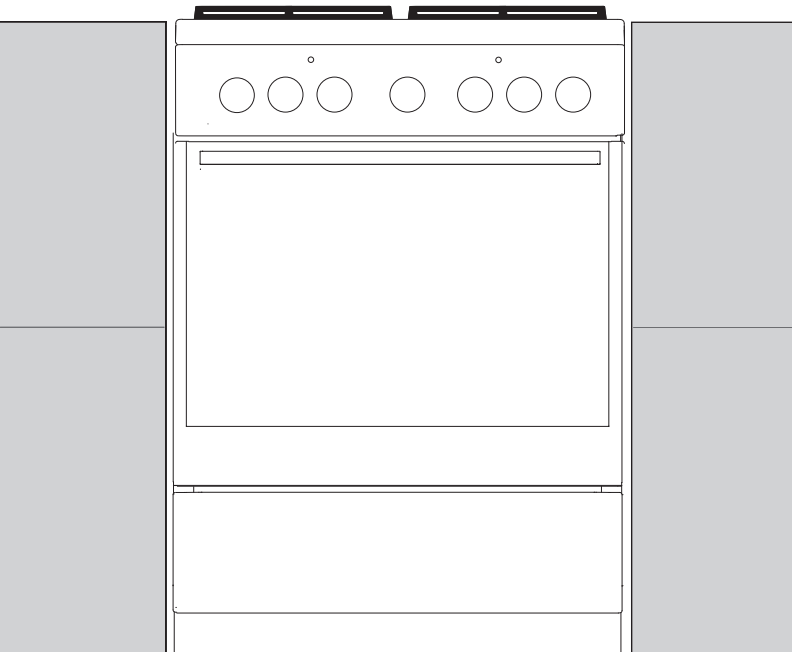


DK

BRUGSVEJLEDNING TIL FRITSTÅENDE KOMBINERET KOMFUR

gorenje



FK6A...
FM6A...

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.

Telefonnummeret findes på fakturaen eller følgesedlen.

Brugsvejledningen gælder kun for de lande, som fremgår af mærkningen på apparatet. Hvis der IKKE er angivet et land på mærkningen, skal du sørge for, at apparatet tilsluttes i henhold til de regler og normer, der gælder i det pågældende land.

Apparatet skal tilsluttes i overensstemmelse med alle gældende regler og må kun bruges i rum med tilstrækkelig udluftning. Læs brugsvejledningen, før apparat tilsluttes eller tages i brug.

Brugsvejledningen kan også findes på vores hjemmeside:

<http://www.gorenje.com>

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



Vigtige oplysninger



Tip, bemærkning

INDHOLD

4 VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 9 Før tilslutningen af apparatet 10 FRITSTÅENDE KOMBINERET KOMFUR 14 Betjeningspanel 15 Apparatets data – typeskilt (afhænger af modellen)	INTRODUKTION
16 BRUG AF APPARATET 16 Før du bruger apparatet første gang 16 Kogeplade (afhænger af modellen) 21 Ovn 23 Valg af indstillinger 23 Start af tilberedningen 23 Slukning af ovnen 24 Beskrivelse af tilberedningsfunktioner og tilberedningskemaer	BRUG AF APPARATET
40 VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING 41 Almindelig rengøring af ovnen 41 Rengøring af kogepladerne 42 Gasblus 43 Rengøring med aqua clean- funktionen 44 Udtagning og rengøring af skinner og teleskopskinner 45 Rengøring og montering af katalyseindsatserne 46 Afmontering og montering ovnlågen (afhænger af modellen) 49 Afmontering og montering ovnlågens glasrude 51 Udskiftning af pæren	VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING
52 SÆRLIGE ADVARSLER OG ANMELDELSE AF FEJL	FEJLFINDING
54 INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING 61 DYSETABEL 63 BORTSKAFFELSE	ANDET

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER



LÆS VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, OG GEM DEN TIL EVENTUEL SENERE BRUG

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre det foregår under opsyn.

ADVARSEL: Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. 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 ovnen!

Apparatet bliver meget varmt under brug. Pas på ikke at berøre varmelegemerne.

ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

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.

FORSIGTIG: Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.

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

FORSIGTIG: Apparatet er kun beregnet til madlavning. Det må ikke bruges til andre formål, som f.eks. opvarmning af rummet.

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.

ADVARSEL: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød. Sluk alle kogezoneer ved at trykke på de relevante knapper, og fjern sikringen, eller afbryd relæet, så apparatet er fuldstændig isoleret fra lysnettet.

Brug ikke ovnen, hvis glaslågen er revnet. Kontakt serviceafdelingen.

FORSIGTIG: I tilfælde af brud kogepladens glas:

- Sluk straks alle blus og elektriske varmelegemer, og afbryd strømmen til apparatet.
- Rør ikke ved apparatets overflade.
- Brug ikke apparatet.

Tilslutning af apparatet skal foretages med 5 x 1,5 mm² - ledning mærket H05VV-F5G1,5 eller bedre. Apparatet skal tilsluttes af en autoriseret installatør eller en tilsvarende kvalificeret person.

Apparatet skal anbringes direkte på gulvet uden sokkel eller afstandsstykker.

Læg ikke metalgenstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.o.

Sluk altid for kogepladen efter brug. Forvent ikke, at kogegrejsdetektoren slukker for kogepladen.

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

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

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

Komfuret med betjeningspanel i rustfrit stål og elektrisk ovn er udstyret med en køleventilator.

Når ovnen er i brug, strømmer der luft ud af komfuret i området under betjeningspanelet, når lågen er lukket. Hvis der ikke er nogen luftstrøm, skal du slukke for apparatet og kontakte service.

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



- FORSIGTIG: Risiko for vipning.



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

Anvend kun det stegetermometer, der anbefales til ovnen.

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.

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.

Dette apparat er kun beregnet til brug i private husholdninger. Det må ikke bruges til andre formål som eksempelvis rumopvarmning, tørring af kæledyr eller tørring af papir, krydderurter og lignende, da det kan medføre skader eller risiko for brand.

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret gasinstallatør eller et autoriseret servicecenter! Alle regler og tekniske krav vedrørende tilslutning til gasforsyningen skal overholdes.

Uautoriseret service eller reparation medfører risiko for eksplosion, elektrisk stød og kortslutning, hvilket kan medføre personskade eller skade på apparatet. Sådanne opgaver må kun udføres af autoriserede serviceteknikere.

Før du monterer og tilslutter apparatet, skal du sikre dig, at apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) i dit hjem.

Apparatets specifikationer fremgår af typeskiltet.

Apparatet må ikke sluttes til en aftrækskanal. Det skal installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de gældende installationsregler.

Apparatet er i klasse 2/1. Apparatet må installeres side om side med køkkenelementer. På apparatets ene side må der være et køkkenelement, som er højere end apparatet, hvis det er mindst 10 cm fra apparatet. På apparatets anden side må køkkenelementet ikke være højere end apparatet. Vær særlig opmærksom på at montere brændernes dele korrekt.

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

Luk altid hovedventilen til gassen, hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid (f.eks. i forbindelse med rejser og ferier).

Hvis ledninger fra 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.

Apparatet kan bruges sikkert både med og uden skinnerne.

Hvis du bemærker fejl i gasinstallationen, eller hvis du kan lugte gas i rummet:

- Luk omgående for gasforsyningen, eller luk ventilen på gasflasken.
- Sluk for eventuel åben ild og tobaksprodukter.
- Tænd ikke for elektriske apparater (heller ikke lyset!)
- Udluft rummet grundigt – åbn vinduerne!
- Kontakt straks servicecenteret eller en autoriseret naturgasinstallatør.

Tildæk ikke ovnens sider med stanniol, og stil ikke noget direkte på ovnens bund. Stanniol forhindrer luftcirkulationen i ovnen og forlænger tilberedningsprocessen og skader 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 en 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.

FORSIGTIG: Ved tilberedning med gas opstår der varme, fugt og restprodukter ved forbrændingen i det rum, hvor apparatet er opstillet. Sørg for, at der god udluftning i køkkenet, især når apparatet er i brug. Hold naturlige ventilationskanaler åbne, eller monter en emhætte.

Ved længere tids brug af apparatet kan det være nødvendigt med ekstra ventilation, f.eks. ved at åbne et vindue. Det kan også være nødvendigt at øge emhættens udsugningshastighed.

Apparatet er tungt. Der skal mindst to personer til at bære apparatet.

FØR TILSLUTNINGEN AF APPARATET

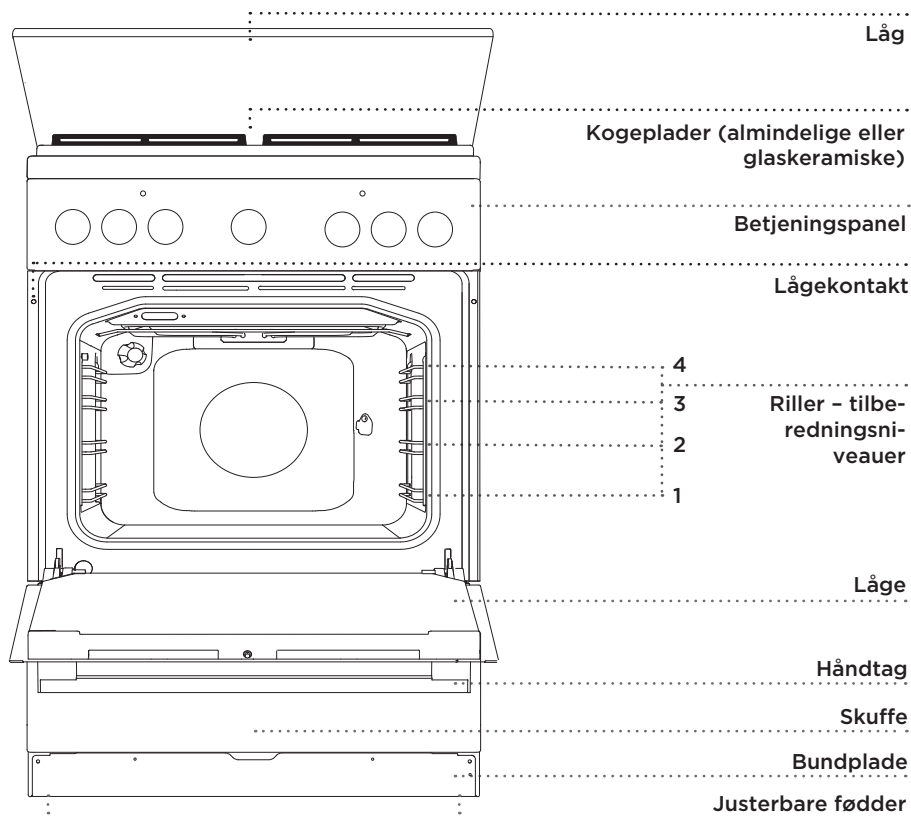


Læs vejledningen omhyggeligt, før du tilslutter apparatet. Reparationer eller andre skader, som skyldes ukorrekt tilslutning eller brug af apparatet, er ikke dækket af garantien.

