV OVNEN MED AQUA CLEAN-FUNKSJONEN

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

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

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



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

## 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 uttrekkbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskinen.

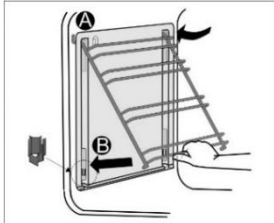
## INSTALLERE DE KATALYTISKE INNLEGGENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.

Fjern støtteristene eller de uttrekkbare skinnene. (modellavhengig).



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



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

Trykk dem inn i smekklåsen nede "B".



Ikke vask de katalytiske innleggene i oppvaskmaskin.

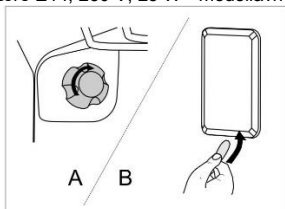
## SKIFTE LYSPÆRE

(modellavhengig)

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

### Koble apparatet fra strømtilførselen!

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



**A** Løsne pæredekslet og trekk ut eller løsne pæren.



Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

**B** Bruk en flat skrutrekker til å løsne lampedeckslet 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.



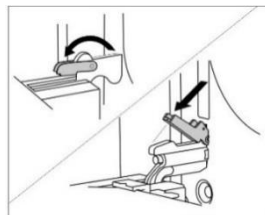
Når ovnsdøren er lukket, går dørlåsen automatisk tilbake til utgangsposisjonen.

## TA UT OG SETTE INN OVNSDØREN

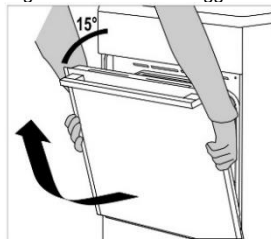
(modellavhengig)

1. Åpne døren (så langt det går).
2. Drei festene på dørhengslene (ved vanlig lukking).

Med det myke COMFORT-lukkesystemet dreies festene 90°.



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

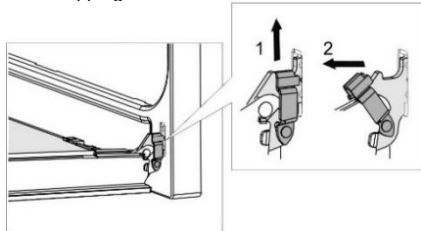


Før du setter døren tilbake på plass, må du alltid kontrollere at hengselfestene er plassert riktig i dørens sidelister. På måten unngår du brå lukking av hengslet, som er koblet til en kraftig fjær. Løsning av festet fører til skade på døren og fare for personskade.

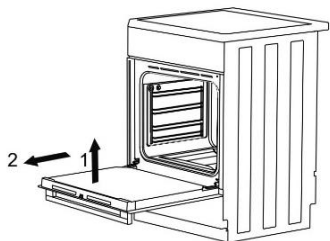
### Ta ut og sette inn ovnsdøren

(modellavhengig)

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



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

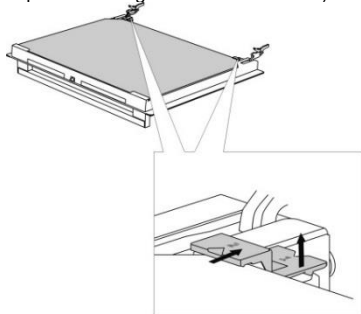


Bruk de samme trinnene i motsatt rekkefølge for å sette døren tilbake på plass. Hvis døren ikke åpnes eller lukkes ordentlig, må du kontrollere at hengslene er riktig plassert på krokene.

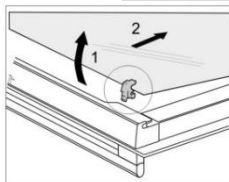
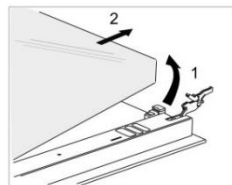
### TA UT OG SETTE INN GLASSRUTEN I

#### OVNSDØRA (modellavhengig)

Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra 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.

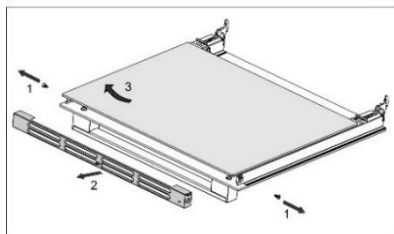
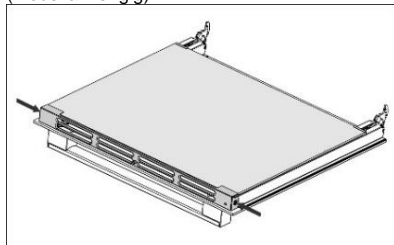
For å fjerne den tredje glassruten (bare på enkelte modeller) løfter du den opp og tar den ut. Fjern også gummipakningene på glassruten.



