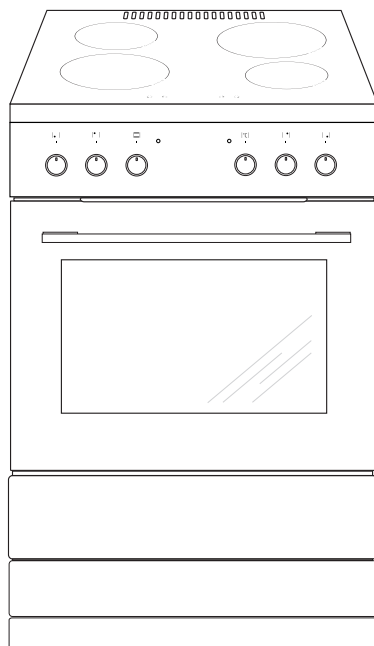




**Type**

**EKI 17610-90**



**DK    Betjeningsvejledning    2**

**NO    Bruksanvisning    35**

- 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..... | 4  |
| Beskrivelse af produktet .....                | 9  |
| Specifikationer.....                          | 10 |
| Installationsvejledning.....                  | 11 |
| Betjening.....                                | 13 |
| Brug af ovnen – praktiske tips.....           | 24 |
| Testretter.....                               | 27 |
| Rengøring og vedligeholdelse.....             | 29 |
| Foranstaltninger ved fejl.....                | 33 |
| Tekniske specifikationer.....                 | 34 |

**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 overflade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

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

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, kogezone og ovn bliver meget varme ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for kogezone 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 kogezone 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



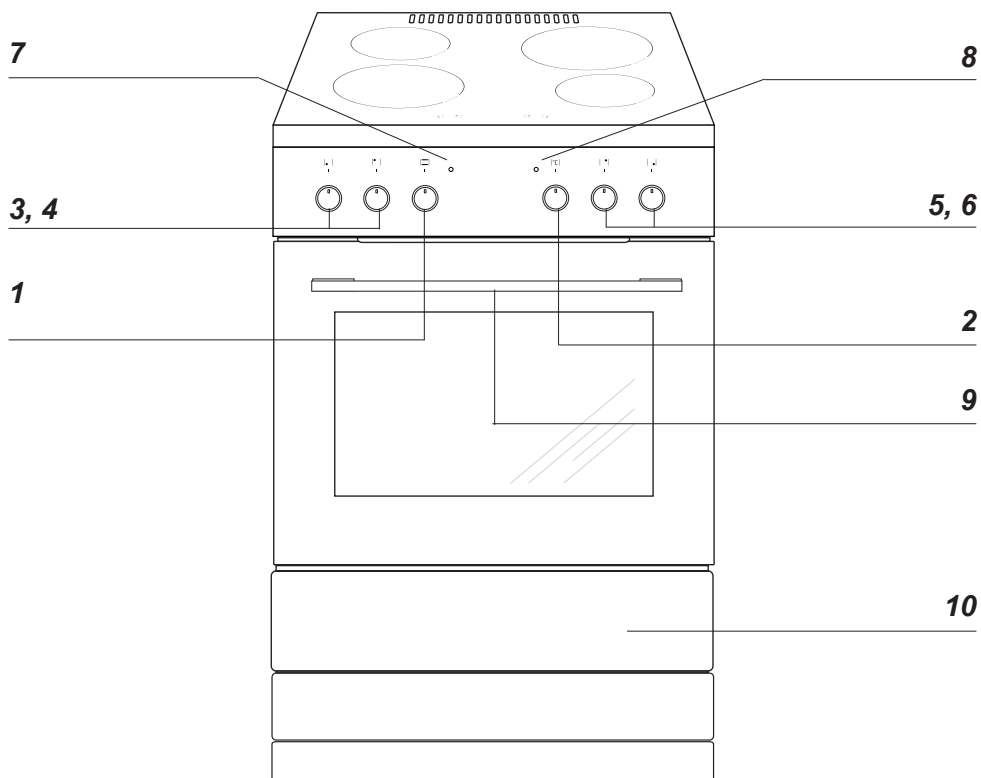
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen

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



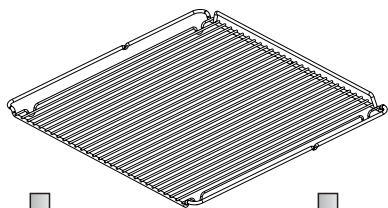
- 1 Betjeningsknap til ovnens funktioner
- 2 Knap til regulering af ovntemperatur
- 3 Betjeningsknap til kogezone, forreste venstre
- 4 Betjeningsknap til kogezone, bageste venstre
- 5 Betjeningsknap til kogezone, bageste højre
- 6 Betjeningsknap til kogezone, forreste højre
- 7 Varmeindikator for ovn
- 8 Kontrollampe
- 9 Børnesikring
- 10 Magasinskuffe

# SPECIFIKATIONER

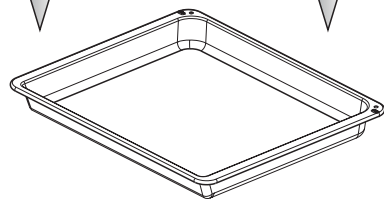
---

## Komfurets udstyr

*Grillrist*

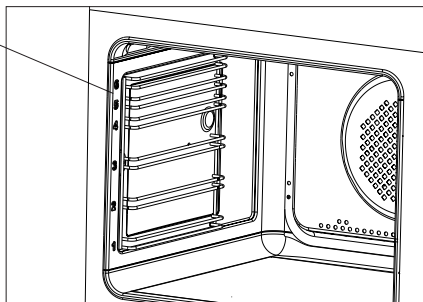


*Bageplade*



*Bradepande*

*Ovnribber*

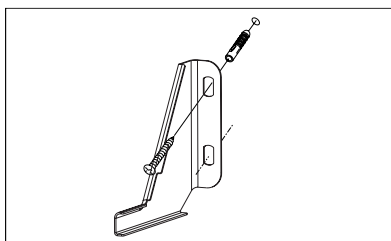


# INSTALLATION

## 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 køkken-elementer 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°C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen bliver ødelagt, eller beklædningen går løs. Er der ingen sikkerhed vedr. møblernes varmebestandighed, 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

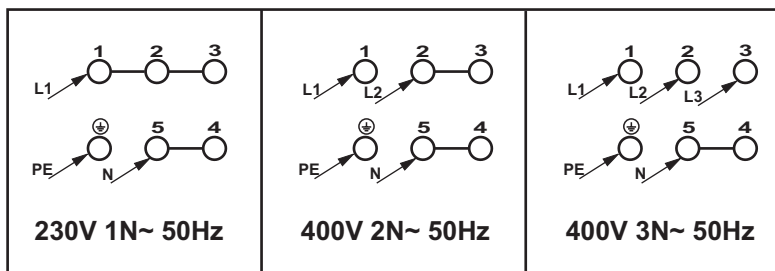
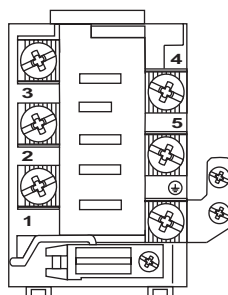
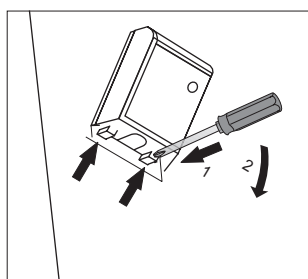


Højde 900 mm  
A=104 mm  
B=147 mm

# INSTALLATION

## 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.
- Tilslutningen må kun etableres ifølge el-diagrammerne, som findes på ydersiden af dækslet for tilslutningsklemmerne på bagpladen.  
Bemærk ! Dette produkt bruger 16 A.
- Ved tilslutning eller udskiftning af tilledningen skal mindst en ledning af typen HO5 VVF-5G2,5 eller tilsvarende anvendes.
- **BEMÆRK!** Til opfyldelse af sikkerhedsforeskrifterne kræves en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).



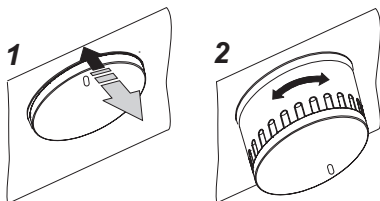
# BETJENING

## Inden du tager komfuret i brug

- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren indvendigt 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°C), fjern snavs og rengør ovnen omhyggeligt.
- Udfør betjeningshandlinger med overholdelse af informationer vedrørende sikkerhed.