FRITSTÅENDE KOMBINERET KOMFUR

BESKRIVELSE AF APPARATET OG UDSYRET (afhænger af modellen)

Da vejledningen gælder for flere modeller, indeholder den muligvis beskrivelser af funktioner eller udstyr, som ikke findes i netop din model af apparatet.



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.



Symbolet 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 i forbindelse med brug af ovnen.

PUSH-PULL-KNAP

Skub knappen let ind, så den "popper ud", og drej den derefter.

 Drej knappen tilbage til positionen "slukket", og tryk den ind igen. Push-pull-knappen kan kun trykkes ind igen, når kontakten er i positionen "slukket".

INDIKATORER

Den gule indikator lyser, når en af apparatets funktioner er aktiveret.

Den røde indikator lyser, når ovnens varmeelementer er aktiveret. Når den indstillede temperatur er opnået, slukkes den røde indikator.

Når en funktion vælges, tændes lyset i knappen. Disse apparater har ikke en gul indikator (kun visse modeller).

Ovnlyset tændes automatisk, når der vælges en tilberedningsfunktion.

RILLER

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

Tredje og fjerde rille er beregnet til grillstegning.

TELESKOPSKINNER

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

PRÆGEDE RILLER

Ovnen har prægede riller på tre niveauer til indsætning af risten.

OVNLÅGEKONTAKT

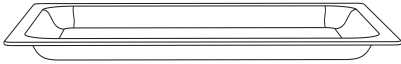
Kontakten slår ovnens varmelegemer og blæseren fra, hvis lågen åbnes under tilberedningen. Når lågen lukkes igen, genoptages tilberedningen.

BLÆSER

Apparatet er forsynet med en blæser, som afkøler kabinettet og apparatets betjeningspanel.

Når du slukker for ovnen, fortsætter blæseren med at køre et kort stykke tid for at afkøle ovnen.


OVNUDSTYR OG -TILBEHØR (afhænger af modellen)

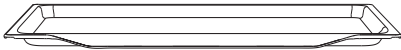


Ovnfast glasfad til brug sammen med alle tilberedningsfunktioner. Det kan også bruges som serveringsfad.

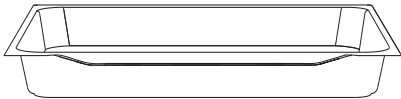


Rist til brug ved grillstegning eller til at stille en bageform eller et ovnfast fad på.


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



Brug **BRADEPANDEN** til tilberedning af alle former for kød, fisk og grøntsager samt som drypbakke ved tilberedning på risten.



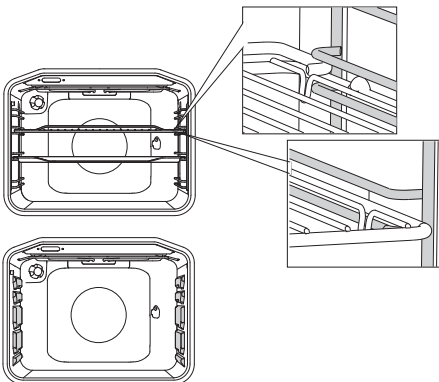
Bradepanden er beregnet til stegning af kød og til bagning af kager med fugtig dej. Den kan også bruges som drypbakke.

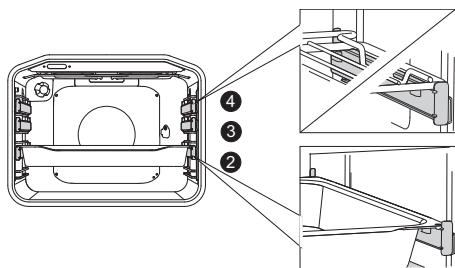
 Bradepanden må aldrig anbringes på den første rille, medmindre du griller eller spydstejer kød og udelukkende bruger bradepanden som drypbakke.




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.

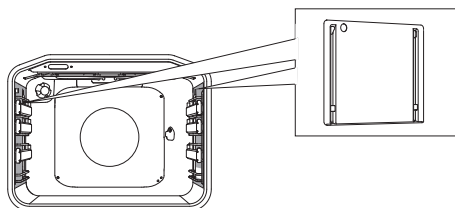
Risten eller bagepladerne skal altid skubbes ind mellem to metalskinner.





Hvis du bruger teleskopskinner, skal du først trække dem ud på en rille og anbringe risten eller bagepladen på dem. Derefter skal du skubbe dem helt ind.

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



De katalytiske indsætter forhindrer at fedtstænk sætter sig fast på ovnrummets sider.



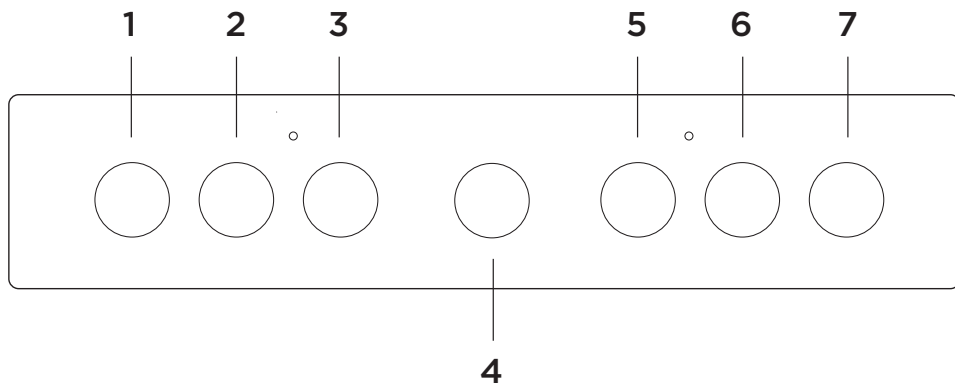
Det roterende drejespyd bruges til stegning af kød. Sættet består af en spydholder, et spyd med skruer og et aftageligt håndtag.



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

BETJENINGSPANEL

(afhænger af modellen)



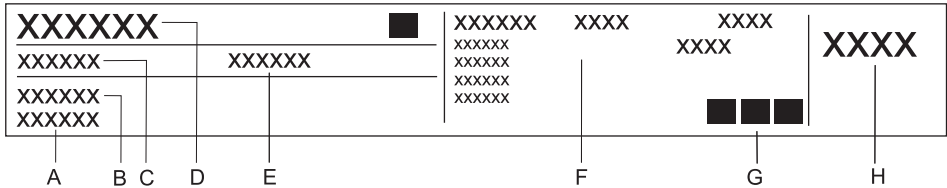
- 1 DREJEKNAP TIL FORRESTE VENSTRE KOGEZONE
- 2 DREJEKNAP TIL BAGESTE VENSTRE KOGEZONE
- 3 FUNKTIONSVÆLGER
- 4 MINUTUR/KNAPPEN TIL GNISTANDEREN IND (afhænger af modellen)
- 5 TEMPERATURVÆLGER
- 6 DREJEKNAP TIL BAGESTE HØJRE KOGEZONE
- 7 DREJEKNAP TIL FORRESTE HØJRE KOGEZONE

BEMÆRK:

Symbolerne til tilberedningsfunktionerne kan være vist på knappen eller på frontpanelet (afhænger af modellen).

APPARATETS DATA - TYPESKILT

(afhænger af modellen)



- A Serienummer
- B Model
- C Type
- D Varemærke
- E Kode
- F Tekniske oplysninger
- G Overholdelse af standarder/symboler
- H Fabriksindstillet gastype

Typeskiltet er placeret på kanten af ovnen og kan ses, når du åbner ovnlågen, og det indeholder grundlæggende oplysninger om apparatet.

Elektriske parametre (afhænger af typen; se apparatets typeskilt):

220-240V- ; 50-60Hz; 1x16A

380-415V 2N- ; 50-60Hz; 2x16A

Grad af beskyttelse: IPX0

Bestemmelsesland	Kategorier af apparater
DK	I2H, I3B/P, II1a2H, II2H3B/P, III1a2H3B/P

VARMETILFØRSEL

Typebetegnelse	Samlet nominel gasvarmeeffekt (kW)	Samlet nominel elektrisk effekt (kW)
FM6Axx-xxxxx	8,3	3,3
	7,8	3,3
FK6Axx-xxxxx	6,4	5,3
	5,9	5,3
	5,4	6,3
	4,9	6,3

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.

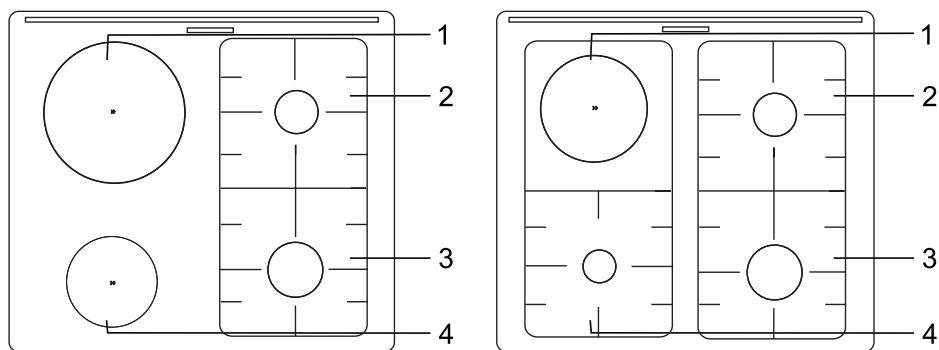
Rengør alt tilbehør med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende rengøringsmidler.

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

Når du modtager apparatet, skal du tørre hele kogepladen inklusive kogezoneerne af med en hårdt opvredet klud.

