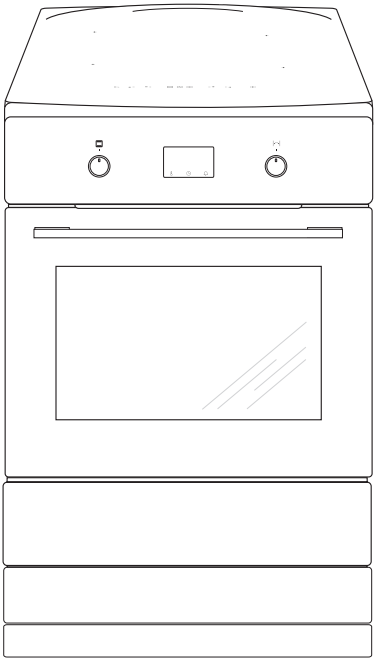
GRAM



Type

EKIP 16663-92

DK Betjeningsvejledning 2

NO Bruksanvisning 44

Tillykke med dit nye GRAM komfur DK

- Læs hele vejledningen omhyggeligt, før du tager komfuret i brug.
  Gør dig fortrolig med dit nye komfur og de forskellige betjeningsfunktioner i den rækkefølge, som fremgår af betjeningsvejledningen.
- Vær opmærksom på alle oplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling. Derved opnår du, at dit komfur altid er klar til brug, og at det holder længe.
- Vær især opmærksom på alle oplysninger, som vedrører sikkerheden. De skal være med til at forebygge ulykker og skader på komfuret.
- Husk at gemme betjeningsvejledningen, der kan også blive brug for den på et senere tidspunkt.

Bemærk at denne betjeningsvejledning kan være gældende for flere komfurer.
Det er derfor ikke sikkert, at alle funktioner og udstyr er på dit komfur.

Bemærk!
Du skal have læst /forstået denne vejledning, før du begynder at betjene komfuret.

Komfuret er udelukkende bestemt til tilberedning af mad. Enhver anden anvendelse (fx. til rumopvarmning) er ikke i overensstemmelse med komfurets oprindelige anvendelsesbestemmelse og kan være farlig.

Producenten forbeholder sig ret til ændringer, der ikke påvirker komfurets funktion.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....3

Beskrivelse af produktet 7

Specifikationer.....9

Installationsvejledning.....10

Betjening.....13

Brug af ovnen – praktiske tips.....33

Testretter.....36

Rengøring og vedligeholdelse.....38

Foranstaltninger ved fejl.....43

Tekniske specifikationer.....43

Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn af en voksen.
Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn.

Bemærk. Uovervåget kogning i fedt eller olie på kogepladen kan være farlig og føre til brand.

Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Afbryd apparatet, og dæk flammen med et låg eller et ikke-brændbart tæppe.

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

Bemærk. Hvis der er revner i kogepladens over-

flade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Sluk apparatet efter brug, og stol ikke kun på indikationerne for registrering af kogegrej.

Ovnen bliver meget varm ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen.

Ved brug af ovnen kan tilgængelige dele blive meget varme. Undgå derfor at børn kommer i nærheden af ovnen.

Bemærk. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalgenstande til rengøring af glasset i ovndøren, da de kan ridse overfladen, hvilket kan føre til revner i glasset.
Bemærk. Ved udskiftning af ovnpæren skal komfuret slukkes ved hovedafbryderen. Der må ikke være strøm til komfuret, når ovnpæren skiftes.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

- Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug.
- Gryder, kogezoner og ovn bliver meget varme ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for kogezoner eller ovn.
- Lad ikke børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge og få dem så vidt muligt til at holde sig væk fra komfuret.
- Ved grillstegning i ovnen bliver det infrarøde varmelegeme glødende. For at forhindre evt. flammedannelse må varmelegemet ikke komme i berøring med grillmaden.
- Sørg for, at andre elapparaters tilslutningsledninger ikke kommer i berøring med varme kogezoner eller klemmes fast i ovnlågen. Vær især forsigtig, hvis du benytter stikdåser, som er placeret i nærheden af komfuret.
- Komfurets glaskeramiske kogeplade og ovnen må aldrig anvendes til rumopvarmning.
- Meget varme olier og fedtstoffer kan antænde. Hold derfor altid øje med komfuret under friture- eller grillstegning.
- Læg aldrig aluminiumfolie i bunden af ovnen, da folien kan beskadige bundpladens emalje.
- Af samme årsag må gryder eller andre dele aldrig stilles direkte på ovnens bundplade.
- Sluk for hovedafbryderen til komfuret ved defekter eller fejl. Komfuret må først tages i brug igen, når fejlen er afhjulpet af en fagmand.

Den glaskeramiske kogeplade er hærdet mod varme, kulde og temperatursvingninger.

Undgå derimod slag, forårsaget af f.eks. en saltbøsse, et krydderiglas eller en anden hård genstand, som falder ned på pladen.

- Den glaskeramiske induktionskogeplade må ikke benyttes som opbevaringsplads.
- En gryde bør kun stilles på kogepladen, hvis bunden er ren og tør.
- Sukker eller sukkerholdige madvarer, som spildes på den glaskeramiske kogeplade, skal fjernes omgående - så vidt muligt, mens de stadig er varme - så det ikke brænder fast.
- Pas på ikke at ridse den glaskeramiske kogeplade med smykker, gryder med skarpe kanter osv.
- Husholdningsgenstande af plast (skeer, skåle osv.) må ikke placeres på varme glaskeramiske kogeplader, da de kan smelte fast.
- Personer, som bærer indopererede implanter til støtte for sine livsfunktioner (fx. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat) skal sikre sig, at induktionskogepladen ikke forstyrrer implanternes funktion (induktionskogepladens frekvensområde er 20-50 kHz).
- Hvis der kommer dybe ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal komfuret frakobles el-nettet ved at slukke ved hovedafbryderen.

ENERGISPARETIPS

- **Undgå at kigge i gryder, når det ikke er nødvendigt.**
  Undgå ligeledes at åbne ovnlågen, hvis det ikke er nødvendigt.

- **Brug kun ovnen til tilberedning af større mængder mad**
  Kød som vejer op til 1 kg kan tilberedes mere energirigtigt på komfuret.

- **Brug ovnens restvarme**
  Ved tilberedningstid over 40 minutter kan det anbefales at slukke for ovnen 10 minutter før tilberedningsprocessen er omme.

- **Steg med varmluftfunktionen og lukket ovnlåge.**

- **Luk ovnlågen omhyggeligt**
  Varmen kan slippe ud, hvis der er snavs på lågens tætninger. Det anbefales at fjerne evt. snavs med det samme.

UDPAKNING

Komfuret er blevet sikret mod transportskader under befordringen ved hjælp af en emballage. Efter foretaget udpakning bedes du sørge for, at emballagens elementer bortskaffes på en miljøvenlig måde.
Alle materialer anvendt til emballeringen er miljøvenlige og 100% genanvendelige. De er markeret med et relevant symbol.

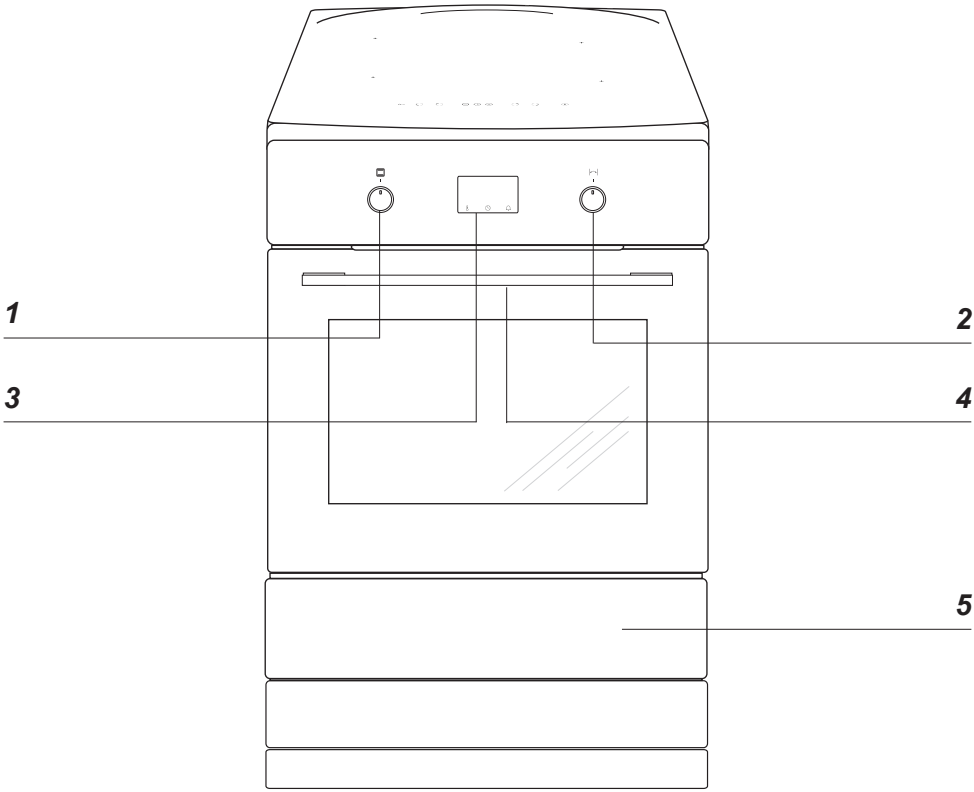
BORTSKAFFELSE

Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte miljøet.

Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

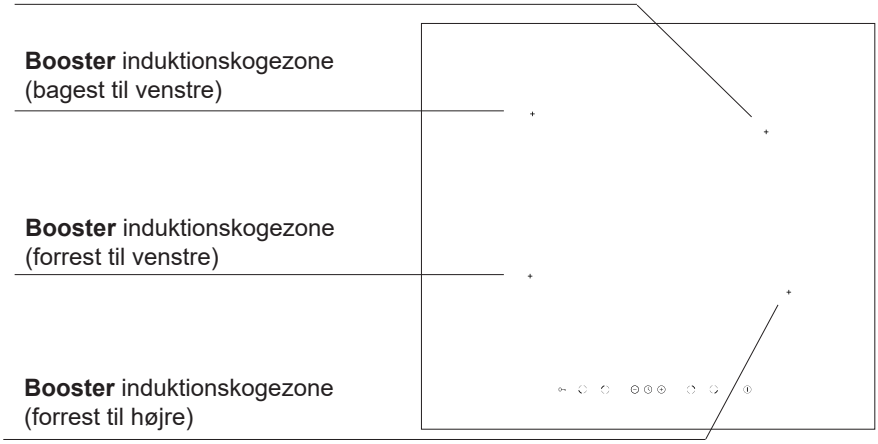
BESKRIVELSE AF PRODUKTET



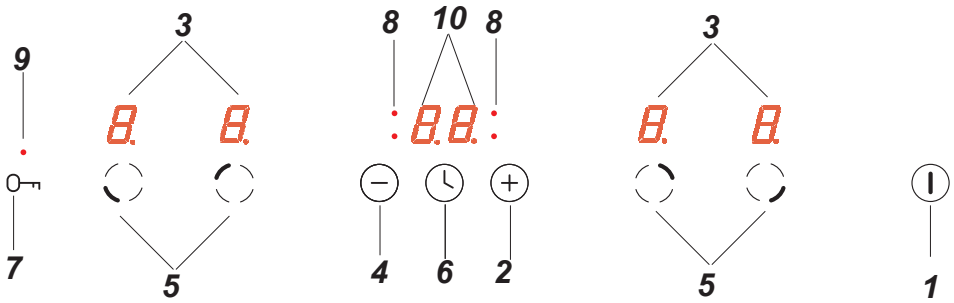
1 Funktionsknap
2 Knap +/- til justering af indstillinger
3 Digitalt ur / timer
4 Børnesikring
5 Magasinskuffe

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

Beskrivelse af kogeplade



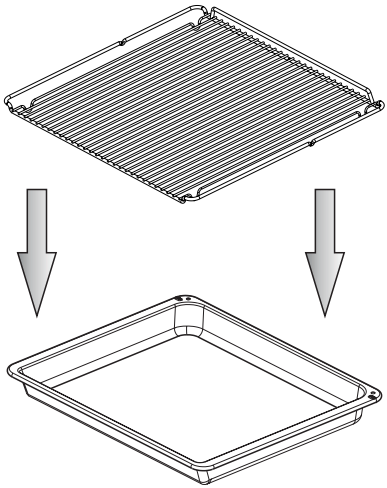
Kontrolpanel



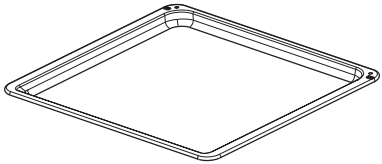
1. Tænd/sluk-sensor
2. Valg af højere varmeindstilling
3. Kogezone-indikator
4. Valg af lavere varmeindstilling
5. Sensor til valg af kogezone
6. Timer-sensor
7. Børnesikrings-sensor
8. Indikatorlys for timer
9. Indikatorlys for børnesikring
10. Timer-display

SPECIFIKATIONER

Grillrist



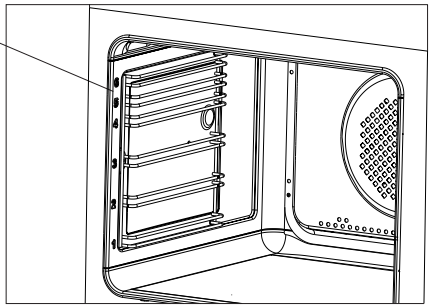
Bradepande



Bageplade

Stegetermometer

Ovnribber



INSTALLATION

Opstilling af komfuret

- Køkkenrummet skal være tørt og luftigt og have velfungerende ventilation. Komfurets opstilling skal sikre fri adgang til alle betjeningselementer. Komfuret skal opstilles på et hårdt, jævnt gulv (det skal ikke placeres på nogen sokkel).

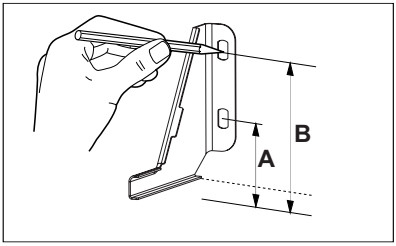
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.

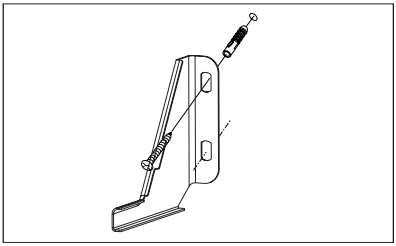
- Et komfur bør kun bygges ind i køkkenelementer op til arbejdspladens højde fx. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100^{0}C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen bliver ødelagt, eller beklædningen går løs. Er der ingen sikkerhed vedr. møblernes varmebestændighed, skal komfuret anbringes mellem møbler i en afstand på ca. 2 cm.

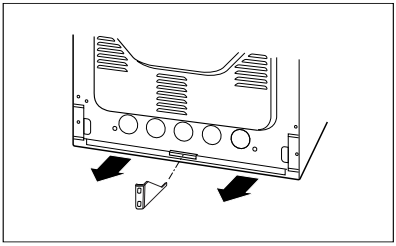
- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i emhættens betjeningsvejledning.

- Før komfuret tages i brug, skal det stå helt lige. Niveauet kan justeres ved hjælp af indstillelige ben, der ligger i skuffen.

Montering af tippesikring i væggen







Højde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

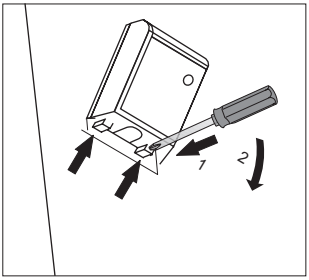
INSTALLATION

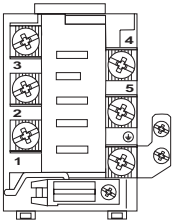
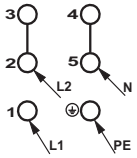
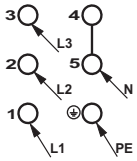
Information til installatøren

Komfuret er designet til tilslutning til et tre-faset 400V 3N~50Hz lysnet. Før tilslutning af apparatet til lysnettet skal brugeren sikre sig, at lysnettets data svarer til informationen på mærkepladen, som sidder på bagsiden eller højre side af komfuret eller kopien deraf, som er vedlagt denne vejledning.
Før strømmen sluttes til komfuret, er det vigtigt, at du læser nedenstående information.

Komfurets nettilslutning

- Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør. Derved sikres, at gældende regler i ”Stærkstrømsbekendtgørelsen” bliver overholdt.
- Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.
- Tilslutning af komfuret kræver en separat strømkreds.
- Det er muligt at tilpasse komfuret til at arbejde ved et to-faset 400V 2N~50Hz lysnet ved at foretage den rette forbindelse i tilslutningsdåsen.
- Forbindelsen må kun foretages i henhold til nedenstående forbindelsesdiagrammer.



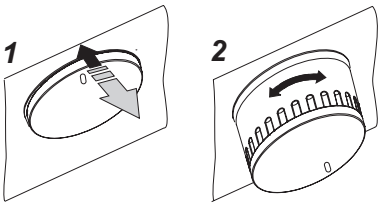
BEMÆRK! Til opfyldelse af sikkerhedsforeskrifterne kræves en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).		Strømkabel type
Til en 400 V 2N~50Hz to-faset forbindelse med en neutral ledning forbindes klemmerne 2-3 og klemmerne 4-5, individuelle faseledninger forbindes respektivt til klemmerne 1 og 2-3, den neutrale ledning forbindes til de forbundne klemmer 4-5, og den beskyttende jordledning forbindes til jordklemmen ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
Til en 400 V 3N~50Hz tre-faset forbindelse med en neutral ledning forbindes klemmerne 4-5, individuelle faseledninger forbindes respektivt til klemmerne 1, 2 og 3, den neutrale ledning forbindes til de forbundne klemmer 4-5, og den beskyttende jordledning forbindes til jordklemmen ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - faseledninger; N - neutral ledning; PE - beskyttende jordledning Pilene i ovenstående diagrammer viser, hvor du skal forbinde de individuelle kabelledninger.		

Inden du tager komfuret i brug

- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren invendigt for at fjerne beskyttelsesstoffer fra fabrikken.
- Tag ovnens udstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Før ovnen tændes skal beskyttelsestapen på grillelementet fjernes.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.
- Varm ovnen op (i ca. 30 minutter ved ca. 250^{0}C), fjern snavs og rengør ovnen omhyggeligt.
- Udfør betjeningshandlinger med overholdelse af informationer vedrørende sikkerhed.

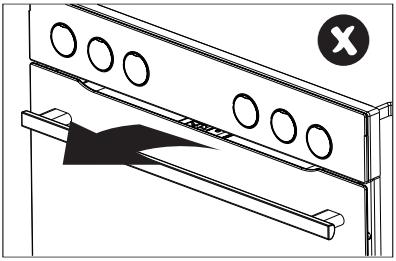
Ovnrummet bør rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
Bemærk!
På ovne der er udstyret med elektronisk ur, vil der når strømmen er tilsluttet, blinke ”0.00” på displayet. Det elektroniske ur skal indstilles. (Se vejledning for elektronisk ur). Manglende indstilling af uret gør ovnens drift umulig.