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)



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



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

## FEILSØKINGSTABELL

Problem/feil	Løsning
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.
Ovnslyset virker ikke.	Frengangsmåten 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?

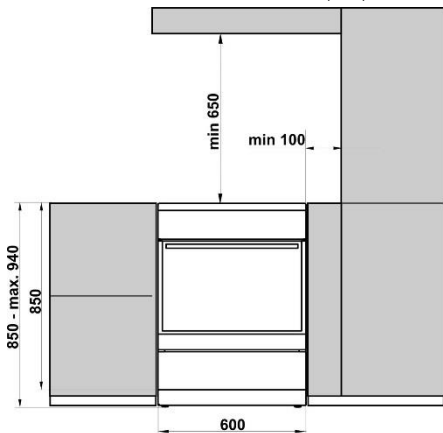
Feil og feilmeldinger på koketoppen	Arsak	Løsning
Du har slått på kokesonen, men symbolet "u" fortsetter å blinke.	Kokekaret egner seg ikke til induksjonstopper, eller diameteren er for liten. Kokekaret kan være overopphetet og har mistet sine ferromagnetiske egenskaper.	Kontroller om kokekaret er ferromagnetisk (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.
Strømfosterkerfunksjonen med hurtigoppvarming slås av automatisk.	Det er normalt at strømfosterkerfunksjonen slås av automatisk etter en viss tid og at koketoppen skifter til effektnivå 9. Hvis koketoppen er overopphetet, vil sikkerhetsutkoblingen slå av strømfosterkerfunksjonen!	Aktiver strømfosterkerfunksjonen på nytt. Hvis nødvendig slår du av kokesonen og kobler den deretter til igjen. Deretter aktiverer du strømfosterkerfunksjonen. Vent en stund til koketoppen er avkjølt.
Hvis displayet ikke tennes når du har koblet apparatet til strømmettet, virker ikke koketoppen.	Spenningen er for høy, eller apparatet er ikke riktig tilkoblet.	Koble apparatet fra strømmettet og kontroller tilkoblingen.
Feilmeldingen "E/2" vises på displayet.	Koketoppen er overopphetet.	Vent til koketoppen er avkjølt. Bruk deretter et lavere effektnivå.
Feilmeldingen "E/3" vises på displayet.	Uegnet kokekar uten ferromagnetiske egenskaper.	Bruk en annen kasserolle eller panne.
Andre feil "E/A" eller "E / tall" vises.	Det har oppstått en feil i den elektroniske kretsen.	Koble apparatet fra strømmettet i fem minutter, og koble det deretter til igjen. Hvis feilen vises på nytt, 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.**



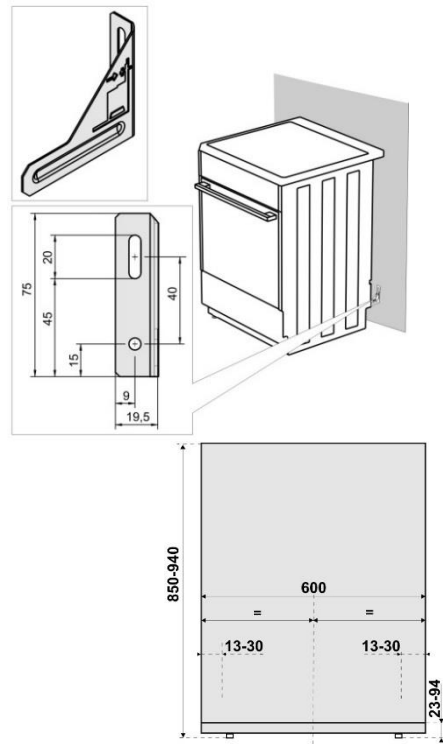
# INSTALLASJONS- OG TILKOBLINGSVEILEDNING

## PLASSERING AV APPARATET (mm)



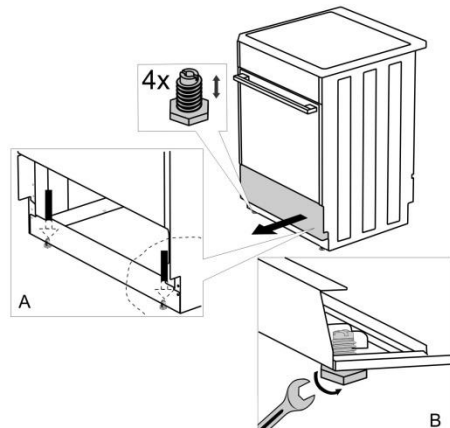
Veggene og innredningen nærmest apparatet (gulv, kjøkkenvegg, sidevegger) må tåle temperaturer på minst 90°C.

