

DK

# BRUGSVEJLEDNING TIL FRITSTÅENDE ELEKTRISK KOMFUR

**gorenje**



**EC8615WB  
EC8615XB  
EC9615W  
EC9615X  
E6151WA  
EC6151WB  
ECS7615X  
ECS7615W**

Tak fordi du har valgt at købe dette apparat.

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

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

Du kan også finde vejledningen på vores hjemmeside:

<http://www.gorenje.com>

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



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

# VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



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

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

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

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

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

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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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

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



**FORSIGTIG:** Risiko for vipning.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Sluk for alle elektriske varmeelementer, og afbryd apparatet fra lysnettet.
- Rør ikke ved apparatets overflade.
- Apparatet må ikke bruges.

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

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

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

## **FØR TILSLUTNING AF APPARATET**



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

## LÅG

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

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



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

## SKUFFE



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

## OVNENS UDSTYR OG TILBEHØR

(afhænger af modellen)

### RILLER

Rillerne gør det muligt at anbringe maden på 4 forskellige niveauer i ovnen. (bemærk, at rillerne tælles nedefra).

Tredje og fjerde rille er beregnet til grillstegning.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

### TELESKOPSKINNER

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

### PRÆGEDE RILLER

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

### OVNLÅGEKONTAKT

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

### BLÆSER

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



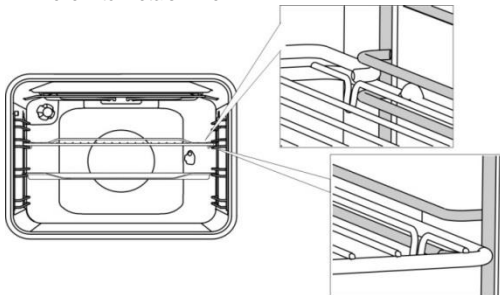
Apparatet og nogle af tilbehørsdelene bliver meget varme under tilberedning. Brug grydelapper.

## RIST



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

Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinneer.



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



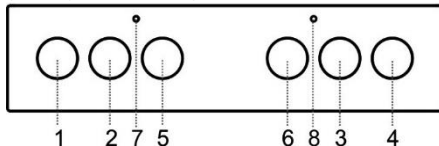
Luk først ovnlågen, når teleskopskinneerne er skubbet helt ind i ovnen.



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

## BETJENINGSPANEL

(afhænger af modellen)



- 1 Drejeknap til forreste venstre kogezone
- 2 Drejeknap til bageste venstre kogezone
- 3 Drejeknap til bageste højre kogezone
- 4 Drejeknap til forreste højre kogezone
- 5 Funktionsvælger
- 6 Termostatknop til ovnen
- 7 Kontrollampe (gul indikator). Angiver, at ovnen eller en af kogepladerne er tændt.
- 8 Ovnkontrollampe (rød indikator). Kontrollampen lyser, mens ovnen varmer op, og den slukkes, når den indstillede temperatur nås.

## PUSH-PULL-KNAPPER

(afhænger af modellen)

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

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

## BRUG AF APPARATET

### FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

Når du pakker ovnen ud, skal du fjerne alle genstande fra den, herunder emballage og transportmateriale.

Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

Hvis komfuret har en glaskeramisk overflade, skal du rengøre den med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler, f.eks. pletfjernere, ståluld eller skuresvampe, som kan beskadige overfladen.

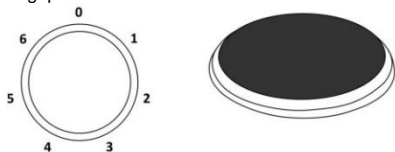
Hvis kogepladerne har almindelige kogezone, skal du indstille dem til maksimal varme i 3 til 5 minutter uden at sætte nogen former for kogegrej på dem. Mens kogezoneerne varmes op, ryger det muligvis fra dem. Kogezoneernes finish har nu opnået den maksimale modstandsdygtighed.

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

## KOGEPLADEN

### ALMINDELIGE KOGEPLADER

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



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



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



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



Ved længere tids brug af kogegrej af støbejern kan kogezoneens flade under og omkring kogegrejet blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.

### GLASKERAMISK KOGEPLADE

Kogepladens effekttrin kan indstilles fra 1 til 6. Kogepladerne er forbundet i forskellige tidsintervaller afhængigt af det indstillede niveau. Temperatursensoren forebygger overophedning af det glaskeramiske panels overflade.