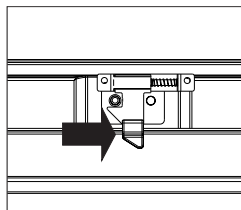
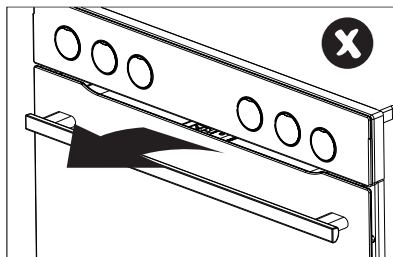
**Ovnrummet bør kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.**

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.

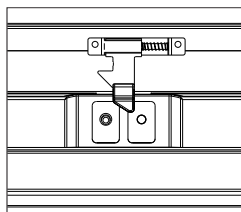


## Børnesikring

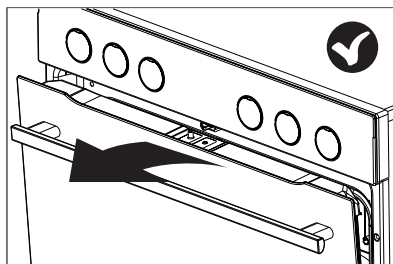
Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.



*Deaktivering af børnesikringen.*



*Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.*



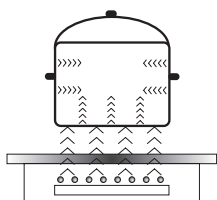
Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

## Betjening af kogezone

### 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 kogezoneerne. 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 kogevej 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 kogezone, 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 kogezone 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, kogevejets dimensioner, kogevejets 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 kogezoneerne 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 kogezoneens varmetrin eller slukke for de varmezoner, der er i nærheden af de overophedede elektroniske kredsløb.

**Grydere registrering:** Grydere registrering 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.

### Grydere registrering

Grydere registrering er installeret på induktionskogeplader. Grydere registreringen starter automatisk opvarmning, når en gryde registreres på kogezone, 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 kogezone, eller gryden er upassende til formålet, vil symbolet  blive vist. Kogezone vil ikke fungere. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 1 minutter, vil kogezone slukke.

Sluk for kogezone ved at bruge berøringssensorerne i stedet for blot at fjerne gryden.



### Grydere registrering 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.

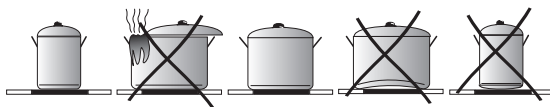
Når apparatet tændes eller slukkes, eller der ændres varmeindstilling, skal man være opmærksom på kun at berøre en sensor ad gangen. Hvis to eller flere sensorer berøres samtidigt (undtagen timer og børnesikring), vil apparatet ignorere kontrolsignalerne, og det kan medføre en fejldindikation, hvis sensorerne berøres i for lang tid.

Når du er færdig med madlavningen, skal du slukke for kogezone ved at bruge berøringssensorerne og ikke kun stole på grydedektoren.

# BETJENING

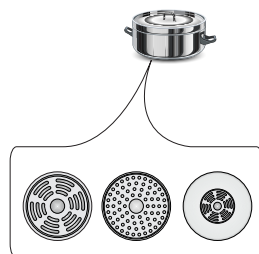
Kogegrej af høj kvalitet er forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.

## 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 kogezone. 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 kogezone's diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.



# BETJENING

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

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

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mærkning af kogegrej</b>    |                                                                                                                                                                        | <b>Se efter mærkning, som angiver at kogegrejet er velegnet til induktion.</b> |
|                                | 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. |                                                                                |
| <b>Rustfrit stål</b>           | Kan ikke anvendes<br>Bortset fra gryder lavet af jernholdigt stål                                                                                                                                                                                       |                                                                                |
| <b>Aluminium</b>               | Kogegrej bliver ikke registreret. Kan ikke anvendes.                                                                                                                                                                                                    |                                                                                |
| <b>Støbejern</b>               | Højeffektivt<br>Advarsel: Kogegrejet kan ridse kogepladens overflade                                                                                                                                                                                    |                                                                                |
| <b>Emaljeret jern</b>          | Højeffektivt<br>Det anbefales at bruge kogegrej med en flad, tyk og glat bund                                                                                                                                                                           |                                                                                |
| <b>Glas</b>                    | Kan ikke anvendes                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                |
| <b>Porcelæn</b>                | Kan ikke anvendes                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                |
| <b>Kogegrej med kobberbund</b> | Kan ikke anvendes                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                |

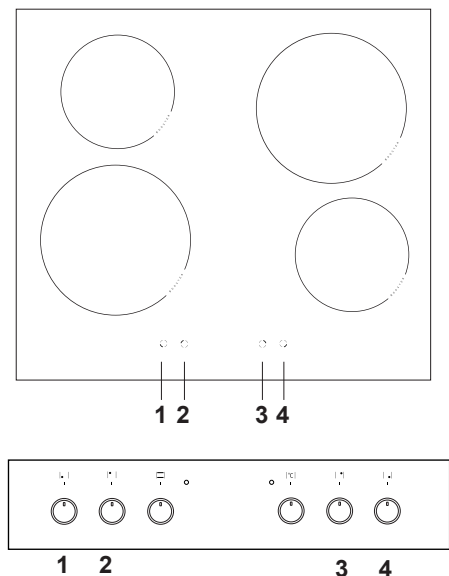
Den mindste, brugbare diameter for kogegrej til en kogezone:

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

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

# BETJENING

## Betjeningspanel



- [1] Forreste venstre kogezone Ø 210 mm  
fra 2000 W til 3000 W
- [2] Bageste venstre kogezone Ø 160 mm  
fra 1200 W til 1400 W
- [3] Bageste højre kogezone Ø 210 mm  
fra 2000 W til 3000 W
- [4] Forreste højre kogezone Ø 160 mm  
fra 1200 W til 1400 W



Kogezonerne har variable varmeindstillinger. Varmen kan reguleres ved at dreje knappen mod venstre eller højre.

| Varmeeffekt | Brug                                                                     |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 0           | Slukket.                                                                 |
| 1-2         | Opvarmning af varme retter.<br>Langsom tilberedning af mindre portioner. |
| 3           | Langsom tilberedning ved svag varme.                                     |
| 4-5         | Lang tilberedning og stegning af større portioner                        |
| 6           | Stegning                                                                 |
| 7-8         | Stegning                                                                 |
| 9           | Forberedelse til madlavning, stegning.                                   |
| A           | Automatisk opkogningsfunktion                                            |
| P           | Booster-funktion                                                         |

## Tænding af induktionskogepladen

- Tænd kogezonen ved at bruge knappen på betjeningspanelet.
- Symbolerne ved knapperne viser hvilken knap, der styrer hvilken kogezone.
- Det ønskede varmetrin kan indstilles straks (1-9).
- Det indstillede varmetrin vises også på kogepladens display.

# BETJENING

## Børnesikringen

Du kan deaktivere alle kogezoneer ved at aktiverer børnesikringen. Derved undgår du, at f.eks. børn kan tænde for kogezoneerne.

Aktivering af børnesikringen:

- Børnesikringen kan aktiveres, når alle knapper står i positionen "0".
- Drej begge knapper [1] og [4] samtidigt til venstre, og hold dem i 3 sekunder. Alle indikatorer viser symbolet "L". Børnesikringen er blevet aktiveret. Hvis en af knapperne drejes, vil alle indikatorer vise „L” symbolet.



Deaktivering af børnesikringen:

- Drej begge kontrolknapper [1] og [4] samtidigt til højre til "P"positionen, hold begge knapper i denne position i 1 sekund, og drej derefter begge knapper tilbage til "0". Symbolet for børnesikring "L" forsvinder fra displayet, og børnesikringen deaktiveres.



## Vigtigt!

Hvis strømforsyningen til komfuret har været afbrudt, vil børnesikringen være aktiveret.

## Restvarmeindikator **H**

Kogepladen er udstyret med en restvarmeindikator „H”. Selv når en kogezone ikke er direkte opvarmet, modtager den varmen fra bunden af en gryde eller pande. Så længe symbolet „H” er tændt, kan restvarmen bruges til at opvarme en gryde eller pande eller til at smelte fedtstof. Når indikatoren slukker, kan du røre kogezoneen, men husk at den stadig ikke har rumtemperatur

### Vigtigt!

Hvis strømforsyningen er afbrudt, vil restvarmeindikatoren ikke lyse.

## Opkogningsautomatik

Alle fire kogezoneer er udstyret med en specialfunktion, som betyder, at kogezoneen kan starte med fuld effekt, uanset hvilket varmetrin, der er valgt. Efter en vis tid vender varmeeffekten tilbage til det trin, det blev indstillet til (fra 1 til 8). For at bruge denne funktion vælges det trin, som skal bruges til at opvarme retten eller det trin, der skal vendes tilbage til.