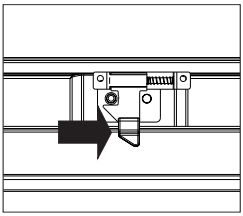
Ovnen betjenes med ”pop ud” drejeknapper. Drejeknapperne popper ud ved et let tryk på knappen, og de kan skubbes ind, også når ovnen er i brug. På funktionsknappen for ovnfunktioner er de mulige funktioner trykt på knappen.



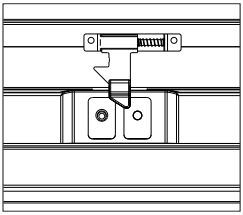
Børnesikring

Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.

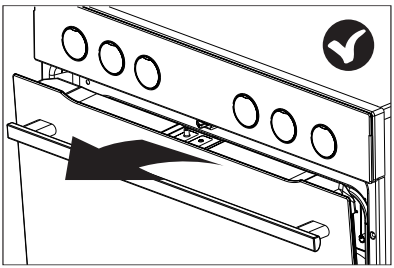




Deaktivering af børnesikringen.

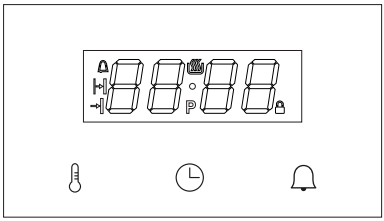


Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

Elektronisk programmering



Den elektroniske programmering omfatter et LED-display og 3 knapper (berørings-sensorer).

Knap (berørings-sensor)	Beskrivelse
	Indstil temperatur
	Indstilling af ur
	Minutur

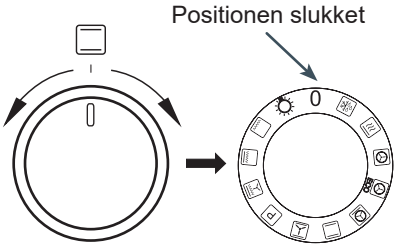
Bemærk: Du hører et bip, hver gang du berører en sensor. Det er ikke muligt at slukke for de automatiske biplyde.

Betydningen af displayets symboler.

Indikator	Beskrivelse
	Temperaturknap
	Minutur
	Tilberedningstid
	Sluttidspunkt
	Pyrolyse-rengøring
	Børnesikring

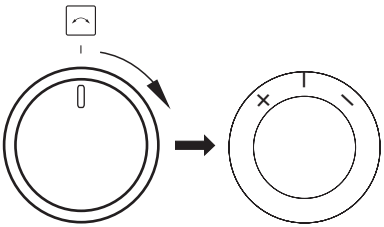
Funktionsknap

Ovnen kan opvarmes med overvarme, undervarme, varmeblæser eller grill. Vælg ovnfunktion ved brug af funktionsknappen. Nedenstående figur viser funktionerne på knappen i den givne rækkefølge:



Knap +/- til justering af indstillinger

Knappen til justering af indstillinger er en drejeknap, der ikke drejer hele vejen rundt, men kan drejes lidt til venstre eller højre. Brug denne knap til justering af temperatur og tid. Drej lidt til højre for at øge værdien. Drej lidt til venstre for at mindske værdien. Brug denne knap til justering af temperatur og aktuel tid. Hvis du holder knappen drejet mod venstre eller højre i forhold til standardpositionen, vil værdiændringen ske hurtigere.



Tænd for strømmen.

Når du tilslutter strømmen (eller hvis strømforsyningen genoptages efter en strømafbrydelse), vil apparatet bede om indstilling af den aktuelle tid, og ***0.00*** blinker på displayet.
Tryk på knappen (berøringssensoren) ⏲
. Drej knappen +/- for at justere aktuel tid. Du skal indstille den aktuelle tid for at bruge apparatet.
Funktionsknappen skal stå i positionen 0 for at bekræfte indstillingen af tid. Hvis funktionsknappen står i en anden position, blinker indikatoren ▨, og apparatet venter, indtil du drejer funktionsknappen til 0.
Tryk på knappen (berøringssensoren) ⏲ for at gemme tiden, og apparatet går i standby.

Bemærk: I tilfælde af en strømafbrydelse vil alle indstillinger som tilberedningstid, temperatur og ovnfunktion gå tabt. Du bliver nødt til at indtaste indstillingerne igen for at fortsætte madlavningen. Hvis pyrolyse-rengøringen afbrydes (eller hvis døren låses af anden grund - 🔒 er tændt), vil ovnen begynde afkølings- og døråbningsproceduren, før du kan indstille tiden. Hvis der spores en temperatur højere end 80 °C i ovnen, aktiveres køleblæseren, og dette påvirker ikke justeringen af tiden. Køleblæseren slukker, når temperaturen falder til under 75 °C.

Standby-tilstand

Skift apparatet til standby for at nulstille alle indstillinger af tid, temperatur og timer. Varmeelementerne slukkes. Displayet viser den aktuelle tid og har reduceret baggrundslys.
Tryk på knappen (berøringssensoren) ⏲ for at justere tid, tone og baggrundslys, og tryk på knappen (berøringssensoren) 🔔 for at justere minuturets tidsindstilling.
Hvis temperaturen i ovnen overstiger 80°C, vises ovnens aktuelle temperatur (for at indikere restvarmen), og køleblæseren arbejder. Når temperaturen falder til under 75 °C, slukker køleblæseren, og displayet viser den aktuelle tid i stedet for ovntemperaturen.
Apparatet går i standby:
- når funktionsknappen drejes til positionen 0 når som helst, og der høres et bip
- efter et strømsvigt, når den aktuelle tid indstilles
- når et tidsstyret program slutter (forsinket start, tidsstyret betjening, minutur)
- efter aktivering af automatisk sikkerhedsslukning af apparatet
- når du drejer knappen til positionen 0 under en pyrolyse-rengøring, aktiverer apparatet køleblæseren for at låse døren op, og det går i standby, men først når apparatet har kølet af, og døren er låst op.

Aktivering af apparatet fra standby:
Drej knappen fra 0 til hvilken som helst funktion for at aktivere apparatet fra standby.
Bemærk - hvis apparatet automatisk gik i standby, skal du dreje knappen til 0 og først derefter til en anden funktion.
Når apparatet er i standby, og funktionsknappen ikke står i positionen 0, blinker indikatoren ▨.
Dyb søvn:
Hvis apparatet ikke bruges i 10 minutter, går det i tilstanden dyb søvn - sensorerne og knappen +/- deaktiveres, og den eneste måde, apparatet kan tændes på, er at dreje funktionsknappen fra positionen ”0” til en hvilken som helst anden position.

Indstilling af aktuel tid

Du kan kun indstille den aktuelle tid, når apparatet er i standby. Tryk på knappen (berøringssensoren) ⏲ i standby for at vise den aktuelle tid med normal lysstyrke. Brug knappen +/- til at justere den aktuelle tid, vent 10 sekunder for at gemme den ak-

tuelle indstilling, og apparatet går herefter i standby. Tryk på knappen (berøringssensoren) ⏲ for at indstille biplyden. Uret kan kun vise tiden med 24 timer.

Nattilstand

I tidsrummet 22:00 – 06:00 i standbytilstand er lysstyrken i displayets baggrundsbelysning reduceret i henhold til indstillingen for nattid - 2 niveauer under den aktuelle indstilling.

Ændring af lydsignalet

Denne funktion er altid tilgængelig i standbytilstand. Under indstillingen af den aktuelle tid trykkes på knappen (berøringssensoren) ⏲ for at vise ***ton1***, hvor ***1*** er den aktuelle biplyd – der findes lydsignaler fra 1 til 3. Drej knappen +/– for at ændre det aktuelle lydsignal, vent derefter i 5 sekunder for at bekræfte den nye indstilling, og apparatet går herefter i standby.

Justering af lysstyrke i displayet

Denne funktion er altid tilgængelig i standby-tilstand. Når der vælges lydsignal, tryk på knappen (berøringssensoren) ⏲ igen for at ændre lysstyrken, og der vises ***bri4*** (lysstyrke 4), hvor ***4*** er lysstyrkeniveauet fra 1 til 9. Drej knappen +/– for at ændre lysstyrke, vent derefter i 5 sekunder for at bekræfte den nye indstilling, og apparatet går herefter i standby.

Betjening

Du kan ændre enhver ovn- eller rensefunktion ved brug af funktionsknappen.
Automatisk slukning: Når minuturet eller ethvert forsinket, tidsstyret eller renseprogram er afsluttet, går apparatet i standby, også selvom funktionsknappen er sat på 0.

Lys

Apparatet styrer automatisk ovnlyset. Som standard er ovnlyset tændt.
Ovnlyset er slukket:
- når der er valgt 0, pyrolyse-rengøring eller ECO
- når ovntemperaturen overskrider 300 °C
- under pyrolyse-rengøring og afkøling
- før og efter tidstyret betjening og forsinket start
- i standby, hvis funktionsknappen ikke står i positionen 0.

Køleblæser

Køleblæseren arbejder uafhængigt af de indstillede funktioner og apparatets funktionstilstand. Køleblæseren går i gang, hvis ovntemperaturen overskrider 80 °C, og slukker, hvis den falder til under 75 °C.

Termostat

Symbolet termostat indikerer, at varmeelementerne er aktive. Hvis et af varmeelementerne er aktivt, lyser indikatoren. Indikatoren slukker, hvis ingen af varmeelementerne er aktive (f.eks. når ovnen når den ønskede temperatur, og varmeelementerne deaktiveres, indtil temperaturen falder).

Minutur

Berør knappen (berøringssensoren) 🔔 i enhver tilstand for at bruge minuturet. Tryk 🔔 for at vise nedtællingen eller ***0.00***, hvis minuturet ikke er aktivt. Indikatoren 🔔 blinker.
Drej knappen +/- for at justere tilberedningstid, og tryk på 🔔 for at bekræfte, eller vent blot 5 sekunder.
Når minuturet tæller ned, lyser indikatoren 🔔

på displayet.
Når nedtællingen er slut, høres en biplyd, som kan slås fra ved at trykke på hvilken som helst knap (berøringssensor).
Apparatet vil først gå i standby, når minuturets nedtælling er slut, og der høres en bippende alarm.

Ovndør

Ovndøren skal være lukket under betjening. Varmeelementerne afbrydes, hvis du åbner ovndøren. Hvis døren åbnes i mere end 60 sekunder, vil du høre et lydsignal, der advarer dig om en åben dør. Berør hvilken som helst knap (berøringssensor), eller luk døren for at slukke for alarmen. Åbning af døren påvirker ikke nogen indstilling af temperatur eller tid, men hvis døren forbliver åben i mere end 10 minutter, annullerer apparatet alle programmer.

Begrænsning af betjeningstiden

Af sikkerhedsgrunde er ovnens betjeningstid begrænset. Hvis temperaturen er sat op til 100 °C, vil ovnen gå i standby-tilstand efter 10 timer, og hvis temperaturen er indstillet til 200 °C og derover, er ovnens betjeningstid begrænset til 3 timer. Hvis temperaturen er i intervallet 101 °C til 199 °C, er betjeningstiden begrænset proportionelt til mellem 3 og 10 timer.

Aktivering af en ovnfunktion

Drej funktionsknappen fra 0 til den ønskede position for at aktivere en ovnfunktion. Når du indstiller funktionsknappen til en ovnfunktion, viser displayet standardtemperaturen for funktionen, f.eks. ***170°C***.
Den viste temperatur blinker (med reduceret lysstyrke), og indikatoren C lyser konstant. Værdien skifter, når du drejer funktionsknappen.

Når du berører sensoren, aktiveres ovnen. Efter 10 minutter uden aktivitet, deaktiveres ovnen.

Tryk på knappen (berøringssensoren) for at indstille forsinket start.

Indstilling af temperatur

Når du har valgt en ovnfunktion, brug knappen +/- til at justere temperaturen. Du kan justere temperaturen i trin af 5 °C inden for det interval, der er specificeret for hvert enkelt program. Drej og hold knappen +/- i mindst 1 sekund for at justere temperaturen i trin af 10 °C.

Tryk på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte den nye temperaturindstilling, eller vent blot 5 sekunder, indtil apparatet viser den aktuelle tid.
Drej knappen +/- for at vise følgende i to sekunder:
- venstre [–]: indstil temperatur
- højre [+]: den aktuelle temperatur i ovnen.

Der ændres ikke indstillinger, når temperaturen vises.

Justering af temperatur

Tryk på knappen (berøringssensoren) , mens ovnen er i gang, for at justere temperaturen. Temperaturen blinker (med reduceret lysstyrke), og indikatoren C lyser konstant. Drej knappen +/- for at justere temperaturen. Tryk på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte den nye temperaturindstilling, eller vent blot 5 sekunder.

Ændring af indstillinger under madlavningen

Du kan ændre funktionen under madlavningen. Hvis du drejer funktionsknappen, mens du ændrer temperaturen, vises standardtemperaturen for det nye program, og nedtællingen på 5 sekunder genstarter. Hvis du drejer funktionsknappen, når temperaturen allerede er indstillet, fortsætter det nye program med den indstillede temperatur. Hvis det nyvalgte program har et lavere temperaturinterval, indstilles til den nærmest mulige temperatur.

Oversigt over ovnfunktioner

Beskrivelse af funktion		Ovnelementer						Temperatur [°C]		Standard-temperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Grill	Varmeblæser	Undervarme	Blæser	min.	maks.	
	Optøning	√					√	---	---	---
	Lynopvarmning	√		√	√		√	30	280	170
	Varmluft	√			√		√	30	280	170
ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Over-undervarme	√	√			√		30	280	180
	Bagværk	√	√			√	√	30	280	170
P	Pyrolyse-rengøring		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Lys	√						---	---	---
0	Slukket							-	-	-

Tidsstyret betjening

Ved tidsstyret betjening indstilles den tilberedningstid, efter hvilken apparatet automatisk slukker. Du kan sætte tilberedningstiden fra 1 minut til 23 timer og 59 minutter.
Når apparatet er tændt, eller hvis du har drejet funktionsknappen til en ønsket funktion, skal du trykke på berøringssensoren for at indstille tilberedningstid. Indikatoren blinker, og der vises ***dur*** (tilberedningstid) på displayet i ca. 1 sekund og derefter ***0.00*** (eller den aktuelle nedtælling, hvis funktionen allerede er aktiv). Tryk på knappen +/- for at justere tilberedningstiden, og tryk derefter på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte indstillingen, eller vent blot 5 sekunder. Den aktuelle tid vises i 5 sekunder, efter at du har trykket på knappen (berøringssensoren).
Indikatoren er tændt under tidsstyret betjening.
Ovnfunktioner og temperatur kan frit ændres i løbet af den tidsstyrede betjening.
Annullering af tidsstyret betjening sker ved at sætte tilberedningstiden til 0.00 og derefter trykke på knappen (berøringssensoren) eller vente 5 sekunder — apparatet vil herefter fungere normalt.
Når tilberedningstiden er udløbet, vil du høre et bip [slut]. Alle varmeelementer slukkes. Du kan slukke for alarmen på følgende måde:
a) Gør et af følgende:
- tryk på en hvilken som helst knap (berøringssensor) med undtagelse af
- drej funktionsknappen
- drej knappen +/-
- luk døren op.
Dette vil nulstille alle indstilinger for funktion og temperatur. Selvom funktionsknappen er indstillet til en ovnfunktion, går apparatet i standby.
b) Drej funktionsknappen til 0 - apparatet går i standby.
c) Tryk på knappen (berøringssensoren) for at indstille en ny tilberedningstid, og fortsæt derefter madlavningen med de aktuelle indstillinger og temperatur. Bemærk - i dette tilfælde (når det forsøges at forlænge tilberedningstiden, når biplyden starter efter udløbet tilberedningstid) slukker ovnen, når tiden sættes til ***0.00*** i stedet for at fungere på ubestemt tid.

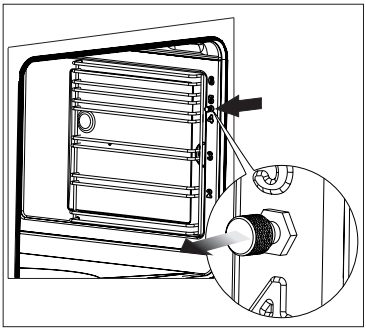
Betjening med forsinket start

Du kan indstille apparatet, så starttidspunktet er forsinket, og madlavningen slutter på et specifikt tidspunkt.
Du skal først indstille tilberedningstiden (samme som i tidsstyret betjening). Tryk på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte tilberedningstid, og meddelelsen ***end*** vises kortvarigt i 1 sekund. Derefter beregnes og vises sluttidspunktet som aktuel tid + tilberedningstid + 1 minut. Drej knappen +/- for at justere sluttidspunkt. Tryk på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte sluttidspunkt, eller vent 5 sekunder for at annullere. Når sluttidspunktet er bekræftet, lyser symbolerne og konstant, og den aktuelle tid vises igen.
Indikatorerne og er tændt under nedtællingen til starttidspunktet. Symbolet indikerer, at varmeelementerne er tændt.
Tryk på for at se og ændre den indstillede tilberedningstid. Tryk på knappen én gang for at indstille tilberedningstid, tryk igen for at indstille sluttidspunkt, og tryk igen for at vise den aktuelle tid. Indstil tilberedningstid til ***0.00*** for at annullere både tilberedningstid og sluttidspunkt og lade apparatet køre uden tidsbegrænsning.
Du kan justere sluttidspunktet fra (aktuel tid

+ tilberedningstid + 1 minut) til (aktuel tid + tilberedningstid + 10 timer). Du kan ændre tilberedningstid (når sluttidspunktet er indstillet) fra 0:00 til (tilberedningstid – aktuel tid – 1 minut).
Når du har afsluttet madlavningen, skal du sætte funktionsknappen på 0.

Stegetermometer

Du kan tilslutte stegetermometeret når som helst.
Det virker ikke, når apparatet er slukket.
Bemærk:
Stikket til stegetermometeret er beskyttet med en hætte. Fjern beskyttelseshætten for at kunne sætte stegetermometeret i stikket.



Når du sætter stegetermometeret i apparatet, mens det er tændt (funktion og temperatur er indstillet) er temperaturdisplayet nedtonet og blinker — der vises den aktuelle temperatur, målt af stegetermometeret (cifrene 1-2) og den indstillede temperatur for stegetermometeret (cifrene 3-4) (standard er 80 °C).
Så snart du har indsat stegetermometeret, skal du bruge knappen +/– direkte til at justere den indstillede temperatur for stegetermometeret. Tryk på knappen (berøringssensoren) 🌡, eller vent 5 sekunder for at bekræfte indstillingen. Den indstillede temperatur vises konstant og blinker ikke.
Betjeningen af ovnen kan ændres som følger.
Når stegetermometerets temperatur er lavere end den indstillede temperatur - termostaten opretholder den indstillede temperatur for ovnen.
Når stegetermometerets temperatur når op på den indstillede temperatur:
- varmeelementerne slukkes
- du hører en alarm fra stegetermometeret.
Du kan standse alarmen fra stegetermometeret på følgende måde:
- drej +/– to "+" for at slukke alarmen, og du kan derefter indstille en ny temperatur for stegetermometeret
- brug en anden knap til at slukke alarmen, og apparatet går i standby.
Når du bruger stegetermometeret, kan du ikke bruge tidsstyret eller forsinket betjening. Når du sætter stegetermometeret i apparatet, annulleres enhver tidligere indstilling for tilberedningstid. Stegetermometeret ændrer ikke indstillingen af funktion og ovntemperatur.
Når du sætter stegetermometeret i, mens apparatet er i standby, eller når apparatet er tændt, forbliver ovnfunktionen uændret, indtil funktion og ovntemperatur bekræftes. Når temperaturen er bekræftet, begynder ovnen at varme op, men i stedet for den aktuelle tid vises den indstillede temperatur for stegetermometeret.
Hvis du tager stegetermometeret ud, før den indstillede temperatur er nået, fortsætter ovnen med normal funktion.
Når stegetermometeret er sat i, kan du se og justere temperaturen på følgende måde:
- drej knappen +/– for kortvarigt at vise ovnens temperatur, hvorefter stegetermometerets temperatur vises
- tryk på knappen (berøringssensoren) 🌡 for at justere ovntemperaturen
- tryk på knappen 🌡 igen for at bekræfte den justerede ovntemperatur, hvorefter den aktuelle temperatur for stegetermometeret vises.