## HINDRE VELTING (mm) (modellavhengig)



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

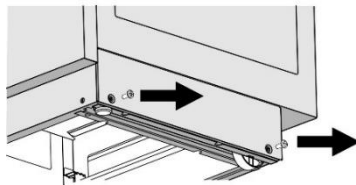
## VATRING AV APPARATET OG EKSTRA STØTTE (modellavhengig)



## JUSTERE HØYDEN PÅ KOMFYREN (modellavhengig)

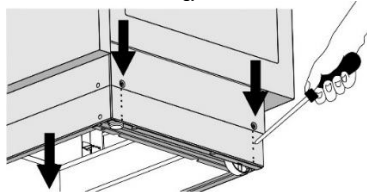
Høyden på komfyren er 900 mm. Du kan justere høyden på apparatet fra 850 til 940 mm.

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



Torx T20

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

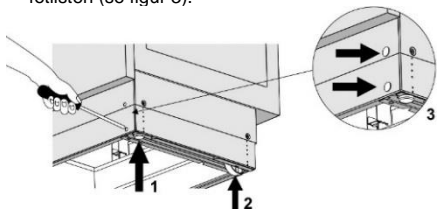


## Komfyren må monteres horisontalt!

Følg trinnene nedenfor:

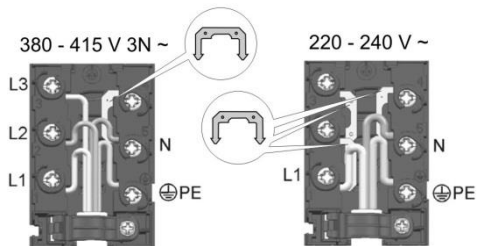
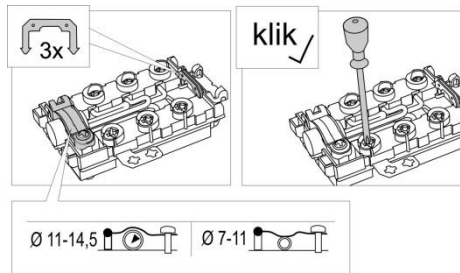
1. Drei høydejusteringsskruene (se figur 1) for å justere komfyren til riktig høyde.

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



## TILKOBLING TIL STRØMNETTET

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



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 H05VV-F5G-1,5-type forbindelsesledning (tidligere CGLG 5Cx1,5), (sikring 3x16 A). For enfase-tilkobling brukes en H05VV-F3G-4 (tidligere GGLG 3Cx4), (sikring 32 - 40 A, avhengig av type).

Lederendene må støttes med pressede klemmer mot frysing.

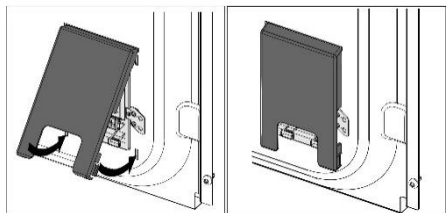
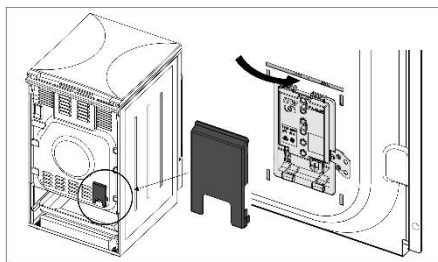
Etter å ha støttet lederendene under terminalkortsrukehodene plasseres en ledning i klemmekortet og sikres med en klemme mot riving. Lukk til slutt dekelet til klemmebrettet.



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 tilleggsutstyr. Fare for elektrisk støt.



## VIKTIG MERKNAD

For all montering og demontering av en elektrisk komfy, 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 varmeelementer, 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 strømutykker 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

Rett	Utstyr	Skinne (nedenfra)	System	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (minutter)
Småkaker ett nivå	emaljert stekebrett	3	==	140-150*	25-40
Småkaker ett nivå		3	⊕	140-150*	25-40
Småkaker to nivåer		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Småkaker tre nivåer		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Muffins ett nivå	emaljert stekebrett	3	==	150-160	25-40
Muffins ett nivå		3	⊕	150-160	25-40
Muffins to nivåer		1,3	⊕	140-150	30-45
Muffins tre nivåer		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Kake	rund metallform ø26/rist (underlagsrist)	1	==	160-170*	20-35
Kake		2	⊕	160-170*	20-35
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.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

ID623720







GORENJE EIT8635WD, EIT8635XD, EIT9645W, EIT9645X,  
EIT6451WPD, EIT8645XD, EIT8645WD  
IFU ES6I TC ILED MP GOR6 NO

2019 09 15  
SAP 623720