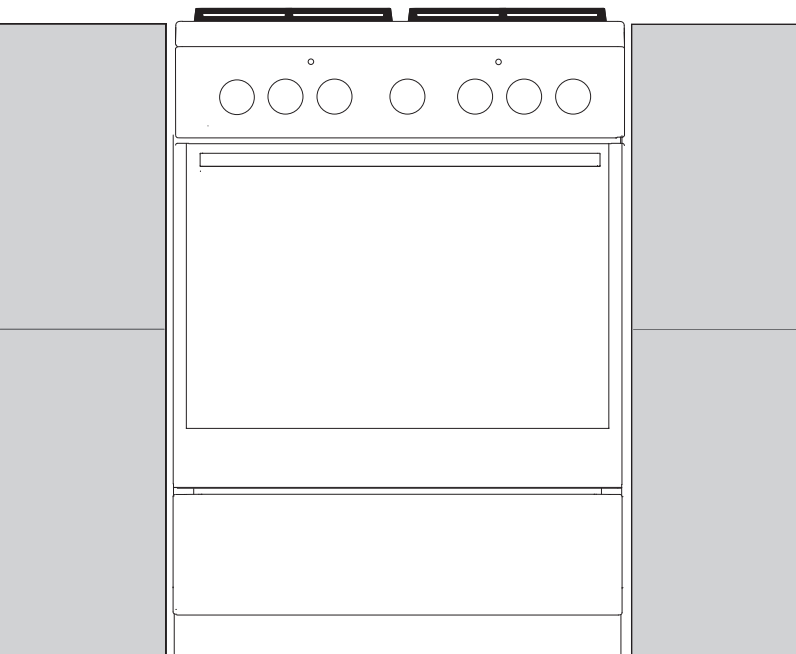
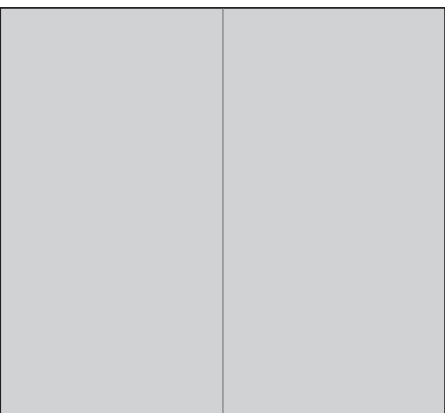


NO

**DETALJERT
BRUKSANVISNING**
FOR EN KOMBINERT
FRITTSTÅENDE
KOMFYR

gorenje



FK6A...
FM6A...

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

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

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

Bruksanvisningen gjelder bare for de landene som står trykt på apparatet. Hvis det IKKE står noe landssymbol på apparatet, må du sjekke de tekniske anvisningene for å justere apparatet i samsvar med kravene for bruk i det aktuelle landet.

Apparatet må kobles til i henhold til alle gjeldende regler og skal bare brukes i rom med tilstrekkelig ventilasjon. Les bruksanvisningen før apparatet kobles til eller tas i bruk.

Bruksanvisningen er også tilgjengelig på hjemmesiden vår:

<http://www.gorenje.com>

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



Viktig informasjon



Tips, merknad

INNHOOLD

4 VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER 9 Før komfyren kobles til 10 KOMBINERT FRITTSTÅENDE KOMFYR 14 Kontrollenhet 15 Apparatdata - merkeplate	INNLEDNING
16 BRUKE APPARATET 16 Før maskinen brukes for første gang 16 Koketopp (modellavhengig) 21 Ovn 23 Velge innstillinger 23 Starte tilberedningen 23 Slå av ovnen 24 Beskrivelse av systemene (tilberedningsmoduser) og tilberedningstabeller	BRUKE APPARATET
40 VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING 41 Vanlig rengjøring av ovnen 41 Rengjøring av koketoppen 42 Gassbrenner 43 Bruke aqua clean-funksjonen til å rengjøre ovnen 44 Fjerne og rengjøre støtteristen og de uttrekkbare teleskopskinnene 45 Rengjøring og montering av de katalytiske innleggene 46 Ta ut og sette inn ovnsdøren 49 Ta ut og sette inn glassrutene i ovnsdøren 51 Skifte lyspære	VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING
52 FEILSØKINGSTABELL	FEILSØKING
53 INSTALLASJONS- OG TILKOBLINGSVEILEDNING 60 DYSETABELL 61 KASSERING	ANNET

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



LES BRUKSANVISNINGEN NØYE OG TA VARE PÅ DEN FOR SENERE BRUK

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

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

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

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

ADVARSEL! Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.

ADVARSEL! Ikke gå fra koketoppen under tilberedning av mat med fett eller olje. Dette kan være farlig og føre til brann. IKKE prøv å slukke med vann hvis det skulle oppstå brann! Slå av apparatet, og legg et lokk eller et brannteppe over flammene.

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

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

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

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

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

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

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

ADVARSEL: Hvis glasset til varmeplaten går i stykker:

- slå umiddelbart av alle brennere og alle elektriske varmeelementer, og isoler apparatet fra strømkilden
- ikke rør apparatets overflate
- ikke bruk apparatet.

For tilkobling av apparatet må det brukes en 5 x 1,5 mm² ledning med merke H05VV-F5G1,5 eller bedre. Ledningen må installeres av servicetekniker eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner.

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

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

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

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

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

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

Komfyr med kontrollpanel i rustfritt stål og elektrisk ovn er utstyrt med en kjølevifte.

Under drift av ovnen strømmes det luft fra komfyren i området under kontrollpanelet når døren er lukket.

Hvis det ikke er luftstrøm, må du slå av apparatet og kontakte service.

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



- FORSIKTIG: Fare for velting.



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

Bruk bare steketermometeret som er anbefalt for denne ovnen.

Kontroller at dekselet er rent og at det ikke er sølt væske på det før du løfter det opp. Dekselet kan være lakkert eller av glass. Det må bare lukkes når kokesonene er helt avkjølt.

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

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

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

Apparatet skal kobles til av en spesialist som er godkjent av gassleverandøren, eller et autorisert servicesenter. Både relevant lovgivning og den lokale gassleverandørens tekniske betingelser for tilkobling av gassforsyningen må overholdes.

Uautorisert service eller reparasjon kan føre til eksplosjon, elektrisk støt eller kortslutning og dermed fare for personskader og skade på apparatet. Slikt arbeid skal alltid utføres av en autorisert spesialist

Før apparatet installeres og kobles til, må du kontrollere at de lokale tilkoblingsbetingelsene og -verdiene (gasstype og -trykk) er kompatible med apparatet.

Apparatets tekniske egenskaper står på merkeplaten.

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

Dette er et apparat i klasse 2/1. Apparatet kan berøre tilstøtende kjøkkeninnredning på begge sider ved montering side om side. På den ene siden kan det stå et skap som er høyere enn apparatet, men det må være minst 10 cm klaring mellom skapet og apparatet. På den andre siden kan det bare monteres et skap med samme høyde som apparatet. Pass på at brennerdelene plasseres riktig.

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

Du må stenge hovedinntaksventilen hvis du ikke skal bruke brennerne på en stund (f.eks. før du reiser på ferie).

Hvis strømledninger til andre apparater i nærheten av dette apparatet klemmes fast i ovnsdøren, kan de bli ødelagt, og dette kan igjen føre til kortslutning. Derfor må strømledningene til andre apparater holdes på trygg avstand.

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

Hvis du oppdager feil på gassanlegget, eller hvis det lukter gass i rommet:

- Slå straks av gasstilførselen eller lukk gassflasken.
- Slukk eventuell åpen ild og eventuelle tobakksprodukter.
- Ikke slå på noen elektriske apparater (inkl. lamper)
- Luft rommet godt – åpne vinduene.
- Meld straks fra til servicesenteret eller en godkjent naturgassleverandør.

Ikke dekk veggene i ovnen med aluminiumsfolie, og ikke sett langpanner eller andre kokekar på bunnen av ovnen. Aluminiumsfolie vil hindre luftsirkulasjonen i ovnen og dermed hemme tilberedningen og skade emaljebelegget.

Ovnsdøren blir svært varm når ovnen er i bruk. Et tredje glass er installert som ekstra beskyttelse, dette reduserer overflatetemperaturen på utsiden av døra (kun på enkelte modeller).

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

Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke tildekkes eller blokkeres på noen måte.

FORSIKTIG! Ved bruk av gasskoketopp produseres det varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet der koketoppen er installert. Sørg for at det er god ventilasjon i kjøkkenet, særlig når apparatet er i bruk. La naturlige ventilasjonshull stå åpne, eller installer en mekanisk ventilasjonsenhet (avtrekkshette).

Langvarig intensiv bruk av apparatet kan kreve ekstra ventilasjon. Du kan for eksempel åpne et vindu eller sørge for mer effektiv ventilasjon, for eksempel ved å øke styrken på den mekaniske ventilasjonen.

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

FØR KOMFYREN KOBLES TIL

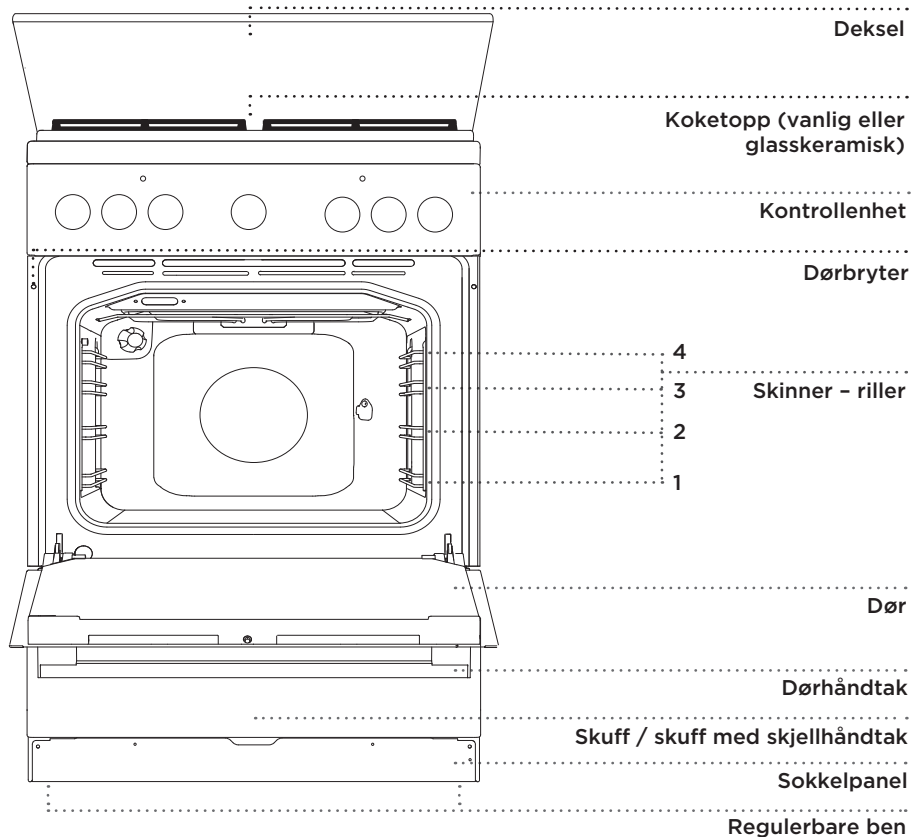


Les bruksanvisningen nøye før du kobler til apparatet. Reparasjon eller garantikrav på grunn av feil tilkobling eller feil bruk av koketoppen dekkes ikke av garantien.

KOMBINERT FRITTSTÅENDE KOMFYR

BESKRIVELSE AV APPARAT OG UTSTYR (modellavhengig)

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



DEKSEL

Kontroller at dekselet er rent og at det ikke er sølt væske på det før du løfter det opp. Dekselet kan være lakkert eller av glass. Det må bare lukkes når kokesonene er helt avkjølt.



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

SKUFF



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

FORSENKET BRYTER

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



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

KONTROLLAMPE

Den gule lampen lyser når en apparatfunksjon er aktivert.

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

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

Lyset i ovnen tennes automatisk når du har valgt tilberedningssystem.

SKINNER

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

Rille 3 og 4 er beregnet på grilling.

UTTREKKBARE TELESKOPSKINNER

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

INNPREGEDE SKINNER

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

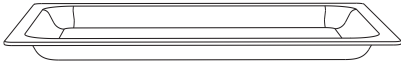
OVNSDØRBRYTER

Bryteren deaktiverer ovnsvarmen og viften når ovnsdøra åpnes under bruk. Når døra lukkes, slår bryteren varmelementene på igjen.

KJØLEVIFTE

Apparatet er utstyrt med en kjølevifte som avkjøler huset og apparatets betjeningspanel. Når komfyren er avslått, fortsetter kjøleviften en stund for å kjøle ned komfyren ytterligere.


OVNSUTSTYR OG TILBEHØR (modellavhengig)

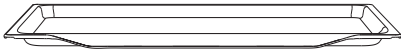


GLASSFORMEN brukes til tilberedning med alle systemene. Den kan også brukes som serveringsbrett.

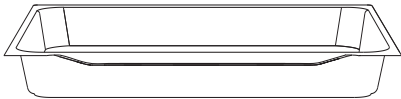


RISTEN brukes til grilling eller som underlag for et kokekar, kakeform eller ildfast form.


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




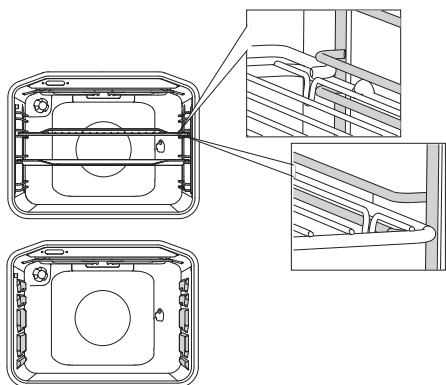
Bruk **LANGPANNEN** til tilberedning av alle typer kjøtt, fisk og grønnsaker og dessuten som dryppanne ved tilberedning på risten.



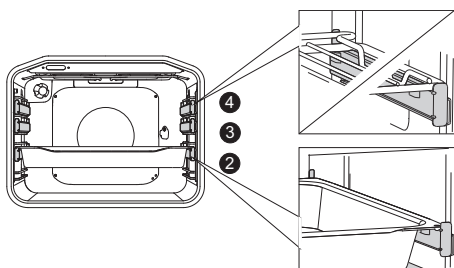
LANGPANNEN brukes til steking av kjøtt og steking av saftige kaker. Den kan også brukes som dryppanne.

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


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

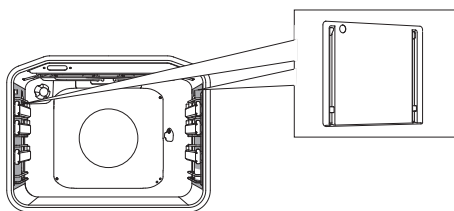


Rist, stekebrett og langpanne skal alltid plasseres i rillen mellom de to skinneprofilene.



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

 Lukk ovnsdøra når teleskopskinnene er skjøvet helt inn i ovnen.



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



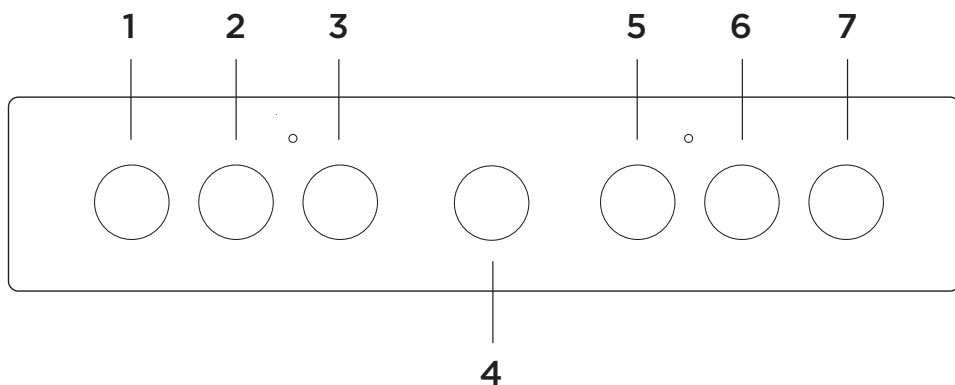
STEKESPIDDSETTET brukes til steking av kjøtt. Settet består av en spiddholder, spidd med skruer og et avtakbart håndtak.



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

KONTROLLENHET

(modellavhengig)



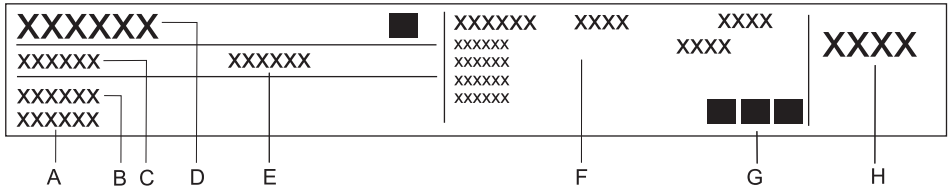
- 1 BRYTER FOR VENSTRE KOKESONE FORAN
- 2 BRYTER FOR VENSTRE KOKESONE BAK
- 3 VALGBRYTER FOR TILBEREDNINGSSYSTEM
- 4 KJØKKENKLOKKE/ TENNPLUGGKNAPPEN (modellavhengig)
- 5 TEMPERATURBRYTER
- 6 BRYTER FOR HØYRE KOKESONE BAK
- 7 BRYTER FOR HØYRE KOKESONE FORAN

MERK!

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

APPARATDATA - MERKEPLATE

(modellavhengig)



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

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

Bestemmelsesland	Apparatkategorier
NO	I2H, I3B/P, II2H3B/P

VARMETILFØRSEL

Typebetegnelse	Total nominell gassvarmeeffekt (kW)	Total nominell 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

BRUKE APPARATET

FØR MASKINEN BRUKES FOR FØRSTE GANG

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

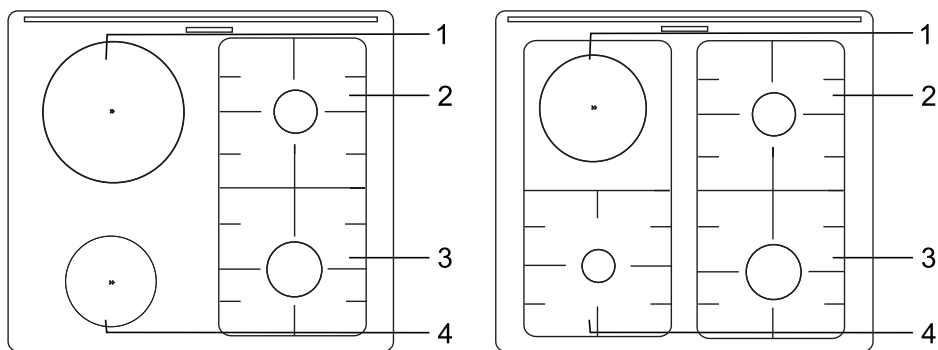
Rengjør alt tilbehør og alle redskaper med varmt vann og et vanlig oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

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

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

Hvis koketoppen har vanlige kokesoner, må du slå dem på maks. effekt i 3 til 5 minutter uten kokekar. Mens kokesonene varmes opp, vil det komme litt røyk på overflaten av koketoppen. På den måten når kokesonen til slutt maksimal motstand.

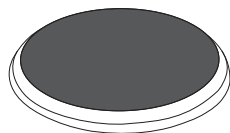
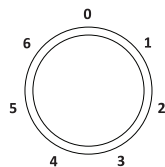
KOKETOPP (modellavhengig)



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

VANLIG KOKETOPP

- Kontroller at kokesonen og bunnen av kokekaret er rene og tørre. Dette vil lede varmen bedre og hindre skade på varmeplaten.
- Overopphetet fett og olje på kokesonene kan ta fyr. Derfor må du være forsiktig når du tilbereder med fett eller olje og alltid kontrollere kokingen.
- Ikke sett våte kasseroller eller lokk dekket med damp på kokesonene. Fuktigheten kan ødelegge kokesonene.
- Ikke avkjøl det varme kokekaret ved å plassere det på kokesonene som ikke er i bruk, for kondens under kokekaret kan bidra til korrosjon.



Drei bryteren for å slå på kokesonen. Varmeeffekten for kokesonen kan stilles inn i trinn fra 1 til 6 eller kontinuerlig fra 1 til 4.



Slå av kokesonen 3 - 5 minutter før tilberedningen er ferdig slik at du utnytter restvarmen og sparer strøm.

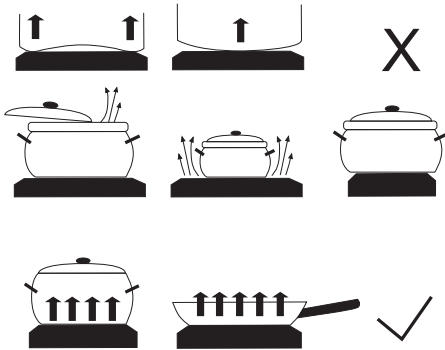


Hurtigplater (bare på enkelte modeller) kan operere med større effekt enn vanlige kokesoner, og dette betyr at de kan varmes opp raskere. Disse kokesonene er merket med en rød prikk i midten. Etter mange gangers oppvarming og rengjøring kan denne prikken forsvinne.



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

TIPS OM KOKEKAR



- Bruk kvalitetskokekar med flat og stabil bunn.
- Diameteren på kokekaret og kokesonen bør være den samme.
- Kokekar av herdet glass med spesialbehandlet bunn kan brukes på kokesonene dersom diameteren passer til diameteren på kokesonene. Kasseroller med større diameter kan gå i stykker på grunn av varmespenning.
- Sett alltid kasserollen eller pannen midt på kokesonen.

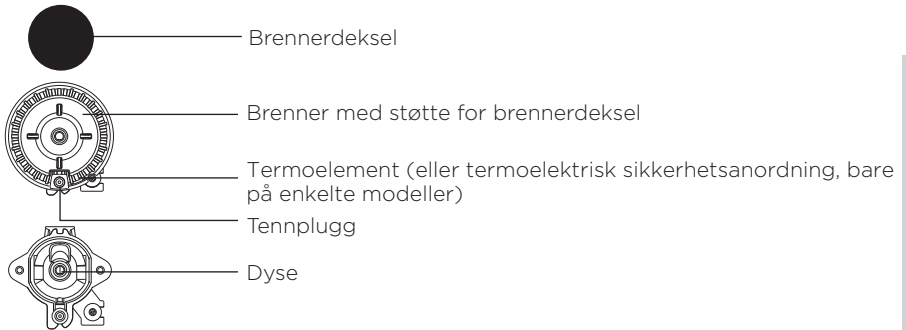
- Når du bruker trykkoker, må du holde øye med den til riktig trykk er nådd. Still først kokesonen inn på maksimal effekt; deretter følger du anvisningene fra trykkokerprodusenten og bruker den aktuelle sensoren til å redusere tilberedningseffekten i riktig tid.
- Sørg alltid for at det er nok væske i trykkokeren, som i enhver annen kasserolle eller panne. Hvis du setter et tomt kokekar på en kokesone, kan overoppheting føre til skade både på kokekaret og kokesonen.
- Når du bruker spesielle kokekar, må du følge anvisningene fra produsenten.

TIPS FOR ENERGISPARING

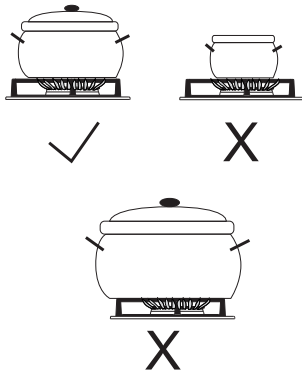
- Diameteren på kasserollen og kasserollebunnen må stemme med diameteren på kokesonen. Hvis kasserollen eller gryten er for liten, vil en del varme gå tapt og kokesonen kan bli skadet.
- Hvis tilberedningen tillater det, kan du bruke et lokk.
- Kokekar må være riktig tilpasset mengden mat. Når du tilbereder en liten mengde mat i en stor kasserolle eller panne, går mye energi tapt.
- Hvis det tar lang tid å tilberede en rett, kan du bruke en trykkoker.
- Grønnsaker, poteter og lignende kan kokes i mindre mengder vann. Maten kokes like bra, så lenge kasserollen er tett lukket med et lokk. Når vannet er kokt opp, setter du ned varmen til et nivå som er akkurat tilstrekkelig til at maten småkoker.

GASSBRENNERE

- For å brune maten setter du brenneren først på maksimal effekt, og fortsetter å steke den på minimal effekt.
- På enkelte modeller har gassbrennerne termoelektriske sikkerhetsanordninger. Hvis brennerflammen slukner (for eksempel når væske koker over eller det er trekk i rommet), stenges gasstilførselen automatisk. All fare for gasslekkasje ut i rommet er eliminert.
- Sett alltid brennerdekslet nøyaktig på brennerkronen. Pass på at sporene i brennerkronen aldri blokkeres.



TIPS OM KOKEKAR



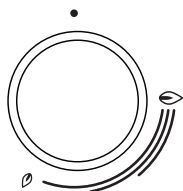
- Riktig valg av kokekar vil gi optimal tilberedningstid og gassforbruk. Diameteren på kokekaret er det viktigste i denne sammenhengen.
- Hvis en panne eller en kasserolle er for liten, vil flammer som når utover ytterkanten av bunnen ødelegge den. I tillegg blir gassforbruket høyere.
- Forbrenning av gass krever også luft. Hvis kasserollen eller pannen er for stor, blir det ikke nok luft, og forbrenningseffektiviteten reduseres.





Reduksjonsring for gasstopp (bare på enkelte modeller).
Bruk reduksjonsringen til kokekar med mindre diameter.
Sett den på gitteret over støttebrenneren.

Brændertype	Diameter kokekar
Stor (3,0 kW)	220-260 mm
Normal (1,9 kW)	160-220 mm
Støttebrenner (1,0 kW)	120-140 mm
Multiringbrenner (3,5 kW)	220-260 mm

TENNING OG BRUK AV BRENNERE (modellavhengig)

 Trykk alltid på bryteren før du vrir den.



Effektnivåene er angitt på bryterne med et stort og et lite flammesymbol. Drei bryteren via posisjonen med **stor flamme**  til posisjonen med **liten flamme**  og tilbake. Bruksområdet ligger mellom de to flammesymbolene. Innstillinger mellom  og  anbefales ikke. I dette området er flammen utstabil og kan slukne.



Plasser kokekaret på gitteret oppå brenneren før du tenner brenneren (gjelder brennere med tre ringer, dobbeltring, og miniwok).

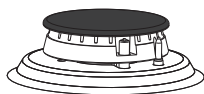
Brenneren slås av ved å dreie bryteren mot høyre til posisjonen



Tenning med én hånd



Tenn gassbrenneren ved å trykke inn den tilhørende bryteren og vri den til posisjonen for maksimalt effektnivå. Elektriske gnister fra tennpluggen aktiveres og gassen antennes.



Tenning med to hender

Tenn gassbrenneren ved å trykke inn den tilhørende bryteren og vri den til posisjonen for maksimalt effektnivå. **Trykk på tennpluggknappen.** Elektriske gnister fra tennpluggen aktiveres og gassen antennes.



Elektrisk tenning fungerer bare hvis nettkabelen er koblet til strømnettet. Hvis den elektriske tenningen ikke virker på grunn av strømbrydd eller fuktige tennplugg, kan gassen også tennes med fyrstikk eller gasslighter. Hold knappen inne i ca. 10 sekunder etter tenning, til flammen stabiliseres.

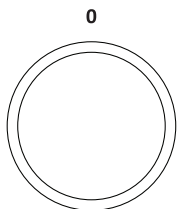


Hvis brenneren ikke tennes i løpet av 15 sekunder, må du stenge den og vente i minst ett minutt. Gjenta deretter tenningsprosessen.

Hvis flammen på en brenner har sluknet (uansett grunn), stenger du brenneren og venter i ett minutt før du prøver å tenne den igjen.

OVN

VELGE TILBEREDNINGSSYSTEM (modellavhengig)












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



Innstillinger kan også endres under tilberedningen.

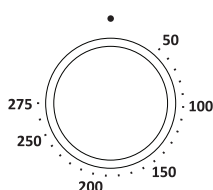
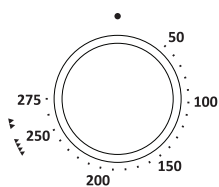
SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR °C
TILBEREDNINGSSYSTEMER		
»»»»	HURTIG FORVARMING Bruk denne funksjonen hvis du ønsker rask oppvarming av ovnen til en bestemt temperatur. Funksjonen er ikke egnet til tilberedning av mat, kun til forvarming av ovnen. Når ovnen har nådd ønsket temperatur, er forvarmingen fullført.	160
— —	OVER- OG UNDERELEMENT Varmeelementene i bunnen og taket av ovnsrommet stråler jevn varme ut i ovnen. Kaker og kjøtt kan bare stekes på ett nivå.	200
— —	OVERVARME Bare varmeelementet i ovnstaket stråler ut varme på maten. Bruk dette elementet til å brune oversiden av retten (sluttbruning).	180
— —	UNDERELEMENT Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk dette elementet til å brune undersiden av retten.	180
▼▼	GRILLING Bare grillelementet, en del av det store grillsettet, er i bruk. Dette systemet brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller ølpøser og til resting av brød. Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C.	220
▼▼▼	STOR GRILL Overelementet og grillelementet er i funksjon. Varmen stråles direkte ut fra grillelementet, som er montert i ovnstaket. For å forsterke varmeeffekten kan overelementet også aktiveres. Denne kombinasjonen brukes til grilling av mindre mengder enkle smørbrød eller pøser og resting av brød. Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C.	220
▼▼▼ ⚡	GRILLING MED VIFTE Grillelementet og viften er i funksjon. Denne kombinasjonen brukes til å grille kjøtt og steke større kjøttstykker eller fjærfe på ett nivå. Den egner seg også til gratinering og til bruning for å få sprø skorpe.	170



SYSTEM	BESKRIVELSE	FORESLÅTT TEMPERATUR °C
	OVERELEMENT OG VIFTE Overelementet og viften er i funksjon. Bruk dette systemet til å steke større kjøttstykker og fjærfe. Det egner seg også til å gratinere retter.	170
	VARMLUFT OG UNDERVARME Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Dette brukes til å steke pizza, saftige kaker, fruktkaker, gjærbakst og mørdeig.	200
	VARMLUFT Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovns bakkvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket. Denne modusen brukes til steking av kjøtt og kaker.	180
	UNDERELEMENT OG VIFTE Dette brukes til steking av gjærbakst som heves langsomt og til konservering av frukt og grønnsaker.	180
	OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE Begge varmeelementene og viften er i funksjon. Viften sørger for jevn sirkulering av varm luft inni ovnen. Dette brukes til steking av bakverk, tining og til å tørke frukt og grønnsaker.	180
	TALLERKENOPPVARMING Bruk denne funksjonen til å varme opp middagsserviset (tallerkener, kopper) før du serverer maten slik at maten holder seg varm lenger.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Denne funksjonen gir skånsom, langsom og jevn steking, for mykt og saftig resultat. Den er egnet for steking av kjøtt, baking av fisk og steking av bakverk på ett brett. Still inn temperaturen i området fra 140 til 220 °C.	180
	TINING Luften sirkulerer uten at noen varmeelementer er aktivert. Bare viften går. Funksjonen brukes til langsom tining av frossen mat.	-
	AQUA CLEAN Bare varmeelementet i ovnsbunnen stråler ut varme. Bruk denne funksjonen til å fjerne flekker og matrester fra ovnen. Programmet varer 30 minutter.	70

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

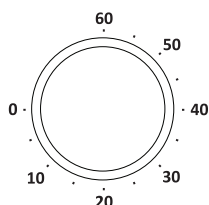
VELGE INNSTILLINGER

JUSTERE TILBEREDNINGSTEMPERATUREN



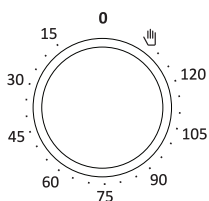
 Still inn temperaturbryteren i posisjonen  når du bruker ovnen med den store grillen eller grillen.

STILLE INN KLOKKEN




KJØKKENKLOKKE

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



KOBLINGSUR (tidsbryter)

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


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

STARTE TILBEREDNINGEN

Velg system og temperatur, og start deretter tilberedningen.

SLÅ AV OVNE

Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til posisjonen "0".

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

BESKRIVELSE AV SYSTEMENE (TILBEREDNINGSMODUSER) OG TILBEREDNINGSTABELLER

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

Informasjonen som vises, gjelder for tilberedning på ett nivå.

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

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

Forvarm bare ovnen når det står i oppskriften eller i tabellene i denne bruksanvisningen. Det går mye energi til å varme opp en tom ovn. Derfor sparer du mye energi ved å steke flere typer kaker eller pizzaer etter hverandre fordi ovnen da allerede er oppvarmet.

Bruk mørke eller svarte stekebrett og langpanner med silikon- eller emaljebelegg, da disse overfører varme svært godt.

Når du bruker bakepapir, må du kontrollere at det tåler høye temperaturer.

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

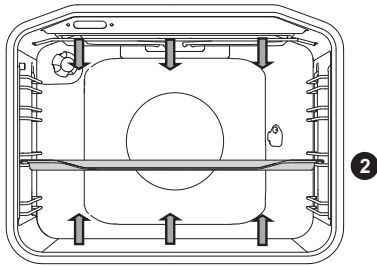
Slå av ovnen cirka 10 minutter før maten er ferdig for å spare energi ved å bruke den oppsamlede varmen.

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

Standard stekegrader og anbefalt endelig kjernetemperatur for ulike typer kjøtt

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

OVER- OG UNDERELEMENT



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

Steke kjøtt:

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

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

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

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

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

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

Steke kaker:

Bruk bare ett nivå og mørke stekebrett eller langpanner. På lyse stekebrett eller langpanner vil bruningen av bakverket bli dårligere, fordi slikt utstyr vil reflektere varmen. Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med. Steketiden blir kortere hvis ovnen er forvarmet.

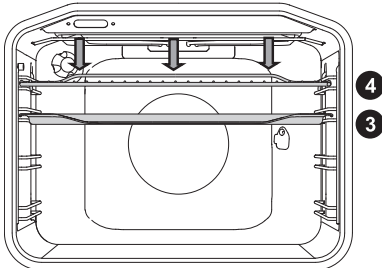
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
BAKVERK			
Grønnsakgrateng	2	190-200	30-35
Sufflé	2	190-200	30-35
Rundstykker (Semmel)*	2	190-210	20-30
Loff*	2	180-190	50-60
Bokhvetebrød *	2	180-190	50-60
Helkornbrød *	2	180-190	50-60
Rugbrød *	2	180-190	50-60
Speltbrød *	2	180-190	50-60
Valnøttkake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

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



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

STOR GRILL, GRILLING



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

Ved grilling er overelementet og grillelementet i ovnstaket aktive.

Maksimalt tillatt temperatur: 230 °C.

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

Kontroller grillingen hele tiden. Kjøttet kan raskt bli brent på grunn av høy temperatur. Steking med grillelement egner seg til sprø og fettfattig tilberedning av bratwurst, kjøtt- og fiskestykker (biff, filet, laksebiff eller -filet osv.) eller ristet brød.

Når du griller direkte på risten, må du smøre den med olje for å hindre at kjøttet setter seg fast. Sett risten på fjerde rille. Sett dryppannen på første eller andre rille.

Når du griller i langpanne, må du passe på at det er nok væske for å unngå at maten blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen.

Etter grillingen rengjør du ovnen, tilbehøret og redskapene.

Grilltabell - liten grill

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

Grilltabell - stor grill

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

Når du griller i langpanne, må du passe på at det er nok væske for å unngå at maten blir brent. Snu kjøttet under tilberedningen.

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

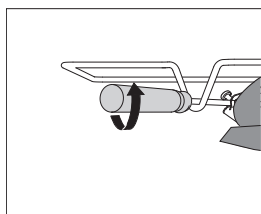
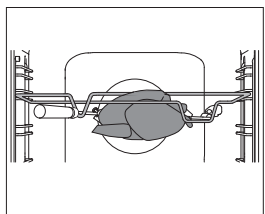
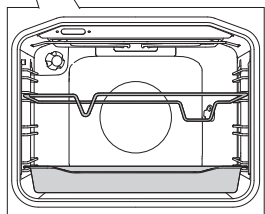
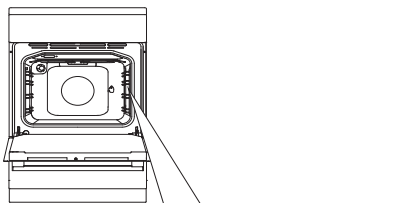


Hold alltid ovnsdøren lukket når du bruker grillelementet (infrarødt).

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

Tilberedning med stekespidd (modellavhengig)

Maksimal temperatur ved bruk av stekespidd er 230°C.




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

2 Tre kjøttet inn på spiddet og stram skruene.

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

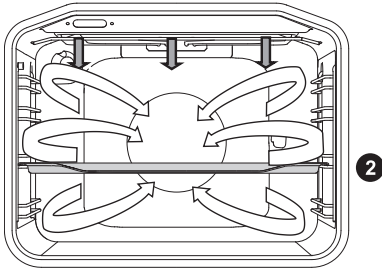
3 Løsne spiddhåndtaket og lukk ovnsdøren.

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



Viften går bare når kjøleskapsdøren er lukket.

GRILLING MED VIFTE

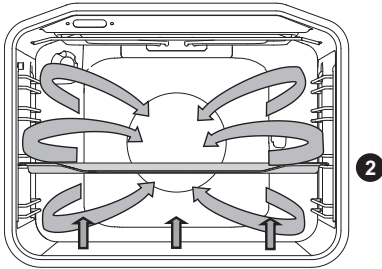


I denne modusen brukes grillelementet og viften samtidig. Passer til grilling av kjøtt, fisk og grønnsaker.

(se beskrivelse og tips for GRILLING.)

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

VARMLUFT OG UNDERVARME



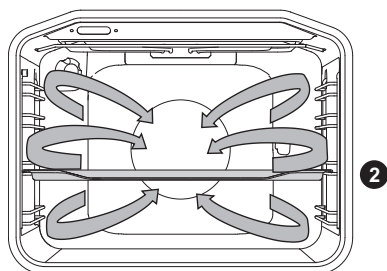
Underelementet, varmluftselementet og varmluftsviften er i funksjon. Passer til steking av pizza, eplepai og fruktkaker.

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

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

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

VARMLUFT



Varmluftselementet og viften er i funksjon. Viften som er montert i ovnens bakvegg, sørger for kontinuerlig sirkulasjon av den varme luften rundt steken eller bakverket.

Steke kjøtt:

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

Sørg for nok væske under steking for å hindre at kjøttet blir brent. Snu kjøttet under steking. Steken vil holde seg saftigere hvis du dekker den til.

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

Steke kaker:

Forvarming anbefales.

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

Vær oppmerksom på at steketiden kan variere selv om man bruker de samme stekebrettene. Kakene på det øverste stekebrettet kan være ferdige før de på det laveste. Sett alltid kakeformene på risten. Ta ut risten hvis du bruker stekebrettet som følger med. For jevn brunng må du passe på at kakene har samme tykkelse.

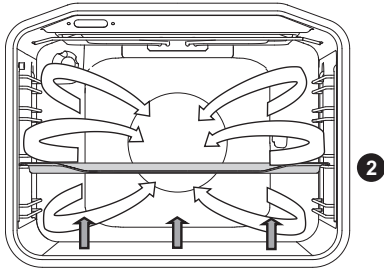
Type mat	Rille (nedenfra)	Temperatur (°C)	Steketid (min)
BAKVERK			
Sukkerbrød	2	150-160	25-35
Smuldrekake	2	160-170	25-35
Fruktkake, sukkerbrød	2	150-160	45-65
Rullekake*	2	160-170	15-25
Fruktkake, mørdeig	2	160-170	50-70
Eplestrudel	2	170-180	40-60
Småkaker, mørdeig*	2	150-160	15-25
Småkaker, trykte*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

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



Langpannen må ikke plasseres på nederste rille.

UNDERELEMENT OG VIFTE



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

Konservering:

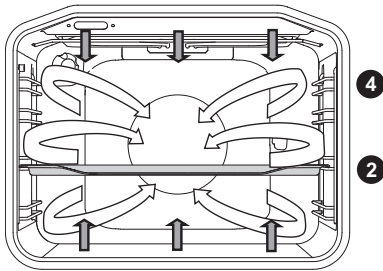
Tilbered maten som skal konserveres og gjør klar glassene. Bruk tradisjonelle glass med gummipakning og glasslokk. Ikke bruk glass med gjengede LOKK eller metallokk og metallbokser. Kontroller at glassene har samme størrelse, er fylt med samme innhold og er tett forseglet.

Hell 1 liter varmt vann i langpannen (ca. 70 °C) og plasser 6 1-liters glass i langpannen. Sett langpannen i ovnen på andre rille.

Følg med glassene under konservering. Kokes til innholdet i glassene begynner å koke opp - når det begynner å boble i det første glasset.

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

OVERELEMENT, UNDERELEMENT OG VIFTE



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

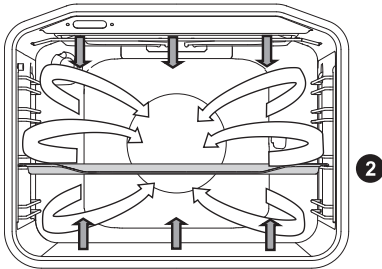
Ovnen bør forvarmes. Bruk andre eller fjerde rille nedenfra.

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

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

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

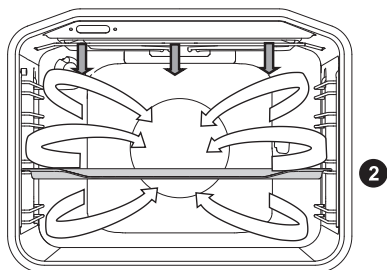
GENTLEBAKE



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

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

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



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

TINING



Når denne funksjonen er aktiv, brukes bare luftsirkulasjon. Ingen varmeelementer er på. Mat egnet for tining inkluderer kaker med krem eller smørbasert fyll, andre kaker og bakverk, brød, rundstykker, boller og dypfrossen frukt.

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

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

TALLERKENOPPVARMING



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

AQUA CLEAN



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

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



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

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

Aluminiumflater

Rengjør aluminiumsflatene med ikke-slipende, flytende rengjøringsmiddel beregnet for slike overflater. Ha rengjøringsmiddelet på en våt klut og rengjør flaten. Deretter skyller du flaten med vann. Ikke ha rengjøringsmiddel direkte på aluminiumsflaten.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller svamper.

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

Front og side i rustfritt stål på kabinettet

(modellavhengig)

Rengjør overflaten med et mildt rengjøringsmiddel (såpeskum) og en myk svamp som ikke lager riper i materialet. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller rengjøringsmidler som inneholder løsemidler, det kan ødelegge overflatelaget på kabinettet.

Lakkerte overflater og plastdeler

(modellavhengig)

Ikke rengjør brytere og knapper, dørhåndtak, klebemerker og merkeskilt med slipende rengjøringsmiddel eller slipende rengjøringsmaterialer, spritbaserte rengjøringsmiddel eller sprit.

Fjern eventuelle flekker straks med en myk, ikke slipende klut og litt vann slik at du ikke ødelegger overflaten.

Du kan også bruke spesielle rengjøringsmidler og materialer beregnet for slike overflater. Følg alltid instruksene fra produsenten av rengjøringsmidlene.



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

VANLIG RENGJØRING AV OVNEN

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

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

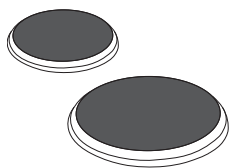
Til gjenstridig skitt og smuss bruker du vanlige rengjøringsmidler for ovner. Skyll deretter ovnen grundig med rent vann for å fjerne alle rester etter rengjøringsmiddelet.

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

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

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

RENGJØRING AV KOKETOPPEN



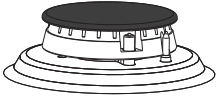
Rengjør rundt kokesonene med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Bruk stålull med vaskemiddel for gjenstridig skitt, skyll koketoppen etterpå og tørk av den til den blir tørr.

Væsker som inneholder salt, overkokte væsker og fuktighet virker nedbrytende på kokesonene. Rengjør alltid kokesonene.


Bruk vanlig rengjøringsmiddel og pleieprodukter som finnes i handelen til å vedlikeholde kokesonene. Hvis kokesonen er lunken, vil rengjøringsmiddelet trenge fortere gjennom porene.

Ringene på kokesonen er laget av rustfritt stål. Hvis de utsettes for varme, kan de bli litt gule etter en viss tids bruk. Dette er et normalt fysisk fenomen. De gule flekkene kan fjernes med vanlige rengjøringsmiddel for metall. Aggressivt oppvasktilbehør egner seg ikke til rengjøring av disse kantene, for de kan lage riper.

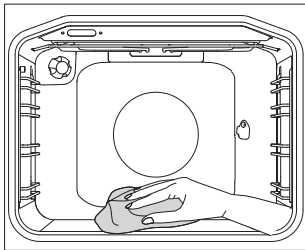
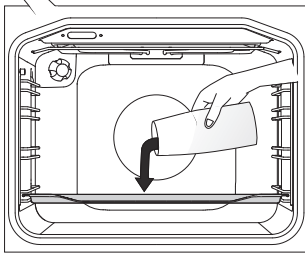
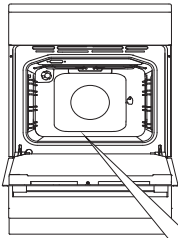
GASSBRENNER



Gitter, kokesone og brennerdeler må rengjøres i varmt vann med litt oppvaskmiddel. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Rengjør varmeelementet og tennpluggen med en myk børste. Disse delene må være helt rene for å virke skikkelig. Rengjør brennerkronen og dekselet. Kontroller at sporene i brennerkronen ikke tettes eller blokkeres på annen måte. Etter rengjøring må alle delene tørkes godt og settes sammen på riktig måte. Hvis noen deler plasseres skjevt, blir det vanskeligere å tenne brenneren.

 Brennerdekslene er belagt med svart emalje. På grunn av høye temperaturer kan misfarging ikke unngås. Men dette påvirker ikke brennerfunksjonen.

BRUKE AQUA CLEAN-FUNKSJONEN TIL Å RENGJØRE OVNEN



1 Drei VALGBRYTEREN FOR TILBEREDNINGSSYSTEM til Aqua Clean. Still TEMPERATURBRYTEREN på 70 \$.

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

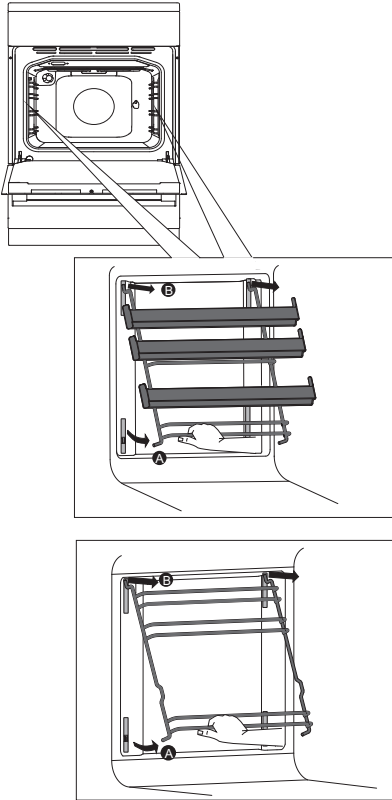
3 Etter 30 minutter er eventuelle matrester på emaljeflatene blitt myke og kan lett fjernes med en fuktig klut.



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

FJERNE OG RENGJØRE STØTTERISTEN OG DE UTTREKKBARE TELESKOPSKINNENE

Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



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

B Fjern dem fra åpningene på toppen.

Skinnene monteres på samme måte, bare i motsatt rekkefølge.

ADVARSEL!

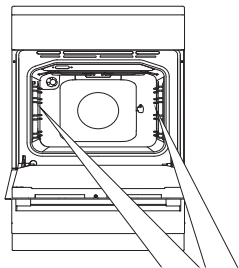
Ikke fjern klemmene som sitter fast i ovnsveggen.



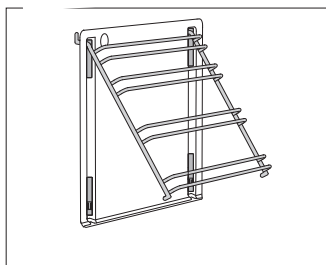
De uttrekkbare skinnene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.

RENGJØRING OG MONTERING AV DE KATALYTISKE INNLEGGENE

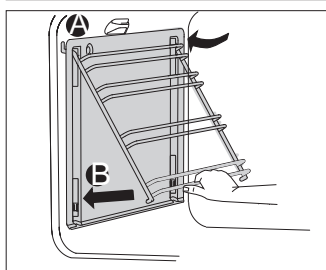
Bruk bare vanlig rengjøringsmiddel til rengjøring av skinnene.



Fjern støtteristene eller de uttrekkbare skinnene.



1 Monter skinnene på det katalytiske innlegget.



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

A Sett skinnene inn i åpningene på toppen.

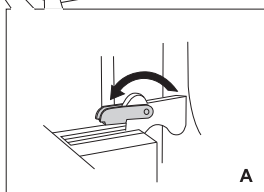
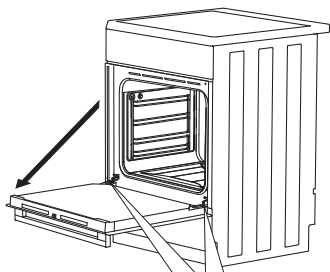
B Trykk dem inn i smekklåsen nede .



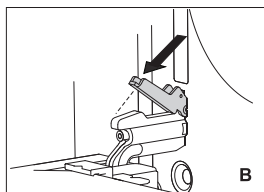
Ikke vask de katalytiske innleggene i oppvaskmaskin.

TA UT OG SETTE INN OVNSDØREN

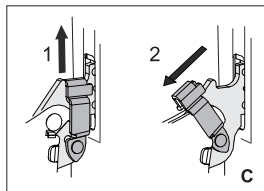
(modellavhengig)



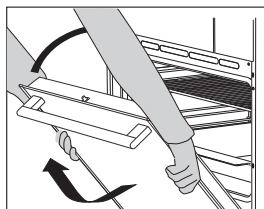
A



B



C



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

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

B Ved mykt lukkesystem dreier du stopperne 90° tilbake.

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

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

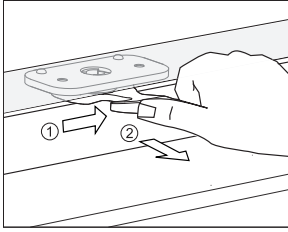


Sett døren på plass i motsatt rekkefølge. Hvis døra ikke åpnes eller lukkes på riktig måte, må du kontrollere om hengslene er i flukt med hengselfestene.




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


DØRLÅS (modellavhengig)



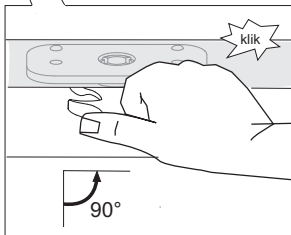
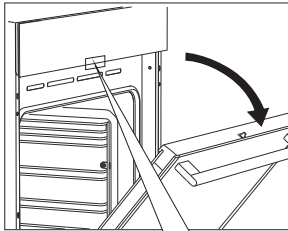
For å åpne dørlåsen trykker du låsen forsiktig mot høyre med tommelen samtidig som du trekker døren utover.

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

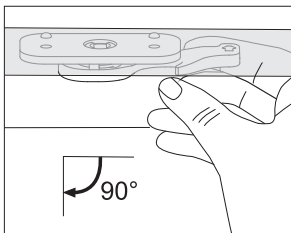
DEAKTIVERE OG AKTIVERE DØRLÅSEN

 **Ovnen må være helt avkjølt.**

Åpne ovnsdøren.



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



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

MYK DØRLUKKING (modellavhengig)

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



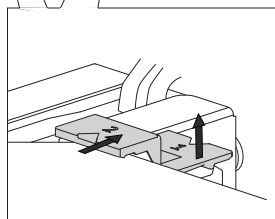
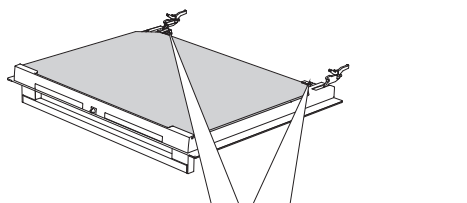
Hvis du bruker for mye kraft til å lukke døra, reduseres virkningen av systemet eller systemet kobles ut av sikkerhetsgrunner.

TA UT OG SETTE INN GLASSRUTENE I OVNSDØREN

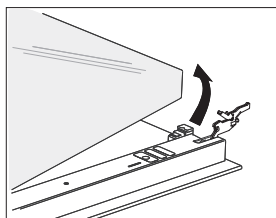
Glassruten i ovnsdøra kan rengjøres fra innsiden, men da må den først fjernes. Ta av ovnsdøren (se kapitlet "Ta ut og sette på plass ovnsdøra").

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

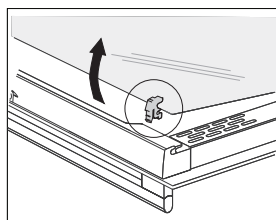
METODE 1 (modellavhengig)



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



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

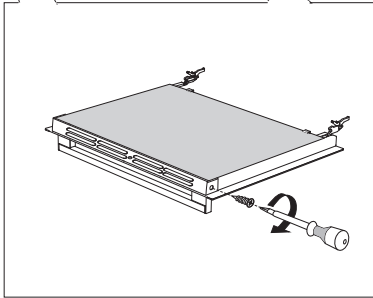
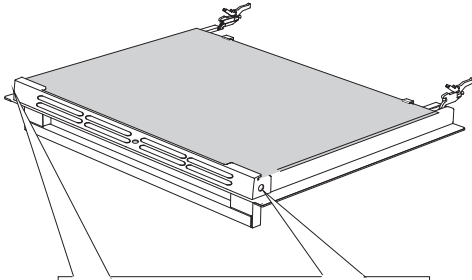


3 For å fjerne den tredje glassruten (bare på enkelte modeller) løfter du den opp og tar den ut. Fjern også gummipakningene på glassruten.

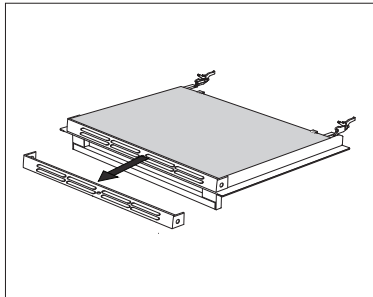


Glassruten settes på plass igjen på samme måte, bare i motsatt rekkefølge. Merkene (halvsirkel) på døra og glassruten skal overlappe hverandre.

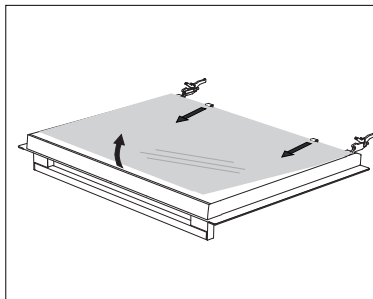
METODE 2 (modellavhengig)



1 Løsne festeskrueene på begge sider av døra..



2 Fjern holderen.



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

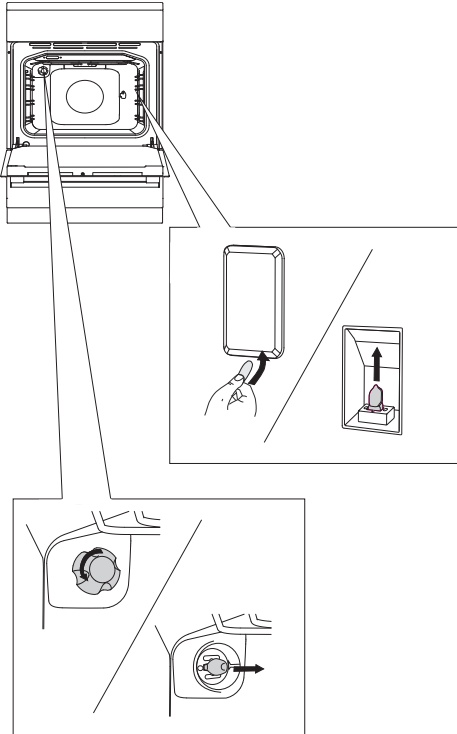
Sett glassdøren på plass i motsatt rekkefølge.

SKIFTE LYSPÆRE

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

Bruk en skrutrekker.

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



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

⚡ Vær forsiktig så du ikke ødelegger emaljen.

.....

Løsne lampedekselet og ta ut pæren.

⚡ Bruk beskyttelse for å unngå å brenne deg.

FEILSØKINGSTABELL

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

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

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

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

VIGTIGT

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

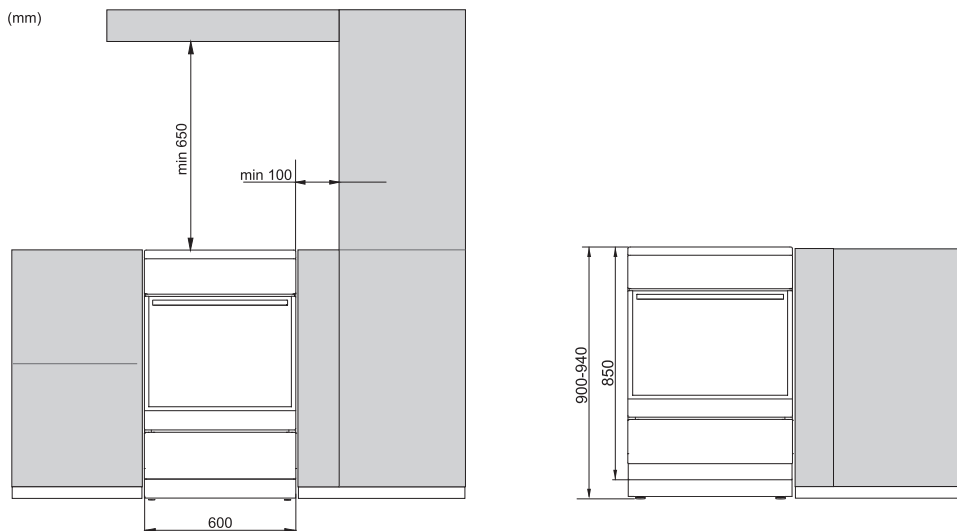
Ved at følge det nedenstående skema kan du afhjælpe nogle almindeligt kendte problemer.

Problem/feil	Årsak
Hovedsikringen i boligen utløses ofte.	Ta kontakt med en tekniker.
Ovnslyset virker ikke.	Fremgangsmåten ved skifting av lyspære er beskrevet i kapitlet Vedlikehold og rengjøring.
Kaken er ikke gjennomstekt.	Valgte du riktig temperatur og oppvarmingssystem? Er ovnsdøren lukket?
Brennerne brenner ujevnt.	Få en ekspert til å sjekke gassinnstillingene.
Brennerflammen endres plutselig; bryteren må trykkes lengre ned for å tenne brenneren.	Kontroller at brenneren er riktig montert.
Flammen slukner like etter tenning	Hold bryteren inne lenger. Trykk hardere før du slipper bryteren.
Gitteret i brennerområdet er misfarget.	Dette er et normalt fenomen som skyldes høy temperatur Rengjør gitteret med metallrengjøringsmiddel.
Den elektriske brenneretten virker ikke lenger.	Rens åpningen mellom tennpluggen og brenneren forsiktig. Rengjør brennerdekslene med metallrengjøringsmiddel. Sett brennerdekselet riktig på.

Ta kontakt med en autorisert tekniker hvis problemet vedvarer til tross for at instruksjonene ovenfor følges. Garantien dekker ikke feil som skyldes forkert tilslutning eller bruk af apparatet. I slike tilfeller må brukeren selv dekke reparasjonskostnadene.

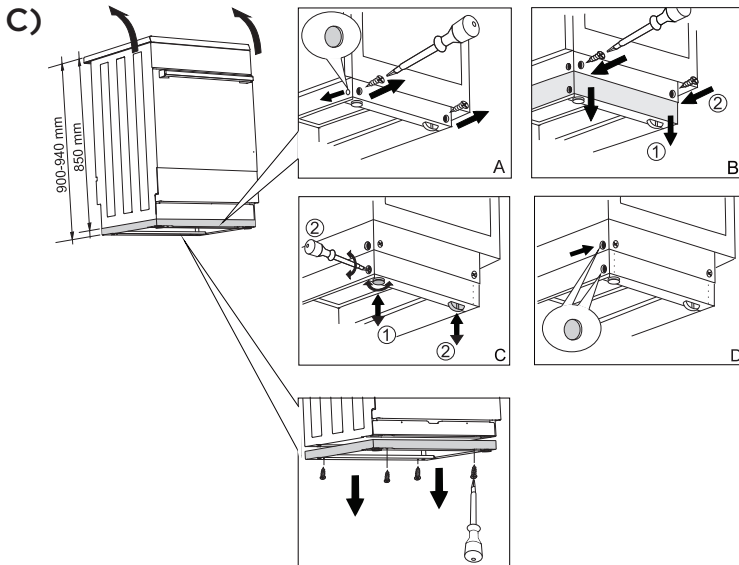
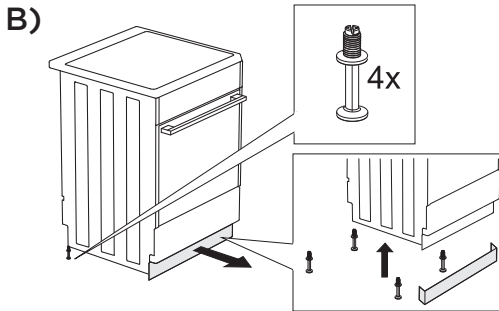
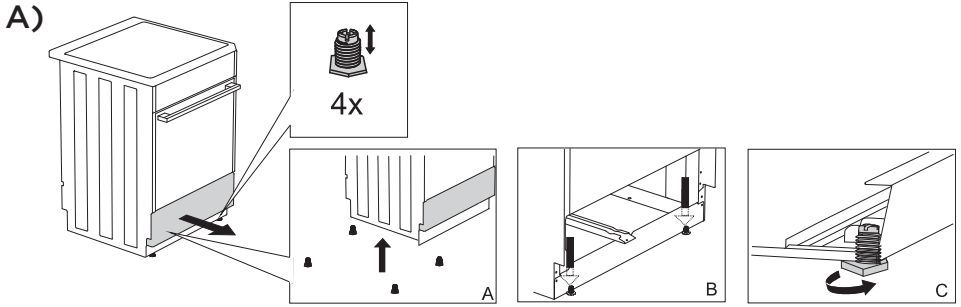
INSTALLASJONS- OG TILKOBLINGSVEILEDNING

PLASSERING AV APPARATET (modellavhengig)

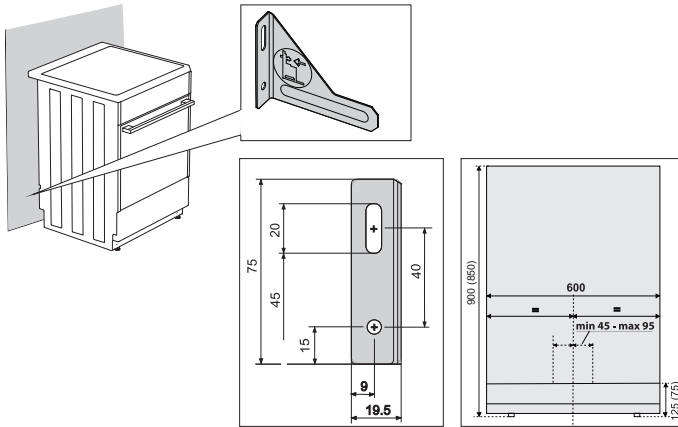


Veggene og møblene nærmest apparatet (gulv, kjøkkenvegg, sidevegger) må tåle temperaturer på minst 90 °C.

VATRING AV APPARATET OG EKSTRA STØTTE

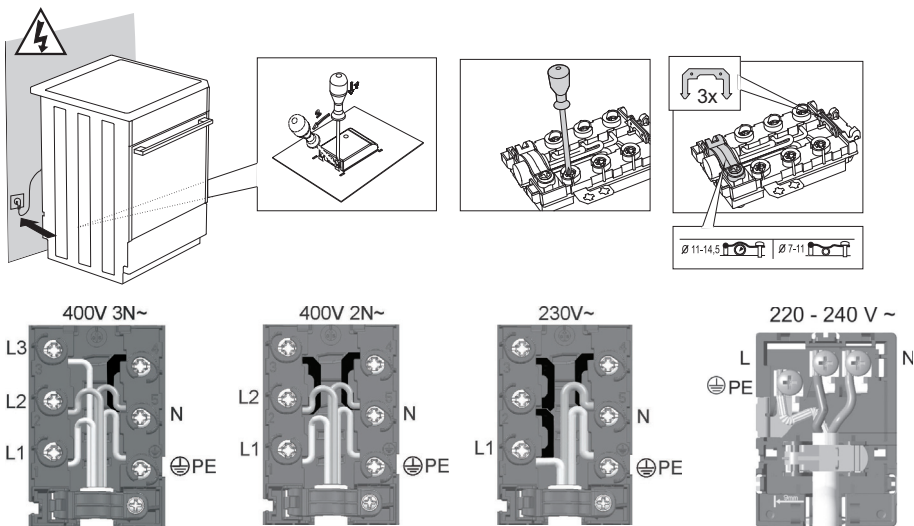


HINDRE VELTING



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

TILKOBLING TIL STRØMNETTET



Lokket som følger med, må plasseres over tilkoblingsklemmen!

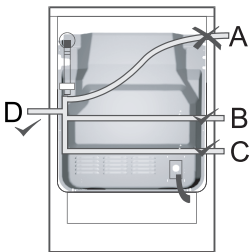
GASSTILKOBLINGER

STANDARD FABRIKKINNSTILLINGER

- Gasskomfyrer er testet og merket med CE-merket.
- Apparatene leveres forseglet med brennere som er tilpasset naturgassstype H eller E (20 mbar), eller flytende naturgass (50 eller 30 mbar). Informasjonen står på apparatets merkeplate på innsiden av ovnen. Du ser den når du åpner ovnsdøren.
- Før ovnen kobles til, må du sørge for at de lokale krav for tilkobling (gasstype og -trykk) er kompatible med apparatets innstillinger.
Hvis gassen du bruker, ikke er kompatibel med gjeldende innstillinger på apparatet, må du kontakte en servicetekniker eller forhandleren.
- Endring av koketoppen slik at den kan brukes med en annen type gass, krever utskifting av dysene (se punktet DYSETABELL).
- Ved reparasjon, eller hvis forseglingen er skadet, må alle funksjonelle deler testes og forsegles på nytt i samsvar med installasjonsveiledningen. Funksjonelle deler inkluderer følgende: fast dyse for stor flamme og justerbar reguleringskrue for liten flamme.

TILKOBLING TIL GASSFORSYNING

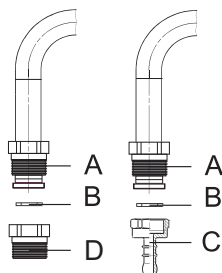
- Apparatet må kobles til gassforsyningen eller en gassflaske i henhold til anvisningene fra din lokale gassleverandør.
- Det er en gasstilkoblingsplugg på høyre side av apparatet, med utvendige gjenger EN ISO 228-1 som kan konverteres til EN ISO 10226-1/-2 med ekstra adapter og pakning (avhengig av hvert enkelt lands forskrifter for tilkobling).
- Tilkobling for flytende naturgass og en ikke-metall pakning følger også med.
- Ved tilkobling av apparatet til gassforsyningen må koblingen R 1/2 holdes slik at den ikke roterer.
- Bruk godkjente ikke-metall-pakninger til forsegling av koblingsleddene. Bruk hver pakning bare en gang. Tykkelsen på ikke-metall-pakninger kan deformeres inntil 25 %.
- Koble apparatet til gassforsyningen med en godkjent fleksibel slange. Slangen må ikke berøre det nedre panelet på apparatet, baksiden eller toppen av ovnen.



Tilkobling med fleksibel slange

Hvis apparatet er tilkoblet med en fleksibel slange, er opplegget av slangen merket med "A" ikke tillatt.

Hvis det brukes et metallrør, er også alternativ A tillatt.



Gasstilkoblingsplugg

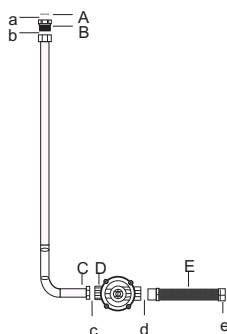
- A** Tilkobling EN ISO 228-1
- B** Ikke-metallpakning, tykkelse 2 mm
- C** Slangeplugg for gass (avhengig av hvert enkelt lands forskrifter for tilkobling)
- D** Slangeplugg EN ISO 10226-1/-2 (avhengig av hvert enkelt lands forskrifter for tilkobling) (følger med, modellavhengig).

Etter tilkobling må du kontrollere at brenneren virker. Flammene skal brenne med klart synlig blå og grønn kjerne. Hvis flammen er ustabil, øker du effekten etter behov. Forklar brukeren hvordan brenneren virker og gå gjennom bruksanvisningen sammen med brukeren.

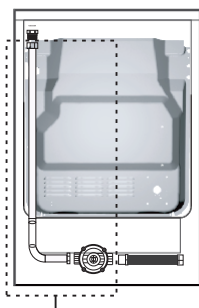


Etter tilkobling av apparatet må forseglingen på alle leddene kontrolleres.

INSTALLASJON AV KOMFYR SOM BRUKER HUSHOLDNINGSGASS BRUK AV TILBEHØR TIL GASSLEDNING



1. Koble enheten gassledningsskjøt (C) og gasstrykkregulator (D) til den koniske adapteren (B) med fiberpakninger eller PTFE-tetningsbånd.
2. Koble enheten gassledningsskjøt og gasstrykkregulator (C) til den koniske adapteren (B) med komfyrledningskoblingen ved hjelp av pakningen (A).
3. Fortsett gasstilkoblingen fra gasstrykkregulatoren med det fleksible røret (ikke inkludert) (D) med fiberpakninger eller PTFE-tetningsbånd.
4. Når komfyren er tilkoblet, foretas lekkasjetester på tilkobling a, b, c, d og tetthetstest for hele gassinstallasjonen!



TILBEHØR TIL GASSLEDNING

ENDRE BRENNEREN FOR BRUK MED ANNEN GASTYPE

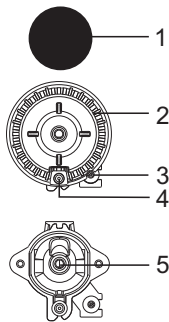
- Endring av brennerne for bruk med en annen gasstype betyr ikke at koketoppen må fjernes fra kjøkkenbenken.
- Før endringene foretas, må du koble apparatet fra strømmettet og stenge gasstilførselsventilen.
- Bytt ut de eksisterende dysene for den nominelle varmebelastningen med egnede dyser for den nye gasstypen (se tabell).
- Ved endring av apparatet for bruk med flytende naturgass, strammes reguleringskruen for minimum varmebelastning så langt det går for å oppnå minimal varmebelastning.
- Når du endrer apparatet for bruk med naturgass, løsner du reguleringskruen for minimal varmebelastning for å oppnå minimal varmebelastning, men ikke mer enn 1,5 omdreininger.

Når du har omstilt apparatet for bruk med en annen gasstype, skifter du ut det gamle klistremerket med gasstypeinformasjon (på merkeplaten) med det relevante nye klistremerket og tester funksjonalitet og forsegling av apparatet.

Pass på at strømlederne, termostatrør og termoelementer ikke stikker ut i området med gasstrøm.

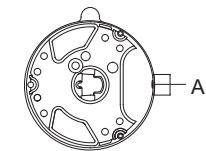
Reguleringselementer

- Justeringselementer for minste varmebelastning for brennerne er tilgjengelige gjennom åpningene i kontrollpanelet.
- Ta av støttgitteret, brennerdekslene og brennerkronene.
- Ta av kontrollbryterne.



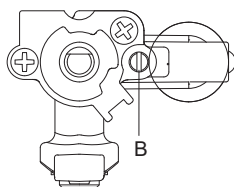
Brenner

- 1 Brennerkronedeksel
- 2 Brenner med støtte for brennerdeksel
- 3 Termoelement (gjelder kun enkelte modeller)
- 4 Tennplugg
- 5 Dyse



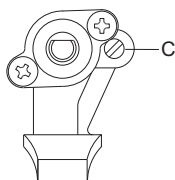
Trippelbrenner (tre ringer)

- A Dyse



Gassventil med sikkerhetsanordning

B Reguleringskrue for minimum varmebelastning



Gassventil uten sikkerhetsanordning

C Reguleringskrue for minimum varmebelastning

DYSETABELL

Gasstype, trykk		Støttebrenner		Normal brenner	
		max	min	max	min
Flytende gass 3+, B/P $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 p=30 mbar	Nominell varmebelastning (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Forbruk (g/t)	73	35	138	35
	Dysetype (1/100 mm)	50	26	68	26
	Dyse-ID	690780		568175	

Gasstype, trykk		Stor brenner		Multiringbrenner	
		max	min	max	min
Flytende gass 3+, B/P $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 p=30 mbar	Nominell varmebelastning (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Forbruk (g/t)	218	55	255	114
	Dysetype (1/100 mm)	86	33	94	57
	Dyse-ID	574286		568176	

Gasstype, trykk		Ovnsbrenner		Infrarødbrenner
		max	min	
Flytende gass 3+, B/P $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 p=30 mbar	Nominell varmebelastning (kW)	3	0,8	2,2
	Forbruk (g/t)	218	58	160
	Dysetype (1/100 mm)	82	33	75
	Dyse-ID	568177		568178

- Reguleringskruser for flytende gass er installert og innstilt på fabrikken for gasstypen som fabrikkinnstillingene gjelder for.
- Ved endring av apparatet for bruk med en annen gasstype, må reguleringskrusen strammes eller løsnes for å stille inn ønsket gasstrøm (ikke løsne reguleringskrusen mer enn 1,5 omdreininger).

Brennereffekt indikeres ved å observere den øvre Hs-kaloriverdien.



Dette arbeidet skal utføres av en spesialist som er godkjent av gassleverandøren, eller et autorisert servicesenter.

KASSERING



Emballasjen er laget av miljøvennlige materialer som kan resirkuleres, kastes eller destrueres uten å skade miljøet. Derfor er emballasjematerialene merket for dette formålet.

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til godkjent mottak for elektrisk og elektronisk avfall.

Riktig avfallshåndtering av produktet bidrar til å forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljø og helse. Slike negative konsekvenser kan bli resultatet ved feil avhending av produktet. Vennligst ta kontakt med lokale renovasjonsmyndigheter, renovasjonsfirma eller forretningen der du kjøpte produktet for mer informasjon om avfallshåndtering av produktet.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i bruksanvisningen.

K_MULTI



no (03-22)