Anbefalede temperaturindstillinger for stegetermometeret

Kødtype	Temperatur [°C]
Svinekød	85 - 90
Oksekød	80 - 85
Kalvekød	75 - 80
Lam	80 - 85
Vildt	80 - 85

Bemærk: Brug kun det stegetermometer, der leveres med ovnen.

Pyrolyse-rengøring

P2.00 blinker på displayet, og indikatoren er tændt. Drej knappen +/- for at justere varigheden til 2.00 - 2.30 - 3.00 timer. Tryk på , eller vent 20 sekunder for at starte pyrolyse-rengøringen.
Der stilles særlige krav til brug af pyrolyse-rengøringen.
Først kontrolleres dørens status: Hvis ovndøren er åben, blinker indikatoren , og apparatet venter i 10 minutter, indtil ovndøren er lukket. Hvis dette ikke sker, annulleres pyrolyseprogrammet.
Hvis døren er lukket, tænder indikatoren , og døren låses. Indikatoren vises, og pyrolyse-rengøringen starter i 2.00 – 2.30 – 3.00 timer, afhængigt af hvilken varighed, du har indstillet.
Apparatet viser den tilbageværende tid til pyrolyse-rengøringen slutter.
En time før pyrolyse-rengøringen slutter, slukker varmelegemerne, temperaturen ***--- C*** vises, og apparatet begynder at køle af.
Døren låses op, når temperaturen er under 150 °C. Indikatoren slukker, når døren låses op. Pyrolyse-rengøringen slutter, men du kan ikke fortsætte madlavningen.
Der kan ikke ændres indstillinger under pyrolyse-rengøringen, og du kan ikke fortsætte med madlavning ved disse indstillinger.
Du kan dog se de aktuelle indstillinger og temperaturen. Når du slukker for alarmen, går apparatet altid i standby.
BEMÆRK:
Ovndøren er forsynet med en lås, som forhindrer den i at blive åbnet under rensningen. Åbn ikke ovndøren, da rengøringen vil blive afbrudt.Hvis der forekommer et kort strømsvigt under pyrolyse-rengøringen, begynder apparatet at køle af, og døren låses op efter nogen tid.

Hvis du afbryder pyrolyse-rengøringen ved at dreje funktionsknappen til en anden position (f.eks. 0), begynder apparatet at køle af, og døren låses op efter nogen tid. Apparatet skifter til standby, når døren låses op.
Hvis du under pyrolyse-rengøringen åbner døren, før den er låst, vil der lyde et lydsignal [åben dør], og pyrolyse-rengøringen afbrydes.
Se "Rengøring og vedligeholdelse" før pyrolyse- rengøringen startes.

Fejlkoder

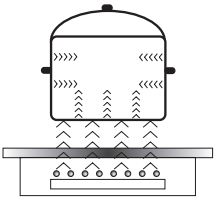
Hvis der spores en fejl, afbrydes programmet, og fejlkoden vises på displayet:
E1 - ingen temperatursensor registreret, brug ikke apparatet.
E2 - kortsluttet eller beskadiget temperatursensor, brug ikke apparatet.
E3 - apparatet er overophedet, brug det ikke, før det er kølet af.
E4 - fejl på stegetermometer - hvis fejlen forsvinder, når du tager stegetermometeret ud af stikket, kan du bruge ovnen med de funktioner, som ikke kræver et stegetermometer.
E5 - stegetermometret er isat forkert eller er kortsluttet.
E6 - ovnens temperatur overstiger 320 °C for andre funktioner end pyrolyse-rensning, eller temperatursensoren er fejlbehæftet - brug ikke apparatet.
Prob - stegetermometret er isat under pyrolyse-rensning.

Betjening af kogezoner

Inden du tager kogepladen i brug

- Rens den glaskeramiske induktionskogeplade omhyggeligt. Den glaskeramiske overflade skal behandles ligesom glasoverflader.
- Første gang, kogepladen benyttes, kan der forekomme en midlertidig lugt. Derfor skal du tænde for ventilationen i rummet eller åbne vinduet.
- Udfør de enkelte betjeninger med overholdelse af sikkerhedsanvisninger.

Sådan virker en induktionszone



En elektrisk generator tilfører energi til en spole der sidder under kogezonerne. Spolen danner et elektromagnetisk felt, som leder induktionsstrømme til gryden, så snart den er blevet placeret på kogepladen.
Induktionsstrømmene gør gryden til en rigtig varmesender, medens pladens glasoverflade forbliver kold.

Denne teknologi forudsætter, at man anvender kogegrej med magnetisk bund.

Generelt har induktion to fordele:

- Varmeudnyttelsen er maksimal, da varmen udelukkende overføres til gryden.
- Ved induktion undgås spildtid, da tilberedning starter, så snart gryden sættes på kogezonen, og afbrydes, når gryden tages af.

Visse lyde kan høres under normal brug af induktionskogepladen, hvilket ikke påvirker dens korrekte funktion.

- Lavfrekvens-brummen. Denne støj opstår, når gryden eller panden er tom, og ophører, når der hældes vand eller lægges mad i den.
- Højfrekvens-susen. Denne støj opstår ved maksimal varmeindstilling i gryder og pander, der er fremstillet af flere lag af forskellige materialer. Støjen bliver mere intens, når to eller flere kogezoner bruges på maksimal varmeindstilling. Støjen vil ophøre eller blive reduceret, når varmeindstillingen reduceres.
- Knirkende støj. Denne støj opstår i gryder og pander, der er fremstillet af flere lag af forskellige materialer. Støjens intensitet afhænger af, hvordan maden laves.
- Summen. Summen kan høres, når elektroniske køleventilatorer arbejder.

Støjen, der kan høres under normal betjening af apparatet, er resultatet af betjening af køleventilatoren, madlavningsmetoden, kogegrejets dimensioner, kogegrejets materiale samt varmeindstillingen.
Disse lyde er normale og er ikke tegn på en fejl.

BETJENING

Ventilator: En ventilator i kogepladen beskytter og afkøler styrings- og forsyningskomponenter. Den arbejder med to forskellige hastigheder. Blæseren kører indtil det elektroniske system er kølet tilstrækkeligt af, uanset om apparatet eller kogezonerne er tændte eller slukkede.

Sikkerhedssystem mod overophedning: De elektroniske kredsløbs temperaturer bliver løbende overvåget af en temperatur-sensor. Hvis temperaturen overstiger sikkerhedsniveauet, vil sikkerhedssystemet reducere kogezonens varmetrin eller slukke for de varmezoner, der er i nærheden af de overophedede elektroniske kredsløb.

Gryderegistrering: Gryderegistrering muliggør kogepladens arbejde og dermed opvarmningen. Små genstande som efterlades på kogepladen (f.eks. en ske, kniv eller ring), vil ikke opfattes som kogegrej, og kogepladen vil derfor ikke kunne tænde.

Gryderegistrering

Gryderegistrering er installeret på induktionskogeplader. Gryderegistreringen starter automatisk opvarmning, når en gryde registreres på kogezonen, og stopper, når gryden fjernes. Dette hjælper med at spare elektricitet.

- Når der anvendes en passende gryde på en kogezone, vil displayet vise varmeindstillingen.
- Induktion kræver brug af passende kogegrej med ferromagnetisk bund (se tabel).

Hvis der ikke sættes en gryde på kogezonen, eller gryden er upassende til formålet, vil symbolet blive vist. Kogezonen vil ikke fungere. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 10 minutter, vil kogezonen slukke.
Sluk for kogezonen ved at bruge berøringssensorerne i stedet for blot at fjerne gryden.

Gryderegistrering fungerer ikke som tænd/sluk-sensoren.

Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre det markerede område med en finger.
Hver gang en sensor berøres, høres et lydsignal.

Når apparatet tændes eller slukkes, eller der ændres varmeindstilling, skal man være opmærksom på kun at berøre en sensor ad gangen. Hvis to eller flere sensorer berøres samtidigt (undtagen timer og børnesikring), vil apparatet ignorere kontrolsignalerne, og det kan medføre en fejlindikation, hvis sensorerne berøres i for lang tid.
Når du er færdig med madlavningen, skal du slukke for kogezonen ved at bruge berøringssensorerne og ikke kun stole på grydedetektoren.

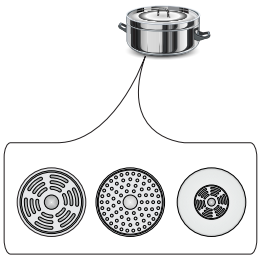
Det anbefales ikke at trække gryder ud fra kogezoner i retning af komfurets forside, da dette kan beskadige betjeningspanelet.

Kogegrej af høj kvalitet er forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.

Valg af kogegrej til madlavning ved induktion

Kogegrejets egenskaber.

- Vælg altid kogegrej af god kvalitet og med en helt jævn bund. Det vil forhindre overophedning, hvor maden kan brænde fast under madlavningen.Gryder og pander med tykke stålsider giver den bedste varmefordeling.
- Kontroller, at kogegrejets bund er tør: Når en gryde fyldes, eller hvis der bruges en gryde, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, at bunden er helt tør, før den placeres på kogezonen. Dette er for at undgå, at kogepladens overflade bliver snavset.
- Låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og sænker energiforbruget.
- For at afgøre om kogegrejet er passende, skal det tjekkes, at dets bund tiltrækker en magnet.
- **Kogegrejets bund skal være flad for at opnå den optimale temperaturkontrol på induktionsmodulet.**
- **En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre modulet, der kontrollerer temperaturen, og kan forårsage overophedning af gryden eller panden.**
- **Brug ikke beskadiget kogegrej f.eks. med deformeret bund, da det kan medføre overophedning.**
- Hvis du bruger stort kogegrej med ferromagnetisk bund, hvis diameter er mindre end kogegrejets totale diameter, vil kun den ferromagnetiske bund blive opvarmet. Dette resulterer i en situation, hvor det er umuligt at fordele varmen jævnt i kogegrejet. Hvis det ferromagnetiske område reduceres på grund af aluminiumsdele, kan det effektivt opvarmede område blive reduceret. Der kan derved opstå problemer med registrering af kogegrejet, eller kogegrejet vil slet ikke blive registreret. For at opnå de bedste madlavningsresultater bør diameteren på den ferromagnetiske bund matche kogezonens diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.



Til madlavning ved induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:

- emaljeret stål
- støbejern
- kogegrej af rustfrit stål, specielt designet til induktion.

Mærkning af kogegrej	**Se efter mærkning, som angiver at kogegrejet er velegnet til induktion.**
	Brug magnetisk kogegrej (emaljeret stål, jernholdigt rustfrit stål, støbejern). Den nemmeste måde at afgøre på, om dit kogegrej er anvendeligt, er at udføre „magnettesten". Find en almindelig magnet, og tjek om den sidder fast på kogegrejets bund.
Rustfrit stål	Kan ikke anvendes
	Bortset fra gryder lavet af jernholdigt stål
Aluminium	Kogegrej bliver ikke registreret. Kan ikke anvendes.
Støbejern	Højeffektivt
	Advarsel: Kogegrejet kan ridse kogepladens overflade
Emaljeret jern	Højeffektivt
	Det anbefales at bruge kogegrej med en flad, tyk og glat bund
Glas	Kan ikke anvendes
Porcelæn	Kan ikke anvendes
Kogegrej med kobber-bund	Kan ikke anvendes

Den mindste, brugbare diameter for kogegrej til en kogezone:

Kogezonens diameter	**Den mindste diameter af bunden af en emaljeret stålgryde**
(mm)	**(mm)**
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Den mindste diameter af kogegrej af andre materialer end emaljeret stål kan variere.

BETJENING

Betjeningspanel

- Umiddelbart efter at apparatet er blevet tilsluttet lysnettet, vil alle displays tænde kortvarigt. Din induktionskogeplade er derefter klar til brug.
- Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre dem med en finger i mindst 1 sekund.
- Berøring af en sensor ledsages af et lydsignal.

Der må ikke placeres nogen genstande på sensorerne (dette kan medføre en fejl). Berøringssensorer skal altid holdes rene.

Tænding af apparatet

For at tænde apparatet skal du berøre og holde tænd/sluk-sensoren(**1**) i mindst 1 sekund. Alle displays (**3**) vil vise tallet "**0**".

Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, slukker apparatet af sig selv.

Tænding af kogezonen

Når apparatet er tændt ved hjælp af tænd/sluk-sensoren (**1**), skal du vælge en kogezone (**5**) inden for 10 sekunder.

1. Når en sensor til valg af kogezone(**5**) berøres, vil ”**0**” blinke på det tilsvarende indikator-display for varmeindstilling. .
2. Vælg den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (**2**) eller "-" (**4**).

Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, eller apparatet slukkes, vil kogezonen slukke.

En kogezone er aktiv, når et tal eller bogstav vises på dens display. Dette indikerer, at kogezonen er parat til at varmeindstillingen sættes eller ændres.

Valg af kogezonens varmeindstilling

Når kogezonedisplayet (**3**) viser et blinkende "0", kan man starte den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (**2**) eller "-" (**4**).

BETJENING

Slukning af kogezonerne

- En given kogezone skal være aktiv. Varmeindstillings-displayet blinker.
- For at slukke for en kogezone, skal du berøre tænd/sluk-sensoren(**5**) i 3 sekunder.

Slukning af apparatet

- Apparatet fungerer, når mindst en kogezone er tændt.
- For at slukke for apparatet skal du berøre sensoren tænd/sluk(**1**).

Hvis kogezonen stadig er varm, vil det relevante display (**3**) vise bogstavet "H" for at indikere restvarme.

Booster-funktion "P"

Booster-funktionen øger den nominelle effekt for
Ø 210-220 mm-kogezonen fra 2000 W til 3000 W, og for
Ø 160-180 mm-kogezonen fra 1200 W til 1400 W,
For at aktivere booster-funktionen, skal du vælge kogezone, sætte varmeindstillingen til "9" og derefter berøre sensoren "+" (**2**) igen. Displayet vil vise bogstavet "P".
For at deaktivere booster-funktionen, skal du berøre sensoren "-" (**4**) for at reducere varmeindstillingen eller løfte kogegrejet væk fra kogezonen.

For 210-220 mm- og 160-180 mm- kogezonerne er booster-funktionen begrænset til 10 minutters varighed. Når booster-funktionen automatisk er blevet deaktiveret, vil kogezonen fortsat arbejde videre ved sin nominelle effekt.
Booster-funktionen kan aktiveres igen, under forudsætning af at apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler ikke er overophedede.
Hvis en gryde løftes væk fra kogezonen, mens booster-funktionen er i gang, forbliver den aktiv og nedtællingen fortsætter.

Hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler bliver overophedede, mens booster-funktionen er i gang, slukker den automatisk. Kogezonen arbejder videre ved sin nominelle effekt.

BETJENING

Kontrol af booster-funktion

Afhængigt af modellen parres kogezonerne lodret eller på tværs. Den totale effekt fordeles mellem de parrede kogezoner.
Hvis du forsøger at aktivere booster-funktionen for begge kogezoner samtidigt, vil den maksimale effekt blive overskredet. I det tilfælde vil varmeindstillingen på den først tændte kogezone blive reduceret til højst mulige niveau.

Børnesikringen

Børnesikringen forhindrer børns utilsigtede betjening af apparatet. Apparatet kan betjenes, når børnesikringen er slået fra.

Børnesikringen kan indstilles, når apparatet er tændt eller slukket.

Aktivering/deaktivering af børnesikringen

Berør og hold sensoren (**7**) i 5 sekunder for at aktivere/deaktivere børnesikringen. Indikatorlyset (**9**) er tændt, når børnesikringen er aktiveret.

Børnesikringen forbliver aktiveret, indtil den afbrydes, selv efter at apparatet har været tændt og slukket igen. Hvis strømmen fra lysnettet til apparatet afbrydes, deaktiveres børnesikringen.

Indikator for restvarme

Den varme, som forbliver akkumuleret i kogezonen efter madlavningen, kaldes restvarmen. Apparatet viser to forskellige niveauer for restvarme. Når en kogezone er over 60 °C, og kogezonen eller apparatet er slukket, vil displayet for den relevante kogezone vise bogstavet "H". Indikatoren for restvarme vises, så længe kogezonens temperatur er over 60°C. Når en kogezones temperatur er mellem 45 °C og 60 °C, vil displayet for den pågældende kogezone vise bogstavet "h", som indikerer en lav restvarme. Når en kogezones temperatur er under 45 °C, er indikatoren for restvarme slukket.

Hvis indikatoren for restvarme er tændt, må du ikke røre kogezonen, da der er risiko for forbrænding, og der må ikke sættes noget på den, som er varmefølsomt!

Hvis strømmen til apparatet er afbrudt, vil "H" ikke blive vist på indikatoren for restvarme. Kogezonerne kan imidlertid stadig være varme!

BETJENING

Sikkerhedsstop

For at opnå øget effektivitet er induktionskogepladen forsynet med mulighed for at begrænse funktionstiden for hver af kogezonerne. Den maksimale betjeningstid sættes i henhold til den sidst valgte varmeindstilling. Hvis du ikke ændrer varmeindstillingen i længere tid (se tabel), vil den pågældende kogezone automatisk slukke, og indikatoren for restvarme aktiveres. Men du kan tænde for og betjene individuelle kogezoner når som helst i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Indstilling af madlavnings-temperatur	Maksimal funktionstid (timer)
u	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisk opvarmningsfunktion

- Berør sensoren (**5**) for at aktivere den valgte kogezone.
- Berør derefter "+" (**2**) eller "-" (**4**) for at indstille den ønskede varme i intervallet 1-8, og berør derefter sensoren(**5**) igen.
- Displayet vil skifte mellem bogstavet ”A” og varmeindstillingen.

Efter en vis tid med øget effekt vil kogezonen skifte tilbage til den valgte varmeindstilling, som vil blive vist på displayet.

Indstilling af madlavnings-temperatur	Varighed af den automatiske opvarmningsfunktion (minutter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Hvis en gryde løftes væk fra kogezonen og sættes på igen inden opvarmningens nedtælling er gennemført, vil opvarmningsfunktionen blive genoptaget og nedtællingen vil fortsætte, indtil den er gennemført.

BETJENING

Timer

Timer-funktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en varighed. Den kan også bruges som minutur.

Indstilling af timeren

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (5). Tallet "0" vil blinke.
- Berør sensoren "+" (**2**) eller "-" (**4**) for at sætte den ønskede varmeindstilling i intervallet 1 til 9.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (**6**) inden for 10 sekunder.
- Berør sensoren "+" (**2**) eller „-" (**4**) for at indstille den ønskede periode (1 til 99 minutter).
- Timer-indikatorlyset (**8**) for en relevant kogezone vil være tændt.

Timerens nedtællingsperiode kan sættes uafhængigt for alle kogezoner.

Hvis der er sat mere end en timer, vil den korteste periode blive vist. Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil blinke.

Ændring af timer-tiden

Timerindstillingen kan ændres når som helst.

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (**5**). Displayet vil blinke.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (**6**) inden for 10 sekunder.
- Brug sensoren "+" (**2**) eller "-" (**4**) til at justere timerindstillingen.

Tjek timer-tiden

For at tjekke timerens nedtællingstid, kan du når som helst berøre sensoren for timer(**6**). Timer-indikatorlyset (**8**) for en relevant kogezone vil blinke.

BETJENING

Standsning af timeren

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydsignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe timerens nedtællingstid, før den er udløbet:

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (**5**). Displayet vil lyse.
- Berør og hold derefter sensor (**6**) i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" (**2**) eller "-" (**4**) ned til 00.

Minutur

Hvis der ikke er nogen kogezone i brug, kan timer-funktionen bruges som et almindeligt alarmur.

Indstilling af minutur

Når apparatet er slukket:

- Tænd for apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren **1**.
- Berør derefter sensoren (**6**) for at aktivere minuturet.
- Brug sensoren "+" (**2**) eller "-" (**4**) til at justere indstillingen for minuturet.

Standsning af minutur

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydsignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe minuturets nedtællingstid, før det udløber:

- Berør og hold sensor (**6**) i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" (**2**) eller "-" (**4**) ned til 00.
- Minuturs-funktionen påvirker ikke funktionen af kogezonerne.

Minuturet nulstilles, når timer-funktionen aktiveres.

Holde varm funktion

Med denne funktion kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved en lav varmeindstilling. Kogezonens varmeindstilling justeres automatisk, så maden holdes ved en temperatur på ca. 65 °C. Maden brænder ikke fast, bevarer sin smag og er lige til at servere. Denne funktion kan også bruges til smeltning af smør eller chokolade.
For at holde varm funktionen skal fungere korrekt, skal du bruge en gryde eller pande med flad bund, så bundens temperatur måles nøjagtigt af temperatursensoren, der sidder i kogezonen.
Holde varm funktionen kan aktiveres på alle kogezoner.
På grund af faren for vækst af mikroorganismer anbefales det ikke at holde maden varm i længere tid, så varmholdelsesfunktionen slukker efter 2 timer.

Indstillingen af holde varm funktionen er en ekstra indstilling mellem **"0" and "1"**, og den vises på displayet som "⊔ ".

Aktivering af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet:
Tænding af kogezonen
Slukning af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet:
Slukning af kogezonerne

Grillstegning

Grillstegningen sker ved, at maden påvirkes af infrarød varme, som udsendes af det glødende grilllegeme.

For at tænde grillen skal du:

- Dreje ovnens funktionsvælger i stilling grill ,
- Varme ovnen op i ca. 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- Anbringe pladen med grillmaden på ovnribben. Hvis du skal grille på risten, anbefales det at sætte en plade til opsamling af overskydende fedt ind på ovnribben lige under risten.
- Lukke ovnlågen.

Ved funktionerne grillstegning og supergrill skal temperaturen indstilles på 220^{0}C og ved funktionen grillstegning med blæser – på maks. 190^{0}C.

OBS!
Grillstegning skal foregå ved lukket ovnlåge.
Når man benytter sig af grillfunktionen, kan tilgængelige dele blive meget varme. Sørg for at holde børn væk fra komfuret.

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

- Det anbefales at kager bages på de bageplader, som komfuret er udstyret med fra fabrikken.
- Ved brug af varmluftfunktion, er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- Før du tager kagen ud af ovnen, skal du tjekke om kagen er gennembagt ved hjælp af en træpind. Hvis kagen er gennembagt, skal træpinden være tør og ren, efter du har stukket den ind i kagen.
- Det anbefales at lade kagen stå i ca. 5 minutter i ovnen, efter at ovnen er slukket.
- Når du bruger varmluftfunktion, er bagetemperaturen som regel ca. 20-30 grader lavere i forhold til traditionel bagning (med over-og undervarme).
- Værdierne for bagning er kun vejledende værdier, og de kan reguleres efter egne erfaringer.

Stegning af kød

- Stegning i ovn anbefales ved større mænger kød (over 1 kg). Mindre stykker kød tilberedes på komfuret.
- Det kan anbefales at bruge ildfaste fade til stegning. Håndtagene på disse fade skal ligeledes være ildfaste.
- Når du steger på grillristen, anbefales det at anbringe en bageplade med lidt vand på den nederste hyldeskinne.
- Det anbefales at vende kødet mindst en gang midt i stegetiden. Under stegningen kan du også nogle gange dryppe kødet med kødsaften, som opstår under stegningen.

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

- ECO-opvarmning er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen.
- Du kan ikke reducere tilberedningstiden ved at vælge en højere temperatur. Foropvarmning anbefales ikke.
- Skift ikke temperaturindstilling, og luk ikke ovndøren op under madlavningen.

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

Type af mad	Funktioner	Temperatur (°C)	Ovnniveau	Tid (min.)
Sandkage	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gærkage / pundkage	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Oksekød	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Svinekød	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kylling	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmeelement)

Type af mad	Funktioner	Temperatur (°C)	Ovnniveau	Tid (min.)
Sandkage		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gærkage / pundkage		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gærkage / pundkage		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		220	4	14 - 18
Oksekød		225 - 250	2	120 - 150
Oksekød		160 - 180	2	120 - 160
Oksekød		180 - 190	2	100 - 150
Svinekød		160 - 230	2	90 - 150
Svinekød		160 - 190	2	90 - 150
Svinekød		180 - 190	2	100 - 150
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Kylling		175 - 190	2	60 - 70
Grøntsager		190 - 210	2	40 - 50
Grøntsager		170 - 190	3	40 - 50

Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, skal tiderne reduceres med 5-10 minutter.

[1)] Foropvarm

[2)] Ved mindre stykker bagværk

Bemærk: Tallene i tabellen er omtrentlige og kan justeres efter din egen erfaring og præferencer.

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Bagetid (min.)
Små kager	Bageplade	3		155 [1]	29 - 32
	Bageplade	3		155 [1]	31 - 34
	Bageplade	3		150 [1]	34 - 37
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		150 [1]	40 - 43
Småkager af mørdej	Bageplade	3		150 - 160 [1]	30 - 40
	Bageplade	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Bageplade	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		160 - 175 [1]	25 - 35
Fedtfattig sand-kage	Grillrist + sort bageform diameter 26cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46
Æbletærte	Grillrist + 2 sor-te bageforme diameter 26cm	2 sorte bagefor-me placeres diagonalt, den bageste til højre, den forreste til venstre		180 - 200 [1]	65

[1] Foropvarm 5 minutter, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grillning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (ºC)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Grillrist	4		220 [1]	3 - 7
Burgerbøffer	Grillrist + bra-depande (til opsamling af væde)	4 - grillrist 3 - bradepande		220 [1]	Første side 13 - 18 Anden side 10 - 15

[1] Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

Stegning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (ºC)	Tid (min.)
Hel kylling	Grillrist + bra-depande (til opsamling af væde)	2 - grillrist 1 - bradepande		180 - 190	70 - 90
	Grillrist + bra-depande (til opsamling af væde)	2 - grillrist 1 - bradepande		180 - 190	80 - 100

Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, skal tiderne reduceres med 5-10 minutter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sluk for strømmen, før rengøring. Alle knapper skal være drejet i position ”●” / ”0”. Komfuret skal altid være koldt før rengøring.

Glaskeramisk kogeplade

Rengør den glaskeramiske kogeplade regelmæssigt.
I den forbindelse anbefaler vi følgende:

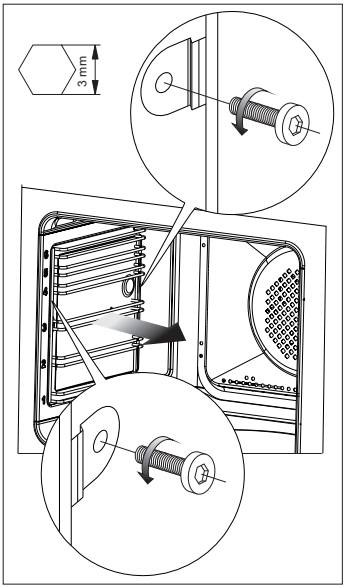
- Pas især på, at ingen sukker- eller syreholdige fødevarer brænder fast.
- Også aluminiumfolie og plastservice kan beskadige kogepladen, hvis materialet når at smelte på pladen og ikke straks fjernes.
- Ved let tilsmudsning, som ikke er brændt fast, kan kogepladen tørres af med en fugtig klud.
- Kraftig tilsmudsning eller fastbrændt snavs fjernes med en barberbladsskraber.
- Kalk, vandrande, fedtstænk og metallisk spillende misfarvninger fjernes med et middel, beregnet til glaskeramiske kogeplader.

Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.
  Brug aldrig stærke, ridsende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.
- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten kan slippe ud.
- Dampkogning og konservering forårsager kraftig fugtdannelse i ovnen. Sørg for at lade ovnen tørre godt, da der ellers kan opstå rustskader.

- Ovne er udstyret med ovnribber, som nemt kan fjernes. For at fjerne dem i forbindelse med rengøring bruges en umbraconøgle str. 3 for at fjerne skruerne fra ovnribberne. Når ovnribber er rengjorte, sættes de tilbage i ovnen. Før skruerne strammes, skal det kontrolleres, at ovnribberne er sikkert placerede i de beregnede huller i ovnvæggen.



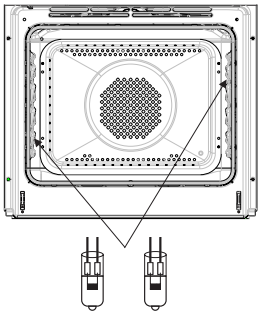
Afmontering af ovnribber

Udskiftning af ovnpære

Ved udskiftning af ovnpæren skal komfuret først slukkes ved hovedafbryderen. Der må ikke være strøm til komfuret, når ovnpæren skiftes.

1. Afbryd strømmen fra komfuret.
2. Fjern hylder og plader fra ovnen.
3. Hvis ovnen har teleskopudtrækkene, fjernes disse også.
4. Brug en flad skruetrækker til at lirke lampedækslet løs, fjern det, vask og tør det omhyggeligt.
5. Træk halogenpæren ud ved at trække den nedad med en klud eller et stykke papir. Om nødvendigt, erstat halogenpæren med en ny.
   - spænding 230V
   - effekt 25W
6. Sæt halogenpæren i soklen.
7. Sæt dækslet på igen

Advarsel: Pas på ikke at berøre halogenlampen direkte med fingrene!



Ovnlys

Pyrolytisk rengøring

Pyrolytisk selvrensning af ovnen. Ovnen varmer op til ca. 480 °C. Rester fra grilning og bagning brænder til aske, som nemt kan tørres af med en fugtig klud.

Før pyrolytisk rengøring

Vigtigt!
Tag alt tilbehør, der ikke er pyrolyseegnet, ud af ovnrummet. Dette gælder også eventuelt ekstra tilbehør.

Bemærk:
Stikket til stegetermometeret er beskyttet med en hætte. Fjern beskyttelseshætten fra stikket, før du starter pyrolyse-rensningen.

- Fjern genstridige pletter i ovnen.
- Rengør ydersiden af ovnen med en fugtig klud.
- Følg instruktionerne.

Under renseprocessen

- Brug ikke kogepladen.
- Tænd ikke for ovnlyset.
- Døren er forsynet med en lås, som forhindrer den i at blive åbnet under rengøringen. Åbn ikke ovndøren, da rengøringen vil blive afbrudt.

Vigtigt!
Under den pyrolytiske rengøring kan ovnen nå en meget høj temperatur. Som følge heraf kan ovnens yderside blive varmere end normalt, så børn bør holdes på afstand hele tiden.
Der kan udledes røg under rengøringen. Kontroller, at køkkenet er altid godt ventileret.

Den pyrolytiske rengøringsproces:

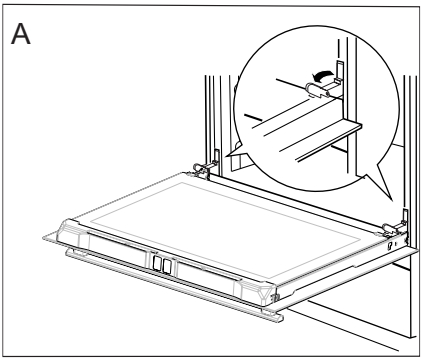
- Luk ovndøren.
- Følg instruktionerne i afsnittet *Pyrolytisk rengøring.*

Vigtigt!

Hvis ovntemperaturen er høj (højere end ved normal brug) vil døren ikke blive låst op. Når ovnen er afkølet, kan du åbne døren og fjerne asken med en blød, fugtig klud. Isæt sideribber og andre løsdele. Din ovn er nu parat til brug.

Afmontering af ovnlågen

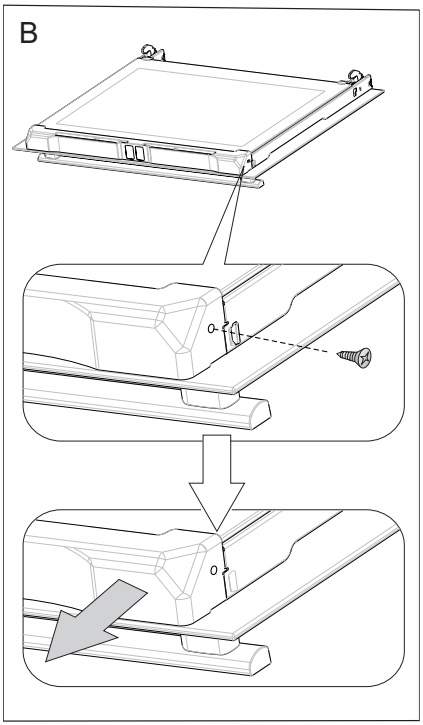
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt rækkefølge. Ved monteringen skal du sørge for, at udskæringen i hængslet sidder rigtigt på fremspringet af hængslets holder. Husk altid at skubbe holdebøjlerne ned igen efter montering af ovnlågen. Ellers kan hængslet blive beskadiget, når ovnlågen lukkes.

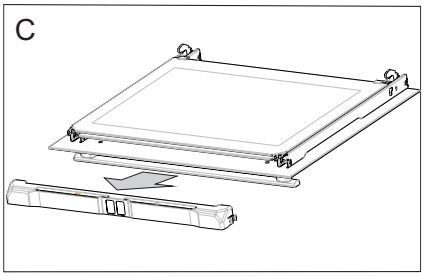


Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

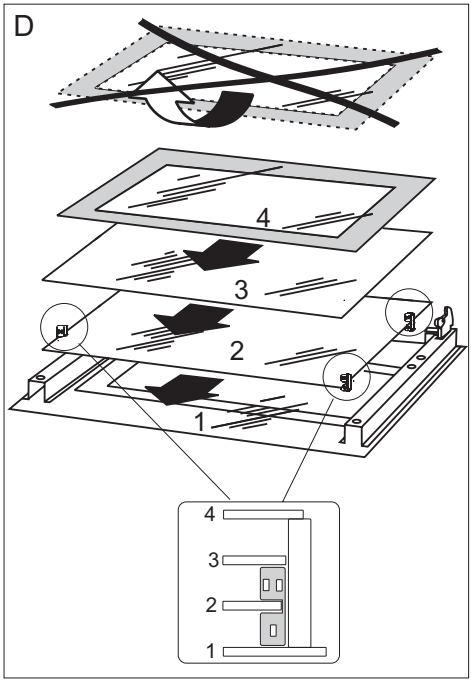
Afmontering af det inderste glas

1.Skruerne i den øverste dørliste løsnes med en stjerneskruetrækker (fig. B).
2.Tag den øverste dørliste af ved at lirke dens sider forsigtigt med en flad skruetrækker (fig. B, C).





3. Træk derefter glasset ud (Fig. D).
Vigtigt! Der er risiko for at beskadige glaspladens ramme. Løft ikke glaspladen op, men træk den ud.
Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.



FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

- Slukke for komfuret
- Afbryde strømmen til komfuret
- Nogle små fejl kan du afhjælpe på egen hånd ved at følge vejledningerne i tabellen. Før du tilkalder GRAM service, bedes du kontrollere de enkelte problemer i tabellen.

PROBLEM	ÅRSAGEN	AFHJÆLPNING
1.Elektrisk udstyr virker ikke.	Strømtilførsel er afbrudt.	Tjek sikringen i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.
2.Belysning i ovnen virker ikke.	Pæren er løs eller beskadiget.	Skru pæren fast eller udskift pæren *(se kapitel Rengøring og vedligeholdelse*).

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nominalydelse	max.11,0 kW
Komfurets dimensioner	90 / 60 / 60,5 cm

Energiforbrug i standbytilstand [W]	0,8
Energiforbrug i slukket tilstand [W]	-
Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W]	-
Automatisk standby/slukket periode [min]	1

Produktet opfylder kravene i de europæiske standarder EN 60335-1; EN 60335-2-6. Data på elektriske ovnes energimærkater er givet i henhold til standarden EN 60350-1/IEC 60350-1. Disse værdier defineres med en standardbelastning med følgende funktioner aktive: Under- og overvarme (konventionel opvarmning) og varmluftblæser-opvarmning (ægte varmluft), hvis disse funktioner er relevante. Energiklassen er blevet tildelt afhængigt af de funktioner, der findes i apparatet, i henhold til nedenstående prioritering:

Automatisk luftcirkulation ECO (ringvarmeelement + blæser)	ECO
Automatisk luftcirkulation ECO (over- og undervarme + grill + blæser)	ECO
Konventionel opvarmning ECO (over- og undervarme)	ECO

Under energiforbrugstesten fjernes de teleskopiske skinner (hvis produktet er udstyret med sådanne).

Til lykke med din nye GRAM komfyr NO

- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar komfyret i bruk.
- Gjør deg kjent med det nye komfyret og de ulike funksjonene i den rekkefølgen som fremgår av bruksanvisningen.
- Vær oppmerksom på alle opplysninger og forklaringer vedrørende riktig betjening og behandling. Slik sikrer du at komfyret alltid er klar til bruk samt at det holder lenge.
- Vær særlig oppmerksom på alle opplysninger i forbindelse med sikkerhet. De er ment å skulle forebygge ulykker og skader på komfyren.
- Husk å ta vare på bruksanvisningen. Du kan komme til å få bruk for den senere.

Merk at disse instruksjonene kan gjelde for flere komfyrer. Det er derfor ikke sikkert at alle funksjoner og utstyr er på komfyren din.

Merk!

Du må ha lest og forstått denne bruksanvisningen, før du tar komfyret i bruk.
Komfyret er kun beregnet på mattilberedning. All annen bruk (f.eks. til å varme opp rommet) er ikke i overensstemmelse med komfyrens opprinnelige virkeområde, og kan være farlig.
Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer som ikke påvirker komfyrets funksjon.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....45

Produktbeskrivelse.....50

Specifikasjoner.....52

Installasjon.....53

Betjening.....56

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....77

Testretter.....80

Rengjøring og vedlikehold.....82

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....87

Teknisk opplysninger.....87

Merk: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme ved bruk. Unngå derfor å berører varmeelementer som kan være varme. Ikke la barn under åtte år betjene apparatet med mindre de er under tilsyn av voksne.

Dette apparatet må ikke betjenes av personer (inkludert barn under åtte år) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse har fått veiledning eller instruksjon i bruk av apparatet av en sikkerhetsansvarlig. Unngå at barn leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller betjene apparatet uten tilsyn.