Den automatiske opkogningsfunktion er især velegnet til brug ved:

- tilberedning af retter, som er kolde fra starten af tilberedningen og derfor kræver en hurtig opvarmning, så de efterfølgende kan koges ved svag varme uden konstant overvågning (f.eks. gryderetter).

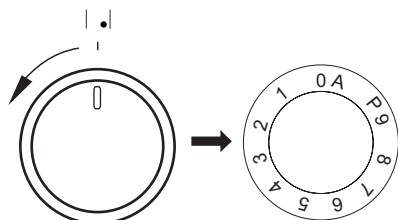
Den automatiske opkogningsfunktion er ikke velegnet til brug ved:

- tilberedning af retter, som kræver, omrøring eller tilsætning af f.eks. vand,
- kogning af pasta i en stor mængde vand;
- tilberedning af retter som kræver langvarig kogning i en trykkoger.

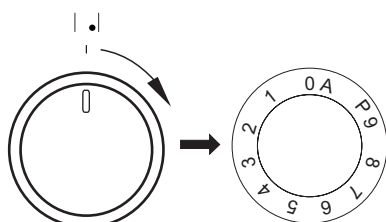
## BETJENING

Aktivering af den automatiske opkogningsfunktion:

- Sæt knappen på „A”, og drej den derefter tilbage til det ønskede varmetrin. Indikatoren vil skiftevis vise symbolet „A” og det valgte varmetrin. Efter at tilberedningen ved det højere varmetrin (f.eks. 5) er færdig, vil kogezone vende tilbage til det varmetrin, som vises på displayet



**A.** vist på displayet



På indikator **S**

Vejledning:

- Hvis knappen står i positionen „0” umiddelbart efter, at den automatiske opkogningsfunktion er valgt (dvs. at der ikke er valgt noget varmetrin), vil den automatiske opkogningsfunktion blive slukket efter tre sekunder.
- Hvis kogegrejet fjernes fra en kogezone og sættes tilbage på den samme kogezone inden for ti minutter, afbrydes den automatiske opkogningsfunktion ikke.

Kogezonen er tændt på fuld varme i en periode, som er afhængig af det valgte varmetrin og vender derefter tilbage til det valgte varmetrin.

| Varmeeffektrin | Tidsautomatisk opkogningsfunktion er aktiv (sekunder) |
|----------------|-------------------------------------------------------|
| 1              | 48                                                    |
| 2              | 72                                                    |
| 3              | 136                                                   |
| 4              | 208                                                   |
| 5              | 264                                                   |
| 6              | 432                                                   |
| 7              | 120                                                   |
| 8              | 192                                                   |
| 9              | -                                                     |

### Sikkerhedsstop

For at forbedre sikkerheden er induktionskogepladen udstyret med en tidsbegrænset brug af hver kogezone. Den maksimale funktionstid beregnes i forhold til det varmetrin, som var benyttet sidst. Hvis du ikke ændrer varmetrinnet i længere tid (se tabellen) vil kogezone automatisk blive slukket, og restvarmeindikatoren blive aktiveret. Du kan dog, til enhver tid, tænde for og betjene hver kogezone i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.

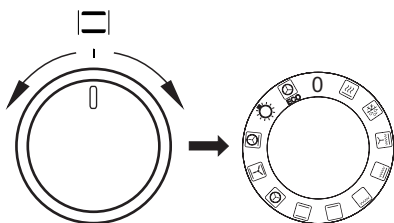
| Varmeeffektrin | Maksimal funktionstid (min) |
|----------------|-----------------------------|
| 1              | 480                         |
| 2              | 480                         |
| 3              | 300                         |
| 4              | 300                         |
| 5              | 300                         |
| 6              | 90                          |
| 7              | 90                          |
| 8              | 90                          |
| 9              | 90                          |
| P              | 10                          |

# BETJENING

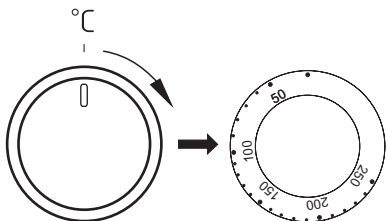
## Ovnens funktioner og betjening

Ovnens kan opvarmes ved hjælp af et under-varme element, et overvarme element, et grill element og et varmeluft - varmeelement. Ovnens styres med en funktionsvælger – og en reguleringsknop for ovntemperatur.

Ovnens betjenes med et let tryk på funktionsknappen, som drejes til den ønskede funktion. Ovnens driftsfunktioner er beskrevet på knappens side. Når ovnen er i brug, kan funktionsknappen være skubbet ind eller ud.



- knappen skal drejes til den ønskede temperatur.



For at slukke for ovnen skal begge knapper stilles i position „●” / „0”.

### Bemærk!

Opvarmningen af ovnen sker først, når ovntemperaturen er indstillet.

## Tilberedning med varmluft

En varmluftsblæser, som sidder på ovnens bagvæg, sørger for en konstant luftcirkulation. Derved opnås en bedre varmeoverførsel til fødevarerne og en mere ensartet temperaturfordeling i hele ovnen.

- Du sparer energi, fordi der kan vælges væsentligt lavere temperaturer end ved traditionel opvarmning.
- På grund af de lavere temperaturer vil tilsmudsningen af ovnen heller ikke være så stor. Fedt o.l. brænder ikke så let fast og kan derfor fjernes uden vanskeligheder.
- **Hvis flere flade kager eller bageplader med småkager skal bages samtidigt anbefales det at bruge den første og den tredje hyldeskinne fra neden.**
- Optøning er væsentligt hurtigere og kan evt. også ske samtidigt på alle hyldeskinner.
- Det er muligt at åbne lågen under bagning, også af sarte kager, uden at de falder sammen.
- En lang forvarmningstid som ved traditionel opvarmning er ikke nødvendig, den indstillede temperatur nås hurtigt.

### BEMÆRK!

Hvis motoren til varmluftsblæseren går i stykker, skal ovnen straks slukkes. Opvarmning uden blæser kan medføre skader på ovnen.

# BETJENING

## Funktionsvælgerens positioner



### Forvarmning

Varmluft + grill



### Optøning

Brug denne indstilling til optøning af frosne kage og brød.



### Blæser og intensiv grill

Ved at anvende denne funktion kan du gøre grillprocessen hurtigere. Grillstegningen skal foregå ved lukket ovnlåge.



### Supergrill

#### (Grill og overvarme)

Når funktionen Supergrill er tændt, kan du grille med overvarme. Det giver højere temperatur øverst i ovnen og en stærkere brunng af maden.



### Grill

I denne position kan du grille fødevarer, når kun grillelementet er tændt.



### Undervarme

I denne position opvarmes ovnen udelukkende ved brug af det nederste varmeelement. Brug denne funktion fx. til at bage kager færdigt nedfra.



### Over- og undervarme

I denne position opvarmes ovnen efter den traditionelle metode.



### Varmluft

Ovnen opvarmes ved hjælp af en varmluftblæser, som er placeret midt på ovnens bagvæg.

Fordele:

- Ovnens opvarmning er væsentlig hurtigere, og der er ikke brug for nogen forvarmning.
- Det er muligt at bage på to hylde-skiner samtidigt.
- Der udskilles mindre fedt og saft af maden.
- Mindre tilsmudsning af ovnen.



### Over- og undervarme og blæser

Denne indstilling er bedst til bagning af kager.



### Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

Denne funktion giver en sprød bund og en blød overflade (pizza-funktion)



### Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.



### ECO-opvarmning

Dette er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen. Ved denne funktion er ovnlyset slukket.

Når ovnen tændes, lyser to kontrollamper, 7 og 8. Kontrollampe 8 viser at ovnen er i drift. Kontrollampe 7 slukkes, når den valgte temperatur er nået. Såfremt det fremgår af madopskrifterne, at retten skal sættes ind i en opvarmet ovn, skal dette først gøres, når kontrollampe 7 slukker første gang. Under bagning vil kontrollampe 7 tænde og slukke adskillige gange (opretholdelse af ovntemperaturen). Kontrollampe 8 lyser også, når knappen er drejet i position "Belysning i ovnen".

# BETJENING

---

## Grillstegning

---

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

For at tænde grillen skal du:

- Dreje ovnsens 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°C og ved funktionen grillstegning med blæser – på maks. 190°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 OVNE – 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 mængder 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 hylleskinne.
- 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           |  | 180 - 200       | 2 - 3     | 50 - 70    |
| Gærkage / pundkage |  | 180 - 200       | 2         | 50 - 70    |
| Fisk               |  | 190 - 210       | 2 - 3     | 45 - 60    |
| Oksekød            |  | 200 - 220       | 2         | 90 - 120   |
| Svinekød           |  | 200 - 220       | 2         | 90 - 160   |
| Kylling            |  | 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 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gærkage / pundkage |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza              |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3     | 15 - 25               |
| Fisk               |    | 210 - 220               | 2         | 45 - 60               |
| Fisk               |    | 160 - 180               | 2 - 3     | 45 - 60               |
| Fisk               |    | 190                     | 2 - 3     | 60 - 70               |
| Pølser             |    | 200 - 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.

