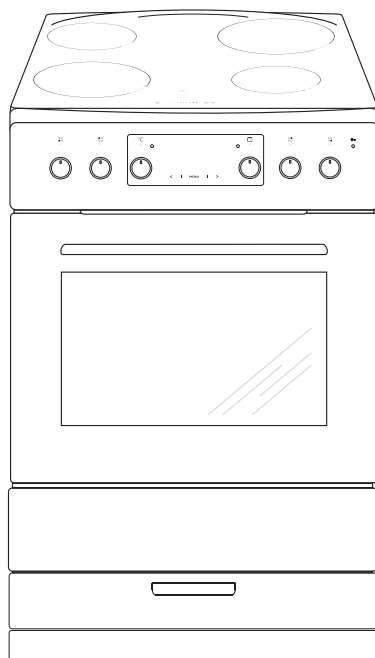




Type

CIP 56550

CIP 56550 X



DK	Betjeningsvejledning	2
-----------	-----------------------------	----------

NO	Bruksanvisning	44
-----------	-----------------------	-----------

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

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

Bemærk!

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

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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....	3
Beskrivelse af produktet	7
Specifikationer.....	9
Installationsvejledning.....	10
Betjening.....	12
Brug af ovnen – praktiske tips.....	31
Testretter.....	34
Rengøring og vedligeholdelse.....	36
Foranstaltninger ved fejl.....	42
Tekniske specifikationer.....	43

Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn af en voksen.

Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn.

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

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

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

Bemærk. Hvis der er revner i kogepladens overflade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

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

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

Bemærk. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalgenstande til rengøring af glasset i ovndøren, da de kan ridse overfladen, hvilket kan føre til revner i glasset.

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

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

- Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug.
- Gryder, 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



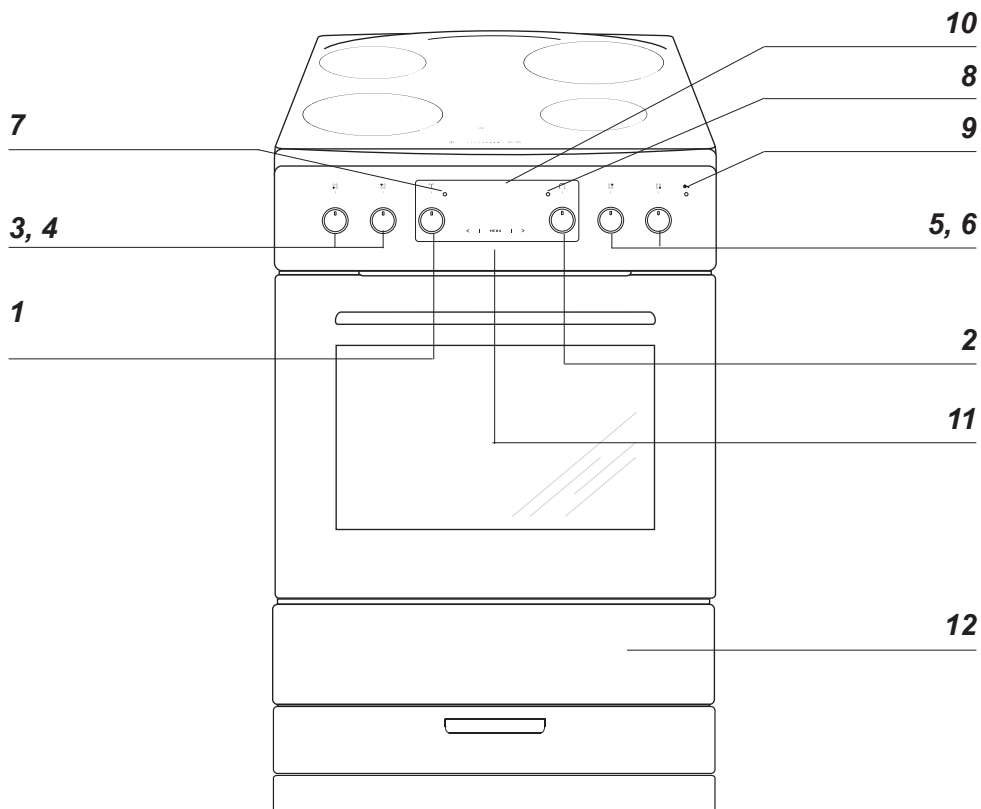
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen

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 Knap til regulering af ovntemperatur
- 2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
- 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 Kontrollampe for dørlås
- 10 Digitalt ur / timer
- 11 Børnesikring
- 12 Magasinskuffe

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

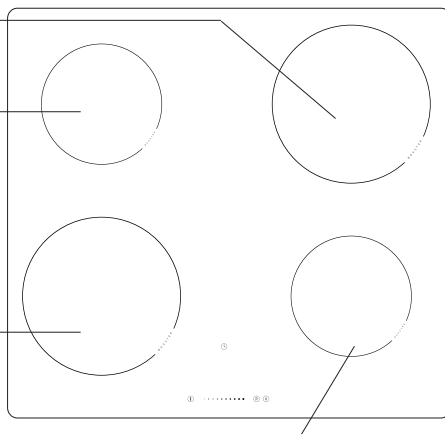
Beskrivelse af kogeplade

Bageste højre
opkogningszone Ø 220

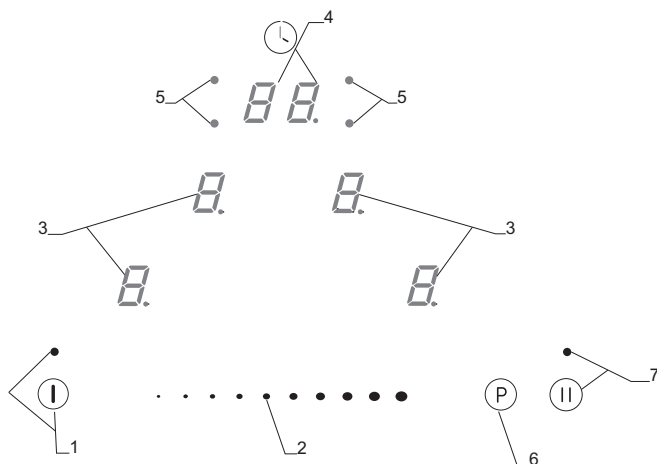
Bageste venstre
opkogningszone Ø 180

Forreste venstre
opkogningszone Ø 220

Forreste højre
opkogningszone Ø 180



Kontrolpanel

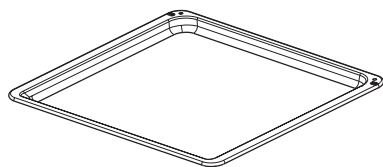
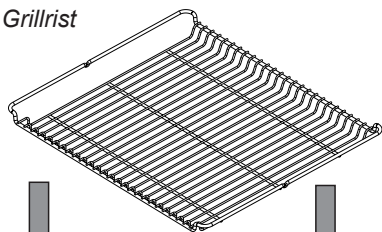


1. Tænd/sluk-sensor med LED kontrollampe
2. Sensor for indstilling af varmetrin
3. Sensor for valg af kogezone med display
4. Sensor for valg af elektronisk timer med display
5. Kontrollamper for tilkobling af elektronisk timer for de enkelte kogezone
6. Indstilling af sensor for Power Booster funktion
7. Sensor for Stop&Go-funktion med LED kontrollampe

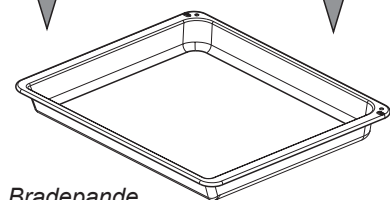
SPECIFIKATIONER

Komfurets udstyr

Grillrist



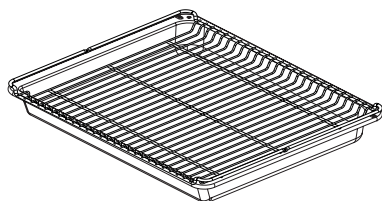
Bageplade



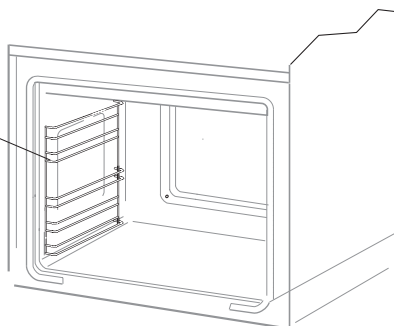
Bradepande



Stegetermometer



Ovnribber

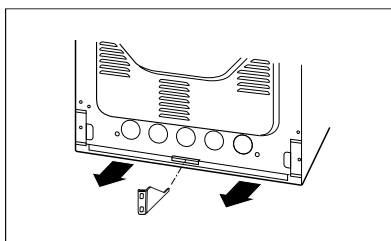
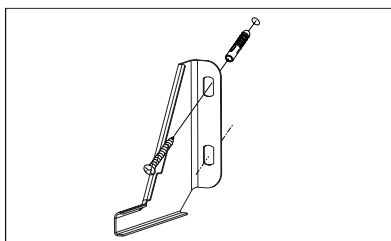
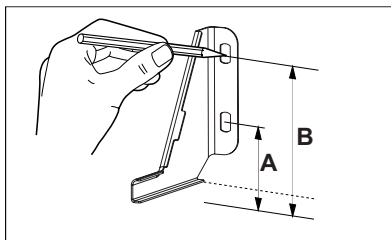


INSTALLATION

Opstilling af komfuret

- Køkkenrummet skal være tørt og luftigt og have velfungerende ventilation. Komfurets opstilling skal sikre fri adgang til alle betjeningselementer. Komfuret skal opstilles på et hårdt, jævnt gulv, (det skal ikke placeres på nogen sokkel).
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.
- Et komfur bør kun bygges ind i 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

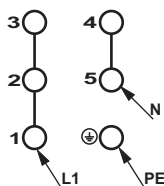
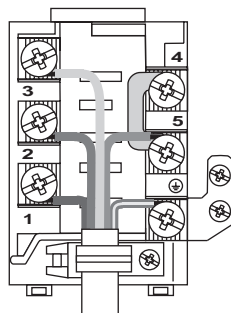
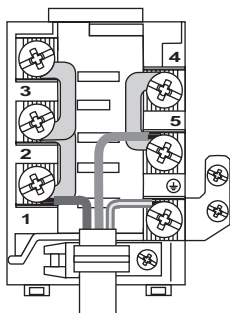
Information til installatøren

Komfuret er designet til tilslutning til et en-faset 230V 1N~ lysnet. Før tilslutning af apparatet til lysnettet skal brugeren sikre sig, at lysnettets data svarer til informationen på mærkepladen, som sidder på bagsiden eller højre side af komfuret eller kopien deraf, som er vedlagt denne vejledning.

Komfuret er udstyret med et strømkabel. Før strømmen sluttes til komfuret, er det vigtigt, at du læser nedenstående information.

Komfurets nettilslutning

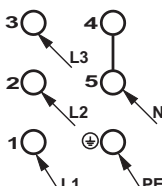
- Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør. Derved sikres, at gældende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" bliver overholdt.
- Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.
- Tilslutning af komfuret kræver en separat strømkreds.
- Det er muligt at tilpasse komfuret til at arbejde ved et tre-faset 400V 3N~ lysnet ved at foretage den rette forbindelse i tilslutningsdåsen.
- Forbindelsen må kun foretages i henhold til nedenstående forbindelsesdiagrammer.
- Ved tilslutning eller udskiftning af tilledningen skal mindst en ledning af typen H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 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).



230V 1N~ 50Hz

50A

H05VVF-3G4



400V 3N~ 50Hz

3x16A

H05VVF-5G2,5

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.

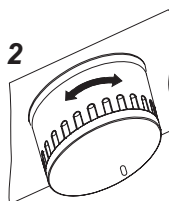
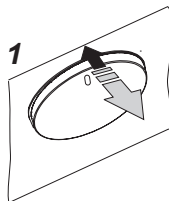
Ovnrummet bør kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Bemærk!

På ovne der er udstyret med elektronisk ur vil der når strømmen er tilsluttet, blinke visningen "0.00" på displayet. Det elektroniske urs klokkesæt skal indstilles. (Se vejledning for elektronisk ur).

Manglende indstilling af klokkeslættet gør ovnens drift umulig.

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



BETJENING

Elektronisk ur/timer

A - displayfelt

  A
U
T
O - funktioner

Sensorer

1 - funktionsvælgerknapp

2 - trykknapp „-“

3 - trykknapp „+“

Den elektroniske programmeringsfunktion er udstyret med elektroniske sensorer, som aktiveres ved berøring eller ved at trykke på sensorens overflade i mindst 2 sekunder. Hver reaktion fra sensoren bekræftes med et bip. Sensoroverfladen skal altid holdes ren.

Indstilling af aktuel tid

Efter tilkobling til strømforsyningen eller for-nyet tænding efter strømsvigt vises et blinkende 0.00 i displayet:



- Tryk på knappen 1. Displayet viser .
- Indstil aktuel tid med knapperne 3 og 2.

Efter ca. 7 sekunder fra afslutning af tids-indstillingen bliver de nye indstillinger gemt.

OBS!

Korrekt drift af ovnen er kun mulig efter indstilling af den aktuelle tid.

Minutur

Minuturet kan altid aktiveres, uanset om andre funktioner er i brug. Minuturet kan indstilles fra 1 minut op til 23 timer og 59 minutter.

For at indstille minuturet skal du:

- Trykke på knappen 1. I displayet vises et blinkende ,



- Indstille minuturets tid med knapperne 3 og 2. Den indstillede tid vises i displayet, og lampen ved  er tændt.
- Tryk på knappen 2 eller 3 for at slukke signalet, lampen går ud, og displayet viser den aktuelle tid.

OBS!

Hvis alarmsignalet ikke slukkes manuelt, vil det slukke automatisk efter ca. 7 minutter.

BETJENING

Halvautomatisk drift

Hvis du ønsker, at ovnen skal slukkes på et bestemt tidspunkt, skal du:

- Indstille drejeknappen for ovnens funktioner og drejeknappen for temperaturregulering i de positioner, som du ønsker, ovnen skal arbejde i.
- Trykke på knappen 1, indtil displayet viser:



- Indstille den ønskede tilberedningstid med knapperne 3 og 2 inden for et område fra 1 minut til 10 timer.

Den indstillede tid gemmes i hukommelsen efter ca. 7 sekunder, og displayet viser AUTO-funktion.

Efter udløbet af den indstillede tid slukker ovnen automatisk, der lyder et akustisk signal, og lampen ved AUTO-funktionen begynder at blinke igen.

- Indstil drejeknapperne for ovnens funktioner og temperaturregulering i slukket position.
- Tryk på knappen 2 eller 3 for at slukke signalet. Lampen går ud, og displayet viser den aktuelle tid.

Automatisk drift

Hvis du ønsker, at ovnen skal være tændt i en bestemt tilberedningstid og slukkes på et bestemt tidspunkt, skal du indstille tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen:

- Tryk på knappen 1, indtil displayet viser:



- Indstil den ønskede tilberedningstid med knapperne 3 og 2 inden for et område fra 1 minut til 10 timer.
- Tryk på knappen 1, indtil displayet viser:



- Indstil slukketid (sluttidspunkt for tilberedningen) med knapperne 3 og 2. Sluttidspunktet er begrænset til et tidspunkt, der ligger maks. 23 timer og 59 minutter senere i tiden.
- Indstil drejeknappen for ovnens funktioner og drejeknappen for temperaturregulering i de positioner, som du ønsker, ovnen skal arbejde i.

BETJENING

Funktionen AUTO er nu tændt. Ovnens vil begynde at arbejde fra og med det tidspunkt, som fremkommer af forskellen mellem det indstillede sluttidspunkt for tilberedningen og den indstillede tilberedningstid (Hvis tilberedningstiden f.eks. er indstillet til 1 time, og det indstillede sluttidspunkt for tilberedningen er 14.00, så vil ovnen automatisk tænde kl. 13.00).