Merk: Tilberedning i fett eller olje på koketoppen krever tilsyn. Hvis ikke, kan det oppstå fare for brann.

IKKE forsøk å slukke brannen med vann. Trekk ut støpselet, og dekk til flammen med lokk eller ikkebrennbart teppe.

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på platetoppens overflate.

Merk: Hvis koketoppens overflate er sprukket, må du slå av strømmen for å unngå risiko for elektrisk støt.

Etter bruk må du skru av apparatet og ikke stole på kjeledetektoren.

Ovnen blir meget varm ved bruk og en stund etter at den er slått av.

Når ovnen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme. Det anbefales at barn ikke kommer i nærheten av Komfyren under bruk.

Merk: Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallgjenstander for å rengjøre glassoverflaten. Disse kan lage riper i overflaten, noe som kan føre til sprekkdannelser i glass.

Merk: Ved utskifting av lyspæren må komfyren først slås av med hovedbryteren.

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Skru produktet av etter brug, stol ikke kun på indikatorlampernen for gryteregistrering.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes feil bruk av apparatet eller annet enn det som er beskrevet som tiltenkt bruk i bruksanvisningen.
Du har anskaffet deg en elektrisk komfyr for husholdningsbruk, det er produsert i samsvar med gjeldene standarder for slike apparater.

- Kontroller om apparatet er uten skader ved levering. Fjern transportsikringene før apparatet tas i bruk!
- Husk på at barn ikke forstår farer som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Informer derfor barna om disse farene, eller hold barna unna komfyren.
- La ikke apparatet stå i lengre tid uten oppsyn når det er i bruk.
- Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsuget over håndtaket til stekeovnsdøren.
- Pass på at nettledninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
- Komfyren må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen på bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
- Ved defekter eller feil skal komfyret kobles fra strømnettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det ytre varmeelement ved grilling det indre varmeelementet, glødende. For å unngå antennelse skal de ikke komme i kontakt med grillmaten.
- Still ikke varme panner, kokekar o.l.på den keramiske toppens ramme, da dette kan forårsake krakkelering eller misfarging på rammen. Dette gjelder ikke komfyrtopper i rustfritt stål.
- Personer med implanterte enheter som støtter vitale funksjoner (f.eks. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat), må sørge for at enhetene ikke påvirkes av induksjonstoppen (induksjonstoppen har en frekvens på 20–50 kHz).

VIKTIGE OPPLYSNINGER

Din keramiske komfyrtoppen er bestandig mot temperatursjokk. Den blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Komfyrtoppen blir heller ikke skadet om man ved et uhell setter et svært kokekar litt ublidt ned på den.
Komfyrtoppen kan likevel bli skadet ved slag av spisse gjenstander, om for eksempel et saltkar, et krydderglass eller at en annen liten, hard gjenstand faller ned på den.

- Den keramiske komfyrtoppen skal ikke brukes uten at det står kokekar på den. Den skal ikke brukes som benkeplate til å sette fra seg ting på. Pass på at kokekarene som du setter på komfyrtoppen har ren og tørr bunn.
- Hvis du søler sukker eller sukkerholdige matvarer på den keramiske komfyrtoppen, skal dette snarest mulig, helst mens det ennå er varmt, fjernes, slik at et ikke oppstår noen kjemiske reaksjoner.
- Det er ikke tillatt å tilberede matretter som er pakket inn i aluminiumsfolie eller som ligger i aluminiums- eller kunststoffbeholdere, på den keramiske komfyrtoppen.
- Pass på at den keramiske komfyrtoppen ikke skrapes opp av utsmykkede, skarpkantede kokekar eller lignende.
- Husgeråd av kunststoff (skjeer, skåler og lignende) skal ikke legges på den varme keramiske komfyrtoppen, de kan raskt smelte og brenne seg fast. Unngå også å sette tomme kokekar på den varme komfyrtoppen og å bruke kokekar i emalje.
- Hvis det på grunn av mekanisk påvirkning oppstår riper eller sprekker i den keramiske komfyrtoppen, må man koble apparatet fra strømnettet umiddelbart ved å dra pluggen ut av støpselet.

TIPS FOR ENERGISPARING

- **Unngå å se i grytene når det ikke er nødvendig.**
  Unngå samtidig å åpne ovnsdøren hvis det ikke er nødvendig.

- **Kun bruk ovnen til tilberedelse av større mengder mat.**
  Kjøtt som veier under 1 kg kan tilbredes mer økonomisk på komfyren.

- **Bruk ovnens restvarme**
  Ved tilberedingstider over 40 minutter anbefales det å slå av ovnen 10 minutter før tilberedingen er over.

- **Stek med varmluftfunksjonen**

- **Lukk ovnsdøren omhyggelig**
  Varmen kan slippe ut hvis det er smuss på dørpakningene. Det anbefales å fjerne evt. smuss med en gang.

UTPAKKING

Utstyret er pakket inn i materiale som skulle beskytte det under transporten.
Etter at innpakningen tas av, ber vi om at dere kvitter dere med den på miljøvennlig vis.
Innpakningsmaterialet er 100 % gjenvinnbart, og er merket med riktig symbol.

NB! Innpakningsmaterialet (plastposer, isoporbiter o.l.) skal under utpakningen oppbevares utilgjengelig for barn.

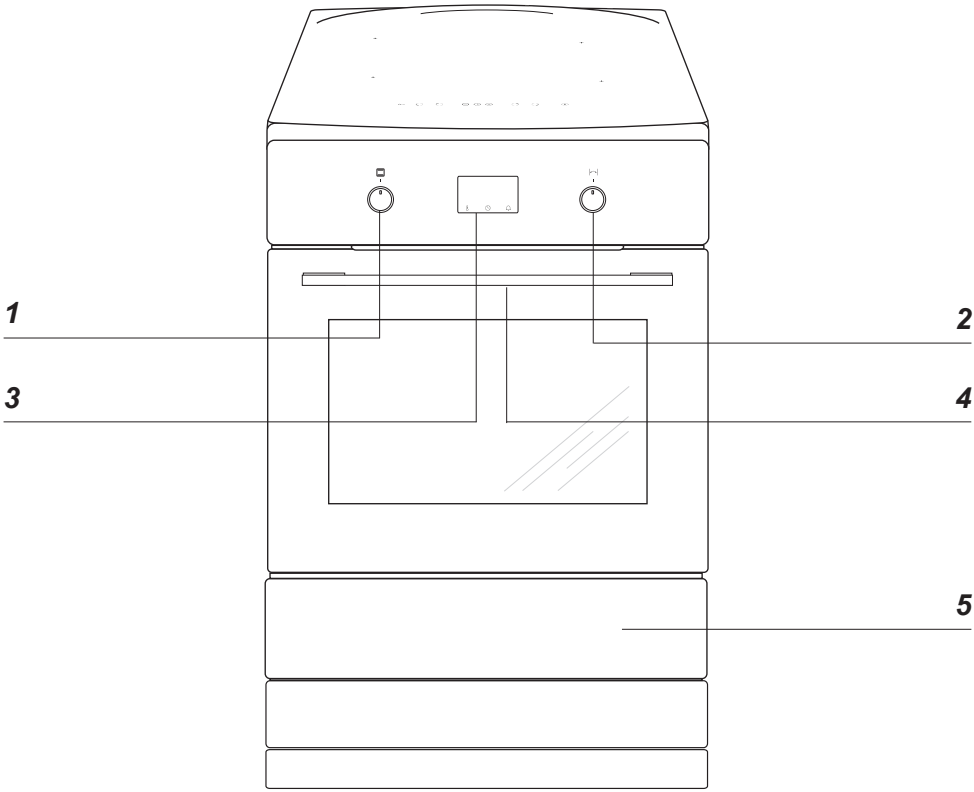
FRAKOBLING

Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vannlige avfalldepot for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder for gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller embalasje henviser til dete.

Materialer som er anvendt ved fremstilling av elektronisk utstyr, kan gjenvinnes i samsvar med opplysninger på produktenes merkelapper. Gjenbruk av materialer eller hver annen form for resirkulasjon av elementer gjør at du vesentlig bidrar til miljøvern.

Opplysninger om avfallsdepot for elektronikkskrot kan hentes hos kommunneforvaltningen.

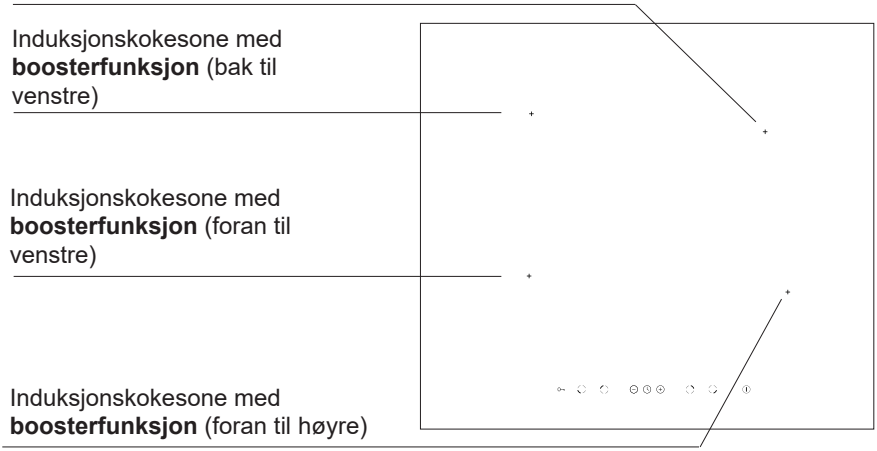
PRODUKTBESKRIVELSE



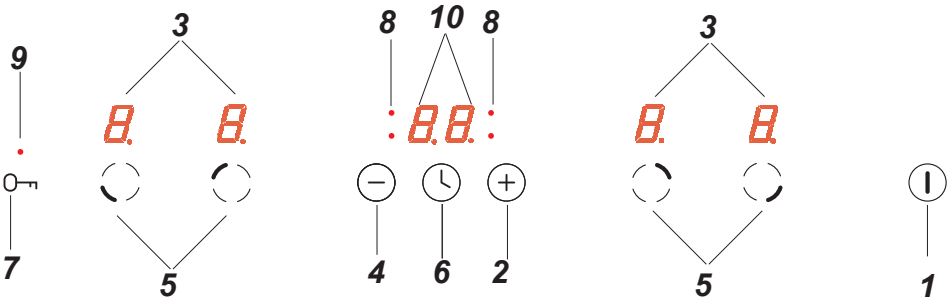
1 Ovnsfunksjonsbryter
2 Juster innstillingsbryter +/-
3 Digitalt ur / timer
4 Børnesikring
5 Skuff

PRODUKTBESKRIVELSE

Beskrivelse av-koketoppen



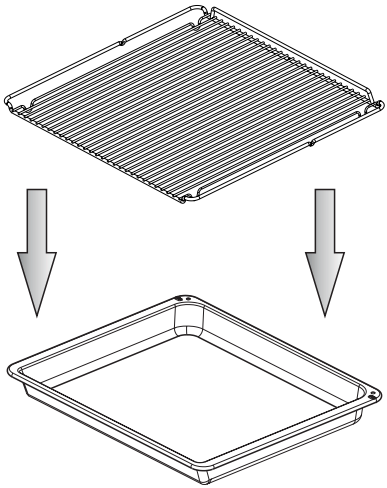
Kontrollpanel



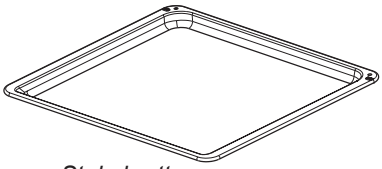
1. Av/på-sensor
2. Knapp for økning av varmeinnstilling
3. Kokesoneindikator
4. Knapp for reduksjon av varmeinnstilling
5. Sensor for valg av kokesone
6. Sensor for timerfunksjon
7. Sensor for barnesikring
8. Indikatorlys for timerfunksjon
9. Indikatorlys for timerfunksjon
10. Display for timerfunksjon

Komfyrtilbehør

Grillrist

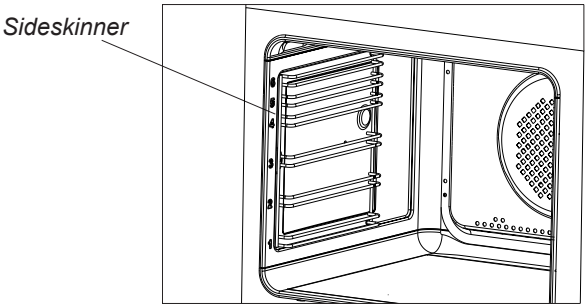


Langpanne



Stekebrett

Steketermometer



Oppstilling av komfyren

- Kjøkkenet skal være tørt og luftig og ha ventilasjon som fungerer godt. Komfyrens oppstilling skal sikre fri adgang til alle betjeningsfunksjonene. Komfyren skal monteres opp på et hardt, jevnt gulv (den skal ikke plasseres på sokkel).

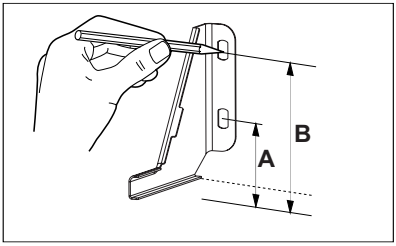
- Unngå å løfte komfyren i topplaten.

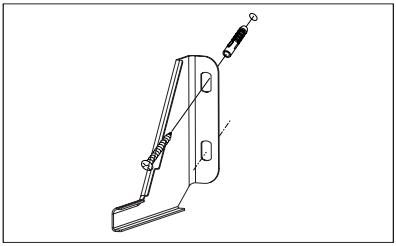
- En komfyr bør kun bygges inn i kjøkkenelementer opp til benkeplatens høyde, for eksempel 900 mm fra gulvet. Hvis komfyren plasseres mellom kjøkkenelementer, skal kledning og lim som kledningen er limt med, kunne tåle temperaturer på minst 100 °C. Hvis dette ikke oppfylles kan det medføre at overflaten blir ødelagt, eller at kledningen løsner. Hvis man ikke kjenner til møblenes varmebestandighet, skal komfyren plasseres mellom møblene med en avstand på ca 2 cm.

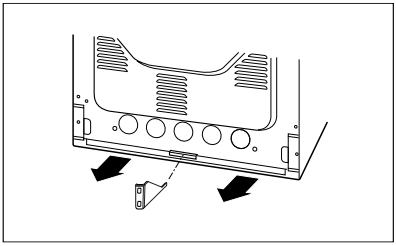
- Kjøkkenvifter skal monters i henhold til instruksjonene som er gitt i bruksanvisningene.

- Før komfyren tas i bruk, skal den være i vater. Nivået kan justeres ved hjelp av stillbare ben som ligger i skuffen.

Montering av veltesikring







Høyde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

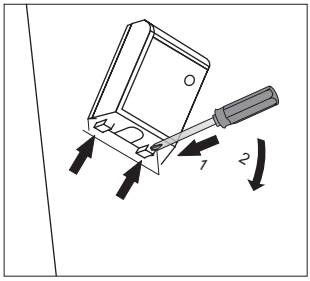
INSTALLASJON

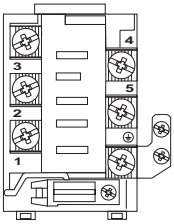
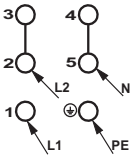
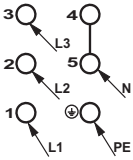
Informasjon til installatøren

Komfyren skal kobles til trefase 400V 3N~50Hz strømforsyning. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert bak på komfyrens høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.
Før du kobler komfyren til strøm, er det viktig at du leser informasjonen nedenfor.

Komfyrens nettilslutning

- Installasjonen skal kun utføres av en autorisert elektrisk installatør Med det sikres at gjeldende regler i ”Stærkstrømsbekendtgørelsen” blir overholdt.
- Installasjonen skal overholde evt. spesielle krav som er satt av lokale strømleverandører.
- Tilkobling av komfyren krever en separat strømkurs.
- Det er mulig å tilpasse komfyren til å fungere med trefaset 400V 2N~50Hz strømforsyning ved å bygge bro i til koblingsboksen.
- Tilkobling må kun i henhold til tilkoblingsdiagrammene nedenfor.



MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene skal man benytte en sikringsbryter som avbryter alle tilkoblingspunkt og har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryter).		Strømkabel type
Ved 400V 2N~50Hz nett, tofase-tilkobling med nøytral leder, sammenkobler broene terminaler 2-3 og 4-5, faseledere er koblet til 1 og 2-3, nøytralleder til 4-5, jordleder til ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
Ved 400V 3N~50Hz nett, trefase-tilkobling med nøytralleder, sammenkobler broen terminaler 4-5, faseledere er koblet til 1, 2 og 3, nøytralleder til 4-5, jordleder til ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - faseledere; N - nøytralleder; PE - jordleder Tilkoblingspunkter for ledere ble markert med piler på skjemaene ovenfor.		

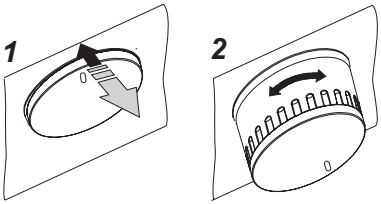
Klargjøring før bruk

- fjern innpakningsmaterialet, tøm skuffen, rengjør området inne i ovnen for konserveringsmidler fra fabrikken
- stekeovnens utstyr tas ut og vaskes i varmt vann med oppvaskmiddel,
- ventilasjonen i rommet slås på, eller vinduet åpnes,
- stekeovnen varmes ordentlig opp (ved 250°C i ca. 30 min.), tilskitning fjernes og og vaskes godt,
- betjening av komfyren utføres i samsvar med sikkerhetsanvisningene.

!Komfyrens innside skal bare vaskes ved bruk av varmt vann med en liten mengde oppvaskmiddel.

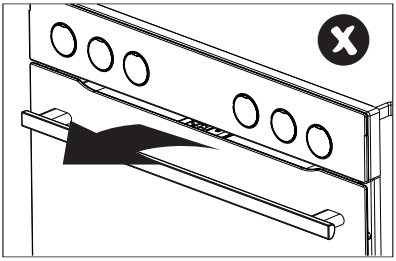
Merk!
På komfyrer som er utstyrt med elektronisk ur, blinker ”0.00” på displayet når strømmen er tilkoblet. Du må stille inn det elektroniske uret. (Se avsnittet om innstilling av elektronisk ur). Ovnen virker ikke før du har stilt inn uret.

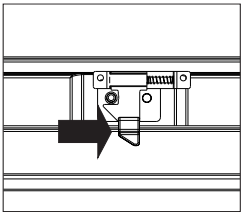
Ovnen er utstyrt med knapper som kan skyves inn og ut. Slik velger du en funksjon:
1. Trykk forsiktig på en knapp som deretter vil sprette ut.
2. Vri knappen til ønsket funksjon. Symbolerne viser mulige funksjoner.



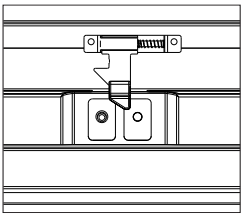
Barnelås

Stekeovnen er utstyrt med et barnelåssystem på døren. Ovnen leveres av produsenten med aktiv dørlås.

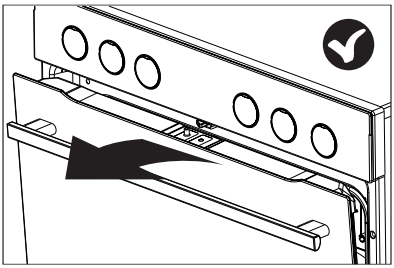




Fjern barnlåsen.

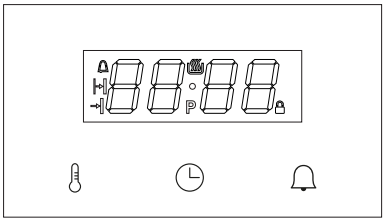


Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

Elektronisk programmerer



Den elektroniske programmereren har et LED-display og 3 knapper (berøringssensorer).

Knapp (berørings-sensor)	Beskrivelse
	Still inn temperatur
	Klokkeinnstilling
	Kjøkkenur

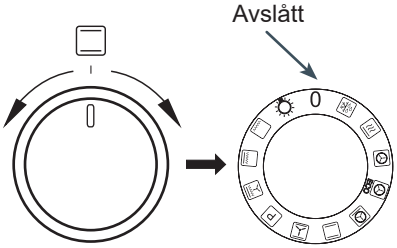
Merk: Du hører et pip hver gang du berører en sensor. Det er ikke mulig å slå av lydsignalene.

Betydningen av symboler på displayet.

Indikator	Beskrivelse
	Temperaturkontrollhjul
	Kjøkkenur
	Bruk
	Sluttid
	Pyrolytisk rengjøring
	Barnesikring

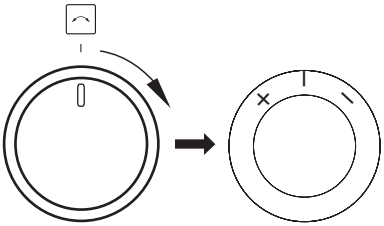
Ovnsfunksjonsbryter

Ovnen kan varmes opp med overvarme, undervarme, varmluft eller grill. Velg funksjonen ved å bruke funksjonsknappen.
Figuren under viser funksjonene på bryteren i definert rekkefølge:



Juster innstillingsbryter +/-

Justeringsbryteren kan ikke skrus helt rundt, men bare beveges litt mot høyre eller venstre. Bruk denne bryteren for å justere temperatur og tid. Vri litt mot høyre for å øke verdien. Vri litt mot venstre for å redusere verdien. Bruk denne bryteren for å justere temperatur og tid. Dersom du holder bryteren mot venstre eller høyre, vil verden endre seg.



Slå på strømmen.

Når du kobler apparatet til strøm (eller strømmen kommer tilbake etter strømbrudd), vil apparatet vise riktig tid og ***0.00*** vil blinke på displayet. Trykk på knappen (berøringssensor). **.** Vri på +/– -knappen for å justere tiden. Du må stille inn riktig tid for å kunne bruke dette apparatet.
Funksjonshjulet må være i posisjon 0 for å bekrefte tidsinnstillingen. Hvis funksjonsvelgeren står i en annen posisjon, blinker indikatoren, og apparatet venter til du vrir funksjonsvelgeren til 0.
Trykk på knappen (berøringssensoren) for å spare tid og sette apparatet i hvilemodus.

Merk: Dersom strømmen skulle gå, vil alle innstillinger som varighet, temperatur og oppvarmingsfunksjon gå tapt. Du må stille inn innstillingene på nytt for å kunne fortsette matlagingen. Dersom den pyrolytiske rengjøringen avbryters (eller dersom døren er låst av en annen grunn –), vil ovnen begynne å kjøle seg ned, og døren må åpnes før du kan stille inn tiden igjen. Hvis det oppdages temperatur over 80 °C i ovnen, aktiveres kjøleviften, men dette påvirker ikke tidsjusteringsprosessen. Kjøleviften slås av når temperaturen synker under 75 °C.

Hvilemodus

Sett apparatet i hvilemodus for å tilbakestille alle funksjonsinnstillinger som tid, temperatur og kjøkkenur. Varmeenheter er koblet fra. Displayet viser gjeldende tid og har redusert lysstyrke. Trykk på -knappen (berøringssensor) for å justere tid, for å justere tid, tone og lysstyrke, og trykk på -knappen (berøringssensor) for å justere tidsinnstillingen.
Hvis temperaturen i ovnsrommet overstiger 80 °C, vises den gjeldende temperaturen i ovnsrommet (for å indikere restvarmen), og kjøleviften går. Når temperaturen faller under 75 °C, slås kjøleviften av og symbolet for ovnskammertemperatur slukker. I stedets viser aktuell tid.
Apparatet går i hvilemodus:
- vri funksjonsvelgeren til 0 når som helst, du hører et pip;
- etter et strømbrudd;
- etter at et tidsbestemt program er fullført (tidsbestemt forsinket drift, tidsbestemt drift, tidsur);
- etter aktivering av automatisk avstenging
- Når du vrir bryteren til innstilling 0 under en pyrolytisk rengjøringssyklus, aktiverer apparatet kjøleviften for å låse opp døren og går først i hvilemodus etter at apparatet er avkjølt og døren er låst opp.

Aktivere apparatet når det er i hvilemodus:
Vri knappen fra 0 til en hvilken som helst tilgjengelig funksjon for å aktivere apparatet når det er i hvilemodus.
Merk: hvis apparatet gikk i hvilemodus automatisk, må du først vri bryteren til 0 og deretter til en annen funksjon.
Når apparatet er i hvilemodus, og funksjonsknappen står i en annen stilling enn 0 - blinker .
Dyp dvale:
Hvis apparatet ikke brukes i 10 minutter, går det inn i dyp dvalemodus – sensorene og +/– innstillingsknappen deaktiveres, og den eneste måten å aktivere apparatet på er å vri funksjonsknappen fra ”0” til en annen posisjon.

Still inn gjeldende tid

Du kan kun stille inn aktuell tid i hvilemodus.
Trykk på knappen (berøringssensor) i dette moduset for å vise aktuell tid i normal lysstyrke. Bruk +/– -knappen for å justere aktuell tid, vent 10 sekunder på å lagre

gjeldende innstilling og apparatet går i ventemodus. Trykk på ⏲ -knappen (berøringssensor) for å stille inn pipetonen. Klokken fungerer kun i 24-timersmodus.

Nattmodus

Fra 22.00-06.00 reduseres bakgrunnslyset i hvilemodus med to trinn i forhold til vanlig lysstyrke.

Endre pipetone

Denne funksjonen er alltid tilgjengelig i hvilemodus. Når du stiller inn aktuell tid, trykk på ⏲ -knappen (berøringssensor) for å vise ***ton1***, der ***1*** er nåværende pipetone – du kan velge mellom tre pipetoner. Vri på +/– -knappen for å endre gjeldende tone, og vent deretter i 5 sekunder for å bekrefte den nye innstillingen. Deretter går apparatet i ventemodus.

Juster lysstyrken på displayet

Denne funksjonen er alltid tilgjengelig i hvilemodus. Når du velger lysstyrke, trykk på ⏲ -knappen (berøringssensor) igjen for å vise lysstyrke. Da vises ***bri4*** (lysstyrke 4), og ***4*** er nivået på lysstyrken. Du kan velge lysstyrke fra 1 til 9. Vri på +/– -knappen for å endre lysstyrke, og vent deretter i 5 sekunder for å bekrefte den nye innstillingen. Deretter går apparatet i ventemodus.

Driftsmodus

Du kan bruke alle tilgjengelige bake- og rengjøringsfunksjoner ved hjelp av funksjonsvelgeknappen.
Automatisk av: Hvis du har valgt forsinket, tidsbestemt eller rengjøringsprogram, går apparatet i hvilemodus selv om funksjonsvelgeren er satt til 0.

Lys

Apparatet kontrollerer ovnslyset automatisk. Ovnslyset er på som standard.
Ovnslyset er av:
- hvis du velger 0, pyrolytisk rengjøring eller ECO
- når temperaturen i ovnsrommet overstiger 300 °C;
- under pyrolytisk rengjøring og avkjøling;
- før og etter tidsinnstilt eller utsatt drift;
- i hvilemodus, hvis funksjonsvelgeknappen er stilt inn på noe annet enn 0.

Avkjølingsvifte

Avkjølingsviften går uavhengig av de valgte innstillingene og bruksmodus. Kjøleviften slås på når temperaturen i ovnsrommet overstiger 80 °C og slås av når den faller under er under 75 °C.

Termostat

Termostatsymbolet indikerer at varmeelementene er i bruk. Hvis noen av varmeelementene er i bruk, vil indikatoren lyse. Indikatoren slukker når ingen av varmeelementene lenger er i bruk (f.eks. hvis ovnen når ønsket temperatur og varmeelementene kobles fra inntil temperaturen faller).

Kjøkkenur

Trykk på 🔔 -knappen (berøringssensor) for å bruke tidsur (uansett modus). Trykk på 🔔 for å vise nedtelling eller ***0.00*** hvis tidsuret ikke er aktiv, vil 🔔 indikatoren blinke.
Vri +/– -knappen for å justere varighet, og trykk på 🔔 for å bekrefte eller vent i 5 minutter.
Når tidsuret teller ned, vil 🔔 indikatoren lyse på displayet.

Når nedtellingen er fullført, hører du en pipetone som du kan avbryte med å trykke på en knapp (berøringssensor).
Apparatet går ikke i hvilemodus før nedtellingen er ferdig, og pipetonen er slått av.

Ovnsdør

Ovnsdøren må være lukket når stekeovnen er i bruk.
Varmeelementene kobles fra når du åpner døren. Hvis døren er åpen i mer enn 60 sekunder, vil du høre et lydsignal som varsler deg om at døren er åpen. Trykk på en knapp (berøringssensor), eller lukk døren for å slå av alarmen. Verken temperatur- eller tidsinnstillingene vil påvirkes av at døren åpnes. Hvis døren er åpen i mer enn 10 minutter, derimot, vil stekeovnen kansellere alle programmer.

Begrense brukstiden

Av sikkerhetsgrunner er ovnens driftstid begrenset. Dersom den valgte temperaturen er under 100 °C, vil ovnen gå i hvilemodus etter 10 timer. Dersom den valgte temperaturen er over 200 °C, er ovnsdriften begrenset til 3 timer. Dersom temperaturen ligger mellom 101 °C og 199 °C, er driftstiden begrenset proporsjonalt mellom 3 og 10 timer.

Aktivere en varmefunksjon

Vri funksjonsvelgeknappen fra 0 til ønsket posisjon for å aktivere en varmefunksjon. Når du velger en varmefunksjon, vil displayet vise funksjonens standardtemperatur, f.eks. ***170 °C***.
Den viste temperaturen blinker (med redusert lysstyrke), og C-indikatoren lyser stabilt. Verdien endes når du vrir på funksjonsvelgeknappen.

Ovnen aktiveres når du trykker på sensoren 🌡. Ovnen deaktiveres etter ti minutters inaktivitet.

Trykk på 🕒 -knappen (berøringssensor) for å stille inn ønsket utsatt start.

Still inn temperatur

Når du har valgt en varmefunksjon, velg +/– -knappen for å justere temperaturen. Du kan justere temperaturen i trinn på 5 °C grader innenfor det området som er spesifisert for hvert program. Vri og trykk på +/– -knappen i minst 1 sekund for å justere temperaturen i trinn på 10 °C.

Trykk på 🌡 -knappen (berøringssensor) for å bekrefte den nye temperaturinnstillingen eller vent i 5 sekunder til apparatet viser aktuell tid.
Vri +/– -innstillingsknappen for å vise følgende i 2 sekunder:
- venstre [–]: valgt temperatur;
- høyre [+]: nåværende temperatur i ovnsrommet;
Ingen innstilling endres mens temperaturen vises.

Justere temperaturen

Trykk på 🌡 -knappen (berøringssensor) mens ovnen er i bruk for justere temperaturinnstillingen. Temperaturen blinker (med redusert lysstyrke), og C-indikatoren lyser stabilt. Vri på +/– -knappen for å justere temperaturen. Trykk på 🌡 -knappen (berøringssensor) for å bekrefte den nye temperaturen, eller vent i 5 sekunder.

Endre innstillinger under tilberedning

Du kan endre funksjonen under tilberedningen. Hvis du vrir på funksjonsknappen mens du endrer temperaturen, vises standardtemperaturen for det nye programmet og nedtellingen på 5 sekunder starter på nytt. Hvis du vrir på funksjonsknappen når temperaturen allerede er innstilt, fortsetter det nye programmet med den innstilte temperaturen. Hvis det nylig valgte programmet har et lavere temperaturområde, stilles den nærmest mulige temperaturen inn.

Tabell over varmefunksjoner

Funksjonsbeskrivelse		Ovnselementer						Temperatur [°C]		Standard-temperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Roaster	Varmluft	Undervarme	Varmluft	min.	maks.	
	Opptining	√					√	---	---	---
	Lynoppvarming	√		√	√		√	30	280	170
	Tilberedning med varmluft	√			√		√	30	280	170
ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Vanlig	√	√			√		30	280	180
	Bakverk	√	√			√	√	30	280	170
P	Pyrolytisk rengjøring		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Lys	√						---	---	---
0	Av							-	-	-

Tidsinnstilt bruk

Tidsinnstilt bruk innebærer å stille inn tiden når stekeovnen skal slå seg av automatisk. Du kan velge varighet fra 1 minutt til 23 timer og 59 minutter.

Når apparatet er på, eller når du har dreid funksjonsvelgeren til ønsket funksjon, trykk på (berøringssensor) for å velge varighet. Indikatoren blinker, og ***dur*** (varighet/duration) vises kort i 1 sekund før ***0.00*** (eller antall minutter igjen av nedtelling vises hvis denne funksjonen er aktiv). Vri på +/– for å justere varighet, og trykk deretter på -knappen (berøringssensor) for å bekrefte innstillingen, eller vent i 5 sekunder. Aktuell tid vises i 5 sekunder etter at du har trykket på -knappen (berøringssensor). Indikatoren er på selv om du har stilt inn en tid.

Varme- og temperaturfunksjonen kan justeres fritt selv om du har stilt inn en tid.

Avbryt tidsinnstillingen ved å sette varighet til 0.00, og trykk på -knappen (berøringssensorsensor) eller vent i 5 sekunder — apparatet vil fungere som normalt.

Så snart tiden er ute, vil du høre et [slutt] pip. Alle varmeelementer er deaktivert. Du kan slå av lydsignalet på følgende måte:

a) Gjør ett av følgende:
- trykk på en knapp (berøringssensor) bortsett fra ;
- vri funksjonsvelgeknappen;
- vri +/– -knappen;
- åpne ovnsdøren.

Det sletter alle funksjons- og temperaturinnstillinger. Selv om funksjonsvelgeknappen stilles på en varmefunksjon, vil apparatet gå i hvilemodus.

b) Vri funksjonsvelgeknappen til 0 – apparatet går i hvilemodus.

c) Trykk på -knappen (berøringssensor) for å velge en ny varighet og fortsette matlagingen med aktuell temperatur og innstillinger. Merk: i dette tilfellet (når du ønsker å forlenge varigheten når du hører en pipetone), setter du tiden til ***0.00*** og slår av ovnen i stedet for at den skal stå på i ubestemt tid.

Utsatt start

Du kan stille inn stekeovnen slik at den tidsinnstilte starttiden utsettes og steketiden avsluttes på et bestemt tidspunkt.

Du må først stille inn tiden (varigheten) på samme måte som for tidsinnstilt bruk. Trykk på -knappen (berøringssensor) for å bekrefte varighet og ***end*** vises kort i 1 sekund. Deretter vises sluttiden som aktuell tid + varighet + 1 minutt. Vri på +/– -knappen for å justere sluttiden. Trykk på -knappen (berøringssensor) for å bekrefte sluttiden, eller vente i 5 sekunder for å avbryte. Når sluttiden er bekreftet og indikatoren lyser stabilt og aktuell tid vises igjen.

Indikatorene og er på under nedtelling til starttiden. -symbolet viser at varmeelementene er på.

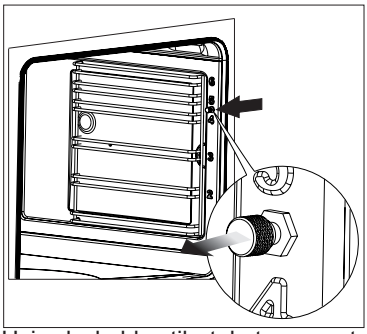
Trykk på for å se og justere den valgte varigheten. Trykk en gang på knappen for å velge varighet. Trykk på nytt for å velge sluttid og enda en gang for å velge aktuell tid. Sett varighet til ***0.00*** for å avbryte både varighet og sluttid og for å la apparatet fortsett uten tidsavgrensning.

Du kan justere sluttiden fra (Gjeldende tid + tid (varighet) + 1 minutt) til (Gjeldende tid + tid (varighet) + 10 timer). Du kan endre tiden (varigheten) (når sluttiden er stilt inn) fra 0:00 til (Varighet - gjeldende tid + 1 minutt).

Når du er ferdig med å lage mat, setter du funksjonsvelgeknappen til 0

Steketermometer

Du kan når som helst koble til et steketer mometer.
Det har ingen effekt når apparatet er slått av.
Viktig!
Kontakten på steketermometeret er beskyttet med et beskyttelsesdeksel. Du må fjerne beskyttelsesdekselet før du kan plugge inn steketermometeret.



Hvis du kobler til steketermometeret mens apparatet er i gang (funksjon og temperatur er innstilt), dempes lyset på temperaturdisplayet samtidig som det blinker – gjeldende steketermometertemperatur, sifrene 1-2 og den innstilte steketermometertemperaturen, sifrene 3-4 (standard 80 °C) vises.
Rett etter at du har satt i steketermometeret, bruker du +/– -knappen til å justere steketermometertemperaturen. Trykk på 🌡-knappen (berøringssensor) eller vent i 5 sekunder for å bekrefte allerede valgt innstilling. Den valgte temperaturen vises konstant, den blinker ikke.
Betjeningen av ovnen endres som følger:
Når steketermometerets temperatur er lavere enn den innstilte måltemperaturen - termostaten opprettholder den innstilte ovnsromtemperaturen.
Når steketermometeret oppnår ønsket temperatur:
- varmeelementene kobles fra;
- steketermometeret utløser en pipetone;

Du kan dempe lyden som følger:
- vri +/– til “+” for å dempe lyden, og du kan også stille inn en ny temperatur for steketermometeret;
- bruk en annen knapp for å dempe lyden, og apparatet går i hvilemodus.
Når du bruker steketermometer, kan du ikke bruke tidsinnstilt bruk eller utsatt start. Hvis du setter i steketermometeret, vil en tidligere valgt varighet bli avbrutt. Steketemperaturen påvirker ikke den valgte funksjonen eller temperaturen i ovnsrommet.
Hvis du stikker inn steketermometeret når ovnen er på eller i hvilemodus, vil driften være uendret frem til funksjon og ovnsromtemperatur bekreftes. Så snart temperaturen bekreftes, begynner ovnen oppvarmingen, men i stedet for å vise aktuell tid, vises måltemperaturen for steketermometeret.
Hvis du trekker ut steketermometeret før måltemperaturen er nådd, vil ovnen fortsette som normalt.
Hvis steketermometeret er satt inn, kan du se og justere temperaturen som følger:
- vri +/– -knappen for å vise temperaturen i ovnsrommet et øyeblikk for temperaturen for steketermometeret vises.
- trykk på 🌡-knappen (berøringssensor) for å justere temperaturen i ovnsrommet;
- trykk på 🌡-knappen igjen for å bekrefte den justerte temperaturen i ovnsrommet, og deretter vises den aktuelle temperaturen for steketermometeret.

Anbefalt temperatur for ulike kjøttyper

Kjøttype	Temperatur [°C]
Svin	85 - 90
Storfe	80 - 85
Kalv	75 - 80
Lam	80 - 85
Vilt	80 - 85

Merk: Bruk kun det steketermometeret som leveres med apparatet.

Pyrolytisk rengjøring

P2.00 blinker på displayet, og indikatoren er på. Vri på +/– -knappen for å justere varighet til 2,00 - 2,30 - 3,00 timer. Trykk på eller vent i 20 sekunder for å starte pyrolytisk rengjøring.
Det pyrolytiske rengjøringsprogrammet kommer med spesielle krav.
Først sjekkes status for døren: Hvis ovnsdøren er åpen vil indikatoren blinke, og apparatet venter i 10 minutter til døren lukkes. Hvis den ikke lukkes, avbrytes det pyrolytiske programmet.
Når døren er lukket, er indikatoren på og døren låst. indikatoren vises, og pyrolytisk rengjøring starter for 2,00 – 2,30 – 3;00 timer, avhengig av den varigheten du har valgt.

Displayet viser hvor lang tid det er igjen til rengjøringen er fullført.

En time før den pyrolytiske rengjøringen er ferdig, kobles varmeelementene ut, og temperaturen ***--- C*** vises. Samtidig begynner apparatet avkjølingsprosessen.
Døren kan åpnes når temperaturen er under 150 °C. Indikatoren er av og døren er ulåst. Det pyrolytiske rengjøringsprogrammet avsluttes, men du kan ikke begynne å tilberede mat.
Ingen innstillinger kan endres under pyrolytisk rengjøring, og du kan ikke fortsette å lage mat med disse innstillingene. Når du slår av alarmen, vil apparatet alltid gå i hvilemodus.

Merk:
Døren er utstyrt med en lås som forhindrer at den kan åpnes under rengjøringen. Ikke åpne døren da dette vil avbryte rengjøringsprosessen.

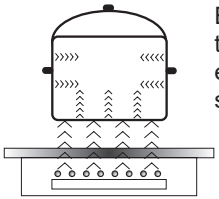
Hvis det er et kort strømbrudd under pyrolytisk rengjøring, begynner apparatet å kjøle ned og til slutt låse opp døren.
Hvis du avbryter den pyrolytiske rengjøringen ved å vri funksjonsvelgeknappen til en annen posisjon (f.eks. 0), vil apparatet starte avkjølingsprosessen og etter hvert låse opp døren. Når døren er låst opp, går apparatet over i hvilemodus.
Hvis du under pyrolytisk rengjøring åpner døren før den låses, vil du høre et [open door] pip, og den pyrolytiske rengjøringen avbrytes.

Les nøye igjennom kapittelet "Rengjøring og vedlikehold" før du starter den pyrolytiske rengjøringen.

Feilkoder

Hvis det oppdages en feil, vil programmet bli avbrutt og feilkoden vises på displayet:
E1 – ingen ovnsromstemperatursensor oppdaget, ikke bruk apparatet
E2 – kortslutning eller skade på ovnsromstemperatursensoren, ikke bruk apparatet.
E3 – apparatet er overopphetet, ikke bruk apparatet før det er avkjølt.
E4 – feil på steketermometer – hvis feilen forsvinner når du kobler fra steketermometeret, kan du bruke ovnen med funksjoner som ikke krever steketermometer
E5 – steketermometeret er satt inn feil, eller kjernetemperatursensoren har kortsluttet.
E6 – ovnsromtemperaturen er over 320 °C for andre funksjoner enn pyrolytisk rengjøring, eller ovnstemperatursensoren fungerer ikke – ikke bruk apparatet
Prob – steketermometer sitter i under den pyrolytiske rengjøringen.

Induksjonstopp – bruksprinsipper



En elektrisk generator leverer strøm til en spole som ligger inne i apparatet. Spolen genererer et magnetfelt, og indusert strøm trenger gjennom et kar som plasseres på platen. Strømmene gjør karet til varmeoverfører, samtidig som platens glassoverflate fortsatt er kaldt.

Dette krever bruk av kar med ferromagnetisk bunn, med andre ord kar som er sensitive for magnetfelt.

Generelt karakteriseres induksjonsteknologien av to fordeler:

- varmen varmer kun opp kokekarene og utnytter dermed varmen optimalt,
- termisk treghet unngås, siden kokingen starter umiddelbart når kjelen plasseres på kokeplaten og avsluttes når den fjernes.

Enkelte lyder kan høres under normal bruk av induksjonstopp, men dette påvirker ikke korrekt drift.

- Lavfrekvent summing. Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt og opphører når det helles vann eller has mat i kokekaret.
- Høyfrekvent piping. Denne lyden oppstår i kokekar som består av flere lag av ulike materialer ved maksimal varmeinnstilling. Lyden øker dersom man bruker to eller flere kokesoner på maksimal varmeinnstilling samtidig. Lyden opphører eller reduseres når varmen reduseres.
- Knirkende lyd. Denne lyden oppstår i kokekar som består av flere lag av ulike materialer. Lydens intensitet avhenger av hvordan maten tilberedes.
- Summing. Når den elektriske kjøleviften går, kan man høre en summing.

De lydene som kan høres under normal bruk av apparatet skyldes kjølevifte, matlagingsmetode, kokekarenes dimensjoner, kokekarenes materiale og varminnstillingen.
Disse lydene er normale og ikke tegn på at noe er galt.

Beskyttelsesenheten:
Dersom koketoppen er montert korrekt og brukes korrekt, er det sjelden nødvendig med beskyttelsesenheter.
Vifte: beskytter og kjøler styringsenheter og strømkomponenter. Den har to ulike hastigheter og aktiveres automatisk. Viften går når kokeplatene er på og fortsetter å gå frem til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt.
Temperatursensor: Temperaturen i de elektroniske kretsene overvåkes kontinuerlig av en temperatursensor. Hvis temperaturen stiger over et trygt nivå, vil beskyttelsessystemet redusere kokesonens varmeinnstilling eller slå av kokesonene ved siden av de overopphetede elektroniske kretsene.
Kardeteksjon: lar koketoppen oppdage kjeler plassert på en kokesone. Mindre gjenstander plassert på kokesonen (f.eks. skjeer, kniver eller ringer ...) blir ikke gjenkjent som kjeler, og koketoppen vil ikke fungere.

Kokekarsensor

Kokekarsensoren er montert i induksjonskoketopper. Kokekarsensoren starter oppvarmingen automatisk hvis et kokekar registreres på en kokesone, og stopper oppvarmingen hvis kokekaret fjernes. Dette bidrar til å spare strøm.
- Når et egnet kokekar plasseres på en kokesone, viser displayet varmeinnstillingen.
- Induksjon krever bruk av et egnet kokekar med ferromagnetisk bunn (se tabellen)

Hvis det ikke er plassert et kokekar på en kokesone, eller kokekaret er uegnet for induksjonstoppen, vises symbolet . Kokesonen vil ikke fungere. Hvis det ikke registreres et kokekar innen ti minutter, slås kokesonen av.
Slå av kokesonen ved hjelp av berøringskontrollene i sensorfeltet, i stedet for å fjerne pannen/kokekaret.

Kokekarsensoren fungerer ikke som en av/på-sensor.

Induksjonskoketoppen er utstyrt med elektroniske, berøringsfølsomme sensorfelt som opereres ved å berøre det markerte området med en finger.
Du vil høre et lydsignal hver gang du berører et sensorfelt.

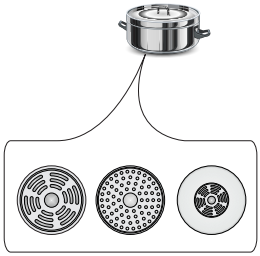
Hvis du slår apparatet av eller på eller endrer varmeinnstillingen, bør du merke deg at bare ett sensorfelt kan berøres av gangen. Hvis du berører to eller flere sensorfelt samtidig (bortsett fra timerfunksjonen og barnesikringen), vil apparatet ignorere kontrollsignalene. Hvis sensorfeltene berøres i lang tid, kan det utløses en feilmelding.
Når du er ferdig med matlagingen må du slå av kokesonen ved hjelp av kontrollsensorfeltene, og ikke stole utelukkende på kokekarsensoren.

Det anbefales ikke å trekke gryter ut fra kokesoner i retning av komfyrens forside, da dette kan skade betjeningspanelet.

Valg av kokekar for induksjonskoking

Kokekarenes egenskaper.

- Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med perfekt, falt bunn. Dette hindrer at det danner seg lokale områder som blir ekstra varme og der maten kan brenne seg fast. Kjeler og panner i tykt stål sikrer en jevn varmefordeling.
- Sørg for at kokekarets underside er tørr: når du fyller et kokekar eller bruker kokekar som er tatt ut av kjøleskapet, må du passe på at undersiden på kokekaret er helt tørr før du setter det på kokesonen. Dette er for å unngå å gjøre koketoppens overflate skitten.
- Lokk hindrer at varmen unnslipper og reduserer dermed oppvarmingstiden og strømforbruket.
- For å avgjøre om et kokekar er egnet, kan du sjekke om bunnen lar seg tiltrekke av en magnet.
- **Kokekarets bunn må være flat for at induksjonsmodulens temperaturkontroll skal fungere optimalt.**
- **En konkav bunn eller en bunn med en kraftig stanset produsentlogo kan påvirke temperaturkontrollen for induksjonsmodulen og føre til overoppheting av stekepannen eller kokekaret.**
- **Ikke bruk skadde kokekar, for eksempel kokekar med deformert bunn. Det kan gi sterk varmeutvikling.**
- Dersom man bruker et stort, ferromagnetisk kokekar med en diameter som er mindre enn den totale diameteren på kokefeltet, varmes bare den ferromagnetiske bunnen opp. Dette resulterer i en situasjon hvor det ikke er mulig å oppnå en ensartet fordeling av varmen i kokekaret. Dersom det ferromagnetiske område blir redusert på grunn av aluminiumdeler, kan dette redusere det effektivt oppvarmede område. Det kan oppstå problemer med registrering av kokekar. For å oppnå optimale tilberedningsresultater, bør diameteren på den ferromagnetiske basen passer til kokesonen. Dersom kokesonen ikke gjenkjenner kokekaret, kan det være lurt å prøve en mindre kokesone.



Bruk kun kokekar av ferromagnetiske materialer som:
- emaljert stål
- støpejern
- spesielt utviklede kokekar i rustfritt stål som er beregnet på induksjon.

Merking av kokekar	**Se etter merking som viser at kokekaret er egnet for induksjon.**
	Bruk magnetiske kokekar (emaljert stål, rustfritt ferrittstål eller støpejern). „Magnettesten" er den enkleste måten å finne egnede kokekar på. Finn en generisk magnet, og sjekk om den fester seg til bunnen av kokekaret.
Rustfritt stål	Kokekaret registreres ikke
	Med unntak av kokekar av ferromagnetisk stål
Aluminium	Kokekaret registreres ikke
Støpejern	Høy effektivitet
	Forsiktig: Kokekaret kan ripe koketoppens overflate
Emaljert stål	Høy effektivitet
	Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn
Glass	Kokekaret registreres ikke
Porselen	Kokekaret registreres ikke
Kokekar med kobber-bunn	Kokekaret registreres ikke

Den minste anvendbare diameteren for et kokekar på en kokesone:

Kokesonens diameter	**Minste diameter på bunnen av et emaljert kokekar i stål**
(mm)	**(mm)**
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Den minste diameteren for kokekar som ikke er produsert i emaljert stål kan variere.

BETJENING

Kontrollpanel

- Alle displayene vil lyse en kort stund umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømnettet. Induksjonstoppen er deretter klar til bruk.
- Induksjonskoketoppen er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelt som betjenes ved å berøre det markerte området med en finger i minst ett sekund.
- Når du berører et sensorfelt, bekreftes dette ved hjelp av et lydsignal.

Ingen gjenstander må plasseres på sensorfeltene (da dette kan føre til feil). Berøringssensorfeltene må alltid holdes rene.

Slå på apparatet

Du slår på apparatet ved å berøre av/på-sensorfeltet (**1**) i minst ett sekund. Alle displayene (**3**) viser tallet "**0**".

Hvis du ikke berører et sensorfelt i løpet av 10 sekunder, slår apparatet seg av.

Slå på kokesonen

Etter at apparatet er slått på ved hjelp av av/på-sensoren (**1**), velger du en kokesone (**5**) i løpet av de neste 10 sekundene.

1. Når du berører et sensorfelt (**5**) for å velge en kokesone, vil tallet ”**0**” pulsere på den korresponderende indikatorskjermen for varmeinnstillingen.
2. Still inn ønsket varmeinnstilling ved bruk av sensorfeltene "+" (**2**) eller "-" (**4**).

Hvis du ikke berører et sensorfelt i løpet av 10 sekunder fra apparatet er slått på, vil kokesonen slå seg av.

En kokesone er aktiv når den viser et tall eller en bokstav. Dette betyr at du kan stille inn eller endre varmeinnstillingen for kokesonen.

Velge kokesonens varmeinnstilling

Når tallet "0" pulserer på kokesonedisplayet (**3**), kan du stille inn den ønskede temperaturen ved bruk av sensorfeltene "+" (**2**) eller "-" (**4**).

BETJENING

Slå av kokesoner

- En kokesone må være aktiv. Displayet for varmeinnstillingen pulserer.
- For å slå av en kokesone, berører du av/på-sensorfeltet, eller berører sensoren (**5**) i tre sekunder.

Slå av apparatet

- Apparatet er slått på når minst én kokesone er i bruk.
- Du slår av apparatet ved å berøre av/på-sensoren (**1**).

Hvis en kokesone fortsatt er varm, vil det relevante displayet (**3**) vise bokstaven "H" for å indikere restvarme.

Boosterfunksjon "P"

Boosterfunksjonen øker den nominelle effekten for kokesonen med
Ø på 210-220 mm fra 2000 W til 3000 W.
Kokesone med Ø 160-180 mm fra 1200 W til 1400 W,
Du aktiverer boosterfunksjonen ved å velge kokesonen, sette varmeinnstillingen til "9" og deretter berøre sensorfeltet "+" (**2**) på nytt. Bokstaven "P" vises på displayet.
Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke på sensorfeltet "-" (**4**) for å redusere varmeinnstillingen, eller ved å løfte kokekaret av kokesonen.

For kokesonene på 210-220 mm og 160-180 mm , er bruk av boosterfunksjonen begrenset til 10 minutter. Etter at boosterfunksjon er automatisk deaktivert, fortsetter kokesonen med nominell effekt.
Boosterfunksjon kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphetes.
Selv om kokekaret løftes opp fra kokesonen, vil boosterfunksjonen forbli aktiv og nedtellingen fortsette.

Hvis apparatets elektroniske kretser eller induksjonsspoler overopphetes mens boosterfunksjonen er aktiv, vil den automatisk deaktiveres. Kokesonen fortsetter med nominell effekt.

BETJENING

Styring av boosterfunksjonen

Avhengig av modellen, blir kokesonene sammenkoblet vertikalt eller diagonalt. Total strøm er delt på de sammenkoblede kokesonene.
Hvis du forsøker å aktivere Booster-funksjonen for begge kokesonene samtidig, vil maksimalt strømforbruk overskrides. I så fall reduseres varmen til den først aktiverte kokesonen til det høyeste tilgjengelige nivå.

Barnesikring

Barnesikringsfunksjonen beskytter barn mot utilsiktet bruk av apparatet. Apparatet kan kun brukes når barnesikringen er deaktivert.

Barnesikringen kan aktiveres både når apparatet er slått av og på.

Aktivere/deaktivere barnesikringen

Berør føleren (**7**) i fem sekunder for å aktivere/deaktivere barnesikringen. Indikatorlyset (**9**) lyser når barnesikringen er aktivert.

Barnesikringen forblir aktivert til den deaktiveres, også etter at apparatet er slått av og deretter på igjen. Barnesikringen vil deaktiveres dersom apparatet kobles fra strømuttaket.

Restvarmeindikator

Varme som akkumuleres i kokesonen etter matlaging, kalles "restvarme". Apparatet viser to ulike restvarmenivåer. Når en kokesones temperatur er over 60 °C, og kokesonen eller apparatet er slått av, viser det gjeldende kokesonedisplayet bokstaven "H". Restvarmeindikatoren vises så lenge kokesonens temperatur overskrider 60 °C. Når temperaturen for en kokesone er over 45 °C og 60 °C, viser det gjeldende kokesonedisplayet bokstaven "h", som indikerer lav restvarme. Når temperaturen for en kokesone er under 45 °C, slås restvarmeindikatoren av.

Når restvarmeindikatoren er på må du ikke ta på kokesonen, da du kan brenne deg! Plasser heller ikke varmefølsomme gjenstander på kokesonen!

Under et strømbrudd vil ikke restvarmeindikatoren vise bokstaven "H". Kokesonene kan imidlertid fortsatt være varme!

Begrense brukstiden

For å øke effektiviteten, er induksjonstoppen programmert inn med en begrenset brukstid for hver av kokesonene. Maksimal brukstid velges i henhold til den siste valgte varmeinnstillingen.
Hvis du ikke endrer varmeeffekten over lengre tid (se tabell), slås den gjeldende kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Vi anbefaler imidlertid at du slår på og betjener de enkelte kokesonene i henhold til bruksanvisningen.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Lengste brukstid (timer)
u	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisk oppvarmingsfunksjon

- Berør sensor (**5**) for å aktivere den valgte kokesonen
- Berør deretter "+" (**2**) eller "-" (**4**) for å stille inn varmeinnstillingen du ønsker fra 1-8, før du trykker på sensoren (**5**) på nytt.
- Displayet vil veksle mellom å vise bokstaven A og varmeinnstillingen.

Etter en viss tid med bruk av boosterfunksjonen, går kokesonen tilbake til den innstilte varmen, som vil vises på displayet.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Varmeinnstillinger for tilberedning av mat
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Hvis et kokekar løftes opp fra kokesonen og settes tilbake før nedtellingen for oppvarmingen er fullført, fortsetter oppvarmingsfunksjonen og nedtellingen til den er fullført.

BETJENING

Timerfunksjon

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Den kan også brukes som en kjøkkentimer.

Stille inn timerfunksjonen

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Den kan også brukes som en kjøkkentimer.

- Berør sensorfeltet (5) for å velge en kokesone. Tallet "0" vil pulsere.
- Berør sensorfeltene "+"- (**2**) eller "-" (**4**) for å stille inn ønsket varmeinnstilling fra 1 til 9.
- Aktiver deretter timerfunksjonen ved å berøre sensorfeltene(**6**) i løpet av 10 sekunder.
- Berør sensorfeltet "+" (**2**) eller "-" (**4**) for å stille inn ønsket koketid (01 til 99 minutter).
- Indikatorlyset (8) for timerfunksjonen for den relevante kokesonen vil lyse.

⚠ **Nedtellingstiden for timerfunksjonen kan stilles inn individuelt for de enkelte kokesonene.**

⚠ **Hvis mer enn én timerfunksjon er stilt inn, vil den korteste varigheten vises på displayet. Timerens indikatorlys(8) for den relevante kokesonen vil blinke.**

Endre tid for timerfunksjonen

Tidsinnstillingene for timerfunksjonen kan endres til en hver tid.

- Berør sensorfeltet (**5**) for å velge en kokesone. Displayet vil pulsere.
- Aktiver deretter timerfunksjonen ved å berøre sensorfeltene(**6**) i løpet av 10 sekunder.
- Bruk sensorfeltet "+" (**2**) eller "-" (**4**) til å justere innstillingen for timerfunksjonen.

Kontrollere tidsinnstillingen for timerfunksjonen

Du kan til enhver tid sjekke timerfunksjonens fremdriften ved å berøre sensorfeltet (**6**) for timeren. Timerfunksjonens indikatorlys (**8**) for en relevant kokesone vil blinke.

BETJENING

Slå av timerfunksjonen

Når den innstilte tiden har utløpt vil du høre et lydsignal, som du kan dempe ved å berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis du ikke berører et sensorfelt, vil lydsignalet automatisk stoppe etter to minutter.

Stoppe timerfunksjonens nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

- Berør sensorfeltet (**5**) for å velge en kokesone. Displayet lyser.
- Berør deretter sensoren (**6**) i tre sekunder, eller juster tidsinnstillingen til "00" ved bruk av "+" (**2**) eller "-" (**4**).

Kjøkkentimer

Hvis ingen kokesone er i bruk, kan timerfunksjonen brukes som en vanlig kjøkkentimer.

Stille inn kjøkkentimeren

Hvis apparatet er slått av:

- Slå på apparatet ved å trykke av/på-sensoren (**1**).
- Berør deretter sensoren (**6**) for å aktivere kjøkkentimeren.
- Bruk sensorfeltene "+" (**2**) eller "-" (**4**) til å justere innstillingene for kjøkkentimeren.

Stoppe kjøkkentimeren

Når den innstilte tiden har utløpt vil du høre et lydsignal, som du kan dempe ved å berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis du ikke berører et sensorfelt, vil lydsignalet automatisk stoppe etter to minutter.

Stoppe timerfunksjonens nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

- Berør sensoren (**6**) i tre sekunder, eller juster tidsinnstillingen til "00" ved bruk av "+" (**2**) eller "-" (**4**).
- Kjøkkentimerens funksjon påvirker ikke bruk av kokesonene.

Kjøkkentimeren tilbakestilles når timerfunksjonen aktiveres.

Holde maten varm

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen vil ha en lav temperatur. Kokesonens varmeinnstilling vil automatisk justeres, slik at maten holdes varm med en temperatur på rundt 65 °C. Med denne funksjonen kan ferdig tilberedt mat holdes varm og smaksrik, uten å brenne seg fast i bunnen av kokekaret. Funksjonen kan også brukes til å smelte smør eller sjokolade.
For at hold varm-funksjonen skal fungere korrekt, må du bruke en flatbunnet gryte eller panne, slik at bunntemperaturen måles nøyaktig av temperatursensoren som er montert i kokesonen.
Hold varm-funksjonen kan aktiveres for samtlige kokesoner.
På grunn av faren for vekst av mikroorganismer, anbefales vi ikke at maten holdes varm i lang tid. Hold varm-funksjonen slås derfor av etter to timer.

Hold varm-funksjonen er enda en varmeinnstilling tilgjengelig mellom **"0" og "1"**, og som vises på displayet med symbolet "".

Hold varm-funksjonen aktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet **Slå på kokesonen**
Hold varm-funksjonen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet **Slå av kokesoner**

Bruk av grillelementet

Grillprosessen forårsakes av at infrarøde stråler virker på maten, og disse utskilles av grillens glødende varmeelement.
For å slå grillen på skal man:

- sette stekeovnsbryteren i posisjonen merket med symbolet grill ,
- varme ovnen i ca. 5 min (med stengt stekeovnsdør),
- sette stekeplaten med matretten inn på riktig høyde i ovnen, og ved spydsteking skal langpannen settes i skinnen rett under spydet, for oppsamling av fett,
- stenge stekeovnsdøren.

For funksjonen grill eller supergrill skal man stille inn temperaturen på 220 °C, og for funksjonen grilling med blæser stiller man maksimalt inn på 190 °C.

Viktig!
Grilling skal utføres med lukket ovnsdør.

Når grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svœrt varme.
Det anbefales at barn ikke kommer i nerheten av komfyren under bruk.

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Baking

- Det anbefales at kaker bakes på bakplatene som fulgte med utstyret fra fabrikken.
- Ved bruk av varmluftsfunksjonen, er det ikke nødvendig å forvarme ovnen. Ellers skal ovnen forvarmes før du setter inn maten.
- Før du tar kaken ut av ovnen, skal du kontrollere om kaken er gjennomstekt ved hjelp av en trepinne (hvis kaken er gjennomstekt, skal pinnen være tørr og ren etter at du har stukken den i kaken).
- Det anbefales å la kaken stå i ca 5 minutter i ovnen, etter at ovnen er slått av.
- Når du bruker varmluftsfunksjonen, er steketemperaturen som regel ca 20-30 grader lavere i forhold til tradisjonell baking (med over- og undervarme)
- Temperaturene for baking er kun veiledende temperaturer, og de kan justeres etter egne erfaringer.

Steking av kjøtt

- Ved steking av kjøtt i større mengder (over 1 kg) anbefales det å bruke stekeovn. Mindre kjøttmengder tilberedes på komfyren.
- Det anbefales å bruke ildfastform til steking. Håndtakene på disse fatene skal også være ildfaste.
- Når du steker på grillristen, anbefales det å sette inn en bakeplate med litt vann på nederste hylle.
- Det anbefales å vende kjøttet minst en gang under steketiden. Under stekingen kan du også overrisle kjøttet med kjøttkraften som oppstår under stekingen.

ECO oppvarming

- ECO oppvarming er en optimert varmefunksjon som sparer energi når maten tilberedes.
- Du kan ikke redusere tilberedningstiden ved å velge en høyere temperatur. Det anbefales at du varmer opp ovnen på forhånd.
- Du bør ikke endre temperaturinnstillingen og ikke åpne døren mens maten tilberedes.

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

Type matrett	Ovnsfunksjoner	Temperatur (⁰C)	Nivå	Tid i minutter
Sukkerbrød	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gjærbakst / formkake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Storfe	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Svin	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kylling	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur (°C)	Ovnsnivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gjærbakst / formkake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gjærbakst / formkake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		220	4	14 - 18
Storfe		225 - 250	2	120 - 150
Storfe		160 - 180	2	120 - 160
Storfe		180 - 190	2	100 - 150
Svin		160 - 230	2	90 - 150
Svin		160 - 190	2	90 - 150
Svin		180 - 190	2	100 - 150
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Kylling		175 - 190	2	60 - 70
Grønnsaker		190 - 210	2	40 - 50
Grønnsaker		170 - 190	3	40 - 50

Tidene gjelder for mat som settes inn i kald ovn. Dersom ovnen er forhåndsoppvarmet, kan tiden reduseres med 5-10 minutter.

[1)] Forvarm

[2)] Steke mindre enheter

Merk: Tallene i tabellene er omtrentlige og kan tilpasses din egen erfaring og preferanser.

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (⁰C)	Steketid (min.)
Småkaker	Stekebrett	3		155 [1]	29 - 32
	Stekebrett	3		155 [1]	31 - 34
	Stekebrett	3		150 [1]	34 - 37
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		150 [1]	40 - 43
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 [1]	30 - 40
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		160 - 175 [1]	25 - 35
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakefor-mer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 [1]	50 - 65

[1] Forvarm 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (ºC)	Klokkeslett (min.)
Loff	Rist	4		220 [1]	3 - 7
Hamburgere	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	4 - rist 3 - langpanne		220 [1]	1. side 13 - 18 2, side 10 - 15

[1] Forvarm i 8 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (ºC)	Klokkeslett (min.)
Hel kylling	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	2 - rist 1 - langpanne		180 - 190	70 - 90
	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	2 - rist 1 - langpanne		180 – 190	80 – 100

Tidene gjelder for mat som settes inn i kald ovn. Dersom ovnen er forhåndsoppvarmet, kan tiden reduseres med 5-10 minutter.

Før du rengjør den må du forsikre deg om at den er slått av og at alle bryterne står i stilling ”●” / „0”. Du må ikke begynne å rengjøre den før den er kald.

Stekeovn

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

- Forsøk ikke å holde ovnen ren ved å legge aluminiumsfolie i bunnen.
- Rengjør ovnen — om nødvendig — så snart som mulig etter bruk (hver gang). **Bruk aldri sterke, ripede skure- eller pussemidler. Bruk kun anbefalt ovns-spray.**
- La stekeovnsdøren stå åpen en stund etter våt rengjøring, så fuktigheten kan slippe ut.
- Dampkoking og hermetisering forårsaker kraftig fuktighetsdannelse i ovnen. Sørg for å la stekeovnen tørke godt. Ellers kan det oppstå rustskader.

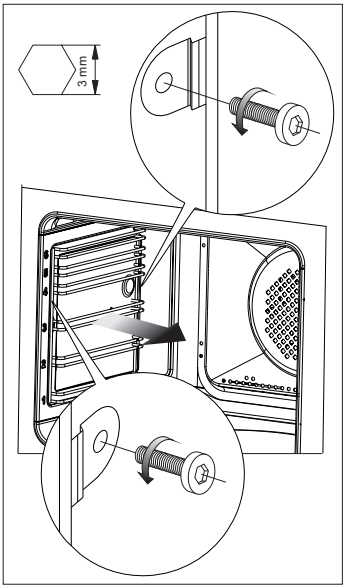
Keramisk komfyrtopp

Rengjør din keramiske komfyrtopp regel-messig, og helst når den er lunken eller kald. Unngå gjentatt fastbrenning av smuss.

Vi anbefaler:

- Pass særlig godt på at ikke sukker eller syreholdige matvarer får brenne seg fast.
- Aluminiumsfolie og kokekar i plast kan skade den keramiske komfyrtoppen hvis de smelter og ikke blir fjernet *umiddel-bart*.
- Lett tilsmussing som ikke er fastbrent tørker du av med en ren fuktig klut.
- Alle fastbrente matrester og lignende fjer-ner du enkelt med skrapen.
- Kalkbelegg og avsetninger fra vannet, fet-tflekker og misfarging med metallisk glans fjernes ved hjelp av ett spesialmiddel til glaskjeramiske koketoppe.

- Ovner er utstyrt med hyllestøtter av stål-tråd som er lett avtakbare. For å fjerne ta dem ut for rengjøring, bruker du en unbrakonøkkel i størrelse 3 for å løsne skruene fra hyllestøttene. Etter rengjøring settes hyllestøttene tilbake i ovnsrommet. Før skruene strammes til, bør du kontrollere at hyllestøttene er festet i hullene i ovnsrommet.



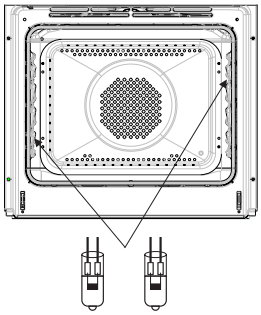
Fjerne hyllestøtter

Utskifting av lyspæren i ovnen

Ved utskifting av lyspæren må komfyren først slås av med hovedbryteren. Det må ikke være strøm til komfyren når ovnspæren skiftes.

1. Koble fra ovnens strøm
2. Ta hyller og skuffer ut av ovnen.
3. Dersom ovnen har teleskopiske hyllestøtter, må du fjerne dem også.
4. Bruk en flat skrutrekker til å lirke lampedekselet løs. Deretter kan du fjerne det og vaske og tørke forsiktig.
5. Ta halogenpæren ut ved å dytte den ned med et tøystykke eller papir. Om nødvendig kan du erstatte halogenpæren med en ny.
- spenning 230 V
- effekt 25 W
6. Skift halogenpæren i sokkelen.
7. Skift lampedekslet

Forsiktig: Pass på ikke å berøre halogenpæren direkte med fingrene!



Pyrolytisk rengjøring

Pyrolytisk selvrensing av stekeovnen. Ovnen varmes opp til en temperatur på rundt 480 °C. Grill- eller bakerester brennes til aske, som lett kan fjernes ved bruk av en fuktig klut.

Før du bruker pyrolytisk rengjøring

Viktig!
Ta alt tilbehør, som ikke tåler pyrolyse, ut av ovnsrommet.

Viktig!
Kontakten på steketermometeret er beskyttet med et beskyttelsesdeksel.
Fjern beskyttelsesdekselet før du starter det pyrolytiske rengjøring.

- Fjern kraftige flekker fra innsiden av ovnen.
- Rengjør utsiden på stekeovnen med en fuktig klut.
- Følg instruksjonene.

Under rengjøringsprosessen

- Ikke bruk kokeplatene.
- Ikke slå på lyset i stekeovnen.
- Døren er utstyrt med en lås som forhindrer at den kan åpnes under rengjøringen. Ikke åpne døren da dette vil avbryte rengjøringsprosessen.

Viktig!
Temperaturen i ovnskammeret vil være svært høy under den pyrolytiske rengjøringen. Overflatene på stekeovnen kan derfor bli varmere enn normalt. Hold barn unna stekeovnen til enhver tid.
Det kan komme litt røyk fra ovnen under rengjøringen, så pass på at kjøkkenet er godt ventilert.

Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

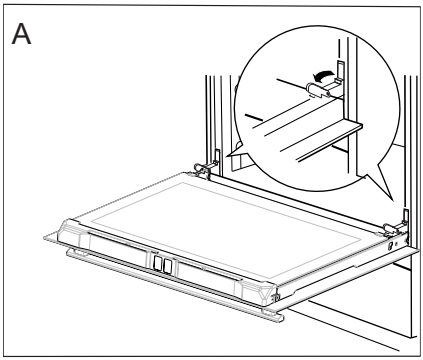
- Lukk ovnsdøren.
- Følg instruksene i delen *Pyrolytisk rengjøring*.

Viktig!

Hvis temperaturen i ovnen er høy (høyere enn normalt), vil ikke døren låses opp.
Når ovnen er nedkjølt, kan du åpne døren og fjerne asken med en myk, fuktig klut. Sett tilbake utstyr/tilbehør som ble fjernet før rengjøringen. Ovnen er nå klar til bruk.

Demontering av ovnsdøren

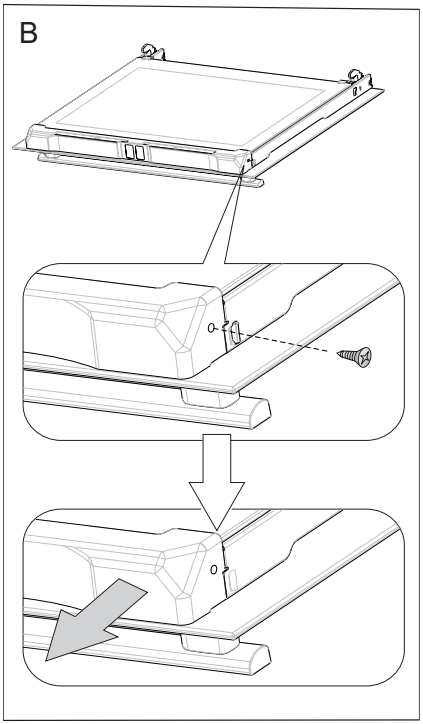
For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig på hengselsarmene. Etter at døren er satt på skal sikringen senkes. Å unnlate å senke sikringen kan forårsake skader på hengselen når man forsøker å lukke døren.

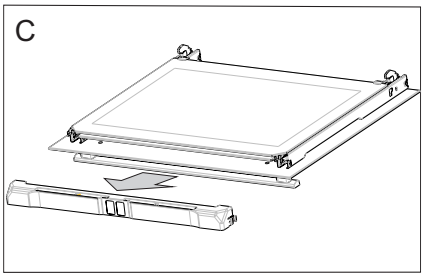


Løfting av sikringen på hengslene

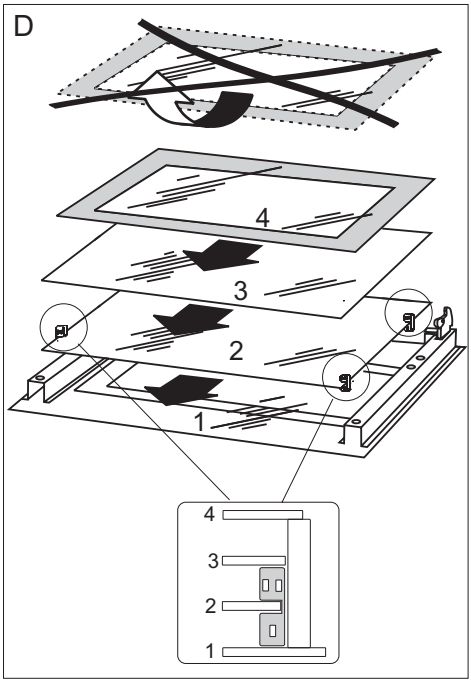
Avmontering av det indre glasset

1. Bruk en stjernetrekker til å skru opp skruene på den øvre dørlisten (fig. B).
2. Ved bruk av en flathodet skrutrekker, fjern den øvre dørlisten ved å presse den forsiktig inn på sidene (fig. B, C).





3. Ta glasset ut av holderene (Fig. D).
Viktig! Fare for å skade festet for glass-panelet. Ikke løft glasspanelet opp, men trekk det ut.
Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:

- slå av komfyrens arbeidselementer
- stenge av strømtilførselen
- kontakte GRAM service for reperasjon
- enkelte småfeil kan du selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer GRAM service skal du kontroller de enkelte punkter i tabellen.

PROBLEM	ÅRSAK	FREMGANGSMÅTE
Det elektriske utstyret fungerer ikke	Brudd i strømtilførselen	Sjekk sikringen i husets elektriske installasjon, bytt ut sikringen hvis den er røket
Stekeovnens belysning fungerer ikke	løs eller skadet pære	Skru pæren inn eller bytt ut røket pære (se i kapittelet Rengjøring og vedlikehold)

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nominell effekt	max.11,0 kW
Stekeovnens dimensjoner	90 / 60 / 60,5 cm

Strømforbruk i hviletilstand [W]	0,8
Strømforbruk i avslått tilstand [W]	-
Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]	-
Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min]	1

Produktet oppfyller kravene i de europeiske standardene EN 60335- 1; EN60335-2-6. Dataene på energimerkene til elektriske ovner er gitt i henhold til standard EN 60350-1/IEC 60350-1. Disse verdiene er definert med en standard arbeidsbelastning med de aktive funksjonene: under- og overvarme (konvensjonell oppvarming) og vifteassistert oppvarming (ekte varmluft) dersom disse funksjonene er tilgjengelige. Energieffektivitetsklassen ble tildelt avhengig av funksjonen som er tilgjengelig i produktet i samsvar med prioriteringen nedenfor:

Automatisk luftsirkulasjon ECO (ringvarmer + vifte)	ECO
Automatisk luftsirkulasjon ECO (undervarme og overvarme + grill + vifte)	ECO
Vanlig modus ECO (undervarme og overvarme)	ECO

Fjern teleskopløpene (hvis produktet er utstyrt med noen) under energiforbruketest.

NO:
Gram A/S
Tel.: 22 07 26 30
www.gram.no

SE:
Gram A/S
Tel.: 040 38 08 40
www.gram.se

FI:
Gram A/S
Tel.: 020 7756 350
www.gram.fi

Gram A/S
Helge Nielsens Allé 7B
DK-8723 Løsning
+45 73 20 10 00
www.gram.dk

IO-CFS-2355 / 9515152
(10.2026 V10)