<sup>1)</sup> Foropvarm

<sup>2)</sup> 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 <sup>2)</sup> (min.) |
|--------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| Små kager                | Bageplade                                           | 4                                                                                                            |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade<br>Bradepande                             | 2 + 4<br>2 - bageplade<br>eller brade-<br>pande<br>4 - bageplade                                             |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>        |
| Småkager af<br>mørdej    | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade<br>Bradepande                             | 2 + 4<br>2 - bageplade<br>eller brade-<br>pande<br>4 - bageplade                                             |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
| Fedtfattig sand-<br>kage | Grillrist + sort<br>bageform<br>diameter 26cm       | 2                                                                                                            |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>        |
| Æbletærte                | Grillrist + 2 sor-<br>te bageforme<br>diameter 26cm | 2<br>sorte bagefor-<br>me placeres<br>diagonalt,<br>den bageste<br>til højre, den<br>forreste til<br>venstre |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 65 <sup>2)</sup>             |

<sup>1)</sup> Foropvarm 5 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

<sup>2)</sup> Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet.

## TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

### Grillning

| Type af mad     | Tilbehør                                       | Ovnniveau                       | Funktioner                                                                        | Temperatur (°C)   | Tid (min.)                                     |
|-----------------|------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------|
| Hvidt toastbrød | Grillrist                                      | 4                               |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                                          |
| Burgerbøffer    | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 4 - grillrist<br>3 - bradepande |  | 220 <sup>1)</sup> | Første side<br>13- 18<br>Anden side 10<br>- 15 |

<sup>1)</sup> Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

### Stegning

| Type af mad | Tilbehør                                       | Ovnniveau                       | Funktioner                                                                        | Temperatur (°C) | Tid (min.) |
|-------------|------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| Hel kylling | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 2 - grillrist<br>1 - bradepande |  | 180 - 190       | 70 - 90    |
|             | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 2 - grillrist<br>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.

## Vigtigt!

**Brug ikke ridsende midler, stærke sæber eller skarpe genstande ved rengøring.**

**Brug kun varmt vand med lidt opvaskemiddel til at rengøre fronten. Brug ikke vaskepulver eller skurecreme.**

## „SteamClean“ - Nem rengøring

SteamClean er en speciel fremgangsmåde, som gør det nemt at rengøre ovnen uden anvendelse af dyre rengøringsmidler.

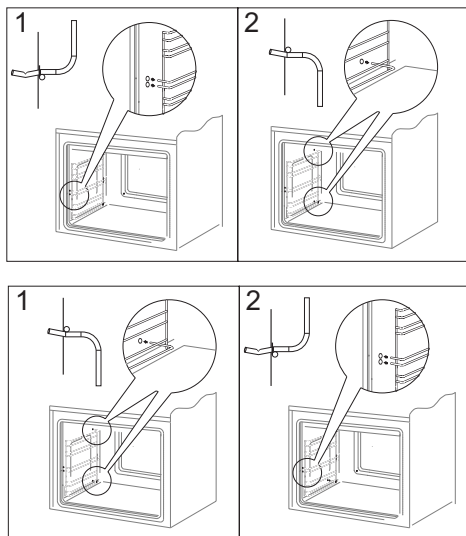
Skub den dybe bradepande ind i den nederste rille og hæld ca. 0,25 l vand i bradepanden. Tænd for ovnen: Indstil funktionsknappen på over- og undervarme, temperaturen på 50°C og tiden på 30 min.

Vanddampen opløser madresterne i ovnen. Fjern nu ovnribberne og tør ovnens bund og sider af med en fugtig klud eller svamp.

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Ovnribber

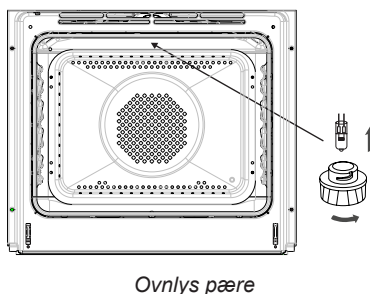
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.



## Udskiftning af halogenpæren i ovnen

**Før halogenpæren udskiftes, skal apparatet afbrydes fra strømforsyningen for at undgå risiko for elektrisk stød.**

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern plader og riste fra ovnen.
3. Skru lampedækslet af, vask og tør det af.
4. Træk halogenpæren ud med et stykke stof eller papir. Hvis det er nødvendigt, udskiftes halogenpæren med en ny.
  - spænding 230V
  - effekt 25W
5. Sæt en ny halogenpære i fatningen.
6. Skru lampedækslet på igen.

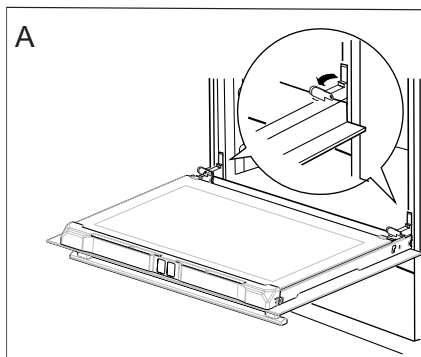


**Bemærk! Pas på ikke at berøre halogenlampen direkte med fingrene.**

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Afmontering af ovnlågen

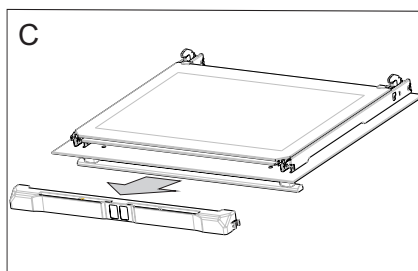
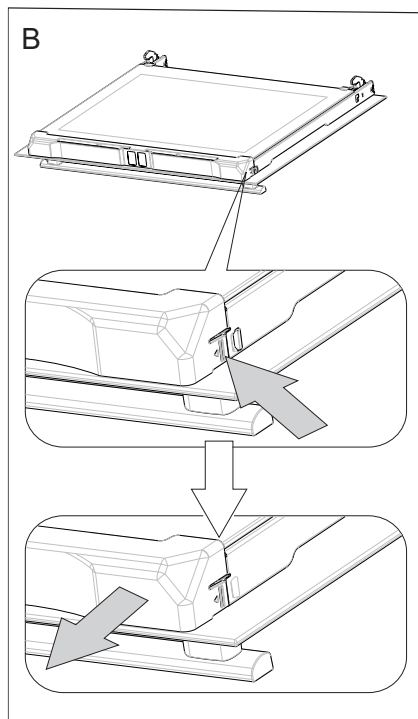
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt 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

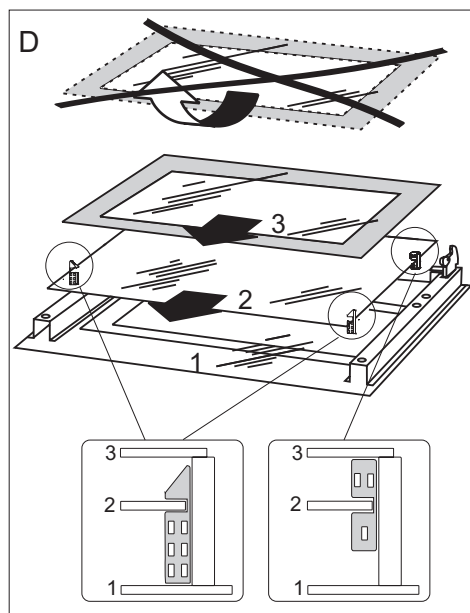
1. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

2. Træk derefter glasset ud (Fig. D). Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.

**Vigtigt! Pres ikke toplisten ind på begge sider af døren samtidigt.** For at påsætte toplisten korrekt på døren, skal du først sætte den venstre ende på døren og derefter presse den højre ende ind, indtil du hører et „klik“. Pres derefter den venstre ende ind, indtil du hører et „klik“.



*Drej skrue og holder og træk glaseruden ud  
opefter*

## 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. | Skrue pæren fast eller udskift pæren ( <i>se kapitel Rengøring og vedligeholdelse</i> ). |

## TEKNISK SPECIFIKATION

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Nominalspænding       | 230/400V~50 Hz    |
| Nominalydelse         | max.11,0 kW       |
| Komfurets dimensioner | 90 / 60 / 60,5 cm |

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

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

- 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.

# INNHALDSFORTEGNELSE

---

Viktige opplysninger.....37

Produktbeskrivelse.....43

Specifikasjoner.....44

Installasjon.....45

Betjening.....47

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....58

Testretter.....61

Rengjøring og vedlikehold.....63

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....65

Teknisk opplysninger.....68

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

**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 ikke-brennbart teppe.

**Merk:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på plattetoppens overflate.

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

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

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 bruk, stol ikke kun på indikatorlampen for grytere registrering.