Når den indstillede tid for tilberedning er gået, slukkes ovnen automatisk, der lyder et akustisk signal, og lampen ved AUTO-funktionen begynder at blinke igen.

- Stil drejeknapperne for ovnens funktioner og temperaturregulering i slukket position.
- Tryk på knappen 2 eller 3 for at slukke signalet. Funktionen AUTO går ud, og displayet viser den aktuelle tid.



Annuler indstillingerne

Indstillingerne af minutur og automatiske funktioner kan annulleres når som helst.

Sådan annulleres indstillingerne af de automatiske funktioner:

- tryk samtidig på knapperne 2 og 3,

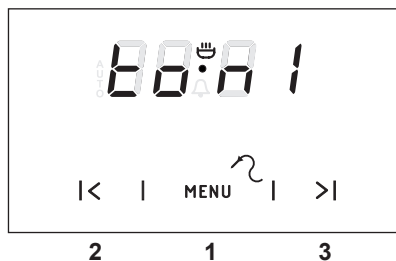
Sådan annulleres indstillingerne af minuturet:

- tryk på knappen 1 for at vælge indstillinger af minutur,
- tryk på knapperne 2 og 3 igen,

Ændring af minuturets biplyd

Minuturets biplyd kan ændres på følgende måde:

- tryk samtidig på knapperne 2 og 3,
- vælg funktionen "tone" med knappen 1. Displayet begynder at blinke



- tryk på knapperne fra 1, 2 eller 3 for at vælge den biplyd, du ønsker.

BETJENING

Stegetermometer

Indstilling og skala: 30°C til 99°C, Skalaenhed: 1 Grad, Standardindstilling: 80°C.

Stegetermometeret registreres automatisk, når temperaturen er over 0°C.

Hvis stegetermometeret er tilsluttet, viser de to tal på venstre side stegetermometerets faktiske temperatur, og de to tal på højre side viser den indstillede temperatur.



Hvis stegetermometerets temperatur er lavere end minimumsindstillingen på 30°C, viser displayet "30". Hvis stegetermometerets temperatur er højere end maksimumindstillingen på 99°C, viser displayet maksimumindstillingen. Når stegetermometeret tilsluttes, starter programmet, og den nominelle temperatur sættes til 80°C. Den indstillede temperatur kan ændres så længe temperaturerne vises, men ikke hvis minuturet stadig er i opstartstilstand. Stegetermometerets alarm - tryk på knappen 2 eller 3 for at slukke signalet. Et aktivt stegetermometerprogram eller en igangværende alarm kan nulstilles ved at frakoble stegetermometeret.

Tabel: Kerntemperaturer ved brug af stegetermometer

KØDTYPE	KERNITEMPERATUR °C
SVINEKØD Svinekam Forloren hare	85-90 80-85
OKSEKØD Oksesteg Roastbeef rød rosastegt gennemstegt	90-95 50-55 65-70 75-80
KALVESTEG	85-90
LAMMESTEG	85-90
VILDT	80-85
FISK (HEL) f.eks. laks, ørred, torsk	80-85

Pyrolytisk rengøring

Varigheden af pyrolytisk rengøring kan indstilles fra 2 til 3 timer.

- drej funktionsvælgerknappen til position **P**,
- ved brug af MENU-knapperne 2 og 3 indstilles varigheden af den pyrolytiske rensning.



Vigtigt! Se "Rengøring og vedligeholdelse" før den pyrolytiske rengøring startes.

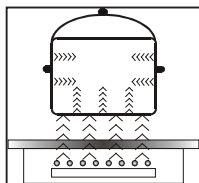
BETJENING

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



Ved brug dannes der et elektromagnetisk felt i kogepladen. Når man stiller en gryde med en jernbund på en kogezone, induceres der en strøm i grydens bund. Denne inducerede strøm udvikler varme i bunden af gryden. Induktion forudsætter derfor, at der anvendes kogegrej med en magnetisk bund.

Fordele ved induktion:

- Høj udnyttelse af varmen.
- Hurtig tilberedning, da kogezone starter opvarmningen så snart, gryden sættes på kogepladen og den afbrydes, når gryden tages af.

Sikkerhedsudstyr:

Når komfuret er installeret rigtigt, og induktionskogepladen benyttes korrekt, er der sjældent brug for sikkerhedsudstyr.

Ventilator: En ventilator i kogepladen beskytter og afkøler styrings- og forsyningskomponenter. Den arbejder med to forskellige hastigheder. Ventilatoren kører også, når kogezoneerne er slukket, og arbejder indtil det elektroniske system er tilstrækkelig afkølet.

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

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

Gryderegistrering

Opvarmningen af en induktionskogezone starter først, når kogezone registrerer, at der står en gryde eller pande på kogezone. Ligeledes stopper opvarmning så snart, kogegrejet fjernes fra kogezone. Når en eller flere kogezone er i brug, vises det valgte varmetrin i displayet på kogepladen.

Hvis kogezone er tændt, men ingen gryde eller pande er placeret på kogezone, vil det valgte varmetrin blinke i displayet, og der vil ingen opvarmning ske. Dette gælder også, hvis der placeres en ikke induktionseget gryde eller pande på kogezone.

Hvis der, 1 minutter efter, at kogezone er tændt, ikke placeres noget kogegrej på kogezone, slukkes den automatisk.

OBS: Gryderegistrering fungerer ikke som kogepladens afbryder. For at slukke for en kogezone drejes funktionsknappen til pos. 0.

BETJENING

Valg af kogegrej til tilberedning af mad på en induktionskogezone

- Brug altid gryder og pander af god kvalitet og med en helt jævn bund. Derved undgår du, at der opstår nogle steder med alt for høj temperatur, som kan gøre, at maden brænder på. Gryder og pander med tykke metalsider giver en ideel varmefordeling.
- Vær opmærksom på, at grydebunden skal være tør. Når du fylder gryden, eller bruger en gryde, som du lige har taget ud af køleskabet, skal du sørge for, at grydens bund er helt tør, inden du placerer den på kogepladen. Derved undgår du snavs og urenheder på pladens overflade.
- Låg på gryder forhindrer varmetab, hvilket forkorter opvarmningstiden og er med til at spare energi.

Markering på kogegrej		Kontroller, om der på etiketten findes et symbol som viser, at gryden er velegnet til brug på induktionskogeplader.
		Brug magnetiske gryder (lavet af emaljeret jern, jernholdigt rustfrit stål, støbejern). Undersøg, om gryden er velegnet ved at prøve med en magnet (magneten skal binde til bunden)
Rustfrit stål	Kan ikke anvendes Bortset fra gryder lavet af jernholdigt stål.	
Aluminium	Kan ikke anvendes	
Støbejern	Høj ydelse OBS: Gryder kan forårsage ridser på pladen.	
Emaljeret jern	Høj ydelse Det anbefales at anvende kogegrej med plan, tyk og glat bund.	
Glas	Kan ikke anvendes	
Porcelæn	Kan ikke anvendes	
Kogegrej med kobberbund	Kan ikke anvendes	

Energien overføres mest effektivt, når grydestørrelsen svarer til kogezonens størrelse.

Grydernes mindste og største mulige diameter findes i tabellen herunder:

Induktionskogezone	Diameter på på kogegrejets bund	
Diameter (mm)	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
280	210	280
210/220	140	210/220
180/190	110	180/190
145/155	90	160

Obs.

Ved anvendelsen af gryder med mindre diameter end de angivne, kan det være, at induktionskogezone ikke virker.

BETJENING

Kontrolpanel

Det berøringsfølsomme betjeningspanel er udstyret med sensorfelter, hvor kogezone-displayet også fungerer som sensor for valg af kogezone og minutur. Sensoren for indstilling af varmetrin (2) er en berøringsfølsom glider-sensor, med hvilken varmetrinnet (1-9) og minutur (1-99) kan sættes ved at berøre den og lade fingeren glide henover det markerede område (2):

- til højre - for at forøge varmetrinnet
- til venstre - for at reducere varmetrinnet

Det er også muligt at vælge varmetrinnet direkte ved at berøre det pågældende sted på sensoren for indstilling af varmetrin (2).

- Når apparatet er tilsluttet strømforsyningen, vil alle display tænde kortvarigt. Induktionskogepladen er nu klar til brug.
- Induktionskogepladen er udstyret med elektroniske, berøringsfølsomme sensorfelter, som betjenes ved at berøre dem med fingeren i mindst 1 sekund.
- Berøring af et sensorfelt ledsages af et lydsignal.



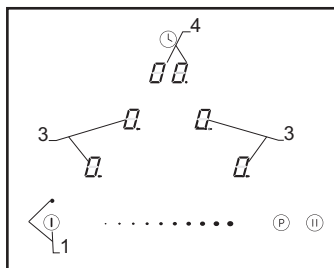
Ingen genstande må placeres på sensorfelterne (dette kan forårsage en fejl). Sensorfelterne bør altid holdes rene.

Tænde for apparatet

Apparatet tændes ved at berøre tænd/sluk-sensorfeltet (1) i mindst 1 sekund. Apparatet er tændt, og LED kontrollampen tænder over tænd/sluk-sensorfeltet (1), mens alle display (3,4) viser „0“.



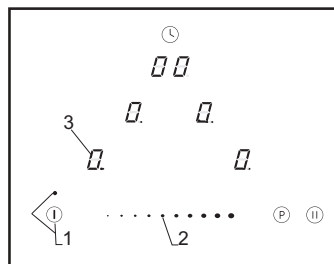
Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 20 sekunder, slukker apparatet automatisk.



Tænde for kogezoneerne

Når apparatet er tændt ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1), vælg da en kogezone (3) inden 20 sekunder.

1. Når et sensorfelt for valg af kogezone (3) berøres (3), vil den relevante varmetrinsindikator vise „0“ og en prik.
2. Lad fingeren glide hen over sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) for at vælge det ønskede varmetrin.



Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 20 sekunder, efter at apparatet tændes, slukker kogezoneen.



En kogezone er tændt, når det tilhørende display viser et tal eller bogstav samt et decimaltegn. Dette viser, at kogezoneen er parat til at få sat eller ændret varmetrinnet.

BETJENING

Valg af varmetrin for kogezone

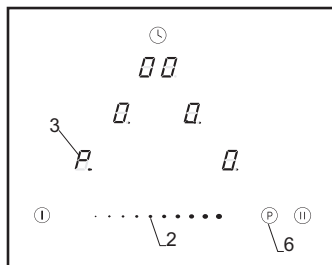
Når kogezone-displayet (3) viser „0” og et decimaltegn, sæt da det ønskede varmetrin ved at lade fingeren glide hen over sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2).

Power Booster „P”

Power Booster er en opkogningsfunktion, som øger den nominelle strømstyrke på 220mm-kogezonen fra 2300 W til 3000 W og på 180mm-kogezonen fra 1200 W til 1400 W.

Når en kogezone er tændt (3), kan Power Booster funktionen slås til ved et røre „P” på sensorfeltet (6). At Power Booster funktionen er slået til vil fremgå af bogstavet „P” på den pågældende kogezones display (3).

For at slukke for Power Booster funktionen, berør da sensoren for indstilling af varmetrin (2) og reducer varmetrinnet, eller fjern gryden fra kogezonen.



For 220 mm-kogezonen er Power Booster funktionen begrænset til 5 minutter. Når Power Booster funktionen slår fra automatisk, vil kogezonen arbejde videre ved sin nominelle strømstyrke. Power Booster funktionen kan atter slås til, hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspiraler ikke er overophedet.

Hvis en gryde fjernes fra kogezonen, mens Power Booster funktionen stadig er slået til, forbliver den slået til og nedtællingen fortsætter.

Hvis apparatets elektroniske kredsløb eller induktionsspiraler overophedes, mens Power Booster funktionen er i gang, slår den automatisk fra. Kogezonen vil fortsat arbejde ved sin nominelle strømstyrke.

Betjening af Power Booster funktion

Afhængigt af modellen parres kogezonerne lodret eller på tværs. Den totale effekt fordeles mellem de parrede kogezoner.

Hvis du forsøger at aktivere booster-funktionen for begge kogezoner samtidigt, vil den maksimale effekt blive overskredet. I det tilfælde vil varmeindstillingen på den først tændte kogezone blive reduceret til højst mulige niveau.



Hvis brug af Power Booster funktionen forårsager, at grænsen for den samlede strømstyrke i et par overskrides, vil varmetrinnet i parrets anden kogezone automatisk blive reduceret. Hvor meget strømstyrken reduceres, afhænger af den anvendte type gryde.

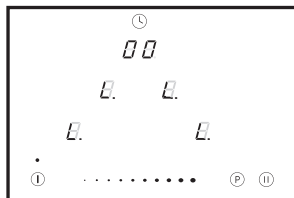
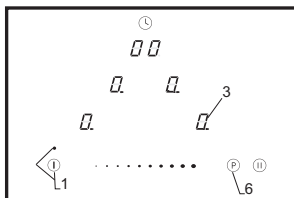
Børnesikring

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

BETJENING

Tilkobling af børnesikringen

Børnesikringen kan kun slås til, når apparatet er tændt, og ingen af kogezoneerne eller minuturet er i brug (alle display viser „0”, og prikkerne blinker). For at slå børnesikringen til: Tænd apparatet ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1), berør samtidigt sensorfeltet for forreste højre kogezone (3) samt sensorfeltet for Power Booster funktionen (6) og derefter igen sensorfeltet for forreste kogezone (3). Alle displays vil vise bogstavet „L” (Låst), hvilket betyder, at børnesikringen er slået til. Hvis kogezoneerne stadig er varme, vil displayet vise skiftevis „L” og „H”.



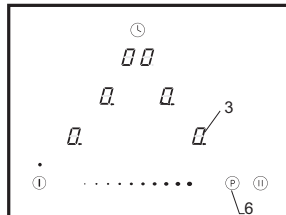
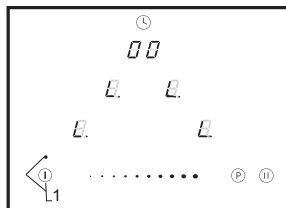
Børnesikringen skal slås til inden 10 sekunder, og ingen andre sensorfelter end de ovenfor nævnte må røres. Ellers vil børnesikringen ikke blive slået til.



Børnesikringen forbliver slået til, indtil den slås fra, selv hvis apparatet slukkes og tændes igen. Selvom strømmen til apparatet afbrydes, forbliver børnesikringen slået til.

Frakobling af børnesikringen under madlavning

Tænd for apparatet ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1); alle displays vil vise bogstavet „L” (Låst). For at slå børnesikringen fra, berør samtidigt sensorfeltet for forreste højre kogezone (3) samt sensorfeltet for Power Booster funktion (6). Bogstaverne „L”, som vises på kogezonernes displays, vil blive erstattet med „0.” og en blinkende prik. Kogezoneerne kan nu bruges. (For mere information, se venligst „Valg af kogezonens varmetrín”).



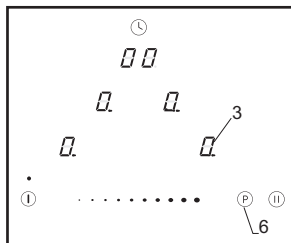
Frakobling af børnesikringen

Tænd for apparatet ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1); alle displays vil vise bogstavet „L” (Låst). For at slå børnesikringen fra, berør samtidigt sensorfeltet for forreste højre kogezone (3) samt sensorfeltet (6) og derefter igen sensorfeltet (6) én gang. Apparatet vil slukke automatisk (alle displays er slukket).