### STYRING AF DEN DOBBELTE KOGEZONE



Den dobbelte kogezone kan tilpasse sig kogegrejets form og størrelse.

Du aktiverer den største yderste kogezone ved at dreje kogezoneens drejeknap, til der høres et klik. Indstil derefter kogepladens effekt.

### HI-LIGHT-KOGEZONER

Hi-light-kogezone adskiller sig fra almindelige kogezone, ved at de opvarmes meget hurtigere.

### INDIKATOR FOR RESTVARME



Alle kogeplader er udstyret med en kontrolindikator, som vedbliver med at lyse, når kogepladen er slukket, hvis kogepladen stadig er varm. Restvarmeindikatoren slukkes, når kogezoneen er tilstrækkelig afkølet. Restvarmeindikatoren kan også lyse, hvis der stilles en varm gryde eller pande på en kold kogezone.

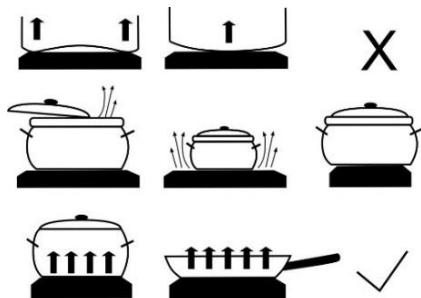
### GLASKERAMISK KOGEPLADE

- Kogepladen er ikke følsom over for temperaturændringer.
- Den glaskeramiske plade er meget robust, men kan godt gå i stykker. Pladen kan gå i stykker, hvis der tages en genstand på en af pladens kanter. Skaden bliver synlig enten med det samme eller efter et stykke tid. Den beskadigede kogeplade skal afbrydes fra lysnettet og må ikke bruges.
- Hvis der stilles ting til opbevaring på den glaskeramiske kogeplade, kan den blive ridset eller beskadiget.
- Brug ikke kogegrej af plast eller aluminium på varme kogeplader. Anbring aldrig folie eller plastgenstande på den glaskeramiske plade.
- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegrejet er ren og tør. Det giver en bedre varmeledning og forhindrer, at kogepladen beskadiges. Stil ikke tomt kogegrej på kogezoneerne.



## TIP TIL KOGEGREJET

- Brug kun kogegrej af høj kvalitet med en flad og hård bund.
- Kogegrejets bund og kogezone skal have samme diameter.
- Fade af hærdet glas med en særlig slebet bund kan bruges på kogezoneerne, hvis de passer til kogezonens diameter. Kogegrej med en større diameter kan revne på grund af varmebelastningen.
- Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezoneen.



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

## ENERGISPARERÅD

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



Sukker og fødevarer med et højt sukkerindhold, der spildes på kogepladen, skal øjeblikkeligt tørres af eller fjernes med en skraber, selv om kogezoneen stadig er varm. Det forebygger eventuelle skader på den glaskeramiske overflade.

Brug ikke rengøringsmidler eller lignende til at rengøre en varm glaskeramisk kogeplade, da det kan beskadige overfladen.

## OVN

### VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION

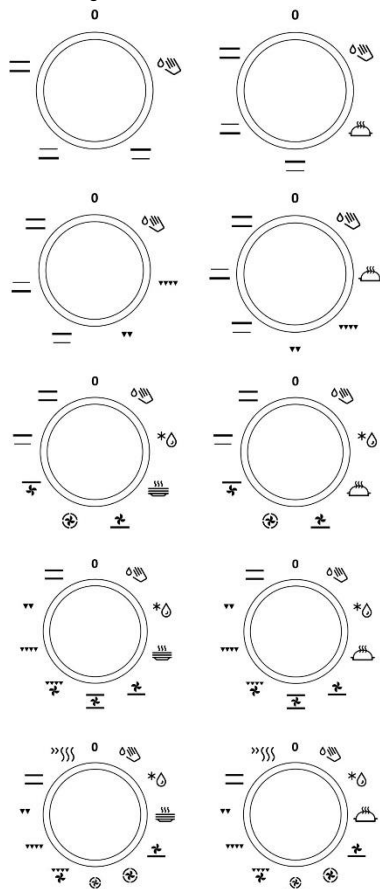
(afhænger af modellen)

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

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



Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.



## BRUG AF OVNEN







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





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

## SLUKNING AF OVNEN

Drej funktionsvælgeren til positionen "0".