## 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 nettleidninger 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 strømmettet. 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 tilbreides mer økonomisk på komfyren.

- **Bruk ovnens restvarme**

Ved tilberedningstider over 40 minutter anbefales det å slå av ovnen 10 minutter før tilberedningen 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



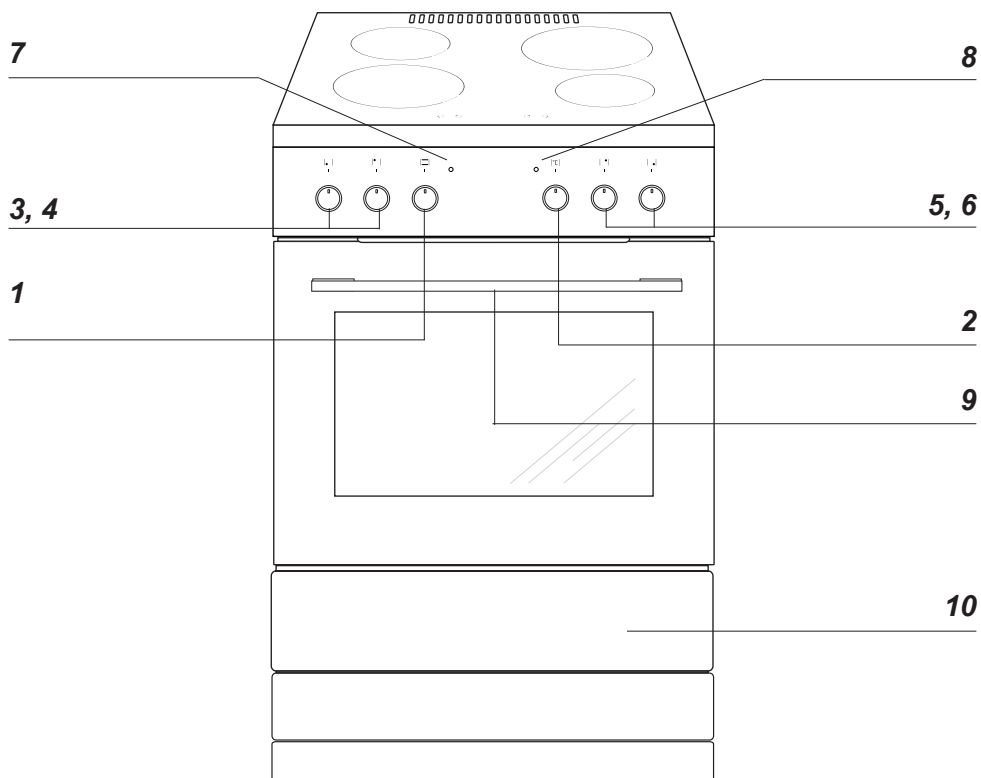
Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vannlige avfallsdepot for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder for gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruks-

anvisning eller emballasje henviser til dette.

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 kommuneforvaltningen.

# PRODUKTBESKRIVELSE



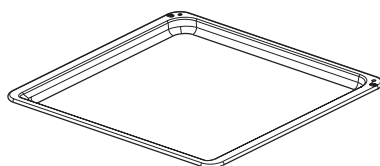
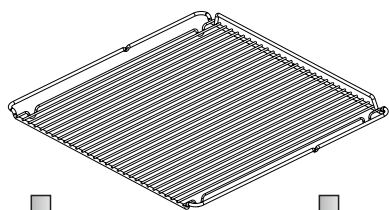
- 1 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
- 2 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
- 3 Betjeningsbryter for venstre kokesone foran
- 4 Betjeningsbryter for venstre kokesone bak
- 5 Betjeningsbryter for høyre kokesone bak
- 6 Betjeningsbryter for høyre kokesone foran
- 7 Varmeindikator for stekeovn
- 8 Kontrollampe
- 9 Børnesikring
- 10 Skuff

## SPECIFIKASJONER

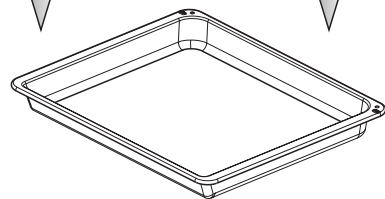
---

Komfyrtilbehør

*Grillrist*

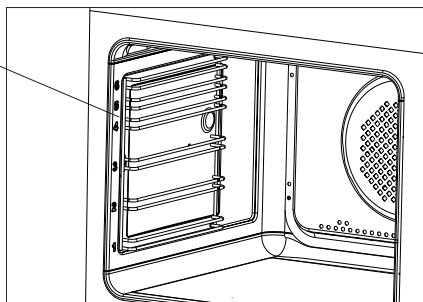


*Stekebrett*



*Langpanne*

*Sideskinner*

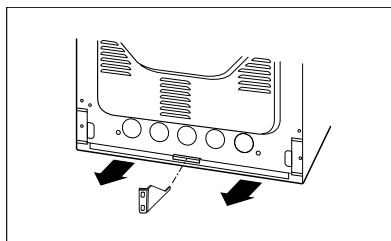
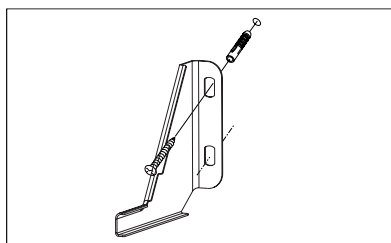
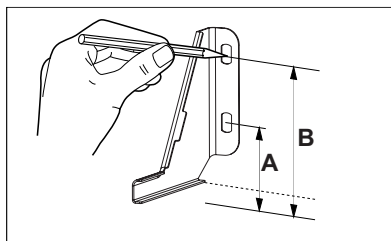


# INSTALLASJON

## 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 monteres 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

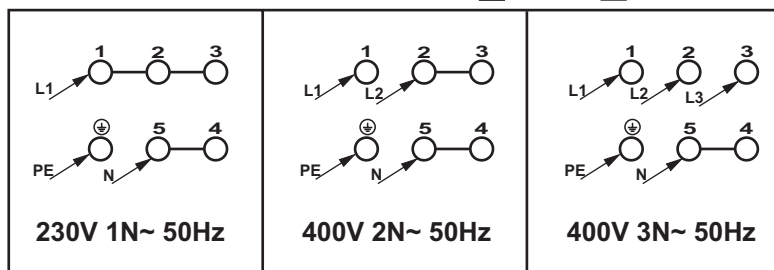
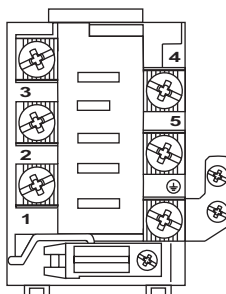
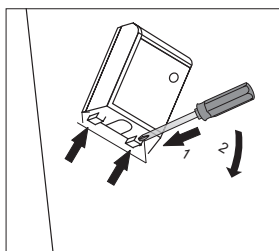
A=104 mm

B=147 mm

# INSTALLASJON

## 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.
- Tilkoblingen skal kun monteres i henhold til de elektriske diagrammene som du finner på utsiden av dekslet for terminalene på bakplaten.  
Merk! Dette produktet bruker 16 A.
- Ved tilkobling eller utskifting av tilledningen skal minst en ledning av type HO5 VVF-5G2,5 eller tilsvarende brukes.
- **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).



# BETJENING

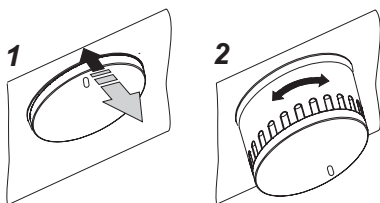
## Klargjøring før bruk

- fjern innpakkingsmaterialet, 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 g 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.**

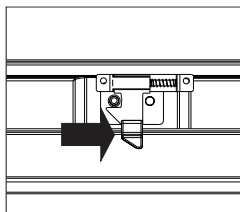
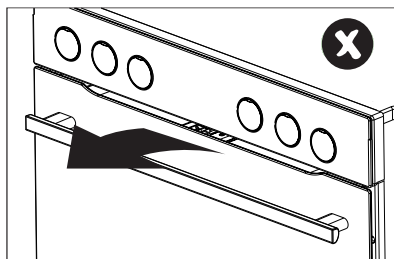
Ovnen er utstyrt med knapper som kan skyves inn og ut. Slik velger du en funksjon: 1. Trykk forsiktig på en knapp som deretter vil sprette ut.