BETJENING



Børnesikringen skal slås fra inden 10 sekunder, og ingen andre sensorfelter end de ovenfor nævnte må berøres. Ellers vil børnesikringen ikke blive slået fra. Hvis børnesikringen er slået korrekt fra, vil et „0” og en blinkende prik blive vist på alle displays, når apparatet tændes ved hjælp af tænd/sluk-sensorfeltet (1). Hvis kogezoneerne stadig er varme, vil displayet vise skiftevis „0” og bogstavet „H”.



Restvarmeindikator

Når en kogezone er slukket, vil et „H” blive vist på displayet for den relevante kogezone for at advare om, at „kogezoneen stadig er varm!”.



Rør ikke kogezoneen på dette tidspunkt af hensyn til faren for forbrænding fra restvarme, og placér ikke nogen genstande, som er følsomme over for varme, på den!

Når indikatoren for restvarme slukker, kan du røre kogezoneen, men husk, at den stadig kan være varmere end rumtemperaturen.



Hvis der ikke er strøm, vil restvarmeindikatoren ikke lyse.

Begrænsning af betjeningstiden

For at forøge effektiviteten er induktionskogepladen forsynet med en tidsbegrænset brug af hver kogezone. Den maksimale betjeningstid bliver sat i forhold til det varmetrin, som sidst blev valgt.

Hvis du ikke ændrer varmetrinnet i længere tid (se tabellen) vil den tilknyttede kogezone automatisk blive slukket, og restvarmeindikatoren blive aktiveret. Du kan imidlertid, til enhver tid, tænde for og betjene hver enkelt kogezone i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.

Indstilling af varmetrin	Maksimal betjeningstid (timer)
1	1,8
2	8,6
3	6,7
4	5,3
5	4,3
6	3,5
7	2,8
8	2,3
9	2
10	1,5
11	1,5
12	0,08

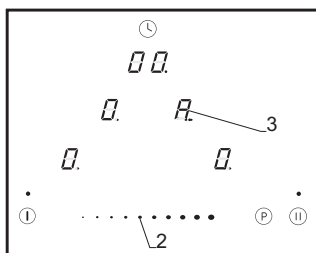
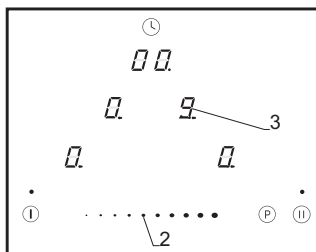
BETJENING

Automatisk effektreduktion

- Vælg den ønskede kogezone (3) så displayet viser „0.” (med prik).
- Lad fingeren glide henover sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) og vælg varmetrin „9”.
- Berør sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) igen for at bekræfte det valgte varmetrin „9”. Displayet vil vise bogstavet „A”.
- Lad nu fingeren glide henover sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) og vælg det ønskede varmetrin.

Displayet for den relevante kogezone vil nu skiftevist vise bogstavet „A” og det valgte varmetrin.

Efter en tid med forøget styrke vil kogezone-
nen vende tilbage til det valgte varmetrin,
som vil blive vist på displayet.



Hvis automatisk opvarmningsfunktion er slået til, og der er valgt varmetrin „0” eller ikke valgt noget varmetrin inden 3 sekunder, vil den automatiske opvarmningsfunktion blive slået fra.



Hvis en gryde fjernes fra kogezone-
nen, og sættes tilbage igen
før opvarmningsnedtællingen er
færdig, vil opvarmningsfunktionen
blive genoptaget, og nedtællingen
fortsætte, indtil den er afsluttet.



For at aktivere den automatiske opvarmningsfunktion berøres sensorfeltet for valg af kogezone (3), når varmetrinnet "9" er valgt. Herefter vælges varmetrinnet "9" ved at berøre sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2). Hvis du ikke ønsker at aktivere den automatiske opvarmningsfunktion, vælg da varmetrin "1" til "8" ved at berøre sensorfeltet til indstilling af varmetrin (2).

Indstilling af varmetrin	Varighed af automatisk opvarmning (minutter)
U	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

BETJENING

Elektronisk timer

Den elektroniske timer gør madlavningen nemmere, da det gør det muligt at fastsætte en begrænset tid. Det kan også anvendes som minutur.

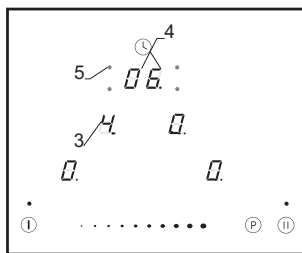
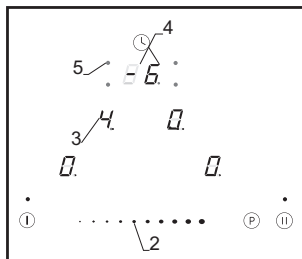
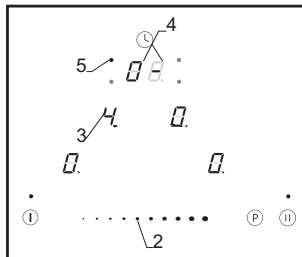
Indstilling af elektronisk timer.

Med den elektroniske timer kan kogezone slukkes efter udløbet af den fastsatte tid.

Timeren kan kun sættes, når en kogezone er tændt (varmetrinnet er højere end „0“). Timeren kan sættes uafhængigt for hver enkelt kogezone. Nedtællingstiden kan sættes fra 1 til 99 minutter.

Indstilling af den elektroniske timer:

- Vælg en kogezone ved at berøre sensorfeltet for valg af kogezone (3) og vælg det ønskede varmetrin mellem 1 og 9 ved at lade fingeren glide hen over sensorfeltet for valg af varmetrin (2). Displayet vil nu vise de valgte varmetrin fra 1 til 9 samt et decimalpunkt (for eksempel „4.“).
- Berør derefter, inden for 10 sekunder, sensorfeltet for valg af timer (4). „0 -“ vil blive vist på timer displayet (4) og den relevante timers kontrollampe (5) vil tænde og indikere, at timeren er sat for den pågældende kogezone.
- Lad nu fingeren glide henover sensorfeltet (2) og vælg den ønskede indstilling for timeren. Det andet tal sættes først og derefter det første. Når det andet tal er sat, vil det blive vist på displayet, og timeren vil automatisk lade dig sætte det første tal ved at vise en tankestreg „-“ (for eksempel „- 6“). Hvis det første tal ikke sættes inden for 10 sekunder vil tankestregen „-“ blive erstattet af et „0“ (for eksempel „0 6“). Nedtællingen starter, når timerens kontrollampe (5) stopper med at blinke.



Ændring af indstilling af elektronisk timer

Indstillingen af den elektroniske timer kan til enhver tid ændres. For at ændre indstillingen for timeren vælges en kogezone ved at berøre sensorfeltet for valg af kogezone (3) og derefter berøre sensorfeltet for valg af elektronisk timer (4).

Tjek af timerens nedtælling

For at tjekke den elektroniske timers nedtælling, når som helst, berøres sensorfeltet for valg af kogezone (3).

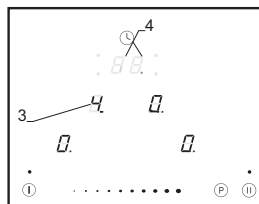
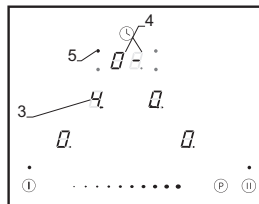
BETJENING

Stop elektronisk timer

Når den indstillede tid udløber, høres et lydsignal, som kan stoppes ved at berøre hvilket som helst sensorfelt. Hvis intet sensorfelt berøres, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe timerens nedtælling før tiden er udløbet:

- Vælg en kogezone ved at berøre sensorfeltet for valg af kogezone (3).
- Berør derefter, inden for 10 sekunder, sensorfeltet for valg af timer (4). „0 -” vil blive vist på displayet (4) og den relevante timers kontrollampe (5) vil tænde og indikere, at timeren er sat for den pågældende kogezone.
- Hvis der ikke vælges en indstilling inden for 10 sekunder, eller hvis sensorfeltet for valg af kogezone berøres (3), vil timeren stoppe og displayet (4) vil slukke.



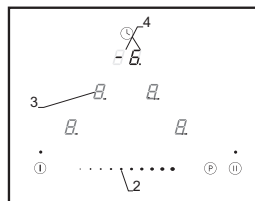
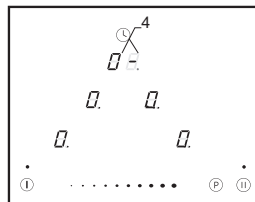
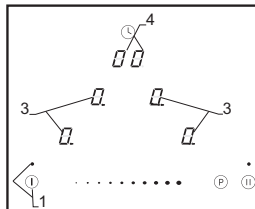
Minutur

Hvis ingen kogezone er i brug, kan timeren anvendes som almindelig minutur.

Indstilling af minutur

Når apparatet er slukket:

- Tænd apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren (1). Nu vil der blive vist „0” på kogezone-displays (3) og LED kontrollampen vil tænde over tænd/sluk-sensoren (1).
- Berør derefter, inden for 10 sekunder, sensorfeltet for valg af minutur (4). Der vil blive vist „0 -” på displayet (4).
- Lad nu fingeren glide henover sensorfeltet (2) og vælg den ønskede indstilling for minuturet. Det andet tal sættes først og derefter det første. Når det andet tal er sat, vil det blive vist på displayet, og minuturet vil automatisk lade dig sætte det første tal ved at vise en tankestreg „-” (for eksempel „- 6”). Hvis det første tal ikke sættes inden for 10 sekunder vil tankestregen „-” blive erstattet af et „0” (for eksempel „0 6”). Nedtællingen starter når „0” slukker på kogezone-displays (3).



BETJENING

Stop minutur

Når den indstillede tid udløber, høres et lydsignal, som kan stoppes ved at berøre hvilket som helst sensorfelt. Hvis intet sensorfelt berøres, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter. For at stoppe minuturet før tid, berøres tænd/sluk-sensoren (1) to gange. Alle displays vil slukke.

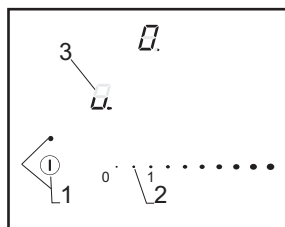
Holde maden varm

Med denne funktion kan maden holdes spiseklar på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved lav varme. Kogezonens varmetrin reguleres automatisk, således at madens temperatur holdes på en konstant temperatur på 65 °C. Hermed vil den varme mad være parat til servering, samtidig med at den beholder sin smag og ikke brænder fast i gryden. Denne funktion kan også bruges til at smelte smør og chokolade. For at varmholdningsfunktionen kan fungere korrekt, skal der anvendes en flad gryde eller stegepande, således at bundens temperatur kan måles præcist af den temperatursensor, som sidder i kogezonen.

Varmholdningsfunktionen kan aktiveres på hvilken som helst kogezone.

Af hensyn til faren for udvikling af mikroorganismer frarådes det at holde maden varm i længere tid, så varmholdningsfunktionen slukker derfor efter 2 timer.

Indstillingen af varmholdningsfunktionen er en ekstra indstilling mellem „0” og „1” og vises på displayet som „ ”. Aktivering af varmholdningsfunktionen sker på samme måde som beskrevet under „**Tænde for kogezonerne**”. Slukning af varmholdningsfunktionen sker på samme måde som beskrevet under „**Slukke for kogezonerne**”.

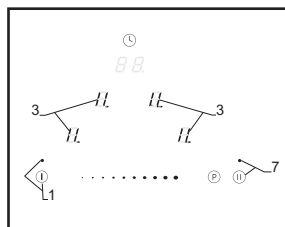


Stop&Go funktion

Stop&Go funktion fungerer som pause. Stop&Go funktionen afbryder samtidigt alle kogezoner og tænder dem igen på det varmetrin, som tidligere var valgt.

For at slå Stop&Go funktionen til, skal mindst en af kogezonerne være i brug. Berør her- efter sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7). „II” vil blive vist på alle kogezone-display (3) og en LED kontrollampe vil tænde over sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7).

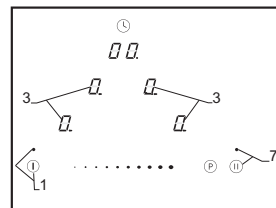
For at slå Stop&Go funktionen fra, berør da sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7) igen. LED kontrollampen vil begynde at blinke, og berør derefter hvilket som helst sensorfelt for valg af kogezone (3). Kogezone-display (3) vil nu vise det varmetrin, der var valgt før Stop&Go funktionen blev slået til.



Stop&Go funktionen kan slås til i maksimum 10 minutter. Hvis Stop&Go-funktionen ikke slås fra inden for denne tid, vil apparatet automatisk slukke.

BETJENING

Hvis apparatet utilsigtet blev slukket ved brug af tænd/sluk-sensoren (1), gør Stop&Go funktionen det muligt hurtigt at genskabe de tidligere indstillinger. For at genskabe de tidligere indstillinger efter at apparatet har været slukket ved hjælp af tænd/sluk-sensoren (1), berør da tænd/sluk-sensoren (1) igen inden 6 sekunder. „II” vil blive vist på alle kogezone-display (3) og en LED kontrollampe vil tænde over sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7). Berør derefter, inden for 6 sekunder, sensorfeltet for Stop&Go funktionen (7). Kogezone-display (3) vil nu vise det varmetrin, der var valgt før apparatet blev utilsigtet slukket.

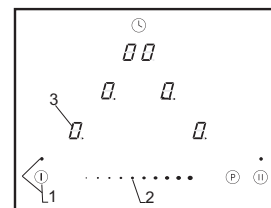
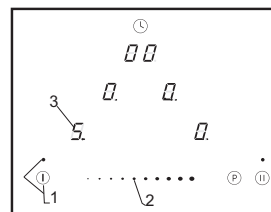


Slukke for kogezoneerne

- En given kogezone skal være tændt. Decimalpunktet er vist.
- Lad fingeren glide henover sensorfeltet for indstilling af varmetrin (2) for at reducere varmetrinnet til „0”.



Kogezonen vil blive slukket efter ca. 10 sekunder. Hvis kogezonen stadig er varm, vil det tilhørende display (3) skiftevis vise bogstavet „H” og „0” i ca. 10 sekunder, hvorefter bogstavet „H” vil blive vist.

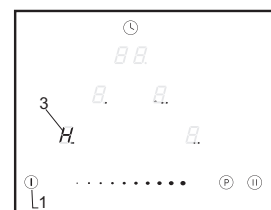


Slukke for apparatet

- Kogepladens overflade fungerer når mindst én kogezone er tændt.
- Sluk apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren (1).



Hvis kogezonen stadig er varm, vil det relevante display (3) vise bogstavet „H” for at indikere rest-varme.

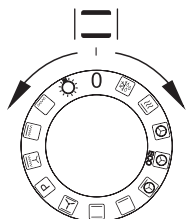


BETJENING

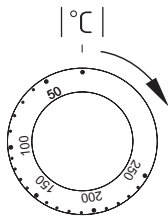
Ovnens funktioner og betjening

Ovnens kan opvarmes ved hjælp af et under-varme element, et overvarme element, et grill element og et varmluft - 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.



og en reguleringsknop for ovntemperatur - 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



Optøning

Brug denne indstilling til optøning af frossen kage og brød.



Forvarmning

Over- varmluftblæser + grill



Varmluft

Ovnens 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.



ØKO-opvarmning

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



Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

Varmen generes af to varme-elementer: et varmeelement i bunden og et cirkulært bagerst i oven. Dette system er ideelt til bagning på to niveauer samtidigt. Varmluftssystemet er også egnet til optøning, konservering, tørring og tilberedning af pizza.



Undervarme

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



Over- og undervarme

I denne position opvarmes ovnen efter den traditionelle metode.



Over- og undervarme og blæser

Denne indstilling er bedst til bagning af kager.