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

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

Funktion	Beskrivelse
Anbefalet temperatur °C	
<b>Tilberedningsfunktion</b>	
* 	<b>OPTØNING</b> Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.
	<b>AQUA CLEAN</b> Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.
<b>70</b>	

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

## BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER

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

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

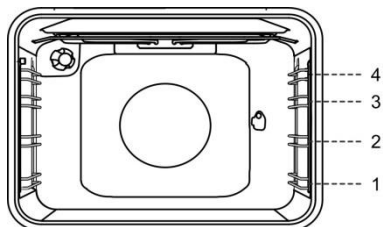
Brug kun bagepapir, som kan tåle høj temperatur.

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

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

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

## Riller – tilberedningsniveauer



## TILBEREDNINGSFUNKTION

### ONLYS

Ved alle funktioner tændes ovnlyset automatisk, når funktionen vælges.

### HURTIG FORVARMNING

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

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

### OVER- OG UNDERVARME

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

### Stegning af kød

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

### Bagning

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



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

### GRILL OG STOR GRILL

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

Ved grillning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

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

Overvåg hele tiden tilberedningen. Maden kan hurtigt blive branket på grund af den høje temperatur.

Grillstegning er velegnet, hvis du ønsker fedtfattig tilberedning af pølser, steaks, koteletter, laksesteaks og toasts, så de bliver sprøde.

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

med væde på pladen til at undgå, at maden branker eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

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

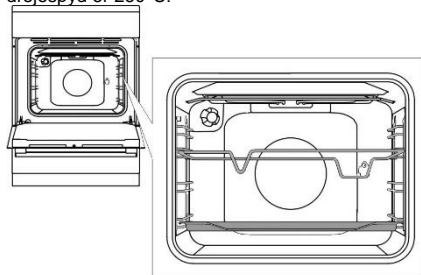


Grillen må kun bruges, når ovnlågen er lukket.

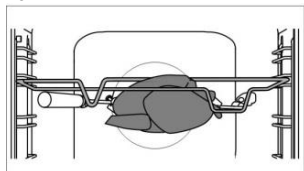
Grillelementet, risten og det øvrige tilbehør bliver meget varmt under grillstegning. Brug altid grydelapper og en kødpincet/tang.

### Brug af grillspyddet (afhænger af modellen)

Maksimumtemperatur ved brug af det roterende drejespyd er 230°C.



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



Sæt kødet fast på spyddet, og stram skruerne.

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

Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen, og vælg den store grillfunktion.



Brug ikke grillen på rille 4.

Grillen må kun bruges, når ovnlågen er lukket.

## GRILL MED BLÆSER



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

Se beskrivelsen og tippene under Grill.



## VARMLUFT OG UNDERVARME

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



## VARMLUFT

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

## Stegning af kød

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

Sørg for tilstrækkelig væde ved kødet under tilberedningen, så det ikke brænder på. Vend kødet under tilberedningen. Stege bliver mere saftige, hvis du dækker dem til.

## Bagning

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på flade bageplader i flere riller samtidig (anden og tredje rille).

Bemærk, at tilberedningstiden kan afhænge af, om der er flere bageplader i ovnen samtidig. Småkagerne på den øverste bageplade kan være færdige før småkagerne på den nederste bageplade.

Sæt altid bageforme på risten. Hvis du bruger den medfølgende bageplade, skal du ikke bruge risten.

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



Bradepanden må aldrig sættes på den første rille.

## UNDERVARME OG BLÆSER



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

## Konservering

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

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

bradepanden. Anbring bradepanden i ovnen på den anden rille.

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

## OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT



Denne funktion er velegnet til alle former for bagning, til optøning af frosne madvarer og til tørring af frugt og grønt. Før du sætter maden ind i den forvarmede ovn, skal du vente på, at indikatoren slukkes første gang. Du opnår det bedste resultat ved kun at bage på én rille.

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

## OPTØNING



Med denne funktion cirkulerer luften uden tændte varmelegemer.

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

## TALLERKENOPVARMNING



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

## GENTLEBAKE



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

## AQUA CLEAN



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

## VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



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

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

### Fronter i rustfrit stål

(afhænger af modellen)

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

### Plastoverflader og lakerede overflader

(afhænger af modellen)

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

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

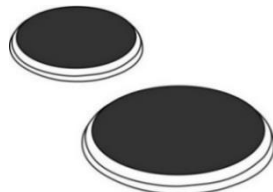
### Emaljerede overflader (ovn, kogepladen)

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

### Glasoverflader

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

## RENGØRING AF KOGEPLADERNE



Rengør området omkring kogezoneerne med varmt vand tilsat opvaskemiddel.