2. Vri knappen til ønsket funksjon. Symbolerne viser mulige funksjoner.

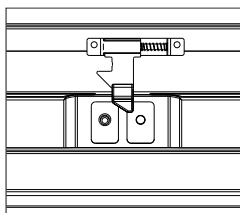


## Barnelås

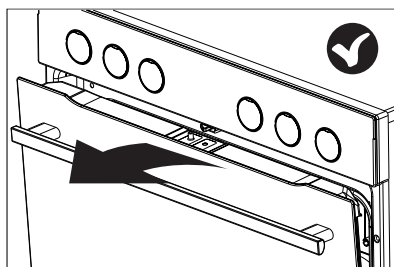
Stekeovnen er utstyrt med et barnelåssystem på døren. Ovnen leveres av produsenten med aktiv dørslås.



*Fjern barnlåsen.*

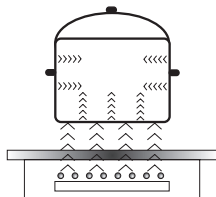


*Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.*



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

### Induksjonstopp – bruksprinsipper



En elektrisk generator leverer strøm til en spole som ligger inne i apparatet. Spolen genererer et magnetfelt, og induisert 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.

# BETJENING

## Beskyttelsesenheter:

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. skjær, 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 1 minutt, 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.

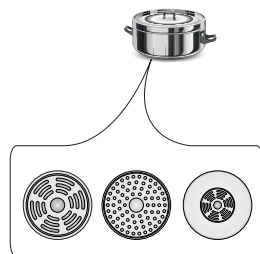
Hvis du slår apparatet av eller på eller endrer varmeinnstillingen, bør du merke deg at bare ett sensorfelt kan berøres av gangen. Hvis du berører to eller flere sensorfelt samtidig (bortsett fra timerfunksjonen og barnesikringen), vil apparatet ignorere kontrollsignalene. Hvis sensorfeltene berøres 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.

### 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 kokekarens overflate skitten.
- Løkk 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 konkv 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 aluminiumsdelene, 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.



## BETJENING

Bruk kun kokekar av ferromagnetiske materialer som:

- emaljert stål
- støpejern
- spesielt utviklede kokekar i rustfritt stål som er beregnet på induksjon.

|                               |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                        |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Merking av kokekar</b>     |                                                                                                                                             | <b>Se etter merking som viser at kokekaret er egnet for induksjon.</b> |
|                               | 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. |                                                                        |
| <b>Rustfritt stål</b>         | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
|                               | Med unntak av kokekar av ferromagnetisk stål                                                                                                                                                                                 |                                                                        |
| <b>Aluminium</b>              | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
| <b>Støpejern</b>              | Høy effektivitet                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
|                               | Forsiktig: Kokekaret kan ripe koketoppens overflate                                                                                                                                                                          |                                                                        |
| <b>Emaljert stål</b>          | Høy effektivitet                                                                                                                                                                                                             |                                                                        |
|                               | Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn                                                                                                                                                                   |                                                                        |
| <b>Glass</b>                  | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
| <b>Porselen</b>               | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |
| <b>Kokekar med kobberbunn</b> | Kokekaret registreres ikke                                                                                                                                                                                                   |                                                                        |

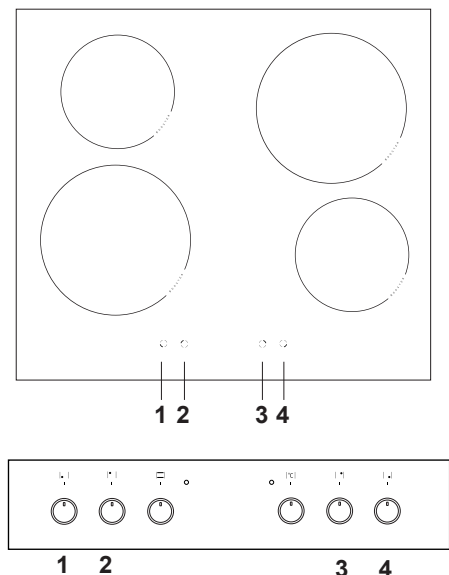
Den minste anvendbare diameteren for et kokekar på en kokesone:

| 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

## Betjeningspanel



- [1] Fremre venstre kokesone Ø 210 mm fra 2000 W til 3000 W
- [2] Bakre venstre kokesone Ø 160 mm fra 1200 W til 1400 W
- [3] Bakre høyre kokesone Ø 210 mm fra 2000 W til 3000 W
- [4] Fremre høyre kokesone Ø 160 mm fra 1200 W til 1400 W



Når induksjonskoketoppen slås av, deaktiveres alle kokesonene og indikatorene.

Kokesonene har variabel varmeeffekt. Varmeeffekten kan justeres ved å dreie bryteren til venstre eller høyre.

| Varmeeffekt | Bruk                                                                        |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 0           | Avslått Bruk av restvarme.                                                  |
| 1-2         | Oppvarming av ferdigmat. Langsom tilberedning av mindre porsjoner           |
| 3           | Langsom tilberedning med lav effekt                                         |
| 4-5         | Langvarig tilberedning av større porsjoner samt steking av større porsjoner |
| 6           | Risting, steking                                                            |
| 7-8         | Steking                                                                     |
| 9           | Begynner å tilberede retter, steking                                        |
| A           | Automatisk oppkoksfunksjon                                                  |
| P           | Booster- funksjon                                                           |

## Slå induksjonstoppen på

- Slå kokesonen på med bryteren på kontrollpanelet.
- Symbolene på knappene indikerer hvilken bryter som betjener de enkelte kokesonene.
- Ønsket varmeeffekt kan stilles inn umiddelbart (1–9).
- Den valgte varmeeffekten vises også på koketoppens display.

# BETJENING

## Barnesikringsfunksjon

Du kan deaktivere alle kokesonene ved å aktivere barnesikringsfunksjonen. Slik beskytter du barna dine.

Aktivering av barnesikringsfunksjonen.

- Barnelåsen kan aktiveres ved å stille alle bryterne til «0».
- Vri begge bryterne [1] og [4] mot venstre, og hold i 3 sekunder. Alle indikatorene viser nå symbolet «L». Barnelåsen er aktivert.

Hvis du vrir en av knappene, viser alle indikatorene "L".



Slå barnesikringsfunksjonen av.

- Vri begge bryterne [1] og [4] samtidig til posisjon «P», og hold begge i denne posisjon i 1 sekund. Vri deretter begge bryterne tilbake til «0». Barnelåsen «L» forsvinner fra displayet, og barnelåsen deaktiveres.



### Viktig!

Etter å ha koblet fra strømmettet, vil barnesikringsfunksjonen være aktivert.

## Restvarmeindikatoren **H**

Koketoppen er også utstyrt med en restvarmeindikator ("H"). Selv om en kokesone ikke varmes opp direkte, absorberer den varme fra bunnen av et kar eller en panne. Når "H"-symbolet er tent, kan eventuell restvarme brukes til oppvarming av et kar / en panne eller smelting av fett. Når indikatoren slukkes, kan du ta på kokesonen. Vær imidlertid oppmerksom på at den fortsatt ikke har samme temperatur som omgivelsene.

### Viktig!

Hvis strømmen er koblet ut, lyser ikke restvarmeindikatoren.

## Automatisk oppkoksfunksjon

Alle de fire kokesonene er utstyrt med en spesiell funksjon som lar dem starte på full varmeeffekt, uavhengig av hvilken effekt som er valgt. Etter en viss tid returner varmeeffekten til den som er valgt (fra 1 til 8). Du bruker denne funksjonen ved å velge varmenivået som skal brukes til å varme opp matretten, dvs. effektnivået som varmen skal gå tilbake til.

Den automatiske oppkoksfunksjon kan brukes:

- i begynnelsen av tilberedningen, når rettene er kalde og trenger intensiv oppvarming; deretter kan de tilberedes på lav effekt, slik at de ikke trenger konstant tilsyn (f.eks. okseragu).

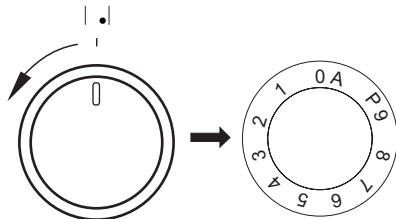
Den automatiske oppkoksfunksjonen kan ikke brukes når:

- du ovnssteker eller dampkoker en rett som krever røring, miksing eller tilsetning av vann;
- du koker pasta eller melboller i en stor vannmengde;
- du tilbereder retter som krever langvarig koking i en trykkoker.