Pyrolytisk rengøring

Pyrolytisk selvrensning af ovnen. Ovnens varmer op til ca. 480 °C. Rester fra grillning og madlavning brænder til en let fjernelig aske, som kan tørres af med en fugtig klud.

Vigtigt!

Se "Rengøring og vedligeholdelse" før den pyrolytiske rengøring startes.



Blæser og intensiv grill

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



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.



Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.

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".

Grillstegning

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

For at tænde grillen skal du:

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

Ved funktionerne grillstegning og supergrill skal temperaturen indstilles på 250°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

ØKO-opvarmning

- ØKO-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 ØKO-opvarmning

Type af mad	Funktioner	Temperatur	Ovnniveau	Tid (min.)
		°C		
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		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 (1-4)	Tid (min.) 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Foropvarm

²⁾ Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Bagetid ²⁾ (min.)
Små kager	Bageplade	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bageplade	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bageplade	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade- pande 4 - bageplade		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Småkager af mørdej	Bageplade	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Bageplade	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bageplade	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade- pande 4 - bageplade		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fedtfattig sand- kage	Trådris + sort bageform diameter 26cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Æbletærte	Trådris + 2 sorte bage- forme diameter 26cm	2 sorte bagefor- me placeres diagonalt, den bageste til højre, den forreste til venstre		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Foropvarm, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

²⁾ Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, skal tiderne reduceres med 5-10 minutter.

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grillning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Trådrist	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Trådrist	4		250 ¹⁾	2 - 3
Burgerbøffer	Trådrist + bradepande (til opsamling af væde)	4 - trådrist 3 - bradepande		250 ¹⁾	Første side 10 - 15 Anden side 8 - 13

¹⁾ Foropvarm ovnen i 5 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

²⁾ Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

Stegning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Hel kylling	Trådrist + bradepande (til opsamling af væde)	2 - trådrist 1 - bradepande		180 - 190	70 - 90
	Trådrist + bradepande (til opsamling af væde)	2 - trådrist 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 ovnspray eller stærke, ridsende pudse- eller skuremidler.
- 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.

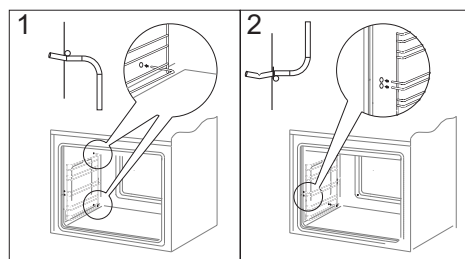
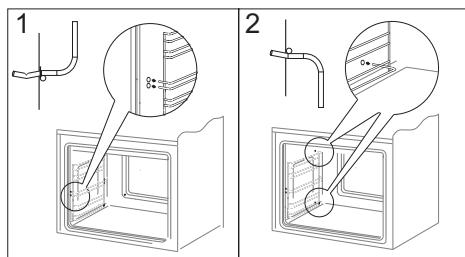
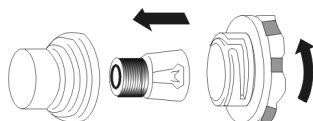
Brug kun varmt vand med lidt opvaskemiddel til at rengøre fronten. Brug ikke vaskepulver eller skurecreme.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

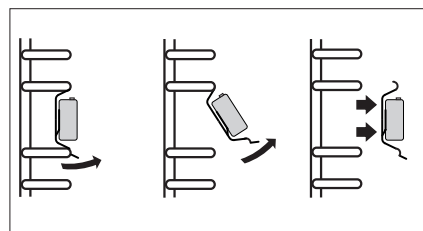
Udskiftning af ovnpære

Ved udskiftning af ovnpæren skal komfurets først slukkes ved hovedafbryderen. For at undgå risikoen for elektrisk stød må der ikke være strøm til komfuret, når ovnpæren skiftes.

- Stil alle betjeningsknapper i position "●"/"0" og sluk for strømforsyningen til komfuret ved hovedafbryderen.
- Fjern beskyttelsesglasset foran pæren ved at dreje det mod venstre.
- Fjern pæren og erstat med en ny 230 V pære (type 25W/E 14, T 300 °C).
- Sørg for, at pæren er skruet rigtigt fast i lampestedet.
- Sæt beskyttelsesglasset på igen ved at dreje det mod højre.



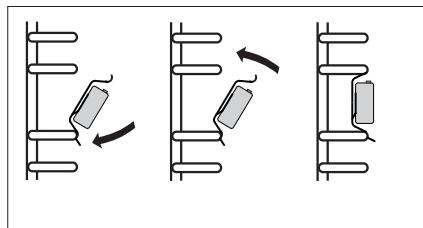
Rengør teleskopudtrækkene og ovnribberne i varmt sæbevand og tør dem godt af bagefter. Monter teleskopudtrækkene ved at klikke dem på ovnribberne.



Ovnribber med teleskopudtræk

(Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

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.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Pyrolytisk rengøring

Pyrolytisk selvrensning af ovnen. Ovnen varmer op til ca. 480 °C. Rester fra grillning og madlavning brænder til en let fjernelig aske, som kan tørres af med en fugtig klud.

Før pyrolytisk rengøring.

Vigtigt!

Fjern alt tilbehør fra ovnen (bageplader, rist, sideribber, teleskopudtræk). Tilbehør, der efterlades i ovnen, vil blive beskadiget under den pyrolytiske rengøring.

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

Under renseprocessen.

- Efterlad ikke kluden nær den varme ovn.
- Brug ikke kogepladen.
- Tænd ikke for ovnlyset.
- Døren er forsynet med en lås, som forhindrer den i at blive åbnet under rengøringen. Prøv ikke at åbne ovndøren, da rengøringen vil blive afbrudt.

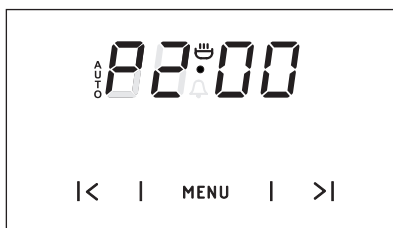
Vigtigt!

Under den pyrolytiske rengøring kan ovnen nå en meget høj temperatur. Som følge heraf kan ovnens yderside blive varmere end normalt, så børn bør holdes på afstand hele tiden.

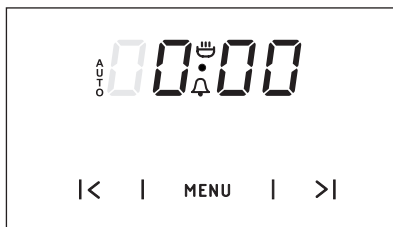
Der kan udledes røg under rengøringen, så kontroller derfor, at køkkenet er godt ventileret.

Den pyrolytiske renseproces:

- Luk ovndøren
- Sæt knappen til funktionsvalg på positionen Pyrolytisk rengøring **P**.
- Varigheden af den pyrolytiske rengøring (2:00) samt symbolerne "auto" og "P" vises på displayet. Indikatorlys for dørlås tændes .

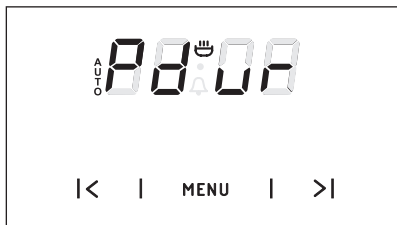


- Tryk på knappen MENU i 3-4 sekunder, indtil displayet viser „0.00”.

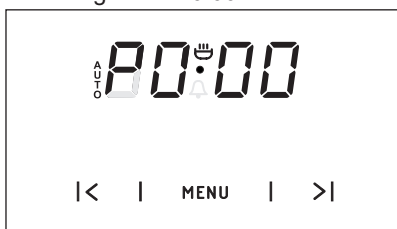


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tryk på knappen MENU igen. Displayet vil vise „Pdur” blinkende.



- Tryk på knapperne > eller < for at vælge den ønskede tid.
Du kan vælge 2 timer, 2,5 timer eller 3 timer. Når du har valgt, skal du vente på det lydsignal, som bekræfter, at varigheden af den pyrolytiske rengøring er indstillet.
- Den pyrolytiske rengøring starter. Ovn-døren bliver låst
- Når den pyrolytiske rengøring er afsluttet, vises "P0.00" på displayet. Apparatet vil derefter starte afkølingsfasen, mens der stadig vises P0:00.



- Når temperaturen i ovnen er kølet ned til 160 °C, låses døren op automatisk, og indikatorlyset for dørlås  slukkes. Denne kan tage 45 til 75 minutter, efter at alarmen P0:00 lød.
- Når indikatorlyset for dørlås er slukket, sættes knappen til funktionsvalg i position 0.
- Når døren er låst op, og du slukker for ovnen, kan du åbne døren og fjerne asken med en blød, fugtig klud. Isæt sideribber og andre løsdele. Din ovn er nu parat til brug.

Afkølingsfasen fortsætter, indtil temperaturen på 50 °C er nået inde i ovnen.

Vigtigt!

Hvis du starter den pyrolytiske rengøring, og ved et uheld kommer til at åbne ovndøren, vil processen standse, og indikatoren for dørlås vil blinke. For at genstarte den pyrolytiske rengøring, skal du dreje knappen for funktionsvalg til **0** og foretage de ønskede indstillinger igen.

Annuler processen

Pyrolytisk rengøring er en proces, der ikke bør afbrydes.

Hvis du har brug for at standse processen, skal du dreje knappen for funktionsvalg til position **0**.

Afhængigt af det tidspunkt, hvor du afbryder processen (temperaturen i ovnrummet), skal ovnrummet først køle ned til 160 °C, før døren låses op automatisk.

Åbning af døren i nødstilfælde

Hvis døren af en eller anden grund ikke låser op automatisk, og ovnrummet allerede er kølet ned, åbnes døren på følgende måde:

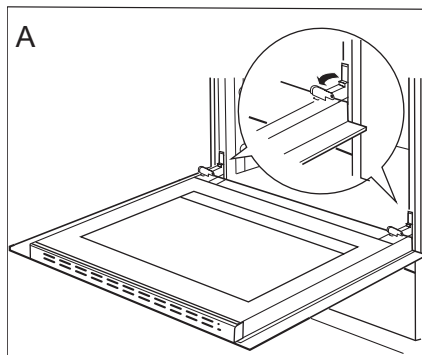
- sæt knappen for funktionsvalg i position "Lys"
- vent i 4 minutter
- Sæt knappen for funktionsvalg i position **0** – ovndøren skulle nu låse op inden for 10 minutter.

Bemærk – ovndøren vil ikke låse op, hvis temperaturen i ovnrummet er over 160 °C.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

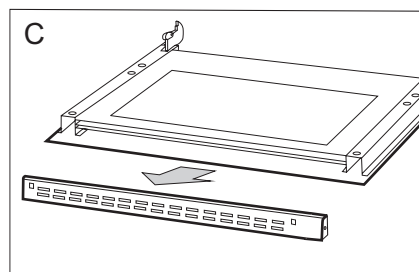
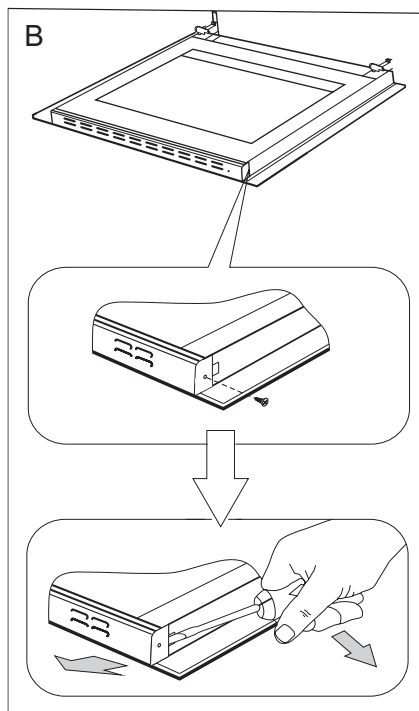
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt 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. Skruerne i den øverste dørliste løsnes med en stjerneskruetrækker (fig. B).
2. Tag den øverste dørliste af ved at lirke dens sider forsigtigt med en flad skruetrækker (fig. B, C).

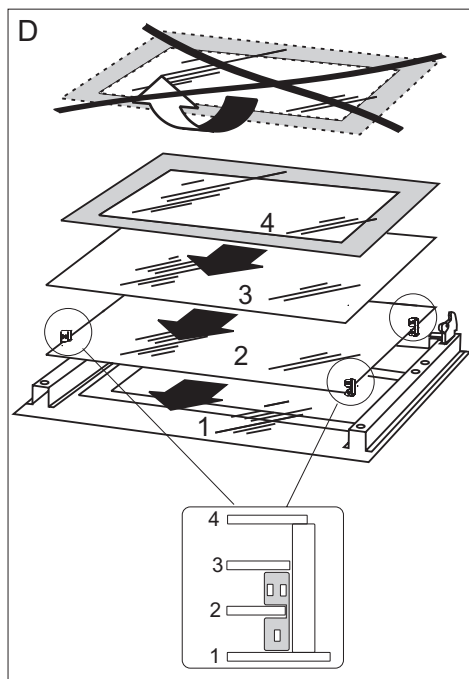


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D).

Vigtigt! Der er risiko for at beskadige glaspladens ramme. Løft ikke glaspladen op, men træk den ud.

Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.



FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

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

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	UDBEDRING
1.Elektrisk udstyr virker ikke	- strømtilførsel er afbrudt.	-tjek sikringen i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af
2.Belysning i ovnen virker ikke.	- Pæren er løs eller beskadiget.	skru pæren fast eller udskift pæren (se kapitel Rengøring og vedligeholdelse).
3.Sensorfelterne virker ikke ved berøring	- apparatet er ikke tændt	- tænd apparatet
	- sensorfelterne berøres for kortvarigt mindre end ét sekund)	- berør sensorfeltet længere
	- der berøres flere sensorfelter på én gang	- berør altid kun ét sensorfelt (undtagen når en kogezone er slukket)
4.Apparatet svarer ikke og bipper kort	- børnesikringen er aktiv	- deaktivér børnesikringen
5.Apparatet virker ikke og udsender et længere bip	- ukorrekt brug (forkerte sensorfelter berørt eller sensorer berørt for kortvarigt)	- tilslut kogepladen igen
	- sensorfelterne er dækkede eller snavsede	- afdæk eller rengør sensorfelterne
6.Apparatet slukker selv	- intet sensorfelt er berørt i 10 sekunder efter aktivering af apparatet	- tænd for apparatet og indstil varmetrin uden forsinkelse
	- sensorfelterne er dækket eller snavset	- afdæk eller rengør sensorfelterne
7.En enkelt kogezone slukker og indikatoren „H” for restvarme vises.	- begrænset kogetid	- tænd for kogezoneen igen
	- sensorfelterne er dækkede eller snavsede	- afdæk eller rengør sensorfelterne
	- elektroniske komponenter er overophedede	
8. Indikatoren for restvarme slukker, selvom kogezoneerne er varme	- strømafbrydelse eller apparatet er blevet afbrudt fra strømforsyningen	- indikator for restvarme vil blive vist igen næste gang apparatet tændes og slukkes igen
9. Kogepladens overflade er revnet	 Fare! Afbryd straks apparatet eller sluk for strømmen på hovedafbryderen. Kontakt GRAM service.	