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

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

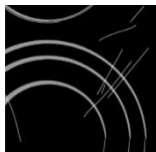
Brug almindelige rengøringsmidler og plejemidler til vedligeholdelse af kogezoneerne. Hvis kogezoneen er lun, trænger rengøringsmidlet bedre ind i porerne.

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

## RENGØRING AF DEN GLASKERAMISKE OVERFLADE

Rengør den glaskeramiske overflade, når den er afkølet, hver gang du har brugt den. Hvis den ikke rengøres, brænder eventuelle madrester fast på den varme overflade, næste gang du bruger komfuret.

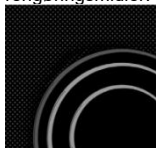
Brug regelmæssigt særlige plejemidler, der danner en beskyttende film på overfladen af den glaskeramiske kogeplade.



Tør støv og andre partikler af både kogevejrets bund og den glaskeramiske overflade før brug, da de ellers kan ridse overfladen.

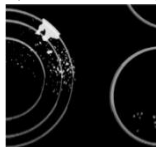


Ståldud, grove skuresvampe og skurepulver kan ridse kogepladens overflade. Overfladen kan også blive beskadiget ved brug af skrappe rengøringsprays og uegnede flydende rengøringsmidler.



Mønsteret kan slides af ved brug af skrappe eller slibende rengøringsmidler eller ved brug af kogevejret med ru eller beskadiget bund.

Brug en fugtig blød klud til at fjerne støv og lignende. Tør efter med en tør klud.



Fjern eventuelle indtørrede vandstænk med en mild eddikeopløsning. Undgå imidlertid at bruge denne opløsning til aftørring af rammen (kun visse modeller), da det kan beskadige dens silkeagtige finish. Brug aldrig skrappe rengøringsprays eller kalkfjerner.

Fjern genstridigt snavs med et specialmiddel til glaskeramiske overflader. Følg producentens anvisninger. Sørg for at fjerne alle rengøringsmiddelrester helt efter rengøringen, da de kan beskadige den glaskeramiske overflade, når kogezoneerne varmes op.



Vanskelige og fastbrændte pletter fjernes med en dertil beregnet skraber. Vær forsigtig, når du bruger en skraber, så du ikke kommer til skade.



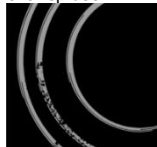
Brug kun skraber, hvis snavset ikke kan fjernes med en våd klud eller et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske overflader.

Hold skraber i den korrekte vinkel (45-60 grader). Pres forsigtigt skraber mod glasoverfladen, og skub den hen over mønsteret for at fjerne snavset.

Skraberens plastdele (på nogle modeller) må ikke komme i kontakt med varme kogezoneer.



Pres ikke skraber vinkelret mod glasset, og undgå at ridse kogepladens overflade med bladet eller spidsen.



Fjern straks eventuelt sukker og sukkerholdige fødevarer fra den glaskeramiske overflade med en skraber, selv om kogezoneen stadig er varm, da sukker kan beskadige overfladen permanent.



Misfarvning af den glaskeramiske overflade har ingen indvirkning på dens drift eller stabilitet. En eventuel misfarvning opstår oftest som følge af fastbrændte madrester, men kan også skyldes brug af kogevejret med f.eks. aluminiums- eller kobberbund. Det kan være meget svært at fjerne misfarvninger helt.

**Bemærk!** Misfarvning og lignende påvirker kun kogezoneernes udseende og ikke deres funktion. Fjernelse af sådanne misfarvninger er ikke omfattet af garantien.

## OVN

Rengør ovnvæggene med en fugtig svamp og rengøringsmiddel.

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

Aftør ovnen omhyggeligt efter rengøring.


Ovnen skal altid være helt kold, før den rengøres.

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

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



## RENGØRING AF OVNEN MED AQUA CLEAN-FUNKTIONER

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

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

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



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

## UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.

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

Tag dem ud af åbningerne øverst.



Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

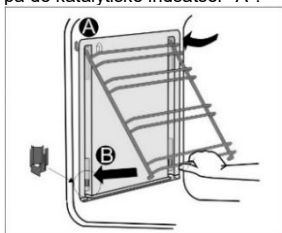
## MONTERING AF DE KATALYTISKE INDSATSER

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.

Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne. (afhænger af modellen)



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



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



De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

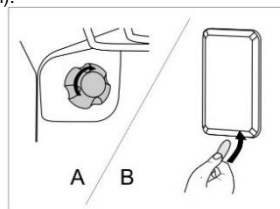
(afhænger af modellen)

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

### Afbryd apparatet fra lysnettet!

Halogenpære: G9, 230 V, 25 W.

(almindelig pære E14, 230 V, 25 W - afhænger af modellen).



**A** Fjern lampeglasset, og træk eller skru pæren ud.



Brug handsker for at undgå at brænde dig.

**B** Brug en skruetrækker med lige kærv til at vippe lampeglasset ud og tage det af. Udskift pæren.



Pas på ikke at beskadige emaljen.

## LÅGE MED SOFT-LUKNING

(afhænger af modellen)

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



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

## LÅGELÅS

(afhænger af modellen)

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



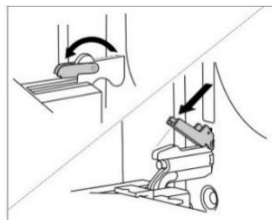
Når ovnlågen lukkes, vender låsen automatisk tilbage til den oprindelige position.

## AFMONTERING OG MONTERING AF OVNLÅGEN

(afhænger af modellen)

1. Åbn ovnlågen helt op.
2. Drej klapperne på ovnhængslerne (på ovne med traditionel lukning).

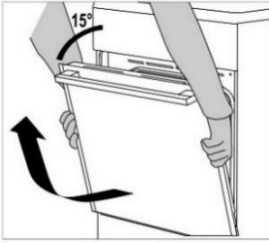
På ovne med COMFORT-soft-lukning skal klapperne drejes 90°.



3. Luk ovnlågen langsomt, indtil klapperne passer med hængslerne på siden af ovnlågen. Luk lågen let i en vinkel på 15° (i forhold til den



lukkede position), og træk den fri af begge hængsler.

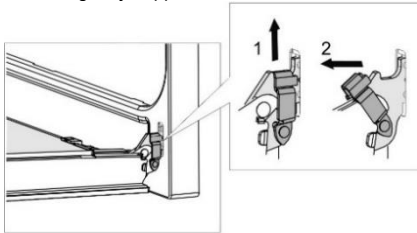


Kontrollér altid, at klapperne sidder korrekt i forhold til lågens sider, før lågen monteres igen. Det forhindrer, at lågen, som er fastgjort med en kraftig fjeder, pludselig lukkes. Pludselig lukning medfører risiko for personskade og beskadigelse af lågen.

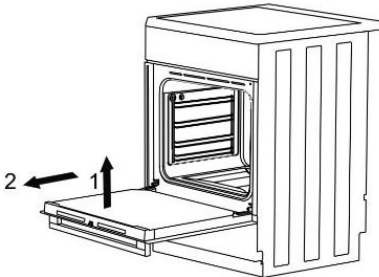
### Afmontering og montering af ovnlågen

(afhænger af modellen)

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



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

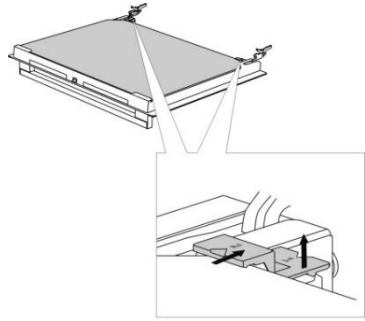


Lågen monteres igen ved at benytte den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge. Kontrollér, at hængslerne sidder korrekt i krogene, hvis lågen ikke kan åbnes eller lukkes korrekt.

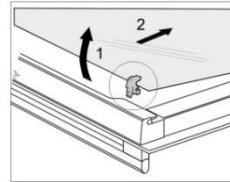
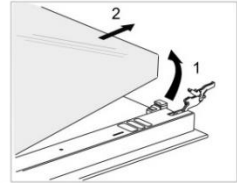
### AFMONTERING OG MONTERING AF GLASRUDEN I OVNLÅGEN

(afhænger af modellen)

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



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



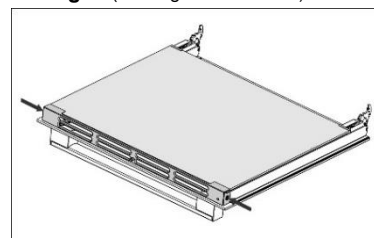
Hold fast i glasrudens nederste kant. Løft den lidt, så den frigøres fra beslagene, og løft den af.

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

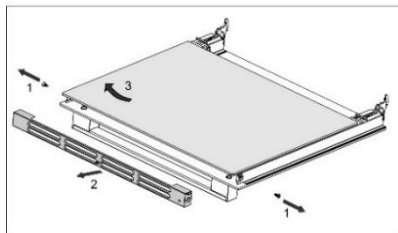


Brug den samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen. Markeringerne (halvcirkler) på lågen og glasruden skal passe sammen.

### Afmontering og montering af glasruden i ovnlågen







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



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

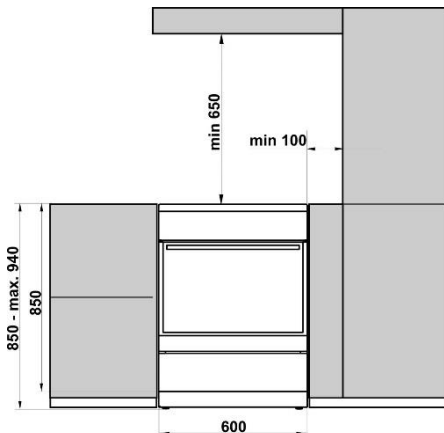
## FEJLAFHJÆLPNINGSSKEMA

Problem/fejl	Løsning
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør. Sørg for, at alle tilsluttede apparater ikke overstiger kapaciteten i boligens lysnet.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Bagværk er ikke bagt nok. . .	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?

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

## INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

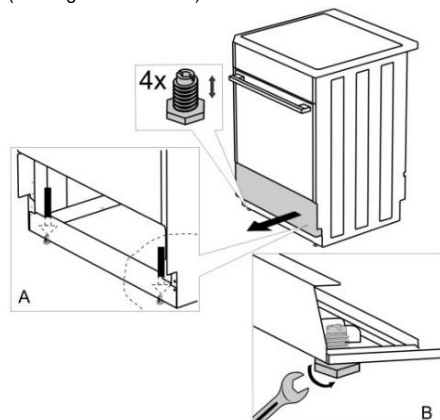
### PLACERING AF APPARATET (mm)



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

## NIVELLERING OG YDERLIGERE STØTTE AF APPARATET

(afhænger af modellen)

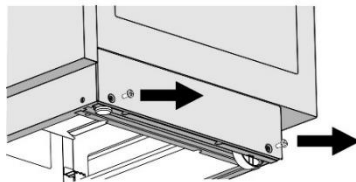


## INDSTILLE KOMFURETS HØJDE

(afhænger af modellen)

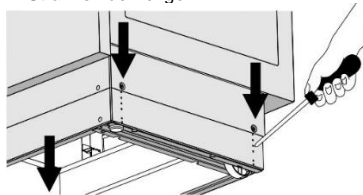
Komfuret er 900 mm højt. Du kan indstille dets højde fra 850 til 940 mm.

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



Torx T20

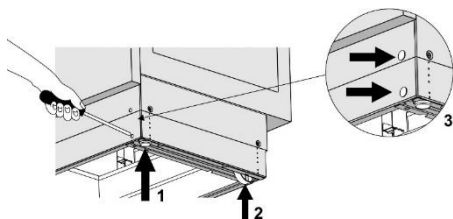
3. Indstil den ønskede højde.
4. Stram skruerne igen.



## Komfuret skal stå vandret!

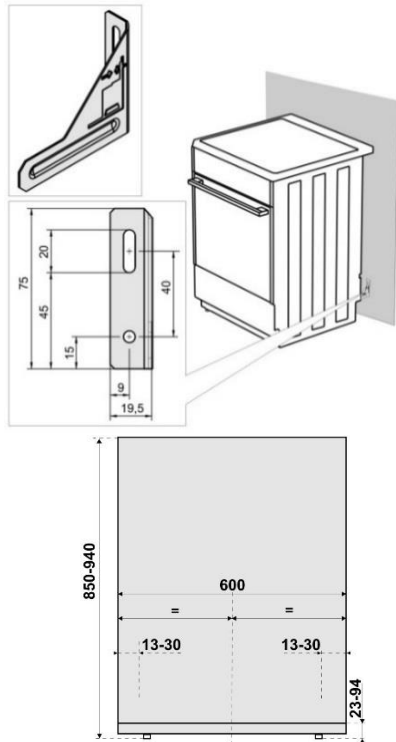
Følg disse trin:

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



## FOREBYGGELSE AF VÆLTNING (mm)

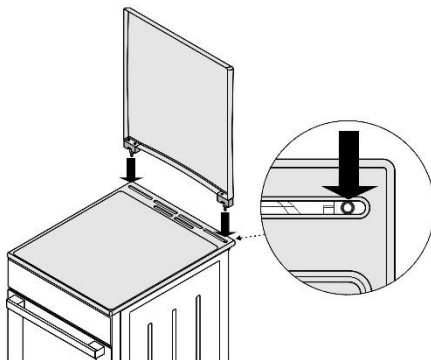
(afhænger af modellen)



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

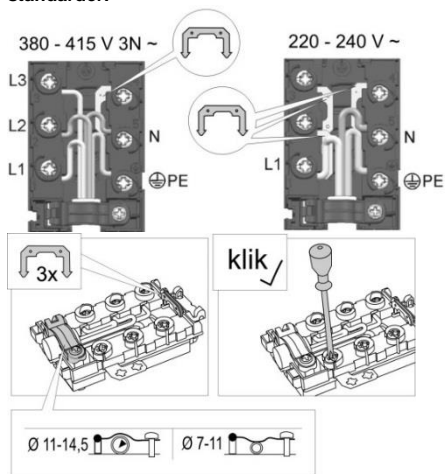
## INSTALLATION – LÅG

(afhænger af modellen)



## TILSLUTNING TIL LYSNETTET

Det elektriske komfur skal monteres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende lokale standarder.



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

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

Det anbefales at anvende trefaset tilslutning af komfuret ved hjælp af en H05VV-F5G-1,5 - tilslutningsledning (tidligere CGLG 5Cx1,5), (kredsløbsafbryder 3x16 A).

Benyt H05VV-F3G-4 (tidligere GGLG 3Cx4) til enkeltfaseforbindinger (kredsløbsafbryder på 32 - 40 A).

Ledernes ender skal have kapper, så de ikke flosser.

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

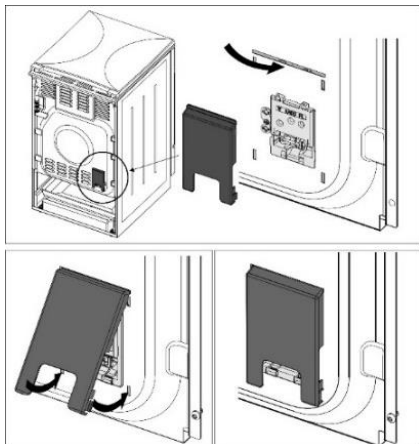


**Dette apparat er forsynet med en ledning og et stik, som kun er beregnet til brug i Norge (afhænger af modellen).**

**Disse skal udskiftes, hvis apparatet skal bruges i andre lande. Udskiftningen må kun udføres af en autoriseret elektriker.**

### BESKYTTELSE AF KLEMKASSEN

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



### VIGTIG BEMÆRKNING

Ved afmontering eller montering af det elektriske komfur skal apparatet afbrydes fra lysnettet.

**Ved installation af apparatet skal følgende kontrolleres:**

- At apparatet er sluttet korrekt til lysnettet.
- At varmelegemer og kontrolelementer fungerer korrekt.
- At kunden er blevet introduceret til alle apparatets funktioner og ved, hvordan der udføres service og vedligeholdelse på det.

### BEMÆRK!

Det elektriske komfur er et Klasse I-apparat og skal sluttes til lysnettet med en jordledning.

### BORTSKAFFELSE



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

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

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

# TILBEREDNINGSTEST

Testet i henhold til EN 60350-1-standarden.

## BAGNING

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

\* Forvarm i 10 minutter.

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

ID 623904







GORENJE **EC8615WB, EC8615XB, EC9615W, EC9615X,**  
**E6151WA, EC6151WB, ECS7615X, ECS7615W**  
IFU ES6 T3 GOR6 DA

2019 09 15  
**SAP** 623904