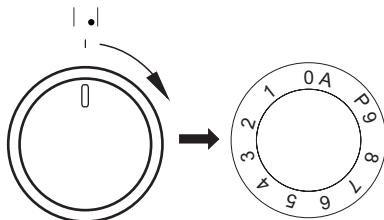
# BETJENING

Aktivering av automatisk oppkoksfunksjon:

- Vri bryteren til "A" og deretter tilbake til ønsket effekt. Indikatoren veksler mellom å vise "A"-symbolet og det valgte effektnivået. Etter at mattilberedningen med økt effekt (f.eks. 5) er ferdig, går kokesonen tilbake til effektnivået som vises på displayet



**A.** vises på displayet



På indikator **S**

Instruksjoner:

- Hvis knappen er i "0"-posisjon rett etter at du har valgt den automatiske oppkoksfunksjonen (dvs. du har ikke valgt effektnivå), slår den automatiske oppkoksfunksjonen seg av etter tre sekunder.
- Selv om du tar en gryte av kokesonen og setter den tilbake på samme kokesone innen ti minutter, deaktiverer du ikke den valgte automatiske oppkoksfunksjonen.

Kokesonen er slått på full med effekt for et tidsrom, avhengig av valgt varmeinnstilling. Deretter stilles den tilbake til valgt varmeinnstilling.

| Varmenivå ved tilberedning | Tidsrom for når den automatiske oppkoksfunksjonen er aktiv (i sekunder) |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1                          | 48                                                                      |
| 2                          | 72                                                                      |
| 3                          | 136                                                                     |
| 4                          | 208                                                                     |
| 5                          | 264                                                                     |
| 6                          | 432                                                                     |
| 7                          | 120                                                                     |
| 8                          | 192                                                                     |
| 9                          | -                                                                       |

## Begrensning av aktiveringstid

For å øke effektiviteten er induksjonstoppen utstyrt med en begrensning på aktiveringstiden til hver av kokesonene. Maksimal aktiveringstid velges i henhold til siste valgte varmeeffekt. Hvis du ikke endrer varmeeffekten over lengre tid (se tabell) slås den tilknyttede kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Vi anbefaler imidlertid at du slår på og bruker de enkelte kokesonene i henhold til bruksanvisningen.

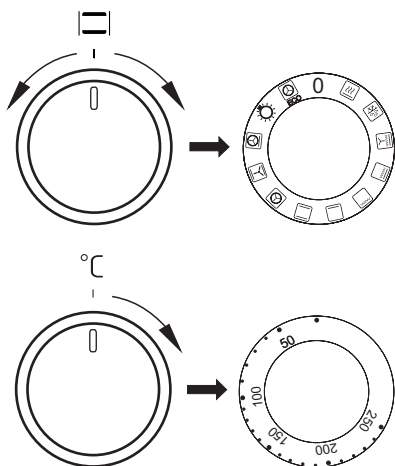
| Varmenivå ved tilberedning | Maksimal aktiveringstid (min) |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1                          | 480                           |
| 2                          | 480                           |
| 3                          | 300                           |
| 4                          | 300                           |
| 5                          | 300                           |
| 6                          | 90                            |
| 7                          | 90                            |
| 8                          | 90                            |
| 9                          | 90                            |
| P                          | 10                            |

# BETJENING

## Ovnens funksjoner og betjening

Ovnens kan varmes opp ved hjelp av et undervarmeelement, et overvarmeelement, et grillelement og et ringvarmeelement (til varmluft). Ovnens styres ved hjelp av en funksjonsvelgerknapp som vis til ønsket funksjon.

Ovnens reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen vis til ønsket temperatur.



For at ovnen skal kunne slås av, må begge knappene stilles i posisjonen "●"/"0".

### **Merk!**

Ovnens varmes ikke opp før ovnstemperaturen er stilt inn.

## Tilberedning med varmluft

En varmluftsvifte som befinner seg på ovnens bakre vegg, sørger for en konstant luftsirkulasjon. Derved oppnås bedre varmeoverføring til matvarene og en jevnere temperaturfordeling i hele ovnen.

- Du sparer energi fordi du kan velge betydelig lavere temperaturer end ved tradisjonell oppvarming.
  - På grunn av lavere temperatur blir ovnen heller ikke så skitnet til. Fett o.l. brenner ikke så lett fast og kan derfor fjernes uten vanskeligheter.
  - Hvis du baker flere flate kaker eller bakeplater med småkaker samtidig, anbefales det du bruker første og tredje hylleskinne nedenfra.
  - Opptining går mye raskere og kan ev. også foretas samtidig på alle hylleskinnene.
  - Det er mulig å åpne lokket under bakingen uten at kakene faller sammen. Dette gjelder også for sarte kaker.
  - Det kreves ikke like lang forvarmingstid som tradisjonell oppvarming.
- Den innstilte temperaturen nås hurtig.

### **MERK!**

Hvis motoren til varmluftsviften går i stykker, må ovnen slås av umiddelbart. Oppvarming uten vifte kan skade ovnen.

# BETJENING

## Stekeovns funksjonsvelger



### Ovnsforvarming

Varmluft og grill



### Opptining

Bruk denne innstillingen til opptining av frossen kake og brød.



### Vifte og intensiv grill

Med dette systemet slås grillelementet av og på vekselvis. Mens elementet er av, fordeler viften varmen fra grillelementet over maten. På denne måten blir kjøttet brunt og sprøtt over det hele. Varmluftsgrilling er spesielt godt egnet for store kjøttstykker og fjærkre.



### Supergrill (grill og overvarme)

Hele grillelementet blir varmt. Flere steker, pølser, fisk eller brød kan grilles.



### Grill

Kun den midterste delen av grillelementet slås på. Dette er spesielt godt egnet for små porsjoner. Legg maten midt på risten. Denne metoden er energiøkonomiserende.



### Undervarme

Underelementet kan evt. brukes på slutten av steketiden hvis du vil ha en litt sprøere bunn på baksten.



### Tradisjonell oppvarming (over- og undervarme)

Både topp- og bunnelementene er innkoblet. Dette er meget godt egnet ved steking av kaker; brød, sukkerbrød eller fruktkaker på bare ett plan. Det konvensjonelle systemet er også spesielt godt egnet for magert kjøtt.



### Varmluft

En vifte bak i ovnen sikrer at varmen fra topp- og bunnelementene fordeles jevn i stekeovnen. Systemet med varmluft er ideelt for baking kun på ett plan og for mange formkaker. Stekeovnstemperaturen er lavere enn ved steking med konvensjonelt system; på denne måten er det energiøkonomiserende



### Overvarme, undervarme og vifte

Innstillingen benyttes til baking av kaker.



### Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

Varmen produseres av to varmeelementer: varmeelement i bunnen og et sirkelformet element bak i ovnen. Dette systemet er ideelt for baking på to plan samtidig. Varmluftsystemet er også egnet for tining, konservering, tørking samt tilberedning av pizza.



### Lys i stekeovn



### ECO-oppvarming

Dette er en optimert varmefunksjon som sparer energi når maten tilberedes. I denne posisjonen er lyset i ovnen slått av.

Når du skruer på ovnen, indikeres det med at to kontrollamper lyser, **7** og **8**. Kontrollampe **8**, som indikerer at ovnen er i drift og kontrollampe **7** som vil slukke etterhvert som ovnen når valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler å plassere retten i en oppvarmet ovn, skal dette ikke gjøres før kontrollampe **7** slukkes første gang. Mens du baker, vil kontrollampe **7** slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Kontrollampe **8** lyser også når funksjonsvelgeren står i posisjon "Ovnslampelysning"

# BETJENING

---

## 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 svært varme.

Det anbefales at barn ikke kommer i nærheten av komfyren under bruk.

## BAKING/STEKING I OVNE – 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 steking kan du også overrisle kjøttet med kjøttkraften som oppstår under steking.

# BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

## 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            | Ovnfunksjoner                                                                     | Temperatur (°C) | Nivå  | Tid i minutter |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------|----------------|
| Sukkerbrød              |  | 180 - 200       | 2 - 3 | 50 - 70        |
| Gjærbakst /<br>formkake |  | 180 - 200       | 2     | 50 - 70        |
| Fisk                    |  | 190 - 210       | 2 - 3 | 45 - 60        |
| Storfe                  |  | 200 - 220       | 2     | 90 - 120       |
| Svin                    |  | 200 - 220       | 2     | 90 - 160       |
| Kylling                 |  | 180 - 200       | 2     | 80 - 100       |

# BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

| Type matrett         | Ovnens funksjoner                                                                   | Temperatur (°C)         | Ovnensnivå | Tid (min.)            |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------|-----------------------|
| Sukkerbrød           |    | 160 - 200               | 2 - 3      | 30 - 50               |
| Gjærbakst / formkake |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3          | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gjærbakst / formkake |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3          | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3      | 15 - 25               |
| Fisk                 |    | 210 - 220               | 2          | 45 - 60               |
| Fisk                 |    | 160 - 180               | 2 - 3      | 45 - 60               |
| Fisk                 |    | 190                     | 2 - 3      | 60 - 70               |
| Pølser               |    | 230 - 250               | 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.