FORANSTALTNINGER VED FEJL

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	UDBEDRING
10. Hvis problemet ikke er løst.	Afbryd straks apparatet eller sluk for strømmen på hovedafbryderen (sikring). Kontakt GRAM service. Vigtigt! Du er ansvarlig for at betjene apparatet korrekt og at vedligeholde det. Hvis du tilkalder service som resultat af fejlbetjening af apparatet, er du ansvarlig for omkostninger, selv i garantiperioden Producenten er ikke ansvarlig for fejl opstået ved undladelse af at følge denne vejledning.	
11. Induktionskogepladen har en summende lyd.	Dette er normalt. Afkølingsblæseren afkøler den interne elektronik.	
12. Induktionskogepladen laver hvæsende og hvislende lyde.	Dette er normalt. Når flere kogezone buges på fuld kapacitet, laver kogepladen hvæsende og hvislende lyde på grund af frekvenserne brugt til at give strøm til spiralerne.	
13. Symbolet E2 vises	Induktionsspiralen er overophedet	- utilstrækkelig afkøling, - kontrollér at induktionskogepladen er indbygget i henhold til vejledningen. - tjek om kogegrejet overholder kravene.

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding 230V~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 (tvunget luftopvarmning), 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.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....	45
Produktbeskrivelse.....	50
Specifikasjoner.....	52
Installasjon.....	53
Betjening.....	55
Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....	75
Testretter.....	78
Rengjøring og vedlikehold.....	80
Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....	86
Teknisk opplysninger.....	87

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 platetoppens overflate.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

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

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

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

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

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

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

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Skru produktet av etter 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 tilbredes 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

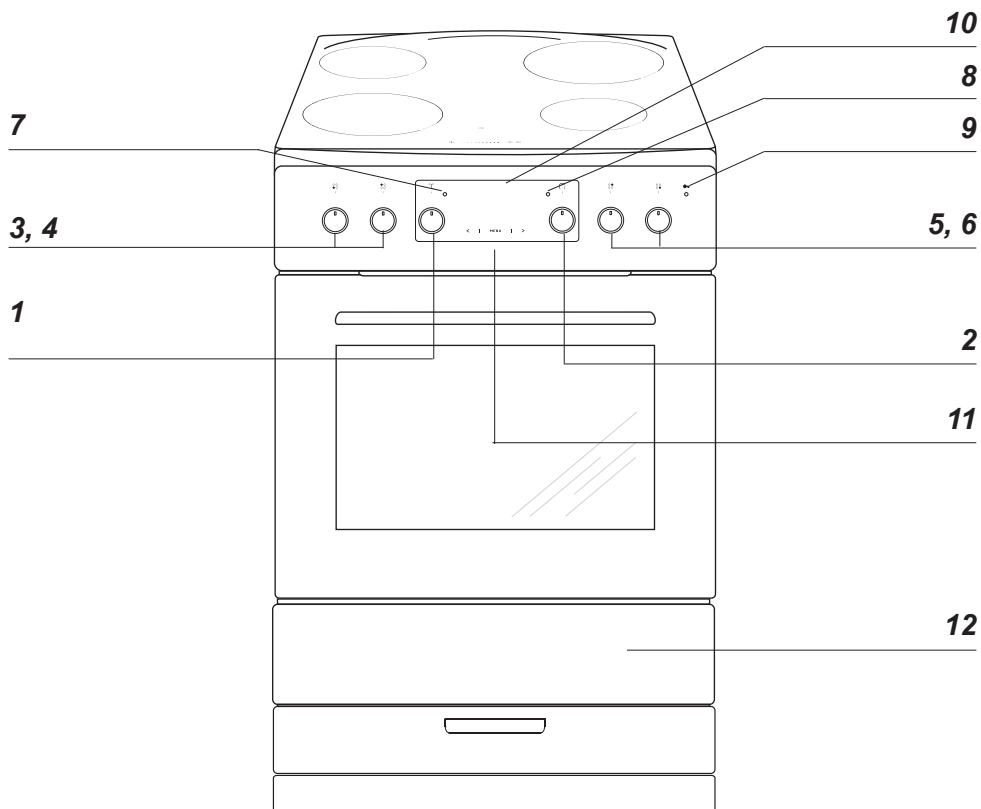


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldepot for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder for gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til dette.

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 kommunneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE



- 1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
- 2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
- 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 Kontrollampe for dørlås
- 10 Digitalt ur / timer
- 11 Børnesikring
- 12 Skuff

PRODUKTBESKRIVELSE

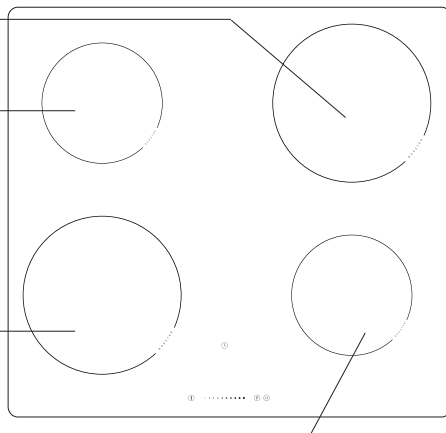
Beskrivelse av-koketoppen

Bakre høyre
boosterkokesone Ø 220

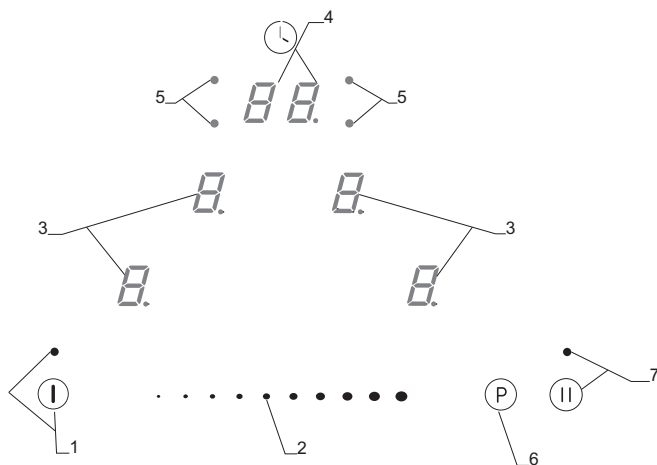
Bakre venstre
boosterkokesone Ø 180

Fremre venstre
boosterkokesone Ø 220

Fremre høyre
boosterkokesone Ø 180



Kontrollpanel

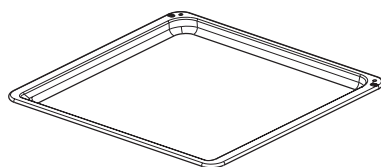
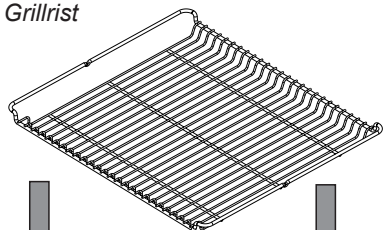


1. På/av-sensor med LED-indikatorlampe
2. Sensorfelt for varmeinnstilling
3. Sensor for valg av kokesone med display
4. Sensor for valg av timer/kjøkkentimer med display
5. Timeraktiveringsindikatorlampe for de enkelte kokesonene
6. Boosterkontrollsensorfelt
7. Stop&Go funksjonssensor med LED-indikatorlampe

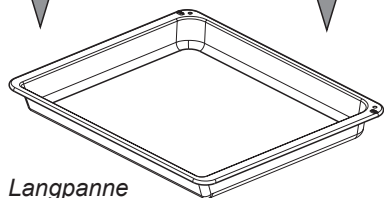
SPECIFIKASJONER

Ovnens tilbehør

Grillrist



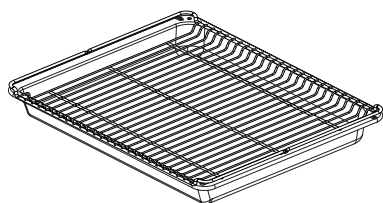
Stekebrett



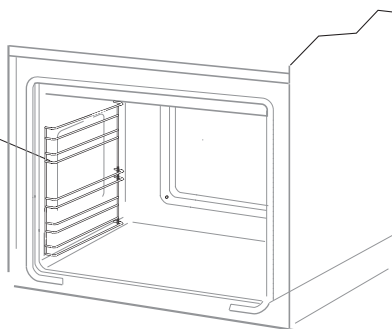
Langpanne



Steketermometer



Sideskinner

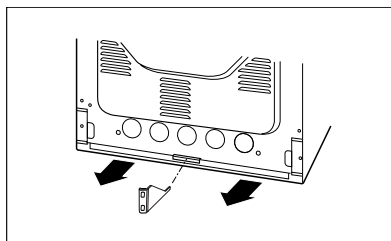
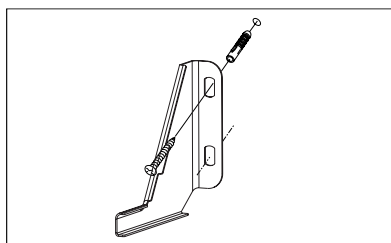
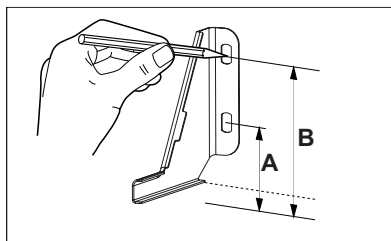


INSTALLASJON

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

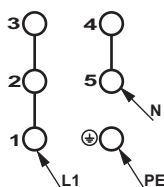
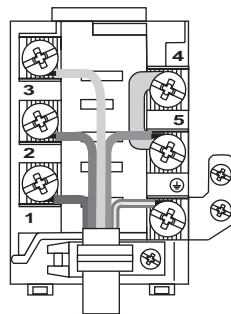
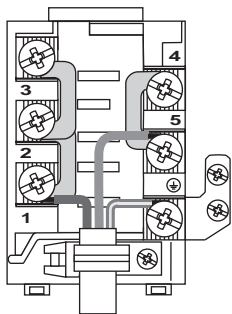
INSTALLASJON

Informasjon til installatøren

Komfyren skal kobles til enfase 230V 1N ~ strømforsyning. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert bak på komfyrens høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken. Komfyren er utstyrt med en strømkabel. Før du kobler komfyren til strøm, er det viktig at du leser informasjonen nedenfor.

Komfyrens nettilslutning

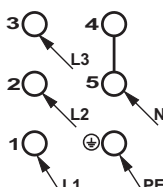
- Installasjonen skal kun utføres av en autorisert elektrisk installatør. Med det sikres at gjeldende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" blir overholdt.
- Installasjonen skal overholde evt. spesielle krav som er satt av lokale strømleverandører.
- Tilkobling av komfyren krever en separat strømkurs.
- Det er mulig å tilpasse komfyren til å fungere med trefaset 400V 3N ~ strømforsyning ved å bygge bro i tilkoblingsboksen.
- Tilkobling må kun i henhold til tilkoblingsdiagrammene nedenfor.
- Ved tilkobling eller utskifting av tilledningen skal minst en ledning av type H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 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).



230V 1N~ 50Hz

50A

H05VVF-3G4



400V 3N~ 50Hz

3x16A

H05VVF-5G2,5

BETJENING

Klargjøring før bruk

- fjern innpakningsmaterialet, tøm skuffen, rengjør området inne i ovnen for konserveringsmidler fra fabrikken
- stekeovnsens 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 vaskes godt,
- betjening av komfyren utføres i samsvar med sikkerhetsanvisningene.

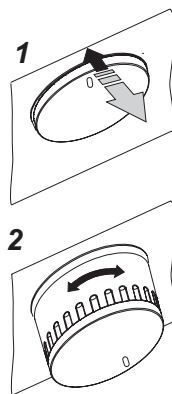
!Komfyrens innside skal bare vaskes ved bruk av varmt vann med en liten mengde oppvaskmiddel.

Merk!

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

Ovnens 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. Symbolene viser mulige funksjoner.



BETJENING

Digitalt ur/timer

A - display

   - symboler for driftsfunksjoner

Sensorer

1 - funksjonsknapp

2 - „-“ knapp

3 - „+“ knapp

Den elektroniske programfunksjonen er utstyrt med elektroniske sensorer som aktiveres ved å berøre eller holde fingeren på sensorens overflate i minst 2 sekunder.

Hver gang en sensor aktiveres, signaliseres det med en lyd.

Hold alltid sensoroverflaten ren.

Instilling af klokkeslett

Etter at programmeringsmodulen slås på eller når den slås på igjen etter at strømmen var gått, viser displayet først klokke 0.00,



- trykk på 1-tasten,  symbolet vises alltid i displayet,

- innstill inneværende tid ved bruk av tastene 2 og 3.

Ca 7 sekunder etter at tidsinnstilling har fundet sted, blir oppgitte data lagret.

NB!

Blir tiden ikke innstilt, kan stekeovnen heller ikke brukes.

Minuttur

Minuttet kan aktiveres til enhver tid uansett om andre funksjoner er aktivert eller ikke. Tida kan innstilles innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.

Gjør følgende for å innstille minuttet:

- trykk på 1-tasten inntil  i begynner å blinke, displayet viser "0.00",



- innstill korrekt tid på minuttet ved bruk av tastene 2 og 3.

Etter at den innstilte tiden har passert, kommer det et lydsignal, mens  begynner å blinke

- trykk på tastene 2 eller 3 for å slå av lydsignalen; lysdiode slutter å lyse,  mens displayet viser inneværende tid.

NB!

Slås ikke lydsignalet av på forhånd, blir det automatisk slått av etter ca. 7 minutter.

BETJENING

Halvautomatisk drift

Skal stekeovnen slås av automatisk etter ønsket tid, må følgende gjøres:

- innstill stekeovnens funksjonsregulator og temperaturregulator til ønsket stilling,
- trykk på **1**-tast inntil , displayet viser "dur",



- innstill ønsket arbeidstid ved bruk av tastene **2** og **3**, innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 10 timer

Den innstilte tiden lagres i modulens minne etter ca 7 sek., mens displayet viser AUTO.

Etter at den innstilte tiden har passert, slås stekeovnen automatisk av, samtidig kommer det et lydsignal, mens AUTO begynner å blinke;

- sett stekeovnens funksjonsregulator og temperaturregulator i "Av"- stilling,
- trykk på tastene **2** eller **3** for å slå av lydsignalet, lysdiode slutter å lyse, mens displayet viser inneværende tid.

Automatisk drift

Skal stekeovnen slås på, brukes over ønsket tid og til slutt slås av ved innstilt tid, må arbeidstiden og avslutningstiden innstilles separat.:

- trykk på **1**-tast inntil , displayet viser "dur",



- innstill ønsket arbeidstid ved bruk av tastene **2** og **3**, innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 10 timer,

- trykk på **1**-tast inntil , displayet viser "End",



- innstill ønsket arbeidstid (avslutningstid) ved å trykke på tastene **2** og **3**, innenfor maksimale tidsrammer på 23 timer 59 minutter
- sett stekeovnens funksjonsregulator og temperaturregulator i ønsket stilling.

BETJENING

Displayet viser AUTO, og stekeovnen settes da i bruk nøyaktig i det øyeblikk som fremgår av differansen mellom stekeovnens innstilt avslutningstid og dens arbeidstid, (f.eks.: stekeovnen er innstilt til 1 times arbeid og avslutningstid er satt til kl. 14.00 = stekeovnen settes automatisk i bruk kl. 13.00). Ved avslutningstid slås stekeovnen automatisk av, samtidig kommer det et lydsignal og en lysdiode begynner å blinke AUTO,

- sett stekeovnens funksjonsregulator og temperaturregulator i "Av"-stilling,
- trykk på tastene **2** eller **3** for å slå av lydsignalet, lysdiode slutter å lyse, mens displayet viser inneværende tid.



Annullere innstillinger

Innstillinger for programmerbar klokke og automatiske funksjoner kan annulleres til enhver tid.

Annullere innstillinger for automatiske funksjoner:

- trykk knappene **2** og **3** samtidig,

Annullere programmerbar klokke:

- trykk knappen **1** for å velge innstillinger for programmerbar klokke,
- trykk knappene **2** og **3** på nytt.