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

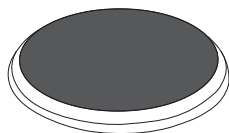
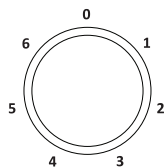
KOGEPLADE (afhænger af modellen)



1. Bageste venstre kogezone
2. Bageste højre kogezone
3. Forreste højre kogezone
4. Forreste venstre kogezone

Almindelige kogeplader

- Sørg for, at kogepladen og bunden af kogegejret 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 madlavningen.
- 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 enten indstilles i trin fra 1 til 6 eller trinløst fra 1 til 4.



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

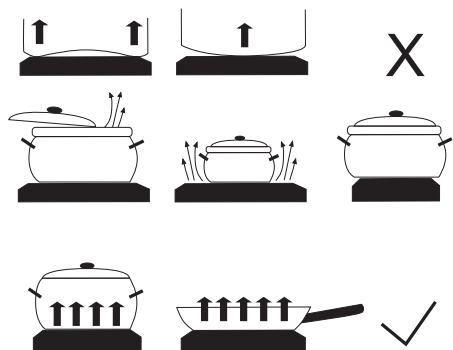


Hurtigkogeplader (kun nogle modeller) adskiller sig fra almindelige kogeplader ved at have en højere maksimal effekt, hvilket gør det muligt for dem at blive hurtigere varme. Disse kogeplader er markeret med en rød prik i midten. Efter mange ganges opvarmning og rengøring kan denne prik forsvinde.



Ved længere tids brug af kogegejret af støbejern kan kogepladen under og omkring kogegejret blive misfarvet. Dette er ikke omfattet af garantien.

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 kogezoneens diameter. Kogegrej med en større diameter kan revne på grund af varmebelastningen.
- Sørg for at stille kogegrejet midt på kogezoneen.

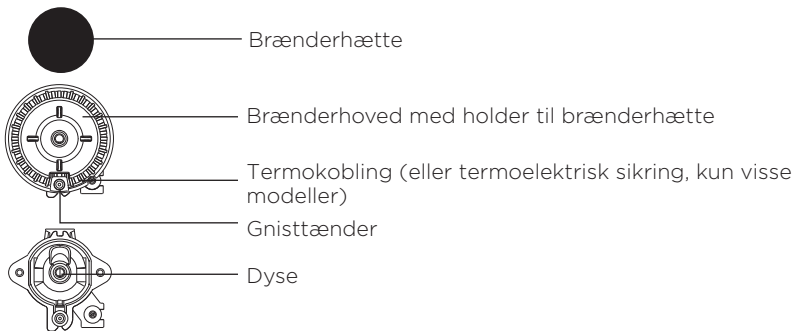
- Hvis du bruger en trykkoger, skal du holde den under opsyn, indtil det ønskede tryk er opnået. Start med at indstille kogezoneen på maksimal tilberedningseffekt, og brug derefter den relevante knap til at skrue ned for tilberedningseffekten på det rigtige tidspunkt. Følg de anvisninger, der fulgte 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

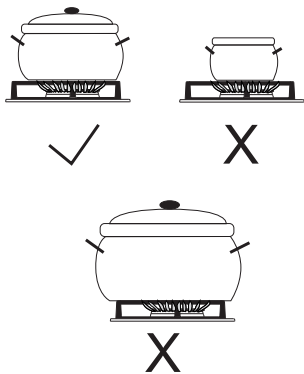
- Kogegrejets bund og kogezone skal have samme diameter. Hvis kogegrejets diameter er mindre end kogezoneens, går en del af varmen til spilde, og kogezoneen kan tage skade.
- Brug altid et låg, når tilberedningen tillader det.
- Kogegrejets størrelse skal passe til den mængde mad, der skal tilberedes. 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 skrue ned for varmen, så temperaturen holdes lige over kogepunktet.

GASBLUS

- For at brune maden af skal du først indstille gasbluset til maksimal effekt og derefter fortsætte tilberedningen på laveste effekt.
- Brænderhætten skal altid placeres nøjagtigt på brænderhovedet. Sørg for, at hullerne i brænderhovedet ikke er tilstoppede.



TIP TIL KOGEGREJET



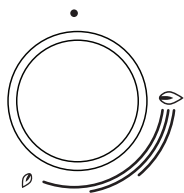
- Brug det rette kogegrej for at opnå den optimale tilberedningstid og det laveste gasforbrug. I denne sammenhæng er kogegrejets diameter den vigtigste faktor.
- Hvis kogegrejet er for smalt, vil flammerne slikke op ad kogegrejets kant og sider og beskadige det. Endvidere vil gasforbruget være højere.
- Forbrænding af gas kræver også ilt. Hvis kogegrejet er for stort, kommer der ikke luft nok til flammen, og gasblussets effektivitet forringes.



Reduktionsring (kun med visse modeller). Brug reduktionsringen, hvis du benytter kogegrej med en mindre diameter. Anbring reduktionsringen på risten over brænderen.



Gasblustype	Kogegrejdiameter
Stor (3,0 kW)	220-260 mm
Normal (1,9 kW)	160-220 mm
Ekstra brænder (1,0 kW)	120-140 mm
Brænder med flere ringe (3,5 kW)	220-260 mm


TÆNDING OG BRUG AF GASBLUSSENE (afhænger af modellen)

 Tryk altid knappen ind, inden du drejer den.



Tilberedningseffekten er vist på knapperne med symboler, som viser en lav flamme og en høj flamme. Drej drejeknappen forbi positionen **høj flamme**  til positionen **lav flamme**  og tilbage. Driftsområdet er mellem de to symboler.

Indstillinger mellem  og , anbefales ikke. Flammen er ikke stabil i dette område og kan derfor gå ud.

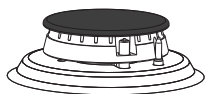
 Anbring kogegrejet på risten over brænderen, før du tænder for gasbluset (gælder for trænings-, torings- og miniwokbrænderen).

Sluk for gasbluset ved at dreje knappen mod højre til positionen .

Enhåndstænding




Tænd et gasblus ved at trykke den relevante knap ind og dreje den til maksimal effekt. Der dannes en elektrisk gnist fra gnisttænderen, så gassen antændes.



Tohåndstænding

Tænd et gasblus ved at trykke den relevante knap ind og dreje den til maksimal effekt. **Tryk knappen til gnisttænderen ind.** Der dannes en elektrisk gnist fra gnisttænderen, så gassen antændes.



 **Den elektriske tænding fungerer kun**, hvis apparatet er sluttet til lysnettet. Hvis gnisttænderen ikke fungerer på grund af strømsvigt eller fugt, kan du også tænde gasbluset med en tændstik eller en lighter. Når du har tændt for gasbluset, skal du holde drejeknappen trykket ind i cirka ti sekunder, indtil flammen er stabil.

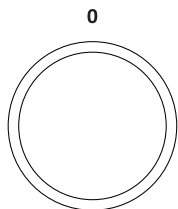


Hvis gasbluset ikke tændes i løbet af 15 sekunder, skal du lukke for gassen og vente mindst ét minut. Derefter skal du gentage tændingsprocessen.

Hvis flammen på en brænder går ud (uanset grund), skal du lukke for gassen og vente ét minut, inden du prøver at tænde den igen.

OVN

VALG AF TILBEREDNINGSFUNKTION (afhænger af modellen)



Drej knappen til venstre eller højre for at vælge tilberedningsfunktionen (se programtabel, afhænger af modellen).



Indstillingerne kan også ændres under tilberedningen.

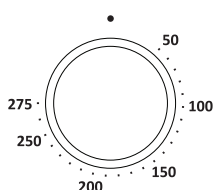
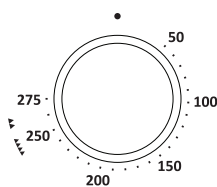
FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSFUNKTIONER		
	HURTIG FORVARMNING Brug denne funktion, hvis du hurtigst muligt vil forvarme ovnen til den ønskede temperatur. Denne funktion er ikke beregnet til tilberedning, kun til forvarmning af ovnen. Når oven er varmet op til den angivne temperatur, er forvarmningen fuldført.	160
	OVER- OG UNDERVARME Varmelegemerne i bunden og loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovnrummet. Bagværk eller kød kan kun tilberedes på én enkelt rille.	200
	OVERVARME Kun varmelegemet i loftet udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune oversiden af retten (slutbruning).	180
	UNDERVARME Kun varmelegemet i bunden udstråler varme i ovnrummet. Brug denne funktion til at brune undersiden af retten.	180
	GRILL Kun grillelementet, som er en del af den store grill, tændes. Funktionen er beregnet til grilning af pølser og sandwich samt til ristning af brød. Maksimal tilladt temperatur: 230 °C.	220
	STOR GRILL 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 sandwiches samt til ristning af brød. Maksimal tilladt temperatur: 230 °C.	220
	GRILL MED BLÆSER 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 brunning af skorper.	170



FUNKTION	BESKRIVELSE	ANBEFALET TEMPERATUR °C
	OVERVARME OG BLÆSER Overvarmen og blæseren tændes. Brug denne funktion til stegning af større stykker kød og fjerkræ. Den er også velegnet til gratinering.	170
	VARMLUFT OG UNDERVARME Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Denne funktion bruges til bagning af pizza, kager med fugtig dej, frugtkager, surdej og mørdej.	200
	VARMLUFT Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens bagvæg får den varme luft til at cirkulere omkring stegen eller bagværket. Indstillingen bruges til stegning af kød og bagning.	180
	UNDERVARME OG BLÆSER Denne funktion bruges til bagning af gærdej og til konservering af frugt og grønt.	180
	OVER- OG UNDERVARME MED VARMLUFT 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.	180
	TALLERKENOPVARMNING Brug denne funktion, når du ønsker at forvarme service (tallerkener, kopper) før servering, så maden holder sig varm i længere tid efter servering.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ 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. Indstill temperaturen i området fra 140 til 220 °C.	180
	OPTØNING Luften cirkulerer, uden at varmelegemerne er tændt. Kun blæseren er tændt. Funktionen er velegnet til langsom optøning af frosne madvarer.	-
	AQUA CLEAN Der tændes kun for undervarmen. Brug denne funktion til at fjerne pletter og madrester fra ovnrummet. Programmet tager 30 minutter.	70

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

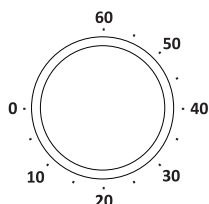
VALG AF INDSTILLINGER

JUSTERING AF TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



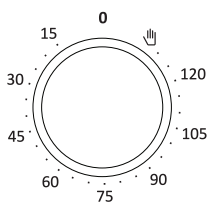
 Når du bruger ovnen med den store grill og grillen, skal du sætte temperaturknappen på .

INDSTILLING AF KLOKESLÆTTET




MINUTUR

Drej knappen med uret for at indstille tiden. Finindstil derefter ved at dreje knappen i den modsatte retning. Den maksimale indstilling er 60 minutter. Når den indstillede tid er gået, lyder der en alarm i cirka 5 sekunder.



AUTOMATISK SLUKNING MED TIMERFUNKTION

Vælg først tilberedningssystem og -temperatur. Indstil tiden ved at dreje knappen med uret. Når den indstillede tid er gået, slukkes der for varmen.


 Hvis du ikke vil bruge timerfunktionen, eller hvis tilberedningstiden er kortere end 15 minutter eller længere end 120 minutter, bør du bruge den manuelle indstilling. Drej knappen mod venstre til symbolet med hånden. I positionen "0" kan ovnen ikke tændes.

START AF TILBEREDNINGEN

Vælg tilberedningssystem og -temperatur, og start derefter tilberedningen.

SLUKNING AF OVNE

Drej funktionsvælgeren til positionen 0.

 Efter endt tilberedning fortsætter blæseren med at køre et stykke tid, afhængigt af temperaturen. Hvis du lader maden stå i ovnen, kan fugt fra maden danne kondens på ovenns frontpanel og låge.

BESKRIVELSE AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER OG TILBEREDNINGSSKEMAER

Hvis skemaet ikke indeholder den fødevarer, du leder efter, skal du gå ud fra en tilsvarende fødevarer.

De viste oplysninger gælder ved tilberedning på én rille.

Der angives et interval for anbefalet temperatur. Start med den laveste temperatur og øg den, hvis maden ikke brunes nok.

Tilberedningstiderne er vejledende og afhænger af de konkrete forhold.

Forvarm kun ovnen, hvis det tydeligt fremgår af opskriften eller af tabellerne i denne vejledning. 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 større kødstykker, grøntsager eller kager dannes der megen damp inde i ovnen, og det kan danne kondens på ovnlågen. Det er helt normalt og har ingen negativ indvirkning på ovnens funktion. Når tilberedningen er færdig, skal du tørre ovnlågens glas af.

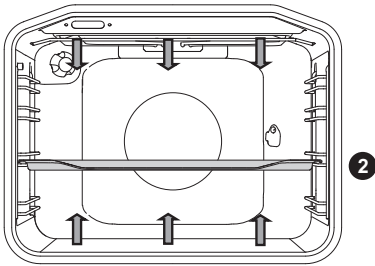
Du kan udnytte restvarmen og spare energi ved at slukke ovnen cirka ti minutter, før maden er tilberedt.

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

Standardtilberedningsniveauer og anbefalet kerntemperatur for forskellige typer kød

Madvare	Kerntemperatur (°C)	Kødets farve ved gennemskæring og kødsaftens farve
OKSEKØD		
Rød (rare)	40-45	rød kødfarve som rå kød, lille mængde kødsaft
Rosa (rosa-rød)	55-60	lys rød, stor mængde lys rød kødsaft
Rosa	65-70	rosa, lille mængde lys rosa kødsaft
Gennemstegt	75-80	jævn grålig brun, lille mængde farveløs kødsaft
KALVEKØD		
Gennemstegt	75-85	rød-brun
SVINEKØD		
Rosa	65-70	lys rosa
Gennemstegt	75-85	gul-brun
LAMMEKØD		
Gennemstegt	79	grå, rosaagtig kødsaft
FÅREKØD		
Rød (rare)	45	rød kødfarve
Rosa-rød	55-60	lys rød
Rosa	65-70	rosa i midten
Gennemstegt	80	grå
GEDEKØD		
Rosa	70	lys rosa, rosa kødsaft
Gennemstegt	82	grå, kun let rosa kødsaft
FJERKRÆ		
Gennemstegt	82	lys grå
FISK		
Gennemstegt	65-70	hvid til gråbrun

OVER- OG UNDERVARME




Varmelegemerne i bunden og i loftet af ovnen udstråler varmen ensartet i ovenrummet.

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.

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

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Flæskesteg	1500	2	180-200	90-110
Nakkesteg	1500	2	180-200	100-120
Rullesteg	1500	2	180-200	120-140
Farsbrød	1500	2	200-210	60-70
Oksesteg	1500	2	170-190	120-140
Kalvesteg	1500	2	180-200	90-120
Lammesteg	1500	2	180-200	80-100
Kaninsteg	1500	2	180-200	50-70
Dyrekølle	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Kylling	1500	2	190-210	70-90
FISK				
Braiseret fisk	1000 g/stk.	2	210	50-60

Brug denne funktion til tilberedning af kylling, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen .

Brug denne funktion til tilberedning af pizza, hvis apparatet ikke har tilberedningsfunktionen .

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

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.

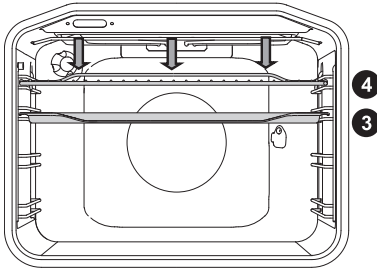
Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Grøntsagssoufflé	2	190-200	30-35
Dessertsoufflé	2	190-200	30-35
Boller*	2	190-210	20-30
Hvidt brød *	2	180-190	50-60
Boghvedebrød *	2	180-190	50-60
Fuldkornsbrød *	2	180-190	50-60
Rugbrød *	2	180-190	50-60
Speltbrød *	2	180-190	50-60
Valnøddekage	2	170-180	50-60
Sandkage *	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Cupcakes	2	170-180	25-30
Små gærdejskager	2	200-210	20-30
Pirogger med kålfyld	2	185-195	25-35
Frugtkage	2	150-160	40-50
Små marengskager	2	80-90	120-130
Horn med syltetøj	2	170-180	30-40

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.



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 grillstegning tændes både overvarmen og grillelementet i ovnrummets loft.

Maksimal tilladt temperatur: 230 °C.

Forvarm det infrarøde varmelegeme (grill) i fem minutter.

Overvåg hele tiden tilberedningen. Maden kan hurtigt blive brændt 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 brænder eller brænder på. Vend kødet under tilberedningen.

Rengør ovnen, tilbehøret og redskaberne efter grillstegning.

Grillskema - lille grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Oksesteak, rosa-rød	180 g/stk.	3	230	15-20
Nakkefilet	150 g/stk.	3	230	18-22
Koteletter	280 g/stk.	3	230	20-25
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	10-15
RISTET BRØD				
Toast	/	4	230	3-6
Brød med pålæg	/	4	230	3-6

Grillskema - stor grill

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Oksesteak, rød	180 g/stk.	3	230	15-20
Oksesteak, gennemstegt	180 g/stk.	3	230	18-25
Nakkefilet	150 g/stk.	3	230	20-25
Koteletter	280 g/stk.	3	230	20-25
Kalvekød	140 g/stk.	3	230	20-25
Grillpølser	70 g/stk.	3	230	10-15
Dåsebov	150 g/stk.	3	230	10-15
FISK				
Laksesteak/-filet	200 g/stk.	3	230	15-25
RISTET BRØD				
Toast	/	4	230	1-3
Brød med pålæg	/	4	230	2-5

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.

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 grilningen.



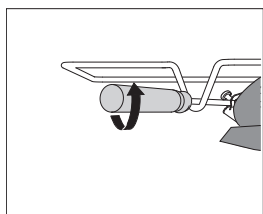
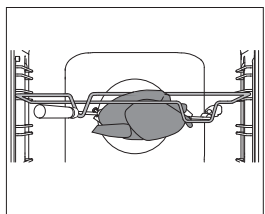
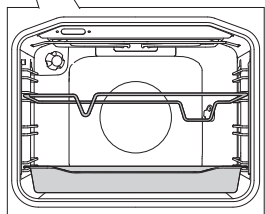
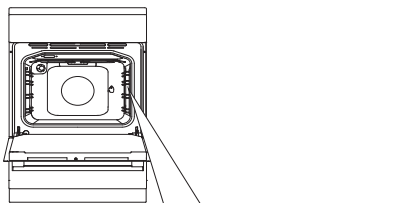
Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger grillen.

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.



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

2 Sæt kødet fast på spyddet, og stram skrueerne.

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

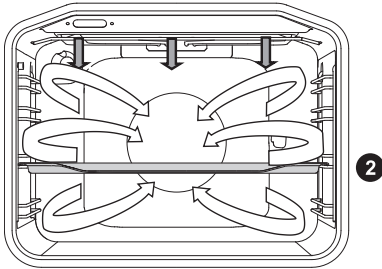
3 Afmonter spyddets håndtag, og luk ovnlågen.

Tænd ovnen og vælg den store grillfunktion



Grillen kører kun, når ovnlågen er lukket.

GRILL MED BLÆSER

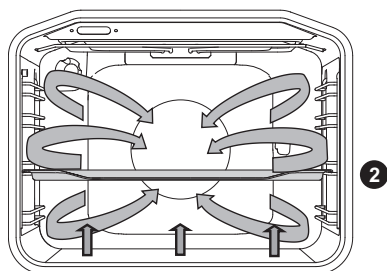


Ved denne funktion er det grillelementet og blæseren tændt samtidigt. Funktionen er velegnet til grilning af kød, fisk og grøntsager.

Se beskrivelsen og tippene under Grill.

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
And	2000	2	150-170	80-100
Flæskesteg	1500	2	160-170	60-85
Nakkesteg	1500	2	150-160	120-160
Svineskank	1000	2	150-160	120-140
Halv kylling	700	2	190-210	50-60
Kylling	1500	2	190-210	60-90
FISK				
Ørred	200 g/stk	2	170-180	40-50

VARMLUFT OG UNDERVARME



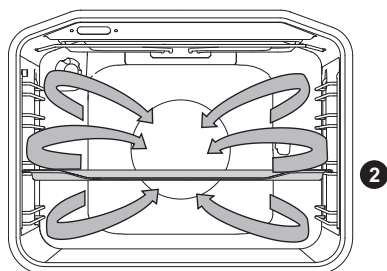
Undervarmen, det runde varmelegeme og varmluftsblæseren tændes. Funktionen er velegnet til bagning af pizza, æbletærte og frugtkager.

Se beskrivelsen og tippene under Over- og undervarme.

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
Cheesecake med mørdejsbund	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, mørdej	2	180-200	35-40
Æbletærte, surdej	2	150-160	35-40
Æblestrudel, filodej	2	170-180	45-65

Symbol * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

VARMLUFT



Det runde varmelegeme og blæseren tændes. Blæseren i ovnens 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.

Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
Flæskesteg med svær	1500	2	170-180	140-160
And	2000	2	160-170	120-150
Gås	4000	2	150-160	180-200
Kalkun	5000	2	150-170	180-220
Kyllingebryst	1000	3	180-200	60-70
Farseret kylling	1500	2	170-180	90-110

Bagning:

Det anbefales at forvarme ovnen.

Småkager kan bages på flade bageplader i flere riller samtidigt (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.

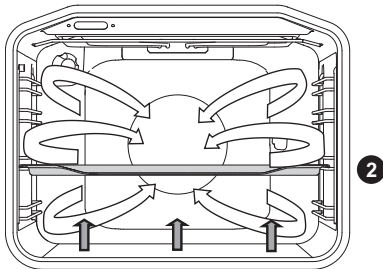
Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Sandkage	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Frugtkage	2	150-160	45-65
Roulade*	2	160-170	15-25
Frugtkage med mørdej	2	160-170	50-70
Æblestrudel	2	170-180	40-60
Småkager med mørdej*	2	150-160	15-25
Småkager, pressede*	2	140-150	15-25
Småkager med surdej	2	170-180	20-35
Småkager med filodej	2	170-180	20-30
FROSNE FØDEVARER			
Strudel med æble og hytteost	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Pommes frites, ovnklare	2	170-180	20-35
Kroketter, ovnbagte	2	170-180	20-35

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.



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:

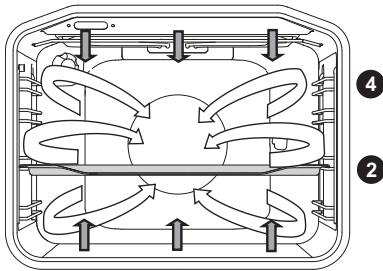
Klargør madvarerne og opbevaringsglassene. Brug almindelige henkogningsglas med gummipakning og patentlåg. Brug ikke glas med skruelåg eller metallåg, og brug ikke beholdere af metal. Sørg for, at beholderne er lige store, at de indeholder det samme, og at de er lukket tæt.

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.

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Simretid (min)	Temperatur og tid, efter simring er startet	Trækketid i ovnen (min)
FRUGT					
Jordbær	2	160-180	30-45	/	20-30
Frugter med sten	2	160-180	30-45	/	20-30
Frugtmos	2	160-180	30-45	/	20-30
GRØNTSAGER					
Syltede agurker	2	160-180	30-45	/	20-30
Bønner, gulerødder	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

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.

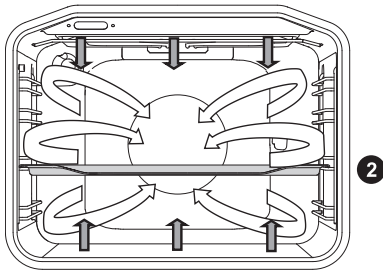
Ovnen skal forvarmes. Brug den anden og den fjerde rille (fra bunden).aj.

Bagetabel til bagning ved over- og undervarme samt blæser

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
BAGVÆRK			
Marmorkage	2	140-150	45-55
Kage i en rektangulær bageplade	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Frugtkage - mørdej	2	140-150	35-45
Sandkage	2	140-150	25-35
Frugtkage	2	130-140	35-45
Roulade	2	140-150	15-25
Julekage	2	130-140	50-60
Horn med syltetøj	2	150-160	25-35
Kage i randform	2	130-140	40-50
Småkager af mørdej	2	140-150	15-25
Småkager med kagepresse*	2	130-140	10-15
Små gærdejskager	2	140-150	15-20
Brød*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Æblestrudel	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Småt bagværk af filodej	2	150-160	18-25

Symbolet * betyder, at ovnen skal forvarmes ved hjælp af den valgte tilberedningsfunktion.

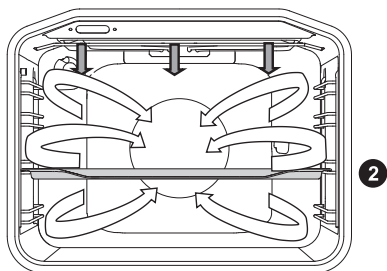
GENTLEBAKE



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.

Madvare	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD			
Flæskesteg, 1 kg	2	190	90 - 120
Flæskesteg, 1 kg	2	190	100-130
Oksemørbrad, 200 g/stk.	2	180	40 - 50
Kylling, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Kyllingebrystfilet, 200 g/stk.	2	200	45 - 60
Kalvesteg 1 kg	2	180	95 - 120
FISK			
Hel fisk, 200 g/stk.	2	190	35 - 45
Fiskefilet, 100 g/stk.	2	190	25 - 35
BAGVÆRK			
Småkager af mørdej	2	150	25-40
Småkager med sprøjtepose	2	150	35-50
Små cupcakes	2	170	35-50
Roulade	2	170	40-55
Frugtkage, mørdej	2	170	65-85

(Gælder for apparater med skinner eller udtræksskinner uden varmluftssystem  )



Madvare	Vægt (g)	Rille (fra bunden)	Temperatur (°C)	Stegetid (min)
KØD				
And	2000	2	150	90-110
Flæskesteg	1500	2	160	80-100
Nakkesteg	1500	2	150	130-160
Svineskank	1000	2	150	130-150
Halv kylling	700	2	190	60-70
Kylling	1500	2	190	80-100
FISK				
Ørred	200 g/stk	2	200	20-30

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.

I de fleste tilfælde anbefales det at tage maden ud af emballagen (husk at fjerne metalclips og lignende).

Når halvdelen af optøningstiden er gået, skal stykkerne vendes, blandes eller brækkes fra hinanden, hvis de hænger sammen.

TALLERKENOPVARMNING



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

AQUA CLEAN



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

VEDLIGEHOJDELSE OG RENGØRING



Afbryd strømforsyningen til apparatet, og lad det køle helt af.

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

Aluminiumsflader

Rengør aluminiumsflader med et flydende ikke-slibende rengøringsmiddel, som er velegnet til denne type overflader. Sprøjt rengøringsmidlet på en fugtig klud, og tør overfladen af. Tør efter med en opvredet klud. Sprøjt ikke rengøringsmidlet direkte på aluminiumsfladerne.

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skuresvampe.

Bemærk! Overfladen må ikke komme i kontakt med ovnrens, da det kan forårsage synlig og permanent skade.

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 beskadige overfladen.

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



Overflader med aluminium må ikke komme i kontakt med ovnrens, da det kan forårsage synlig og permanent skade.

ALMINDELIG RENGØRING AF OVNE

Fjern genstridigt snavs i ovnen ved hjælp af almindelige rengøringsmidler, f.eks. ovnrens. Vask efter med rent vand for at fjerne eventuelle rester.

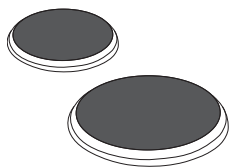
Rengør ovnen og tilbehøret, hver gang du har brugt den, så snavset ikke brænder fast i ovnen. Du fjerner nemmest fedt med varmt sæbevand, mens ovnen stadig er varm.

Brug almindelige rengøringsmidler til ovn for at fjerne genstridigt snavs. Fjern alle rengøringsmiddelrester med rent vand.

Brug aldrig skræppe eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe, rustfjerner og lignende. Rengør tilbehøret (bageplader, bradepande, rist osv.) med varmt vand og opvaskemiddel.

Ovnen, ovnrummet og bagepladerne er belagt med en speciel emalje, som giver en glat og modstandsdygtig overflade. Denne særlige emalje gør rengøring ved almindelig stuetemperatur nemmere.

RENGØRING AF KOGEPLADERNE



Rengør området omkring kogezoneerne med varmt vand tilsat opvaskemiddel.

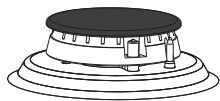
Fjern genstridigt snavs med ståluld, der er dyppet i rengøringsmiddel, tør efter med en klud, der er vredet op i rent vand, og brug til sidst en tør klud.

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 metal kant 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.

GASBLUS

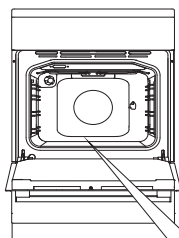


Brug varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel til at rengøre risten, kogepladens overflade og brænderens dele. Delene må ikke vaskes i en opvaskemaskine.

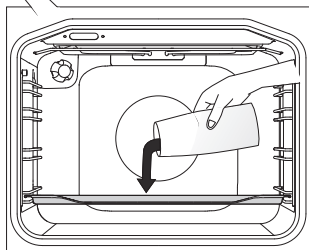
Rengør termokoblingen og gnisttænderen med en blød børste. Disse dele skal være fuldkommen rene for at fungere korrekt. Rengør brænderhoved og -hætte. Sørg for, at hullerne i brænderhovedet ikke er tilstoppede eller på anden måde blokerede. Når du har rengjort delene, skal du tørre alle delene grundigt og sætte dem korrekt sammen igen. Hvis delene ikke anbringes korrekt, kan gasblussene være sværere at tænde.

 Brænderhætterne er belagt med sort emalje. På grund af de høje temperaturer kan misfarvning ikke undgås. Det påvirker ikke gasblussenes funktion.

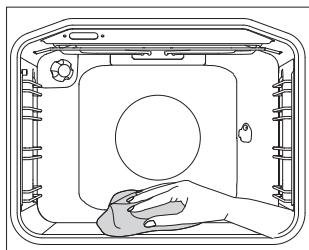
RENGØRING MED AQUA CLEAN- FUNKTIONEN



1 Drej funktionsvælgeren til positionen Aqua Clean. 2. Indstil temperaturen på 70°C.



2 Hæld 0,6 liter vand i et ovnfast glasfad eller en bradepande, der skal anbringes på nederste rille.



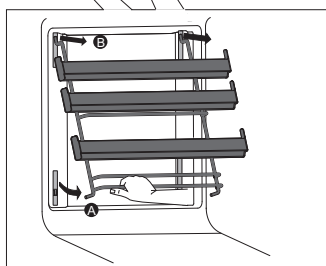
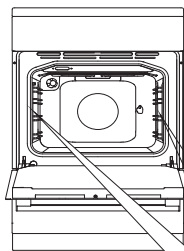
3 Efter 30 minutter er madrester på ovnsens emaljerede overflade blødgjort og kan fjernes med en fugtig klud.



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

UDTAGNING OG RENGØRING AF SKINNER OG TELESKOPSKINNER

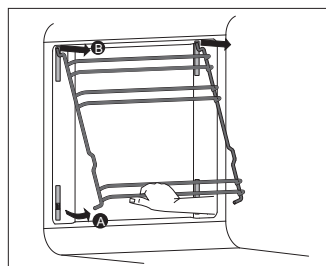
Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.



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

B Tag dem ud af åbningerne øverst.

Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere skinnerne igen.



ADVARSEL:

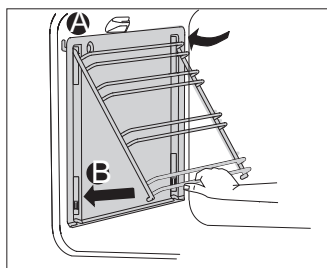
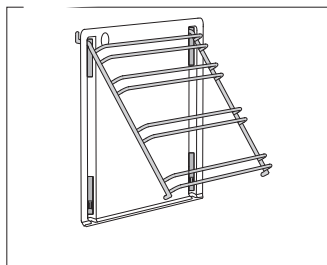
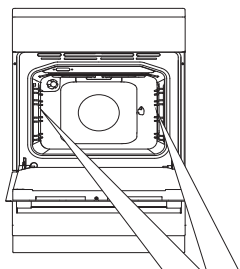
Afmonter ikke clipsene, som sidder i ovnvæggen.



Teleskopskinnerne må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

RENGØRING OG MONTERING AF KATALYSEINDSATSERNE

Brug kun almindelige rengøringsmidler til at rengøre skinnerne.



Fjern trådskinnerne eller teleskopskinnerne.

1 Monter skinnerne på den katalytiske indsats.

2 Hæng indsatserne i hullerne med skinnerne monteret, og træk opad.

A Indsæt skinnerne i åbningen i toppen.

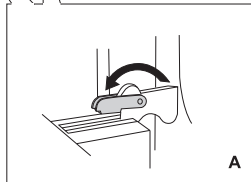
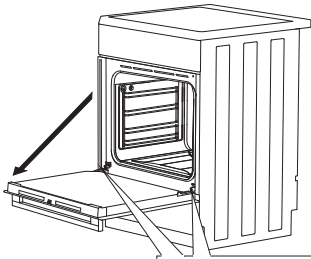
B Tryk dem ind i snaplåsen i bunden.



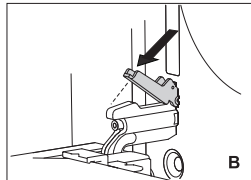
De katalytiske indsatser må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

AFMONTERING OG MONTERING OVNLÅGEN

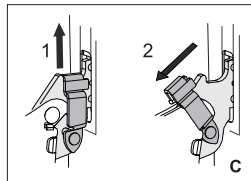
(afhænger af modellen)



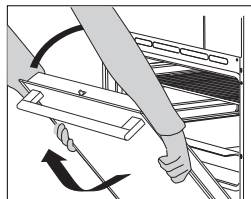
A



B



C



1 Åbn ovnlågen helt (så langt ned som muligt).

2 A Drej stopperne hele vejen tilbage (gælder låger med almindelig ukning).

B Ved låger med soft-lukning ska stopperne drejes 90° tilbage.

C Hvis apparatet er forsynet med GentleClose-systemet, skal du løfte lidt op i dørhængslerne og trække dem mod dig.

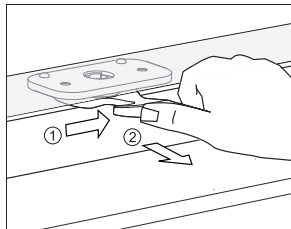
3 Luk derefter langsomt lågen, indtil dørhængslerne er ud for åbningerne. Løft lågen lidt op, og træk den ud fra begge hængselåbninger i apparatet.

💡 Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere lågen igen. Hvis lågen ikke kan åbnes og lukkes korrekt, skal du kontrollere, at hængselbeslagene sidder korrekt.




Når du monterer lågen igen, skal du sikre dig, at hængselbeslagene sidder korrekt omkring hængslerne for at forhindre, at hovedhængslet pludseligt lukker i, da det er forbundet med en kraftig fjeder. Hvis hovedhængslet pludseligt aktiveres, kan det medføre risiko for personskade.

OVNLÅS (afhænger af modellen)



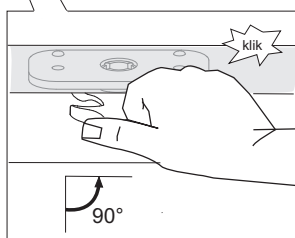
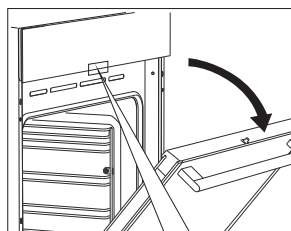
Åbn låsen ved at presse den let til højre med tommelfingeren, mens du trækker lågen ud.

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

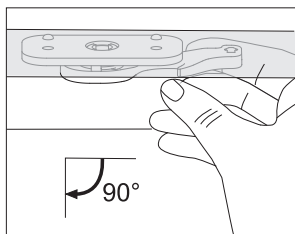
SLÅ OVNLÅSEN TIL OG FRA

 Ovnens skal være kølet helt ned.

Åbn ovnlågen helt.



Skub ovnlåsen 90 grader til højre med tommelfingeren, til du mærker et klik. Ovnlåsen er nu slået fra.



Du kan slå ovnlåsen til igen ved at åbne ovnlågen og trække i ovnlåsen med din højre pegefinger.

LÅGER MED SOFT-LUKNING (afhænger af modellen)

Ovnlågen er forsynet med et system, som dæmper lukningskraften fra en vinkel på 75 grader. Det får lågen til at lukke nemt, stille og blødt. Et blidt skub på lågen (frem til 15 grader i forhold til lukket position) er nok til, at lågen lukker automatisk og blødt.



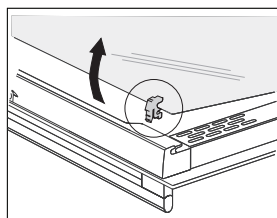
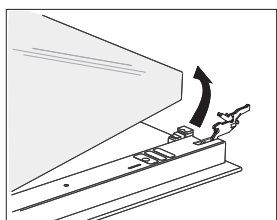
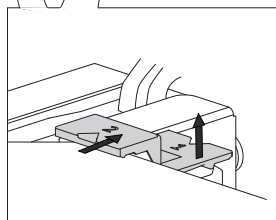
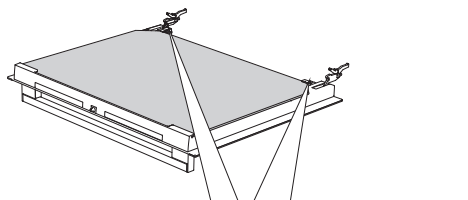
Hvis lågen skubbes hårdere i end nødvendigt, reduceres effekten af systemet, eller systemet sættes ud af funktion af hensyn til sikkerheden.

AFMONTERING OG MONTERING OVNLÅGENS GLASRUDE

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

Afhængigt af modellen kan glasset i lågen afmonteres som beskrevet under METODE 1 eller METODE 2.

METODE 1 (afhænger af modellen)



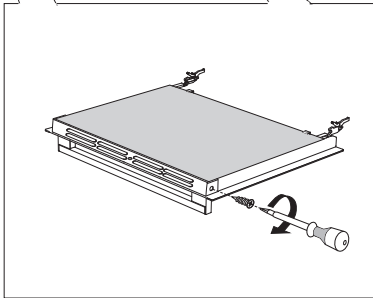
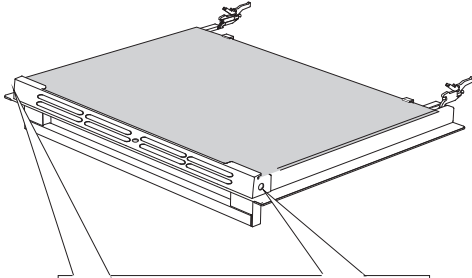
1 Løft beslagene på venstre og højre side af lågen lidt (til mærket "1" på beslaget), og træk dem væk fra glasset (til mærket "2" på beslaget).

2 Hold ved glaspanelets nederste kant. Løft det lidt, så det ikke længere sidder fast i beslagene, og løft det af.

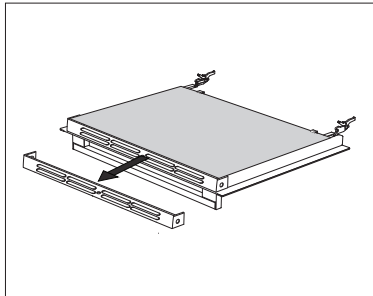
3 Det tredje lag glas (kun visse modeller) kan også løftes op og afmonteres. Afmonter også gummipakningerne på glasruden.

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

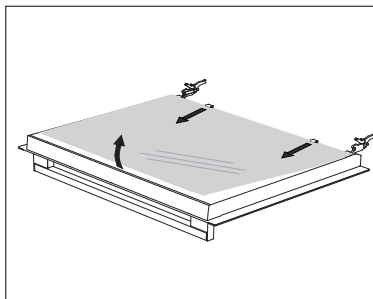
METODE 2 (afhænger af modellen)



1 Løsn monteringskruerne i begge sider af lågen.



2 Fjern holderen.



3 Løft glasruden lidt, og fjern den fra clipsene i bunden af lågen.

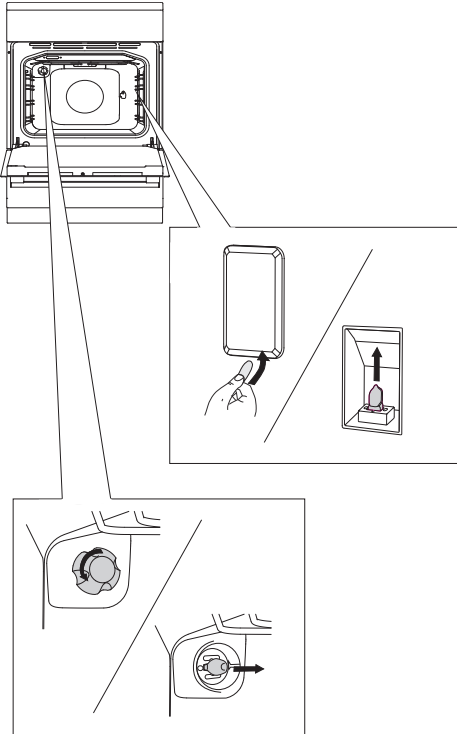
Brug samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge for at montere glasruden igen.

UDSKIFTNING AF PÆREN


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

Brug en stjerneskruetrækker.


(Halogenpære: G9, 230 V, 25 W, almindelig pære E14, 25 W, 230 V)



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

 Pas på ikke at beskadige emaljen.

.....
Tag lampeglasset af, og skru pæren af.

 Brug handsker for at undgå at brænde dig.

SÆRLIGE ADVARSLER OG ANMELDELSE AF FEJL

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

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

Uautoriserede indgreb i apparatet kan medføre elektrisk stød eller kortslutning, og du må derfor ikke forsøge selv at reparere apparatet. Overlad alle reparationsopgaver til en autoriseret installatør eller et autoriseret servicecenter.

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

VIGTIGT!

Hvis du rekvirerer en servicetekniker under garantiperioden, vil det være for egen regning, hvis det vises sig, at fejlen skyldes forkert brug. Gem denne brugsvejledning et sted, hvor du nemt kan finde den igen. Hvis du overdrager apparatet til en anden, skal du lade brugsvejledningen følge med.

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

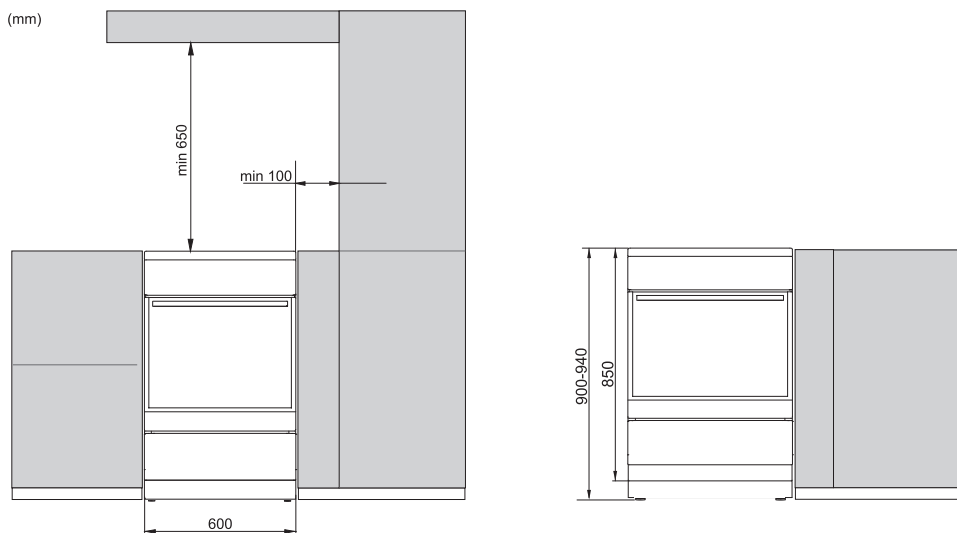
Problem/fejl	Årsag
Relæet i din bolig slår tit fra.	Kontakt en autoriseret installatør.
Ovnlyset virker ikke.	Skift pære. Se afsnittet Rengøring og vedligehold.
Bagværk er ikke bagt nok.	Har du valgt den korrekte temperatur og tilberedningsfunktion? Er ovnlågen lukket?
Gasblussene brænder ikke ens.	Få en autoriseret installatør til at kontrollere gasforsyningen til apparatet.
Flammen ændres pludseligt; knappen skal holdes inde i længere tid, for at gasblusset kan tændes.	Kontroller, at brænderen er samlet korrekt.
Flammen går ud, kort efter den er blevet tændt.	Hold knappen trykket ind i længere tid. Tryk knappen hårdere ind, før du slipper den.
Risten omkring brænderen er misfarvet.	Dette skyldes de høje temperaturer og er helt normalt. Rengør risten med et metalplejemiddel.

Problem/fejl	Årsag
Den elektriske tænding af gasblussene fungerer ikke mere.	Rengør forsigtigt åbningen mellem gnisttænderen og brænderen. Rengør brænderhætterne med et metalplejemiddel. Anbring

Hvis problemet fortsat findes, efter at du har gennemgået skemaet, skal du kontakte en autoriseret installatør. Garantien dækker ikke fejl, som skyldes forkert tilslutning eller brug af apparatet. I sådanne tilfælde må brugeren selv dække reparationsomkostningen.

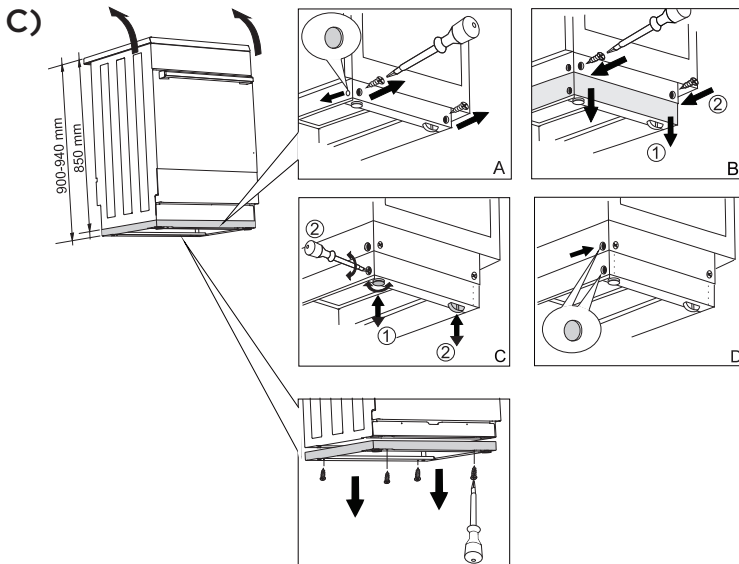
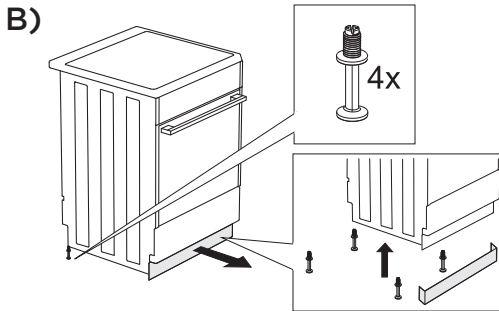
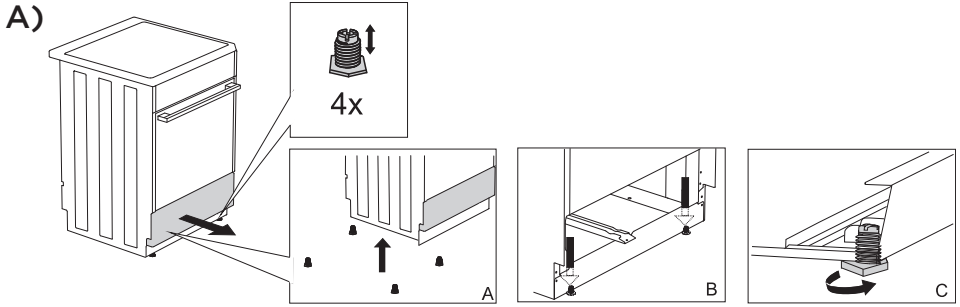
INSTRUKTIONER OM MONTERING OG TILSLUTNING

PLACERING AF APPARATET (afhænger af modellen)

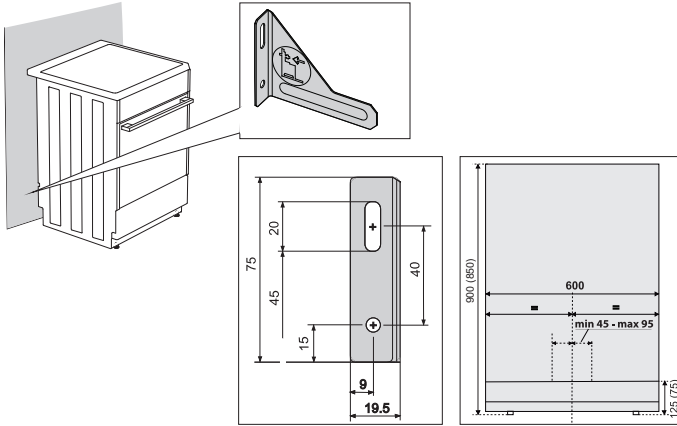


Køkkenelementer og flader (gulv, bagvæg, vægge), som apparatet monteres ved siden af, skal være varmebestandige op til mindst 90°C.

NIVELLERING OG YDERLIGERE STØTTE AF APPARATET

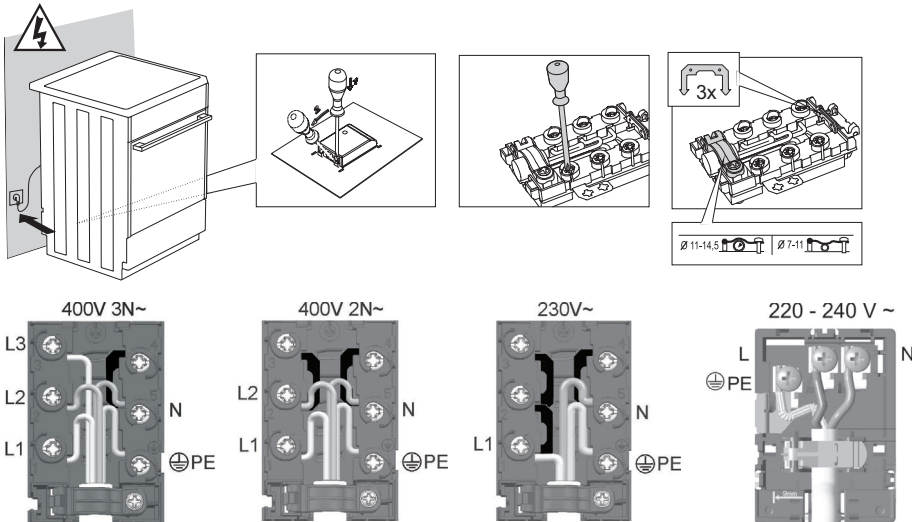


FOREBYGGELSE AF VÆLTNING



💡 Målene i parentes er indbygningsmålene for beslaget uden den yderligere støtte. Hvis de medfølgende skruer og rawlplugs ikke kan bruges til at montere beslaget på væggen, så apparatet forhindres i at vælte, skal du fastgøre beslaget forsvarligt til væggen på anden vis.

TILSLUTNING TIL LYSNETTET



Den medfølgende hætte skal anbringes over terminalen!

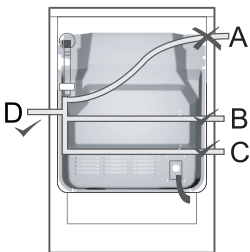
GASTILSLUTNING

FABRIKSINDSTILLINGER

- Gasapparater er afprøvede og CE-mærkede.
- Gasapparater leveres forseglede, og derefter omstilles de til naturgas type H eller E (20 mbar) eller til flydende gas (50 eller 30 mbar).
Oplysningerne fremgår af typeskiltet, som er placeret indvendigt i ovnen. Det er synligt, når ovnlågen er åben.
- Før du monterer og tilslutter apparatet, skal du sikre dig, at apparatet kan fungere med gasforsyningen (gastype og -tryk) i dit hjem.
Hvis apparatet ikke kan bruges sammen med gasforsyningen, skal du kontakte en autoriseret installatør eller gasforsyningsselskabet.
- Hvis apparatet omstilles til en anden gastype, skal dyserne udskiftes (se afsnittet Dysetabel).
- Hvis apparatet er blevet repareret, eller hvis forseglingen er brudt, skal alle funktionsmæssige dele afprøves og genforsegles i henhold til monteringsanvisningen. De funktionsmæssige dele omfatter: Fast dyse for høj flamme og justerbar reguleringskrue til lav flamme.

TILSLUTNING TIL GASFORSYNINGEN

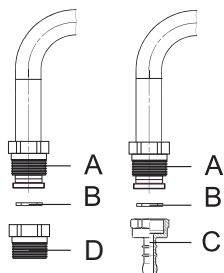
- Apparatet skal tilsluttes gasforsyningen eller gasflasken i henhold til retningslinjerne fra dit lokale gasforsyningsselskab.
- Der findes en gastilslutningsstuds i højre side af apparatet med udvendigt gevind iht. EN ISO 228-1, som kan konverteres til EN ISO 10226-1/-2 med en ekstra adapter og en pakning (afhængigt af de nationale regler).
- Der medfølger også tilslutningsstuds til flydende gas samt en ikke-metallisk pakning (afhænger af modellen).
- Ved tilslutning af apparatet til gasforsyningen skal delen holdes fast, så den ikke drejer rundt.
- Brug godkendte ikke-metalliske pakninger og et godkendt forseglingsmiddel til forsegling af forbindelserne. Brug kun pakningerne en enkelt gang. Pakningernes tykkelse må ikke reduceres mere end 25 procent.
- Brug en afprøvet og godkendt fleksibel slange til gastilslutningen. Slangen må ikke røre ved apparatets underside, bagvæg eller ovnrummets loft.



Tilslutning med fleksibel slange

Hvis apparatet tilsluttes med en fleksibel slange, må slangen ikke føres som vist i figur A.

Hvis tilslutningsslangen er lavet af metal, er metode A dog tilladt.



Gastilslutningsstik

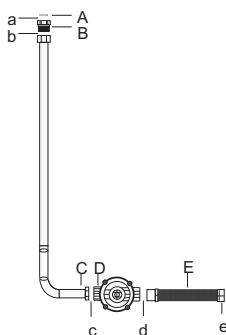
- A** Tilslutning iht. EN ISO 228-1
- B** Ikke-metallisk pakning med en tykkelse på 2 mm
- C** Slangekobling til gas (afhængigt af nationale regler).
- D** Slangekobling iht. EN ISO 10226-1/-2 (afhængigt af nationale regler) (medfølger, afhængigt af modellen).

Efter endt tilslutning skal du kontrollere, at gasblussene fungerer korrekt. Flammerne skal brænde med en synlig klar blågrøn midte. Hvis flammen er ustabil, skal du øge effekten. Forklar brugeren, hvordan gasblussene fungerer, og gennemgå brugsanvisningen sammen med brugeren.

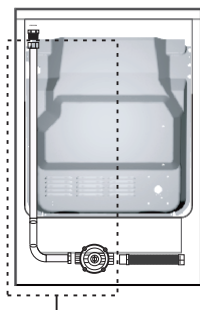


Når gastilslutningen er udført, skal du kontrollere, at samlingerne ikke er utætte!

INSTALLATION AF KOMFUR TIL BRUG MED BYGAS MED TILBEHØR TIL GASLEDNINGER



1. Slut gasmanifoldforlængeren (C) og gastryksregulatoren (D) til den koniske adapter (B) ved hjælp af PTFE- eller pakningstape.
2. Slut gasmanifoldforlængeren og gastryksregulatoren (C) til den koniske adapter (B) ved hjælp af pakningstape eller fiberpakning (A).
3. Fortsæt gastilslutning fra gastryksregulatoren med en fleksibel slange (medfølger ikke) (D) ved hjælp af pakningstape eller fiberpakning.
4. Når komfuret er tilsluttet, skal du foretage en tæthedsprøvnng på forbindelserne a, b, c og d og af gasinstallationen som helhed.



TILBEHØR TIL GASLEDNINGER

OMSTILLING AF GASBLUSSENE TIL EN ANDEN GASTYPE

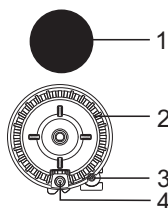
- Det er ikke nødvendigt at afmontere kogepladen for at omstille gasblussene til en anden gastype.
- Før omstillingen skal apparatet afbrydes fra lysnettet, og gasforsyningen skal lukkes.
- Udskift de eksisterende dyser til den nominelle belastning med dyser, som passer til den nye gastype og gasforsyningen (se tabellen).
- Ved omstilling til flydende gas, skal reguleringsskruen til den minimale effekt skrues helt ind.
- Hvis du omstiller apparatet til naturgas, skal du løsne reguleringsskruen til den minimale effekt, men ikke mere end halvanden omgang.

Når apparatet er omstillet til en anden type gas, skal du sætte en mærkat med de nye data over typeskiltet og kontrollere apparatets funktion og forsegling.

Kontrollér, at ingen elektriske ledninger, kapillære termostater eller termoelementer kommer i kontakt med området, hvor gassen føres og forbrændes.

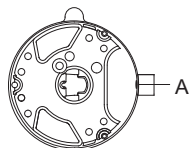
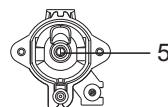
Justeringsdele

- Justeringsdelene til indstilling af brændernes minimale effekt er tilgængelige gennem åbninger i kontrolpanelet.
- Fjern støtteristen, brænderhætten og brænderhovedet.
- Fjern drejknapperne.



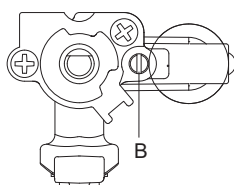
Gasblus

- 1 Brænderhoveddæksel
- 2 Brænderhoved med holder til brænderhætte
- 3 Termoelement (kun visse modeller)
- 4 Gnisttænder
- 5 Dyse



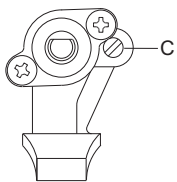
Treringsbrænder

- A Dyse



Gasventil med sikkerhedsanordning

- B Reguleringsskruen til den minimale effekt



Gasventil uden sikkerhedsanordning

C Reguleringskrue til den minimale effekt

DYSETABEL

Gastype, tryk		Ekstern brænder		Normal brænder	
		max	min	max	min
Naturgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Naturgas E, Naturgas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nominel belastning (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Forbrug (l/time)	95	46	181	46
	Dysetype (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Dyse-id	690771		568169	
Bygas A Wo=22,4 ,24,8 MJ/m ³ G110 p=8 mbar	Nominel belastning (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Forbrug (l/time)	227	109	431	109
	Dysetype (1/100 mm)	145	26	200	26
	Dyse-id	690789		568195	
Flydende gas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominel belastning (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Forbrug (g/time)	73	35	138	35
	Dysetype (1/100 mm)	50	26	68	26
	Dyse-id	690780		568175	

Gastype, tryk		Stor brænder		Gorilnik z več obroči	
		max	min	max	min
Naturgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Naturgas E, Naturgas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nominel belastning (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Forbrug (l/time)	286	72	343	149
	Dysetype (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Dyse-id	574285		568170	
Bygas A Wo=22,4 ,24,8 MJ/m ³ G110 p=8 mbar	Nominel belastning (kW)	3	0,76	3,5	1,3
	Forbrug (l/time)	681	172	794	295
	Dysetype (1/100 mm)	290	33	330	57
	Dyse-id	568196		568198	
Flydende gas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominel belastning (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Forbrug (g/time)	218	55	255	114
	Dysetype (1/100 mm)	86	33	94	57
	Dyse-id	574286		568176	

Gastype, tryk		Ovnbrynder		Infrarød gasbrænder
		max	min	
Naturgas H Wo=45,7÷54,7 MJ/m ³ , Naturgas E, Naturgas E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Nominel belastning (kW)	3	0,8	2,2
	Forbrug (l/time)	286	76	210
	Dysetype (1/100 mm)	117	33	108
	Dyse-id	568171		568173
Bygas A Wo=22,4, 24,8 MJ/m ³ G110 p=8 mbar	Nominel belastning (kW)	3	0,8	2,2
	Forbrug (l/time)	681	181	499
	Dysetype (1/100 mm)	250	33	230
	Dyse-id	568209		568210
Flydende gas 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Nominel belastning (kW)	3	0,8	2,2
	Forbrug (g/time)	218	58	160
	Dysetype (1/100 mm)	82	33	75
	Dyse-id	568177		568178

- Reguleringskruer til flydende gas er monteret og indstillet fra fabrikken iht. den gastype, som fabriksindstillingerne gælder for.
- Hvis apparatet skal omstilles til en anden type gas, skal reguleringskruen spændes eller løsnes for at passe til den nye gasforsyning, men den må ikke løsnes mere end halvanden omgang fra positionen, hvor den er spændt helt.

Brændereffekten indikeres på den øverste kalorieværdi, Hs.



Tilslutning til gasforsyningen og tilpasning til en anden gastype må kun foretages af en autoriseret servicetekniker eller af en fagmand, som er godkendt af gasforsyningselskabet.

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.

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

K_MULTI



da (03-22)