<sup>1)</sup> Forvarm

<sup>2)</sup> 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 (°C)         | Steketid <sup>2)</sup> (min.) |
|----------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Småkaker             | Stekebrett                               | 4                                                                       |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett<br>Langpanne                  | 2 + 4<br>2 – stelebrett<br>eller langpanne<br>4 - stekebrett            |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>         |
| Kjeks                | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett<br>Langpanne                  | 2 + 4<br>2 – stelebrett<br>eller langpanne<br>4 - stekebrett            |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
| Sukkerbrød uten fett | Rist + sort kakeform diameter 26 cm      | 2                                                                       |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>         |
| Eplepai              | Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm | 2<br>sorte kakeformer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>         |

<sup>1)</sup> Forvarm 5 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

<sup>2)</sup> Tidene gjelder når en rett settes inn i kald ovn.

## TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

### Grilling

| Type matrett | Tilbehør                                  | Nivå                      | Type oppvarming                                                                   | Temperatur (°C)   | Klokkeslett (min.)                 |
|--------------|-------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| Loff         | Rist                                      | 4                         |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                              |
| Hamburgere   | Rist + langpanne (for å samle opp dråper) | 4 - rist<br>3 - langpanne |  | 220 <sup>1)</sup> | 1. side 13 - 18<br>2. side 10 - 15 |

<sup>1)</sup> Forvarm i 8 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

### Steking

| Type matrett | Tilbehør                                  | Nivå                      | Type oppvarming                                                                   | Temperatur (°C) | Klokkeslett (min.) |
|--------------|-------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|
| Hel kylling  | Rist + langpanne (for å samle opp dråper) | 2 - rist<br>1 - langpanne |  | 180 - 190       | 70 - 90            |
|              | Rist + langpanne (for å samle opp dråper) | 2 - rist<br>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.

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

---

**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 ovnsspray.
- 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 regelmessig, 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 *umiddelbart*.
- Lett tilsmussing som ikke er fastbrent tørker du av med en ren fuktig klut.
- Alle fastbrente matrester og lignende fjerner du enkelt med skrapen.
- Kalkbelegg og avsetninger fra vannet, fettflekker og misfarging med metallisk glans fjernes ved hjelp av ett spesialmiddel til glaskeramiske koketoppe.

## „SteamClean"

Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.

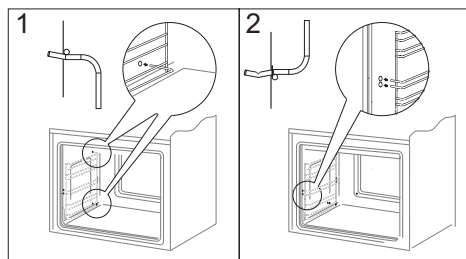
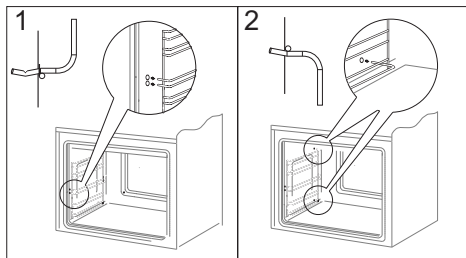
Sett temperaturregulator til 50 grader, mens funksjonsregulator til posisjon: "over- og undervarme" og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

Deretter åpne stekeovnen og tørke innvendige vegger med en klut eller svamp. Til slutt vask hele innvendige delen forsiktig. Benytt mildt vann tilsatt rengjøringsmiddel.

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Sidekinner

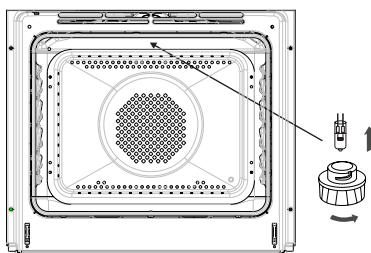
For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden, deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut ut av det bakre festet.



## Skifte halogenpære i ovnen

**Før du skifter halogenpæren, må du passe på at apparatet er koblet fra strømmen, slik at du unngår elektrisk støt.**

1. Koble apparatet fra strømmuttaket
2. Ta hyller og brett ut av ovnen.
3. Skru av og vask lampedekslet, og tørk det deretter grundig.
4. Trekk ut halogenpæren ved hjelp av en klut eller papir. Om nødvendig kan du erstatte halogenpæren med en ny.
  - spenning 230 V
  - effekt 25 W
5. Sett halogenpæren tilbake på plass.
6. Skru på lampedekslet.



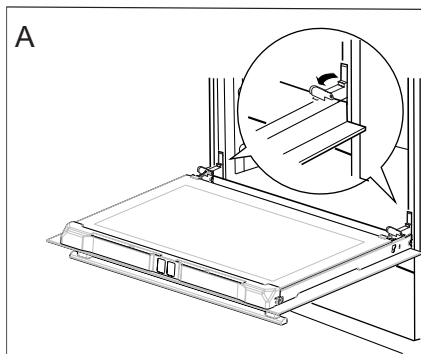
Ovnsbelysning

**Viktig! Pass på ikke å berøre halogenpæren direkte med fingrene.**

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Demontering av ovnsdøren

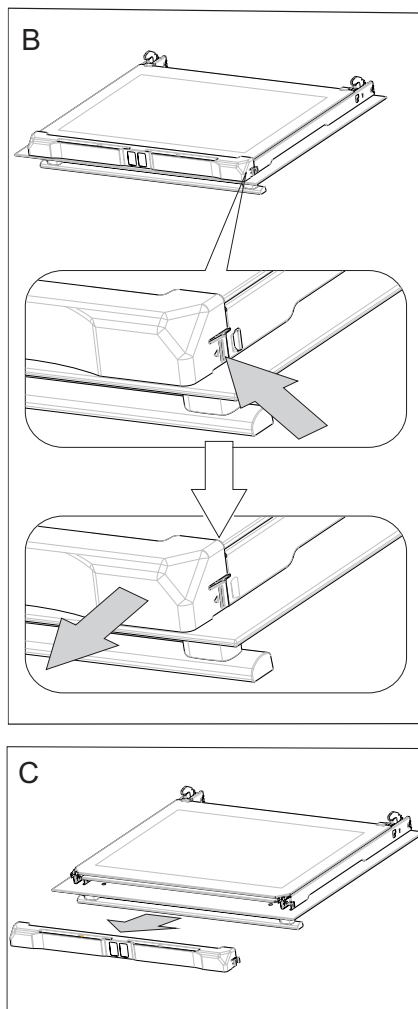
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå 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

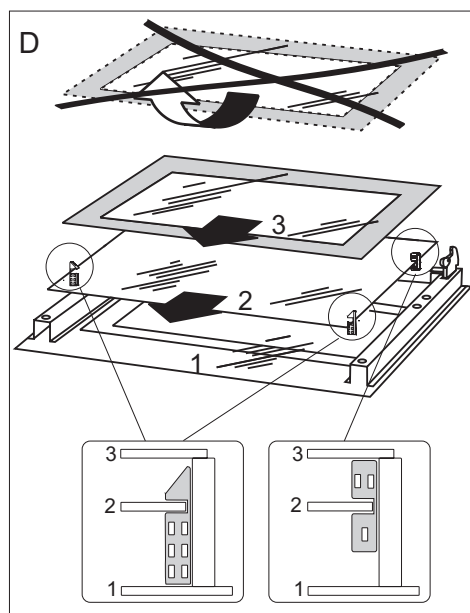
1. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

2. Ta glasset ut av holderene (Fig. D). Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.

**Viktig! Ikke press inn den øvre listen i på begge sider av døren samtidig.** For at den øvre stripen skal sitte korrekt, må du først dytte den venstre enden av listen inn døren og deretter trykke på høyre side til du hører et „klikk”. Deretter trykker du inn venstre ende til du hører et „klikk”.



## FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

---

I enhver feilsituasjon skal man:

- slå av komfyrens arbeidselementer
- stenge av strømtilførselen
- tilkalle service for reoperasjon
- enkelte småfeil kan bruker selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer GRAM service skal du kontrollere 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 230/400V~50 Hz

Nominell effekt max.11,0 kW

Stekeovnsens dimensjoner 90 / 60 / 60,5 cm

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

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







**NO:**

**Gram A/S**

Tel.: 22 07 26 30

[www.gram.no](http://www.gram.no)

**SE:**

**Gram A/S**

Tel.: 040 38 08 40

[www.gram.se](http://www.gram.se)

**FI:**

**Gram A/S**

Tel.: 020 7756 350

[www.gram.fi](http://www.gram.fi)



**Gram A/S**

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

[www.gram.dk](http://www.gram.dk)