Endre bibtone for programmerbar klokke

Bibtone for programmerbar klokke kan endres slik:

- trykk knappene **2** og **3** samtidig,
- velg "tone"-funksjonen med knappen **1**, displayet vil nå starte å blinke:

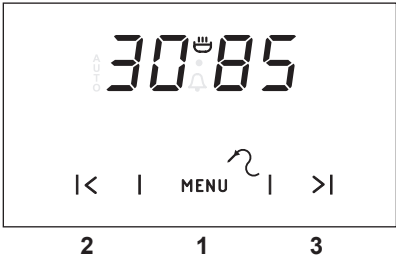
- sammen med knappen **2** velger du ønsket alternativ fra **1** til **3**.



BETJENING

Steketermometer

Innstillingen og skala: 30°C til 99°C, Skala-enhet: 1 Grad standardinnstilling: 80°C. Steketermometeret oppdaget når temperaturen er over 0°C. Hvis steketermometeret er koblet til, viser de to tallene på venstre side steketermometerets faktiske temperaturen, og de to tallene på høyre side viser innstilt temperatur.



Hvis steketermometerets temperaturen er lavere enn minimumsinnstillingen på 30°C, viser displayet "30". Hvis steketermometerets temperaturen er høyere enn den maksimale innstillingen av 99°C, viser displayet maksimum innstillingen. Når steketermometeret er tilkoblet, starter programmet, og den nominelle temperaturen instilles på 80°C. Temperaturinnstillingen kan endres så lenge temperaturen er vist, men ikke hvis timeren er fortsatt i oppstartsmodus . Steketermometerets alarm - trykk på tastene **2** eller **3** for å slå av lydsignalet, Aktiv steketermometer program eller en pågående alarm kan resettes ved å koble fra steketermometeret.

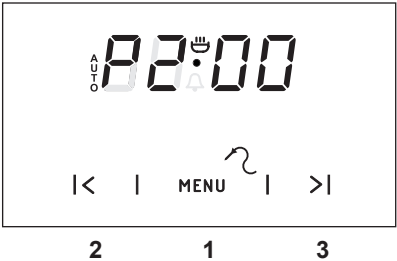
Tabell: Kjernetemperaturer ved bruk av steketermometer

KJØTTSLAG	KJERNETEMPERATUR 1 °C
SVINEKJØTT Svinekam Forloren hare	85-90 80-85
OKSEKJØTT Oksestek Roastbiff, rød rosa gjennomstekt	90-95 50-55 65-70 75-80
KALVESTEK	85-90
LAMMESTEK	85-90
VILT	80-85
FISK (HEL) for eksempel laks/ ørret,torsk	80-85

Pyrolytisk rengjøring

Varigheten for den pyrolytiske rengjøringen kan stilles inn fra 2-3 timer.

- Still valgbryteren for ovnsfunksjoner til stilling **[P]**.
- Still inn varigheten for den pyrolytiske rengjøringen ved bruk av **2** og **3** MENU-knappene.

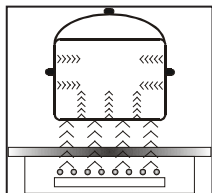


Viktig! Les nøye igjennom kapittelet "Rengjøring og vedlikehold" før du starter den pyrolytiske rengjøringen.

BETJENING

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.



Systemet er beregnet på kar med bunner som er følsomme for magnetfelt.

Generelt karakteriseres induksjonsteknologien av to funksjoner:

- all varmen som frigjøres av karet, kan utnyttes,
- man unngår termisk treghet siden oppvarmingen automatisk starter når et kar settes på platen, og slutter når det tas av.

Beskyttelsesenheter:

Hvis platen er korrekt montert og brukes riktig, er det sjelden nødvendig med beskyttelse-enheter.

Vifte: beskytter og kjøler kontroller og strømkomponenter. Den fungerer automatisk på to hastigheter. Viften går når kokeplatene er slått av, og stopper når det elektroniske systemet når riktig temperatur.

Transistor: En varmesonde måler kontinuerlig temperaturen på de elektroniske komponentene. Hvis temperaturen stiger mye, reduserer systemet sonens effekt eller slår av sonen ligger nærmest komponenten.

Detektor: kardetektor muliggjør aktivering og oppvarming av platen. Mindre gjenstander som legges på en kokeplate (f.eks. en teskje, kniv eller ring), behandles ikke som kar og aktiverer ikke platen.

Kardetektor

Kardetektoren er installert på plater utstyrt med induksjonsfeltsystemer. Under bruken vil kardetektoren automatisk starte eller stoppe varmeproduksjonen når et kar settes ned på eller fjernes fra platen. Slik sparer du energi.

- Hvis korrekt kartype brukes, vises varmenivået på skjermen.
- Induksjon krever bruk av tilpassede kar med bunner laget av magnetisk materiale.

Hvis det ikke er noe kar på varmesonen, eller karet er av ukorrekt type, blinker nummeret på displayet. Kokesonen aktiveres ikke. Hvis det ikke oppdages noe kar innen 1 minutt, avbrytes aktiveringen. En kokesone må deaktiveres ved hjelp av knappen, ikke bare ved å ta karet av.

BETJENING

Valg av kokekar for induksjonskokesoner

Merking av kokekar		Sjekk om etiketten informerer om at karet er egnet for bruk på induksjonstopper
	Bruk magnetiske kar (av emaljert blikk, rustfritt ferrittstål eller støpejern), og sjekk dem ved å prøve å feste magneten til karetets bunn (den må henge fast)	
Rustfritt stål	Registrerer ikke karet Bortsett fra kar med ferromagnetisk stål.	
Aluminium	Registrerer ikke karet.	
Støpejern	Høy effektivitet OBS: karene kan ripe opp platen.	
Emaljert stål	Høy effektivitet Anbefalte kar med flat, tykk og jevn bunn.	
Glass	Registrerer ikke karet	
Porselen	Registrerer ikke karet	
Kar med kobberbunn	Registrerer ikke karet	

Du oppnår best energigenerasjon hvis karetets dimensjoner tilsvarer de til induksjonstoppen. De korteste og lengste diameterne presenteres i tabellen nedenfor og avhenger av karetets kvalitet.

Induksjonstopp	Diameteren til induksjonskarets bunn	
Diameter (mm)	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
280	210	280
210/220	140	210/220
180/190	110	180/190
145/155	90	160

Hvis du bruker kar som er mindre enn minimumsdiameteren, vil kanskje ikke induksjonstoppen fungere.

BETJENING

Kontrollpanel

Kontrollsensorpanelet er utstyrt med sensorfelter (3.4), der kokesonedisplayet også fungerer som sensor for valg av kokesone og timer. Sensorfelt for varmeinnstilling (2) er en gliderkontrollsensor som lar deg konfigurere varme- (1-9) og tidsinnstilling (1-99) ved å trykke og skyve fingeren over det markerte området (2):

- skyv mot høyre – øk varmeinnstillingen
- skyv mot venstre – reduser varmeinnstillingen.

Det er også mulig å konfigurere varmeinnstillingen direkte ved å trykke den aktuelle delen av sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.

- Umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømmettet, lyser alle displayene opp et kort øyeblikk. Induksjonstopp er deretter klar til bruk.
- Induksjonskokeren er utstyrt med elektroniske berøringfølsomme sensorfelter som betjenes ved å trykke det markerte området med en finger i minst ett sekund.
- Når du trykker sensorfeltet, bekreftes dette med et akustisk signal.



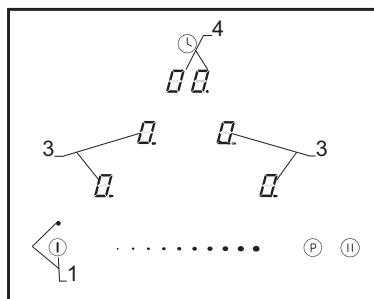
Ikke plasser gjenstander på sensorfeltene (dette kan utløse feil). Berøringssensorfeltene må alltid holdes rene.

Slå apparatet på

Du slår apparatet på ved å trykke og holde inne på/av-sensorfeltet (1) i minst ett sekund. Apparatet slås på, og LED-indikatorlampen tennes over på/av-sensorfeltet (1), mens alle displayene (3, 4) viser „0”.



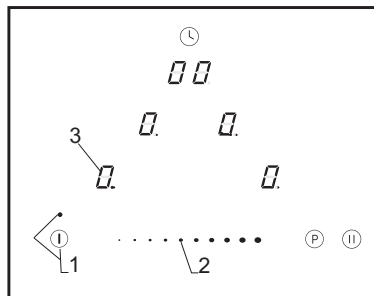
Hvis ingen av sensorfeltene trykkes i løpet av 20 sekunder, slår apparatet seg av.



Slå kokesonene på

Etter at apparatet er slått på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1), kan du velge en kokesone (3) i løpet av de neste 20 sekundene.

1. Når et sensorfelt (3) for valg av kokesone trykkes (3), lyser „0” og et punkt på den respektive indikatorskjermen for varmeinnstillingen.
2. Du velger ønsket varmeinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.



BETJENING



Hvis ingen av sensorfeltene trykkes i løpet av 20 sekunder etter at apparatet er slått på, slår kokesonen seg av.



En kokesone er aktiv når den viser et siffer eller en bokstav samt et desimaltegn. Dette viser at kokesonen er klar for konfigurering eller endring av varmeinnstillingen.

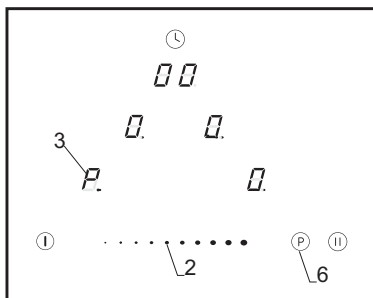
Valg av kokesonens varmeinnstilling

Når kokesonedisplayet (3) viser „0” og et desimaltegn, kan du konfigurere ønsket varmeinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.

Boosterfunksjon „P”

Boosterfunksjonen øker nominell effekt for 220 mm-kokesonen fra 2300 W til 3000 W og for 180 mm-kokesonen fra 1200 W til 1400 W. Når en kokesone er aktiv (3), kan du aktivere boosterfunksjonen ved å trykke „P”-sensorfeltet (6). Aktivisering av boosterfunksjonen indikeres ved at bokstaven „P” vises på det aktuelle kokesonedisplayet (3).

Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke sensorfeltet for varmeinnstilling (2) og redusere varmeinnstillingen eller løfte kokekaret fra kokesonen.



220 mm-kokesonen har en Booster-funksjon som bare kan aktiveres i fem minutter. Hvis boosterfunksjonen deaktiveres automatisk, fortsetter kokesonen å fungere på nominell effekt. Boosterfunksjonen kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphetes. Hvis karet løftes fra kokesonen når boosterfunksjon er på, er den fortsatt aktiv, og nedtellingene fortsetter.

Hvis apparatets elektroniske kretser eller induksjonsspoler overopphetes når boosterfunksjonen er aktiv, deaktiveres den automatisk. Kokesonen fortsetter å fungere på nominell effekt.

Boosterfunksjonskontroll

Avhengig av modellen, blir kokesonene sammenkoblet vertikalt eller diagonalt. Total strøm er delt på de sammenkoblede kokesonene.

Hvis du forsøker å aktivere Booster-funksjonen for begge kokesonene samtidig, vil maksimalt strømforbruk overskrides. I så fall reduseres varmen til den først aktiverte kokesonen til det høyeste tilgjengelige nivå.

BETJENING



Dersom aktiveringen av boosterfunksjonen fører til at parets samlede effektbegrensning overskrides, vil varmeinnstillingen til den andre kokesonen i paret automatisk reduseres.

Hvor mye strømmen reduseres med, avhenger av kartypen som brukes.

Barnesikringsfunksjon

Barnesikringsfunksjonen beskytter maskinen mot utilsiktet bruk av barn. Apparatet kan bare brukes når barnesikringsfunksjonen er deaktivert.

Konfigurere barnesikringsfunksjonen

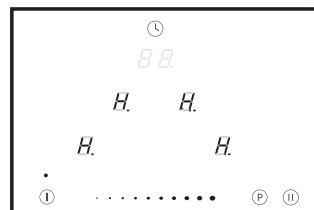
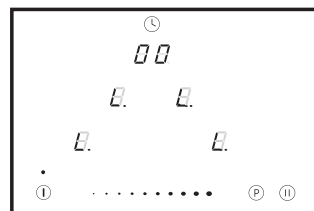
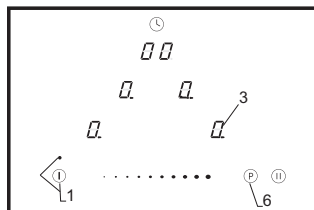
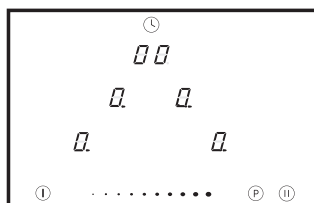
Barnesikringsfunksjonen kan bare aktiveres når apparatet er slått på, og hverken kokesonene eller timeren er i drift (alle displayene viser „0”, og punktene blinker). Du konfigurerer barnesikringsfunksjonen ved å slå apparatet på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1) og samtidig trykke sensorfeltet (3) for valg av fremre høyre kokesone og sensorfeltet (6) for boosterfunksjon og nok en gang trykke sensorfeltet (3) for valg av fremre høyre kokesone. Alle displayene viser bokstaven „L” (låst), som indikerer at barnesikringsfunksjonen er aktivert. Hvis kokesonene fremdeles er varme, vil displayet veksle mellom å vise bokstavene „L” og „H”.



Barnesikringsfunksjon må aktiveres innen ti sekunder, og du må ikke trykke andre sensorfelt enn de som er beskrevet ovenfor. Ellers vil ikke barnesikringsfunksjonen aktiveres.



Barnesikringsfunksjonen forblir aktivert til den deaktiveres, også etter at apparatet er slått av og deretter på igjen. Selv om du kobler apparatet fra strømmettet, deaktiveres ikke barnesikringen.



BETJENING

Deaktiver barnesikringsfunksjonen for kun koking

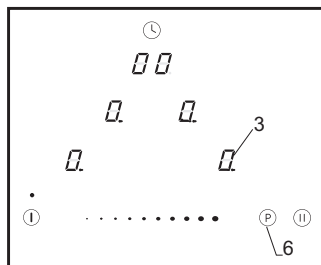
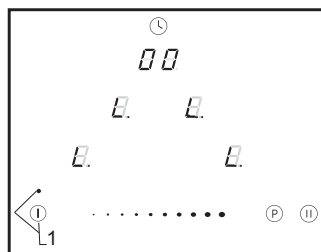
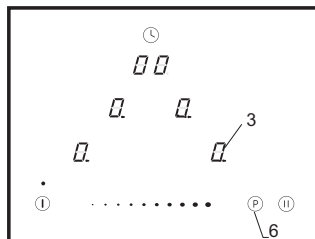
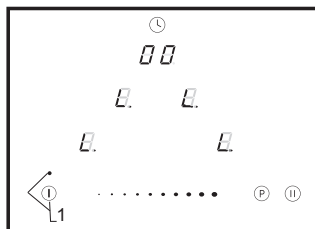
Slå apparatet på med på/av-sensorfeltet (1). Alle displayene viser bokstaven „L” (låst). Du deaktiverer barnesikringsfunksjonen ved samtidig å trykke sensorfeltet (3) for valg av fremre høyre kokesone og sensorfeltet (6) for boosterfunksjon. Bokstavene „L” som vises på kokesonedisplayene, erstattes med „0.” og et blinkende punkt. Kokesonene kan nå betjenes. (Du finner nærmere opplysninger i avsnittet „Valg av kokesonens varmeinnstilling”).

Deaktivere barnesikringsfunksjonen

Slå apparatet på med på/av-sensorfeltet (1). Alle displayene viser bokstaven „L” (låst). Du deaktiverer barnesikringsfunksjonen ved samtidig å trykke sensorfeltet (3) for valg av fremre høyre kokesone og sensorfeltet (6), og deretter trykke sensorfeltet (6) én gang til. Apparatet slår seg av (alle displayene er tomme).



Barnesikringsfunksjon må deaktiveres innen ti sekunder, og du må ikke trykke andre sensorfelt enn de som er beskrevet ovenfor. Ellers vil ikke barnesikringsfunksjonen deaktiveres. Hvis barnesikringsfunksjonen er deaktivert, vises „0” og et blinkende punkt på alle displayene når apparatet er slått på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1). Hvis kokesonene fremdeles er varme, vil displayet veksle mellom å vise „0” og bokstaven „H”.



BETJENING

Restvarmeindikator

Hvis en kokesone er slått av, vises „H” på den aktuelle kokesonens display for å advare om at „kokesonen fortsatt er varm!”.



På dette tidspunktet må du ikke trykke kokesonen på grunn av fare for forbrenninger fra ettervarme, og ikke plasser varmekfølsomme på den!

Når restvarmeindikatoren slukkes, kan du trykke kokesonen, men husk at den fortsatt kan ha høyere temperatur enn omgivelses.



Ved strømbrudd lyser ikke restvarmeindikatoren.



Begrensning av driftstid

For å øke effektiviteten er induksjonstoppen utstyrt med driftstidsbegrensning for samtlige kokesoner. Maksimal driftstid er aktivert i henhold til siste valgte varmeinnstilling.

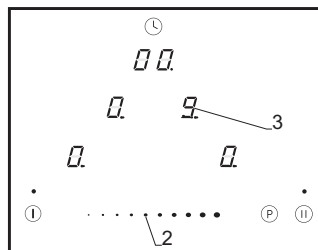
Hvis du ikke endrer varmeinnstillingen over lengre tid (se tabell), slås den respektive kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Du kan imidlertid til enhver tid slå de enkelte sonene på og betjene dem i henhold til bruksanvisningen.

Varmeinnstilling for koking	Maksimal driftstid (timer)
L	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P Ø 180	1,5
P Ø 220	0,08

BETJENING

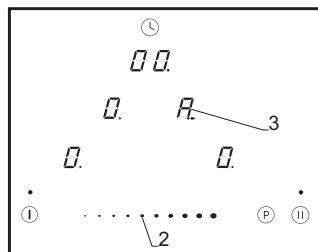
Automatisk oppvarmingsfunksjon

- Velg ønsket kokesone (3), slik at displayet viser „0” (prikken er på).
- Velg ønsket varmeinnstilling „9” ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.
- Trykk sensorfeltet (2) for varmeinnstilling på nytt for å bekrefte den valgte varmeinnstillingen „9”. Displayet viser umiddelbart bokstaven „A”.
- Du velger ønsket varmeinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.



Den aktuelle kokesonens display veksler mellom å vise bokstaven „A” og ønsket varmeinnstilling.

Etter en viss tid med økt effekt veksler kokesonen tilbake til varmeinnstillingskonfigurasjonen som vises på displayet.



Hvis den automatiske oppvarmingsfunksjonen er aktivert, og „0”-varmeinnstillingen velges, eller det ikke velges noen varmeinnstilling innen 3 sekunder, deaktiveres den automatiske oppvarmingsfunksjonen.



Hvis et kar løftes opp fra kokesonen og settes tilbake før oppvarmingsnedtellingen er ferdig, fortsetter varmefunksjonen og nedtellingen til den er fullført.

Varmeinnstilling for koking	Lengde på den automatiske oppvarmingen (Minutter)
0	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2



Du aktiverer den automatiske oppvarmingsfunksjonen ved å trykke sensorfeltet (3) for valg av kokesone når varmeinnstillingen „9” er valgt, og deretter velge varmeinnstillingen „9” ved å trykke sensorfeltet (2) for varmeinnstilling. Hvis du ikke ønsker å aktivere den automatiske oppvarmingsfunksjonen, kan du velge varmeinnstilling „1” til „8” ved å trykke sensorfeltet (2) for varmeinnstilling.

BETJENING

Timer

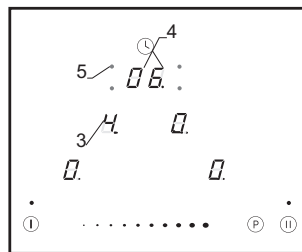
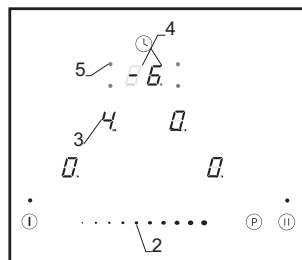
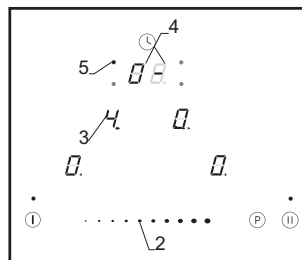
Timerfunksjonen forenkler matlagingen ved å la deg stille inn koketiden. Den kan også brukes som kjøkkentimer.

Innstilling av timer

Timerfunksjonen lar kokesonen slås av etter at konfigurert tid har utløpt. Timerfunksjonen kan bare konfigureres når en kokesone er i drift (varmeinnstillingen er høyere enn „0“). Timerfunksjonen kan konfigureres uavhengig for alle de enkelte kokesonene. Timernedtellingen kan konfigureres fra 1 til 99 minutter.

Slik stiller du inn timeren:

- velg en kokesone ved å trykke sensorfeltet (3) for valg av kokesone, og velg ønsket varmeinnstilling fra 1 til 9 ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstilling. Displayet viser alle de valgte varmeinnstillingene fra 1 til 9 og et desimaltegn (for eksempel „4“).
- i løpet av de neste 10 sekundene trykker du sensorfelt (4) for valg av timer. „0 -“ vises på timerdisplayet (4), og den aktuelle indikatorlampen (5) for timeraktivering lyser for å indikere aktivering av timerfunksjonen for den aktuelle kokesonen.
- Du velger ønsket timerinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for timerinnstilling. Det andre sifferet konfigureres først, og det første sifferet konfigureres deretter. Når det andre sifferet er konfigurert, vises det på displayet, og timeren vil automatisk tillate deg å konfigurere det første sifferet ved å vise bindestreksymbolet „-“ (for eksempel „- 6“). Hvis det ikke er valgt noen innstilling for det første sifferet i løpet av 10 sekunder, erstattes bindestreksymbolet „-“ med „0“ (for eksempel „0 6“). Nedtellingen starter når indikatorlampen (5) for timeraktivering slutter å blinke.



Endre timerinnstillingen (koketiden)

Den programmerte timerinnstillingen kan når som helst endres. For å endre den programmerte timerinnstillingen velger du en kokesone ved å trykke sensorfeltet (3) for valg av kokesone og deretter sensorfeltet (4) for valg av timer.

Sjekk timernedtellingen

Du kan til enhver tid sjekke timernedtellings fremdrift ved å trykke sensorfeltet (3) for valg av kokesone.

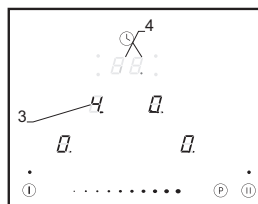
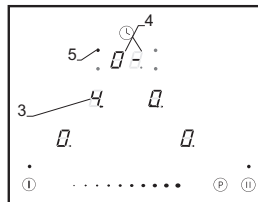
BETJENING

Stoppetimer

Etter at den innstilte tiden har utløpt, høres et akustisk signal som kan dempes ved å trykke et sensorfelt. Hvis du ikke trykker noe sensorfelt, stopper det akustiske signalet automatisk etter to minutter.

Stopp timer nedtellingen før den konfigurerte tiden har løpt ut:

- velg en kokesone ved å trykke sensorfelt (3) for valg av kokesone.
- i løpet av de neste 10 sekundene trykker du sensorfelt (4) for valg av timer. „0 -“ vises på timerdisplayet (4), og den aktuelle indikatorlampen (5) for timeraktivering lyser for å indikere aktivering av timerfunksjonen for den aktuelle kokesonen.
- Hvis det ikke velges noen innstilling i løpet av 10 sekunder, eller sensorfeltet (3) for valg av kokesone trykkes, stopper timeren, og timerdisplayet (4) slukkes.



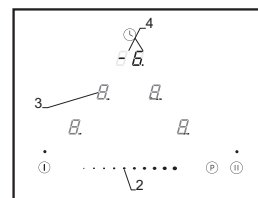
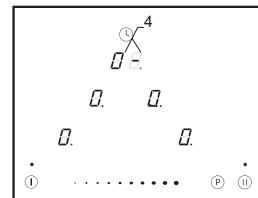
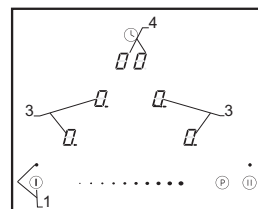
Kjøkkentimer

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

Innstilling av kjøkkentimer

Hvis apparatet er av:

- Slå apparatet på ved å trykke på/av-sensoren (1). „0” vises på kokesonedisplayene (3), og LED-indikatoren lyser opp over på/av-sensoren (1).
- i løpet av de neste 10 sekundene trykker du sensorfelt (4) for valg av timer. „0 -” vises på timerdisplayet (4).
- Du velger ønsket timerinnstilling ved å skyve fingeren over sensorfeltet (2) for timerinnstilling. Det andre sifferet konfigureres først, og det første sifferet konfigureres deretter. Når det andre sifferet er konfigurert, vises det på displayet, og timeren vil automatisk tillate deg å konfigurere det første sifferet ved å vise bindestreksymbolet „-” (for eksempel „- 6”). Hvis det ikke er valgt noen innstilling for det første sifferet i løpet av 10 sekunder, erstattes bindestreksymbolet „-” med „0” (for eksempel „0 6”). Nedtellingen starter når „0” slukkes på kokesonedisplayene (3).



BETJENING

Stoppe kjøkkentimeren

Etter at den innstilte tiden har utløpt, høres et akustisk signal som kan dempes ved å trykke et sensorfelt. Hvis du ikke trykker noe sensorfelt, stopper det akustiske signalet automatisk etter to minutter.

Du stopper kjøkkentimeren før tiden løper ut, ved å trykke på/av-sensoren (1) to ganger. Alle displayene slukkes.

Holde maten varm

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen opererer på en lav varmeinnstilling. Kokesonens varmeinnstilling justeres automatisk, slik at mat-temperaturen holdes konstant på 65 °C. Takket være dette beholder den serveringsklare maten smaken og fester seg ikke til karbunnen. Funksjonen kan også brukes til å smelte smør eller sjokolade. For at hold varm-funksjonen skal fungere korrekt, må du bruke en flatbunnet gryte eller panne, slik at bunntemperaturen måles nøyaktig av temperatursensoren som er montert i kokesonen.

Hold varm-funksjonen kan aktiveres for samtlige kokesoner.

På grunn av risiko for mikroorganismevekst anbefales det ikke å holde maten varm i lang tid, så hold varm-funksjonen slås derfor av etter to timer.

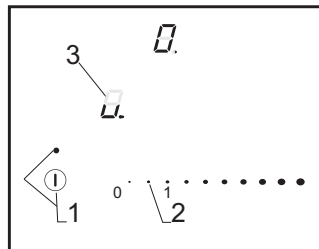
Hold varm-innstillingen er en ytterligere varmeinnstilling tilgjengelig mellom „0” og „1” og vises på displayet som „L”.

Hold varm-innstillingen aktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet

„Slå kokesonene på”.

Hold varm-innstillingen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet

„Slå kokesonene på”.

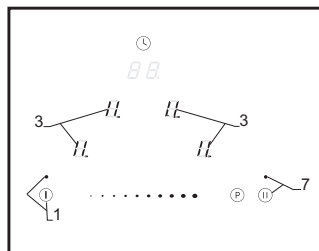


Stop&Go funksjon (pause II)

Stop&Go funksjonen fungerer som en pause. Stop&Go funksjonen setter alle kokesonene ut av drift samtidig og fortsetter deretter på varmeinnstillingene som ble konfigurert tidligere.

For å aktivere Stop&Go funksjonen må minst én kokesone være i bruk. Trykk deretter sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen. „II” vises på alle kokesonedisplayene (3), og LED-indikatoren lyser opp over sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen.

For å deaktivere Stop&Go funksjonen trykker du sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen på nytt. LED-indikatoren begynner å blinke. Deretter kan du trykke et av sensorfeltene (3) for valg av kokesone. Kokesonedisplayene (3) viser varmeinnstillingen som ble konfigurert før aktiveringen av Stop&Go funksjon.

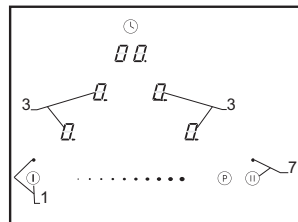


BETJENING



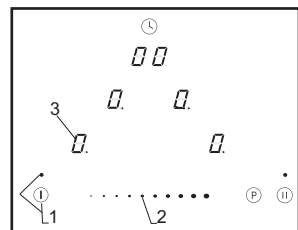
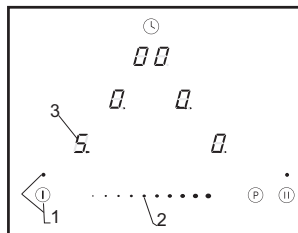
Stop&Go funksjon kan aktiveres i maksimalt 10 minutter. Hvis Stop&Go funksjonen ikke deaktiveres i løpet av denne tiden, slås apparatet av automatisk.

Hvis apparatet ved et uhell slås av med på/av-sensoren (1), lar Stop&Go funksjonen deg raskt gjenopprette innstillingene. Hvis du vil gjenopprette innstillingene etter at apparatet er slått av med på/av-sensoren (1), trykker du på/av-sensoren (1) på nytt innen 6 sekunder. „0” vises på alle kokesonedisplayene (3), og LED-indikatoren begynner å blinke over sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen. I løpet av de neste 6 sekundene trykker du sensorfelt (7) for Stop&Go funksjonen. Kokesonedisplayene (3) viser varmeinnstillingen som ble konfigurert før apparatet ble avslått ved et uhell.



Slå kokesonene av

- En gitt kokesone må være aktiv. Desimaltegnet er på.
- Skyv fingeren over sensorfeltet (2) for varmeinnstillingen for å redusere varmeinnstillingen til „0”.

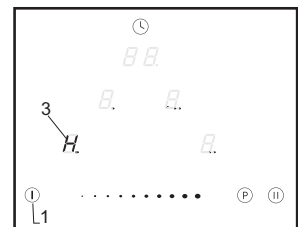


Slå apparatet av

- Platetoppens overflate er aktiv når minst én kokesone er på.
- Du slår apparatet av ved å trykke på/av-sensoren (1).



Hvis kokesonen fortsatt er varm, vil det aktuelle displayet (3) vise bokstaven „H” for å indikere ettervarme.

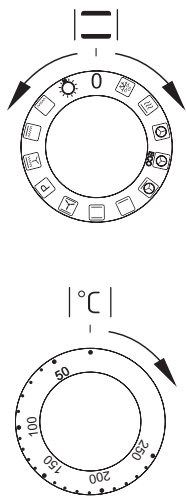


BETJENING

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 vris til ønsket funksjon.

Ovnens reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen vris 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



Opptining

Bruk denne innstillingen til opptining av frossen kake og brød.



Ovnsforvarming

Overvarme, varmluft og grill



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



ECO

ØKO-oppvarming

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



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. Varmluftssystemet er også egnet for tining, konservering, tørking samt tilbereding av pizza.



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.



Overvarme, undervarme og vifte

Innstillingen benyttes til baking av kaker.



Pyrolytisk rengjøring.

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

Viktig!

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



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.



Lys i stekeovn

BETJENING

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 "Ovnsbelysning"

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 250 °C, og for funksjonen grilling med blåser 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 fabrikk.
- 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

ØKO oppvarming

- ØKO oppvarming er en optimalisert 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 ØKO oppvarming

Type matrett	Ovnsmatriser	Temperatur	Nivå	Tid i minutter
		°C	(4)	
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		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	Ovnshnivå (⁴ / ₁)	Tid (min.) 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Forvarm

²⁾ Steke mindre enheter

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (°C)	Steketid ²⁾ (min.)
Småkaker	Stekebrett	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Stekebrett	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakeformer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Forvarm, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

²⁾ Tidene gjelder når en rett settes inn i kald ovn. Dersom ovnen er forhåndsoppvarmet, kan tiden reduseres med 5-10 minutter.

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (°C)	Klokkeslett (min.)
Loff	Rist	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rist	4		250 ²⁾	2 - 3
Hamburgere	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	4 - rist 3 - langpanne		250 ¹⁾	1. side 10 - 15 2. side 8 - 13

¹⁾ Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

²⁾ 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 1 - langpanne		180 - 190	70 - 90
	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	2 - rist 1 - langpanne		180 - 190	80 - 100

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

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). Ikke bruk ovnsspray eller sterke skuremidler som riper.
- 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:

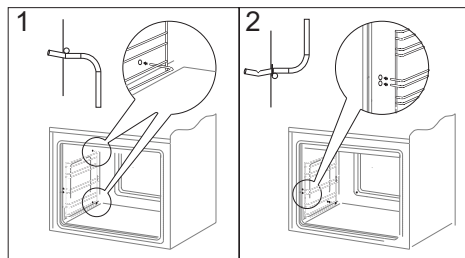
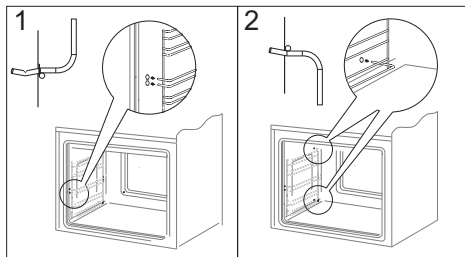
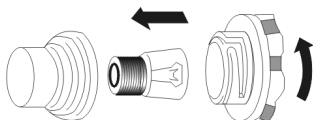
- Pass særlig godt på at ikke sukker eller syreholdige matvarer får brenne seg fast.
- Aluminiumsfolie og kokekar i plast kan skade den keramiske komfyrtoppen hvis de smelter og ikke blir fjernet *umiddelbart*.
- Lett tilsmussing som ikke er fastbrent tørker du av med en ren fuktig klut.
- Alle fastbrente 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.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

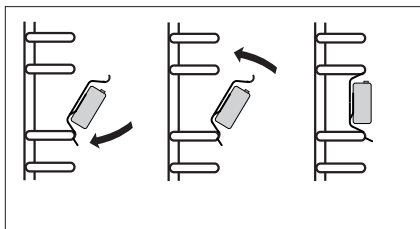
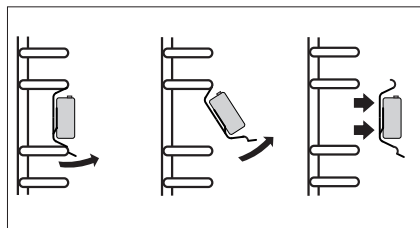
Utskifting av ovnpære

Ved utskifting av ovnpæren skal komfyrens først skrues av med hovedbryteren. For å unngå risikoen for elektrisk støt må det ikke være strøm til komfyren, når ovnpæren skiftes.

- Still alle betjeningsknapper i posisjon "●"/"0" og skru av strømforsyningen til komfyren med hovedbryteren.
- Fjern beskyttelsesglasset foran pæren ved å dreie det mot venstre.
- Fjern pæren og erstatt med en ny 230 V pære (type 25W/E 14, T 300 °C)
- Sørg for, at pæren er skrudd godt fast i lampeholderen.
- Sett beskyttelsesglasset på igjen med at dreie det mot høyre.



Rengjør teleskoputtrekkene og ovnsribberne i varmt såpevann, og tørk dem deretter godt av. Monter teleskoputtrekkene ved å klikke dem på ovnsribberne.



Sidekinner med teleskoputdrag

(det er ikke teleskoputtrekk i alle ovnsmodeller)

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 av det bakre festet.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pyrolytisk rengjøring

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

Før du bruker pyrolytisk rengjøring

Viktig!

Fjern alt utstyr/tilbehør fra ovnen (stekebrett, rist, sideskinner, teleskoputtrek). Utstyr/tilbehør som ikke fjernes fra ovnen vil bli uopprettelig skadet under den pyrolytiske rengjøringen.

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

Under rengjøringsprosessen.

- Ikke legg kluten i nærheten av ovnen når den er varm.
- Ikke bruk koketoppen.
- Ikke slå på lyset i ovnen.
- Døren er utstyrt med en lås som forhindrer at den kan åpnes under rengjøringen. Ikke åpne døren da dette vil avbryte rengjøringsprosessen.

Viktig!

Temperaturen på innsiden av ovnen vil være svært høy under den pyrolytiske rengjøringen. Overflatene på ovnen kan derfor bli varmere enn normalt, så hold barn unna ovnen til enhver tid.

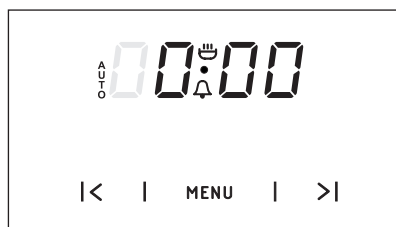
Det kan komme litt røyk fra ovnen under rengjøringen, så pass på at kjøkkenet er godt ventilert.

Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

- Lukk ovnsdøren.
- Still funksjonsvalgbytteren til stillingen for pyrolytisk rengjøring **[P]**.
- Varigheten (2:00) for pyrolytisk rengjøring samt symbolene „auto” og „P” vises på displayet. Indikatorlyset for dørlåsen tennes **||**.

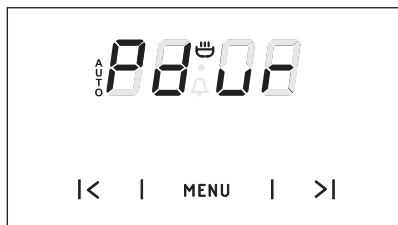


- Trykk på MENU for ca. 3-4 sekunder til displayet viser „0.00”.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

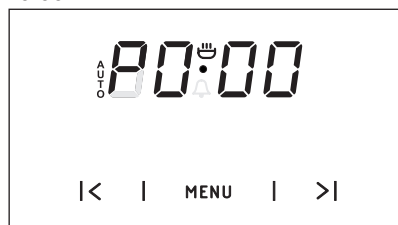
- Trykk på MENU igjen. Displayet skal blinke „Pdur”.



- Trykk på > eller < følere for å innstille ønsket tid.

Du kan velge mellom 2 timer, 2,5 timer eller 3 timer. Etter å ha valgt tid, vent på et akustisk signal som bekrefter tidsinnstillingen for pyrolytisk rengjøring.

- Den pyrolytiske rengjøringsprosessen vil starte. Ovnسدøren vil være låst.
- "P0.00" vises på displayet når den pyrolytiske rengjøringen er fullført. Apparatet vil da gå inn i avkjølingsfasen mens P0:00 fortsatt vises.



- Døren vil automatisk låses opp når temperaturen på innsiden av ovnen er nedkjølt. Når temperaturen på innsiden av ovnen er nedkjølt til 160°C, låses døren opp og indikatorlyset for døren || slukkes. Dette kan ta 45 til 75 minutter etter at du hørte P0:00-lydsignalet.
- Når indikatorlyset for dørlåsen er slukket, still funksjonsvalgbryteren til stilling 0.
- Når døren er låst opp og du slår av ovnen, kan du åpne døren og fjerne asken med en myk, fuktig klut. Sett tilbake sideskinnene og det andre utstyret/tilbehøret. Ovnen er nå klar til bruk.

Avkjølingsfasen fortsetter til temperaturen i ovnsrommet når 50 °C.

Viktig!

Hvis du åpner døren ved et uhell når du starter den pyrolytiske rengjøringsprosessen, vil prosessen stoppe og indikatorlyset for dørlåsen blinke. For å starte den pyrolytiske rengjøringsprosessen på nytt, vri valgbryteren til 0 og still inn innstillingene du vil bruke på nytt.

Kansellere prosessen

Pyrolytisk rengjøring er en automatisk prosess som ikke bør avbrytes.

Hvis du derimot er nødt til å stoppe prosessen, vrir du valgbryteren til 0.

Avhengig av når du avbryter prosessen (temperaturen i ovnen), må ovnen først nedkjøles til 160 °C før døren låses opp.

Åpne døren i et nødstilfelle

Hvis døren av en eller annen grunn ikke låses opp automatisk, selv om temperaturen på innsiden av ovnen allerede er nedkjølt, kan du åpne døren på følgende måte:

- Still funksjonsvalgbryteren til stillingen "Lys".
- Vent i 4 minutter.
- Still funksjonsvalgbryteren til stilling 0 – ovnsdøren vil låses opp i løpet av 10 minutter.

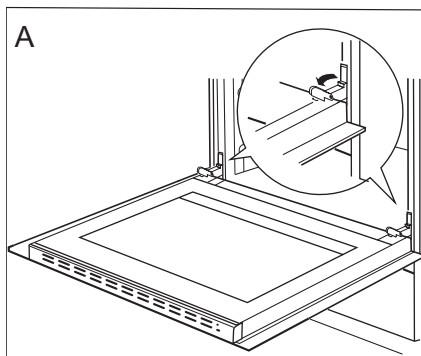
Merk– døren vil ikke låses opp dersom temperaturen på innsiden av ovnen er over 160 °C.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren.

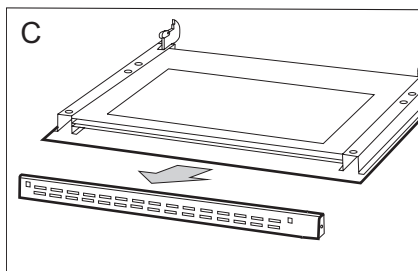
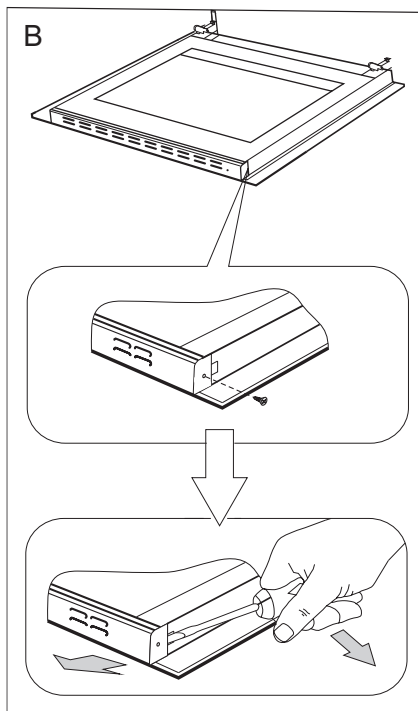
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig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



Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

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

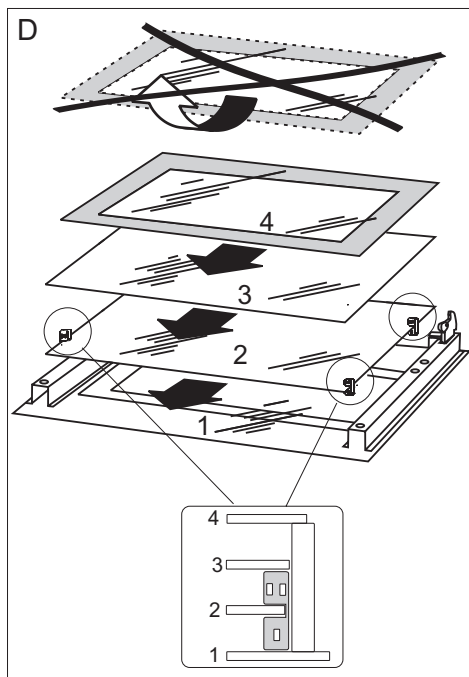


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

3. Ta glasset ut av holderene (Fig. D).

Viktig! Fare for å skade festet for glasspanelet. Ikke løft glasspanelet opp, men trekk det ut.

Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.



FREM GANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:

- slå av komfyrens arbeidselementer
- stenge av strømtilførselen
- tilkalle service for reperasjon
- 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	MULIG ÅRSAK	LØSNING
1. Det elektriske utstyret fungerer ikke	- brudd i strømtilførselen	- jekk sikringen i husets elektriske installasjon, bytt ut sikringen hvis den er røket
2. Stekeovnens belysning fungerer ikke	- løs eller skadet pære	- Skru pæren inn eller bytt ut røket pære (se i kapittelet Rengjøring og vedlikehold)
3. Sensorfeltene reagerer ikke på trykking	- apparatet ikke er slått på	- slå apparatet på
	- sensorfeltet trykkes i for kort tid (mindre enn ett sekund)	- trykk sensorfeltet i lengre tid
	- flere sensorer trykkes samtidig	- trykk alltid bare ett sensorfelt (unntatt når en kokesone er slått av)
4. Apparatet reagerer ikke og piper kort	- barnesikringsfunksjonen er aktiv	- deaktivert barnesikringsfunksjonen
5. Apparatet reagerer ikke og spiller av en lang pipetone	- uriktig bruk (ukorrekte sensorfelt trykkes, eller sensorene trykkes for kort)	- koble koketoppen til på nytt
	- sensorfeltene er tildekkede eller skitne	- fjern tildekkingen, eller rengjør sensorfeltene
6. Apparatet slår seg selv av	- du har ikke trykket noe sensorfelt i ti sekunder etter at apparatet ble aktivert	- slå apparatet på, og konfigurer varmeinnstillingen uten forsinkelse
	- sensorfeltene er tildekkede eller skitne	- fjern tildekkingen, eller rengjør sensorfeltene
7. Én enkelt kokesone slås av, og ettervarmeindikatoren „H” vises.	- begrenset koketid	- slå på kokesonen på nytt
	- sensorfeltene er tildekkede eller skitne	- fjern tildekkingen, eller rengjør sensorfeltene
	- de elektroniske komponentene er overopphetet	
8. Ettervarmeindikatoren slukkes selv om kokesonene er varme	- strøm er brutt, eller apparatet har blitt frakoblet	- ettervarmeindikatoren vises på nytt neste gang apparatet slås av og på igjen
9. Koketoppens overflate er sprukket.	 Fare! Koble apparatet fra umiddelbart, eller slå av hovedbryteren. Kontakt GRAM service.	

FREM GANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
10. Hvis problemet fortsatt ikke er løst.	Koble apparatet fra umiddelbart, eller slå av hovedbryteren (sikringen). Kontakt GRAM service. Viktig! Du er ansvarlig for korrekt bruk og vedlikehold av apparatet. Hvis du kontakter service som følge av feil bruk av apparatet, er du selv ansvarlig for kostnader som påløper, også under garantitiden. Produsenten holdes ikke ansvarlig for skader som skyldes at du ikke har fulgt denne manualen.	
11. Induksjonstoppen avgir en summende lyd.	Dette er normalt. Kjøleviften kjører for å kjøle ned den innvendige elektronikken.	
12. Induksjonstoppen avgir hvese- og plystrelyder.	Dette er normalt. Ved bruk av flere soner med full effekt avgir koketoppen hvese- og plystrelyder på grunn av frekvensene som bruker til å drive spolene.	
13. E2-symbolet vises	Induksjonsspolen er overopphetet.	- utilstrekkelig avkjøling, - kontroller om induksjonstoppen er bygget inn i samsvar med instruksjonene. - sjekk om kokekarene oppfyller kravene som står oppført

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning 230V~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 (tvungen luftvarme) 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

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk