



Type

GKG 60-04 EXE B

GKG 3600-90 B

DK Betjeningsvejledning 2

NO Bruksanvisning 31

Tillykke med dit nye GRAM komfur

- 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 gælder for flere komfurer. Det er derfor ikke sikkert, at alle funktioner er på dit komfur. GKG 60-04 EXE B er uden el og GKG 3600-90 B er med el.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....	4
Beskrivelse af produktet	10
Specifikationer.....	11
Installationsvejledning.....	12
Betjening.....	17
Rengøring og vedligeholdelse.....	22
Foranstaltninger ved fejl	26
Brug af ovnen – praktiske tips.....	27
Tekniske specifikationer.....	30

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.

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.

Bemærk. Tilberedningen af maden skal overvåges. En kortvarig tilberedning af mad skal overvåges konstant.

Bemærk. Brug kun komfurgitre, der er designet af producenten af komfuret eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnet, eller komfurgitre, der er indbygget i apparatet. Brug af upassende komfurgitre kan forårsage ulykker.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

- Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Nogle dele af komfuret kan blive meget varme. Meget varme overfladebrændere, ovnens indre, ovnribber, ovnlåge, gryder med meget varm mad kan være årsagen til, at børn forbrændes.
- Pas på at elektriske tilslutningskabler fra mekaniske apparater ikke kommer i berøring med komfurets varme dele.
- Anbring aldrig brændbare materialer i skuffen under ovnen, da de kan antændes, når ovnen er i brug.
- Efterlad aldrig komfuret uden opsyn under stegning. Meget varm olie og fedt kan antændes.
- Undgå at maden koger over, så flammen går ud.
- Ved defekter eller fejl, må komfuret først tages i brug igen, når fejlen er afhjulpet af en fagmand.
- Åbn aldrig ventilen på gastilslutningen eller gasflasken uden at have tjekket først, om alle betjeningsknapper er slukket.
- Tillad aldrig at maden koger over på brændere samt at brændere bliver tilsmudset. Tilsmudsede brændere skal rengøres og tørres umiddelbart efter, de er blevet kolde.
- Kogegrej må aldrig stilles direkte på brændere.
- På de enkelte grydeopsatser skal du aldrig stille kogegrej, der vejer mere end 10 kg og på opsatsernes hele overflade skal du ikke stille kogegrej, der i alt vejer over 40 kg.
- Undgå at slå mod betjeningsknapper og brændere.
- Undgå at stille noget på en åben ovnlåge, der vejer over 15 kg.
- Komfuret må ikke bygges om eller repareres af personer, der ikke er fagmænd.
- Undgå at åbne for gassen på komfuret, uden at holde en tændt tændstik eller elektrisk tændapparat i hånden.
- Tillad aldrig at brænderens flamme slukkes ved blæsning.
- Anvend aldrig gasovn umiddelbart efter anvendelse af den elektriske ovn. Lad først det elektriske varmelegeme køle af et par minutter. Gælder kun GKG 60-01 UMH B.
- Ombygning af komfuret til en anden gastype, flytning af komfuret til et andet sted samt foretagelse af ændringer i forsyningsanlægget må kun udføres af autoriserede installatører.
- Hold børn og personer uden kendskab til komfurets betjening væk fra komfuret.
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

VED MISTANKE OM GASUDSLIP:

- Ryg ikke, tænd ikke tændstikker eller tænd/sluk ikke elektriske apparater (f.eks. dørklokke eller lys) eller brug andre elektriske og mekaniske maskiner, som fremstiller elektrisk eller stødgnist. Luk med det samme ventilen på gastilslutningen eller gasflasken og luft ud i rummet og tilkald dernæst service.
- Afbryd for strømtilførsel til komfuret i hver situation, som skyldes en teknisk defekt og tilkald service.
- Tillad ikke, at gasinstallationen tilsluttes nogen antenneledning fx. radiomodtagere.
- I tilfælde af at gas siver ud fra en utæt installation og antændes, afbryd da omgående for gastilførslen ved hjælp af en sikkerhedsventil
- I tilfælde af at gas siver ud fra en utæt ventil på gasflasken og antændes, skal du kaste et vådt tæppe over flasken for at afkøle den samt lukke ventilen på flasken. Efter afkøling tag flasken ud i det fri. Brug ikke den beskadigede flaske igen.
- Når komfuret ikke skal bruges i nogle dage, luk hovedventilen på gasinstallationen. Når du bruger en gasflaske, skal du gøre det efter hver brug.

ENERGISPARETIPS

- **Brug rigtige gryder til kogning.**

Brug aldrig gryder, som er mindre end brænderens flammekrone. Husk at lægge grydens låg på.

- **Hold brændere, opsatser og pladen under brænderne rene.**

Snavs forhindrer varmeoverførsel – snavs, som er brændt meget fast, kan ofte kun fjernes ved hjælp af stærkt miljøbelastende midler.

Flammehullerne på ringe samt hullerne på brændernes dyser skal altid holdes rene.

- **Undgå at kigge i gryder, når det ikke er nødvendigt.**

Undgå ligeledes at åbne ovnlågen, hvis det ikke er nødvendigt.

- **Brug kun ovnen til tilberedelse af større mængder mad**

Kød som vejer op til 1 kg kan tilberedes mere sparsomt på komfurets brænder.

- **Brug ovnens restvarme**

Ved tilberedningstid over 40 minutter kan det anbefales at slukke for ovnen 10 minutter før tilberedningsprocessen er omme.

- **Luk ovnlågen omhyggeligt**

Varmen kan slippe ud, hvis der er snavs på lågens tætninger. Det anbefales at fjerne snavs fra lågens tætning.

- **Undgå at montere komfuret direkte i nærheden af køleskabe/frysere.**

Dette kan medføre unødigt stigning i elforbruget.

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

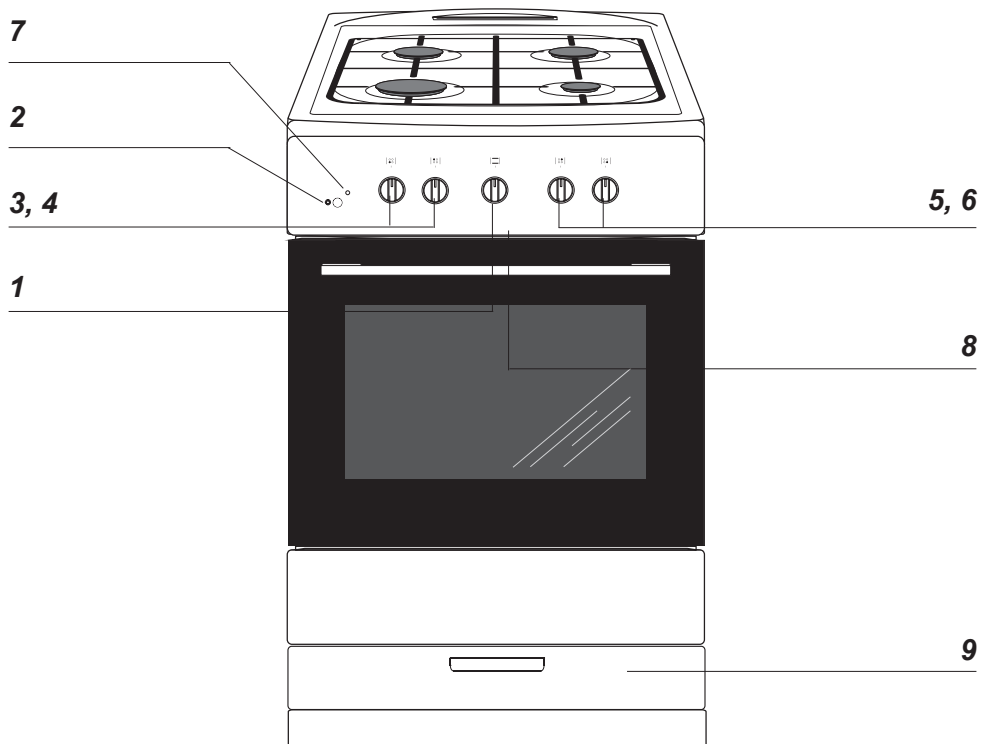


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

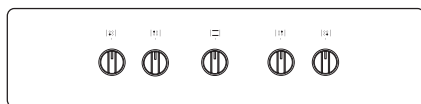
Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte miljøet.

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

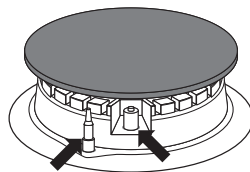


GKG 3600-90 B (med el)



GKG 60-04 EXE B (uden el)

- 1 Betjeningsknap til ovnens temperatur eller elektrisk grill (kun GKG 3600-90 B)
- 2 Knap til belysning i ovnen (kun GKG 3600-90 B)
- 3 Betjeningsknap til gasbrændere, forreste venstre
- 4 Betjeningsknap til gasbrændere, bageste venstre
- 5 Betjeningsknap til gasbrændere, bageste højre
- 6 Betjeningsknap til gasbrændere, forreste højre
- 7 Varmeindikator for grill (kun GKG 3600-90 B)
- 8 Børnesikring
- 9 Magasinskuffe

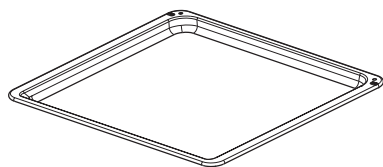
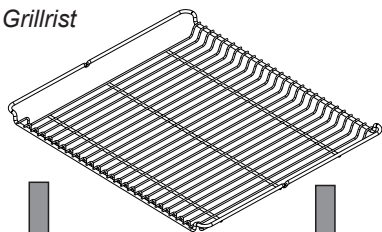


Sikkerhed mod gasudslip Elektrisk tænding
(kun GKG 3600-90 B)

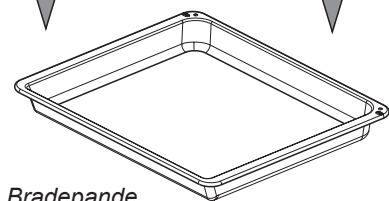
SPECIFIKATIONER

Komfurets udstyr

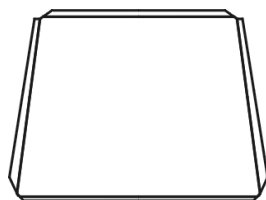
Grillrist



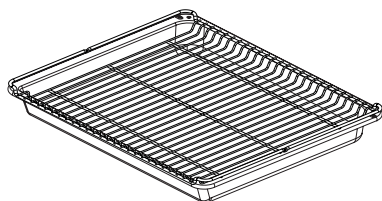
*Bageplade**



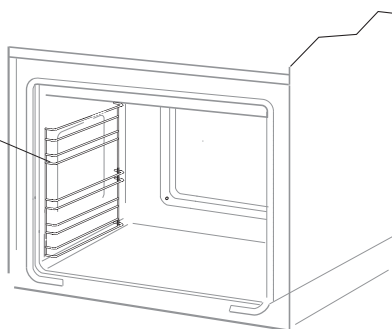
Bradepande



Bageplade



*Ovnribber**



* kun GKG 3600-90 B

INSTALLATION

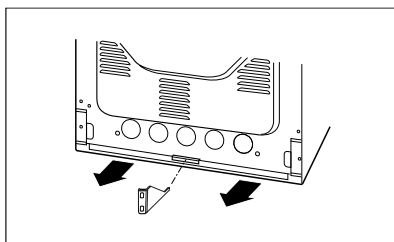
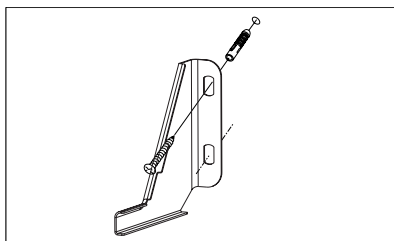
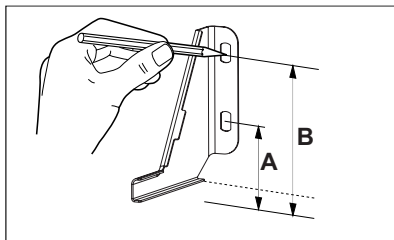
Opstilling af komfuret

- Køkkenrummet skal være tørt og luftigt og have velfungerende ventilation. Komfurets opstilling skal sikre fri adgang til alle betjeningslementer. Komfuret skal opstilles på et hårdt, jævnt gulv, (det må ikke placeres på nogen sokkel).
- Løft ikke komfuret i toppladen.
- Et gaskomfur bør kun bygges ind i køkkenelementer op til arbejdspladens højde dvs. 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 i 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 medfølgende brugervejledninger.

Før komfuret tages i brug, skal dets niveau justeres. Niveauet kan justeres ved hjælp af indstillelige ben, der ligger i skuffen.

INSTALLATION

Montering af tippesikring i væggen



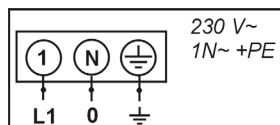
Højde 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Komfurets nettilslutning (kun GKG 3600-90 B)

- Komfuret er tilpasset fra fabrikken til forsyning med 1-fase vekselstrøm (230V 1N~ + PE 50Hz) og udstyret med en tilledning 3 x 1,5 mm² med længde ca. 1,5 m med stik indeholdende jordklemme HO5 VV-F.
- Tilslutning: Skal ekstrabeskyttes, jfr. stærkstrømsreglementet. Er tilslutningsstedet udført med ekstrabekyttelse i form af stikkontakt for trebenet stikprop, så:
Skal den tobenede stikprop udskiftes med en trebenet stikprop.

Lederen med grøn/gul isolation skal tilsluttes jordklemmen (mærket $\oplus$). El-installationen skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet. Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm (kan være hovedafbryder).

Ledningstype:
HO5 VV-F



INSTALLATION

Forbindelse til gas

Bemærk!

Komfuret skal tilsluttes til en gasinstallation svarende til den type gas, som apparatet er indstillet til fra fabrikken. Oplysninger om, hvad type gas komfuret er tilpasset til fra fabrikken, er anført på typeskiltet. Tilslutning af dette apparat til gas skal udføres af en autoriseret gasinstallatør, og det er udelukkende gasinstallatøren, som kan foretage tilpasning af komfuret til en anden gastype.

Installatør information

Installatøren skal:

- Være autoriseret gasteknikker,
- Gøre sig fortrolig med oplysninger anført på komfurets typeskilt om, hvad gastype apparatet er tilpasset til samt sammenligne disse oplysninger med betingelser for gaslevering på installationsstedet.
- Kontrollere:
 - udluftningseffektivitet dvs. effektivitet af luftskefte i rummene
 - alle forbindelser af gasarmatur for utætheder,
 - om alle komfurets funktionselementer fungerer korrekt,
 - om elinstallation er tilpasset til samarbejde med beskyttelsesledning (PE-leder),
- Give brugeren et certifikat for gaskomfurets tilslutning og gøre brugeren fortrolig med komfurets betjening.

Komfuret er forsynet med gevindrørstudser med diameter 1/2". En af studserne er tætnet med en blændmuffe.

Ved ændring af tilslutningen skal den anden tilslutning absolut tættes med en blændmuffe.

Ved ændring af tilslutningen skal blændmuffen skrues til med en momenttang med maks. drejningsmoment 20Nm. Det anbefales, at forbindelser tættes ved hjælp af en teflon-tape. Anvendelse af et for stort moment eller pakgarn kan medføre forbindelsens beskadigelse og dermed utæthed.

Ved tilslutning af komfuret til flydende gasinstallation, skal der skrues et metalendestykke på min. 0,5 m med en slangeendestykke 8x1 mm på tilslutningen R1/2". Gasledningen må ikke komme i berøring med metalelementer på komfurets bageste beskyttelsesbeklædning.

Bemærk!

Hver gang du udskifter en reduktion-smuffe, skal du foretage en inspektion af komfuret, som omfatter gasventiler og korrekt funktion af flammesikringen.

Bemærk!

Efter at have tilsluttet komfuret til gas skal tilslutningsslang og fittings kontrolleres for utætheder, dette kan fx gøres med en sæbeopløsning. Anvend aldrig en flamme til kontrol for utætheder.

Komfurets tilpasning til bestemt type gas

Bemærk!

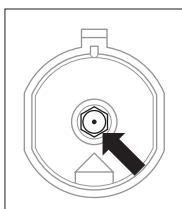
Komfurer leveret af producenten er forsynet med brændere, som fra fabrikken er tilpasset til forbrænding af den på typeskiltet samt på garantibeviset anførte gastype.

For at omstille komfuret til en anden type gas, er det nødvendigt at:

- udskifte dyserne (se følgende tabeller),
- justere minimumtilstrømningen til brændere

INSTALLATION

Gastype	Brænder			
	Lille gasyse, diameter [mm]	Mellem gasyse, diameter [mm]	Stor gasyse, diameter [mm]	Ovn gasyse, diameter [mm]
	nominel varmekraft 1,00 kW	nominel varmekraft 1,75 kW	nominel varmekraft 3,00 kW	nominel varmekraft 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,97	1,29	1,30
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,65	0,87	0,84
G110 1a 8 mbar	1,50	1,85	3,20	3,00



Udskiftning af dyser – skru dysen ud og erstat den med den angivne dyse til den nye type gas (se tabellen ovenfor).

For at justere indstillingen skal du fjerne knappen fra tappen den sidder på.

Procedure for at skifte gastype

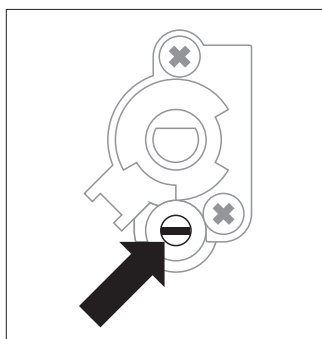
Brænder	Flamme	Omstilling fra flaskegas til naturgas	Omstilling fra naturgas til flaskegas
komfurplade	fuld flamme	1.Udskift brænderdysen med den korrekte dyse i henhold til tabellen.	1.Udskift brænderdysen med den korrekte dyse i henhold til tabellen.
	lille flamme	2.Stram justeringsskruen forsigtigt, og kontroller flammens størrelse.	2.Stram justeringsskruen forsigtigt, og kontroller flammens størrelse.
ovn	fuld flamme	1.Udskift brænderdysen med den korrekte dyse ifølge tabellen.	1.Udskift brænderdysen med den korrekte dyse i henhold til tabellen.
	lille flamme	2.Stram justeringsskruen forsigtigt, og juster flammen. Temperaturen i ovnen skal være 150 °C.	2.Stram justeringsskruen forsigtigt, og juster flammen. Temperaturen i ovnen skal være 150 °C.

INSTALLATION

De anvendte overfladebrændere kræver ingen regulering af primær luft. Den rigtige flamme har synlige blå – grønne konuser indenfor. En kort susende flamme - lang, gul og rygende, uden synlige konuser betyder, at gas i husinstallationen har forkert kvalitet eller at brænderen er beskadiget eller tilsmudset. Kontroller flammen, ved at varme brænderen med fuld flamme i ca. 10 minutter og stil bagefter ventilknappen i minimum stilling. Flammen bør ikke gå ud eller springe over til dyserne.

Justering af flamme

Minimumsflammen justeres ved tændt flamme. Indstil til minimumsflamme ved hjælp af en 2,5 mm ligekåret skruetrækker. Se billede.



Justering af flamme

Bemærk!

Det er udelukkende bruger og installatør, der har ansvaret for apparatets omstilling med henblik på dets tilpasning til en anden gastype, end angivet af producenten på typeskiltet eller køb af et komfur bestemt til en anden gastype, end den i lejligheden installerede gastype.

BETJENING

Inden du tager komfuret i brug

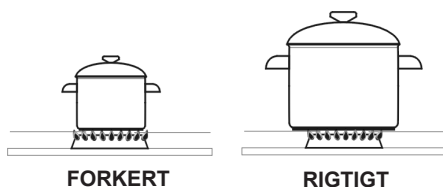
- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren invendigt for at fjerne beskyttelsesstoffer fra fabrikken.
- Tag ovnens udstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.
- Varm ovnen op (i ca. 30 minutter ved ca. 250°C), fjern snavs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

Ovnrummet bør kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

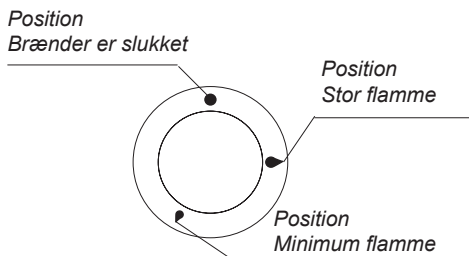
Valg af rigtigt kogegrej

Diameter af grydens bund skal altid være større end brænderens flammekrone og grydens låg skal være på. Det anbefales, at grydens diameter skal være cirka 2,5 – 3 gange større end brænderens diameter, dvs.:

- Lille brænder – en gryde med diameter fra 90 til 150 mm.
- Mellem brænder – gryden med diameter fra 160 til 220 mm.
- Stor brænder – gryden med diameter fra 200 til 240 mm, og grydens højde bør ikke være større end dens diameter.



Betjeningsknap



BETJENING

Automatisk elektrisk tænding

- Tryk ind på knappen for den valgte brænder til du mærker modstand og drej knappen til venstre i position "stor flamme" .
- Hold knappen inde indtil gas tændes
- Efter tænding af brænderens flamme slip knappen og indstil den ønskede flammestørrelse.

Bemærk!

Ved modeller forsynet med sikring mod gasudslip på overflade – brændere skal du under tændingen holde knappen trykt maksimalt ind i positionen "stor flamme" i ca. 10 sekunder for at aktivere sikkerheden.

Sikkerhed mod gasudslip

Hvis flammen skulle gå ud, f.eks. hvis maden koger over, slukker en sikkerhedsventil automatisk for gastilførslen. Dette sikrer mod gasudslip. Ved fortsat tilberedning er det derfor nødvendigt at tænde for brænderen igen.

Valg af brænderens flamme

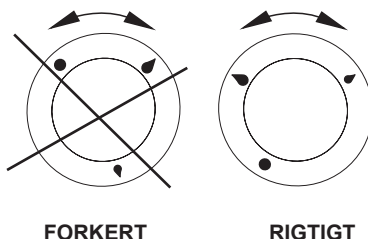
Brændere som er rigtigt justeret skal have en lysblå flamme med tydelig synligt indre konus. Valg af flammens rigtige størrelse afhænger af knappens indstilling:

-  Stor flamme
-  Minimum flamme (den såkaldte "sparsom" flamme)
-  Slukket brænder (gassen er afbrudt)

Alt efter behov kan man flydende indstille flammens størrelse.

Bemærk!

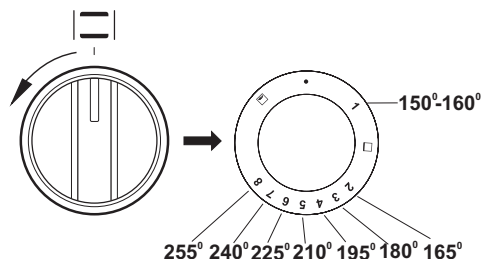
Juster ikke flammen mellem position brænder slukket  og position stor flamme .



BETJENING

Ovnens funktioner og betjening

Ovnens kan opvarmes vha. ovnens gasbrænder eller elektrisk grill. Ovnens drift styres med en knap, som indeholder en skala med tal, der svarer til termostatsens indstillinger.



Bemærk!

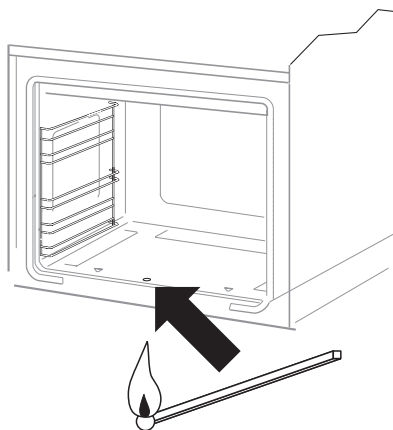
Alle ovne er udstyret med knapper forsynet med en termostat og sikkerhed mod gasudslip. Når du tænder for ovnen, skal du trykke på knappen og holde den inde i ca. 3 sek. Denne tid er nødvendig for at føleren opvarmes og sikkerheden bliver aktiv. Hvis flammen går ud, skal du gentage de ovennævnte skridt efter 3 sek. Når flammen ikke er tændt inden for 10 sek. skal du gentage tændingsprocessen efter ca. 1 min., dvs. efter udluftning af ovnen.

Bemærk!

Anvend aldrig gasovn umiddelbart efter anvendelse af den elektriske ovn. Lad først det elektriske varmelegeme køle af et par minutter.

For at tænde for ovnen skal du:

- Tænde en tændstik.
- Trykke ind på knappen indtil du mærker modstand og dreje knappen til venstre i positionen svarende til den ønskede temperatur.
- Sætte tændstikken til tændingsåbning (se tegning nedenfor) og holde knappen inde i ca. 3 sek. efter at gassen er blevet tændt. Hvis flammen er gået ud, skal du gentage det ovennævnte efter 3 sekunder.



- lagttage flammen (når flammen er blevet mindre synlig, betyder det opnåelse af den ønskede ovntemperatur).

Bemærk!

Det er kun muligt at regulere på temperaturen, når ovnlågen er lukket.

- For at slukke ovnen skal du dreje knappen til højre til du mærker modstand.

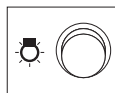
BETJENING

Brugeren skal være fortrolig med følgende informationer:

- Sikkerhed mod gasudslip afbryder gastilførsel, når flammen er gået ud, inden for maks. 60 sek.,
- Temperatur i ovnen reguleres og opretholdes automatisk,
- Efter tænding kører ovnen med fuld effekt til den indstillede temperatur er opnået – efter opnåelse af den indstillede temperatur skruer termostaten ned for flammen og den indstillede temperatur opretholdes.

Belysning i ovnen (kun GKG 3600-90 B)

- For at tænde for belysningen skal du trykke på knappen "belysning" på betjeningspanelet.



BETJENING

Brug af elektrisk grill (kun GKG 3600-90 B)

For at tænde grillen skal du:

- Dreje ovnes funktionsvælger i stilling markeret som grill.
- Varme ovnen op i ca. 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- Anbringe pladen med grillmaden på den rigtige ovnribbe, og hvis du skal grille på risten – skubbe en plade til opsamling af dryppede fedt ind i den ovnribbe direkte under risten.
- Lukke ovnlågen.

OBS!

Grillstegning skal foregå ved lukket ovnlåge.

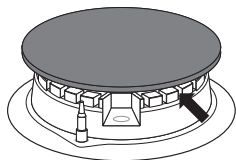
Når man benytter sig af grillfunktionen, kan tilgængelige dele blive meget varme. Sørg for at holde børnene væk fra ovnen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brændere, opsatser, komfurets kabinet

Ved tilsmudsning af brændere og opsatser, skal disse fjernes fra komfuret og vaskes i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, der kan tage fedt og snavs af. Tør dem godt bagefter. Efter at have fjernet opsatserne, rengør omhyggeligt pladen under brænderne og tør denne omhyggeligt med en tør og blød klud. Vær især omhyggelig ved flammehullerne i ringene, se billede nedenfor. Rens gashullerne ved at bruge en tynd kobbertråd. Brug ikke ståltråd.



Bemærk!

Brændernes dele skal altid være tørre. Vandpartikler kan bremse gas-sens udgang og føre til, at brænderen begynder at brænde dårligt.

RIGTIGT



FORKERT



FORKERT



Emaljerede overflader rengøres med milde rengøringsmidler. Brug aldrig stærke slibende rensedmidler midler som skurepulver, der indeholder slibemiddel, skurepasta, skuresten, pimpsten, stålsvamp m.m.

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, ridende 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!

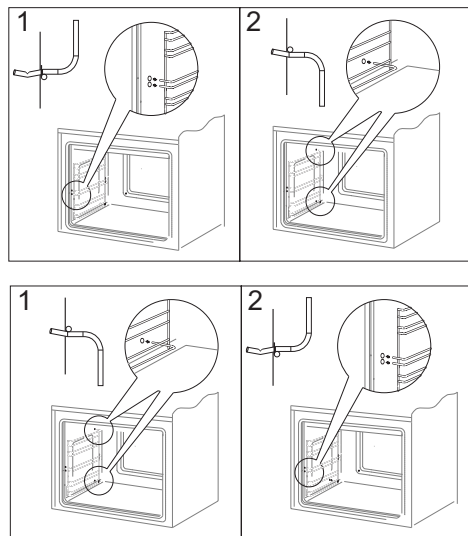
Brug ikke ridende midler, stærke sæber eller skarpe genstande ved rengøring.

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Ovnribber

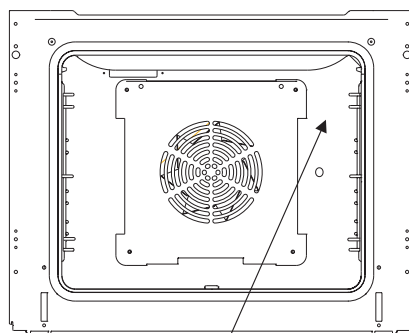
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.



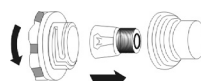
Udskiftning af ovnpære

Ved udskiftning af ovnpæren skal komfuret 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 fatningen.
- Sæt beskyttelsesglasset på igen ved at dreje det mod højre.



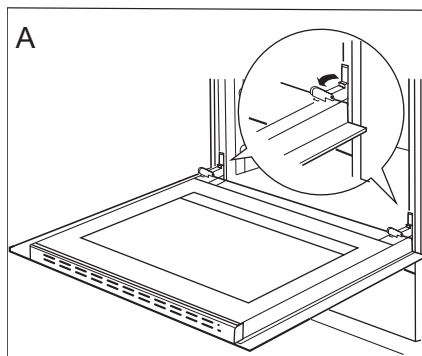
Ovnlys pære



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

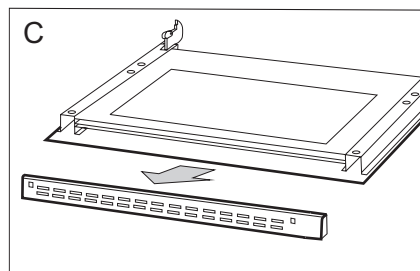
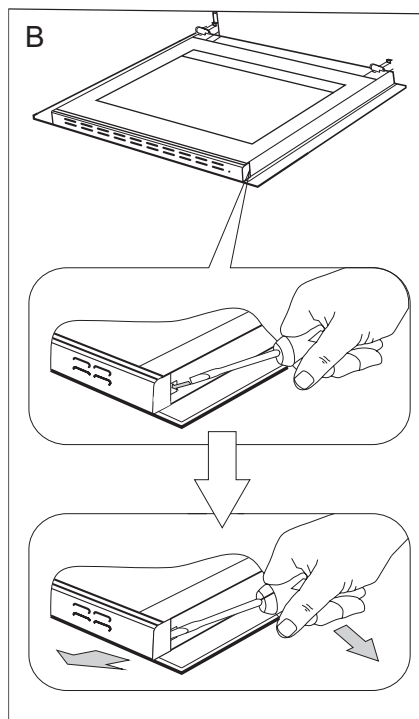
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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

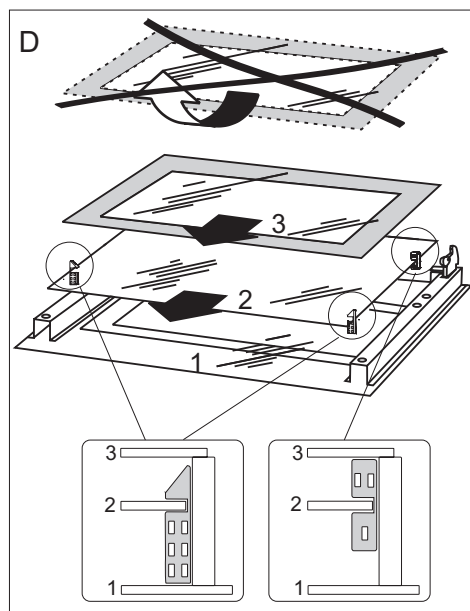
1. Hægt den øverste dørliste af ved at lirke dens sider med en flad skruetrækker (fig. B).
2. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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



*Drej skrue og holder og træk glastruden ud
opefter*

FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

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

PROBLEM	ÅRSAGEN	AFHJÆLPNING
1. Brænder tænder ikke.	Flammehullerne er tilsmudset.	Afbryd for gastilførsel ved at lukke ventilen, sluk for brændere, luft rummet ud, tag brænder ud, rens og blæs flammehullerne igennem.
2. Elektrisk gastænder virker ikke.	Strømtilførsel er afbrudt.	Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.
	Gastilførsel er afbrudt.	Åbn for gasventilen.
	Elektrisk gastænder er tilsmudset (fedt).	Rens elektrisk tænder.
	Betjeningsknappen var holdt inde for kort.	Tryk på knappen og hold den til der opstår fuld flamme rundt om brænderens krone.
3. Flammen går ud når brænderen tændes.	Betjeningsknappen blev sluppet for tidligt.	Tryk på knappen og hold den længere ind i stillingen "stor flamme".
4. Elektrisk udstyr virker ikke.	Strømtilførsel er afbrudt.	Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny hvis den er brændt af.
5. Belysning i ovnen virker ikke.	Pæren er løsnet eller beskadiget.	Skru pæren fast eller udskift den forbrændte pære (se kapitel Rengøring og vedligeholdelse).

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

- Der kan bages ved brug af bageforme og plader, der findes på markedet. I så fald skal de stilles på tørreristen. Det anbefales at anvende aluminiumplader eller plader med overflade i sølv farve, som skal kunne være i ristens omrids. Bageplader til småkager eller små bageforme, som kan fås i handelen, skal stilles symmetrisk midt på tørreristen.
- Før du tager kagen ud af ovnen, skal du tjekke dens kvalitet 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 dens slukning.
- De i tabellen 1 anførte parametre for bagning er kun vejledende værdier, og de kan reguleres alt efter egne erfaringer og behag.
- Afviger oplysninger angivet i kokebøger væsentligt fra de i brugervejledningen anførte værdier, bedes du rette dig efter nærværende vejledning.

TABEL 1: Bagværk

BAGVÆRK	TEMPERATUR FORVARMNING [°C]	TEMPERATUR BAGNING [°C]	BAGETID [min]	HYLDE- SKINNE FRA NEDEN
Sandkage	170	150-160	20-40	2-3
Sukkerbrøds slagkage	170	150-160	20-30	2-3
Småkager	180	170	30-50	3
Gærdej	180	180	40-50	3
Tærtedej	200	180	40-60	3
Mørdej	220	200	25-40	3

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Stegning af kød

- I ovnen bør du tilbedere større mængder kød over 1 kg. Det anbefales, at mindre stykker kød tilberedes på komfurets gasbrændere.
- Når du steger på tørreristen eller grillristen, skal det anbefales at anbringe en bageplade med lidt vand på den nederste hylde skinne.
- Det anbefales at vende kødet mindst en gang midt i stegetiden. Under stegningen bør du også nogle gange dryppe kødet med kødsaften, som opstår under stegningen.

TABEL 2: Stegning

KØDTYPE	HYLDESKINNE FRA NEDEN	TEMPERATUR [°C]	STEGETID* MIN.
Oksekød Roastbeef eller oksefilet rød	3	250	12-15
opvarmet ovn saftig („medium“)	3	250	15-25
opvarmet ovn gennemstegt („well done“)	3	210-230	25-30
opvarmet ovn Steg	2	200-220	120-140
Svinekød			
Steg	2	200-210	90-140
Skinke	2	200-210	60-90
Filet	3	210-230	25-30
Kalvekød	2	200-210	90-120
Lammekød	2	200-220	100-120
Vildt	2	200-220	100-120
Fjerkræ Kylling	2	220-250	50-80
Gås(ca.2kg)	2	190-200	150-180
Fisk	2	210-220	40-55

*De anførte værdier gælder for 1 kg kød – ved større mængder skal der for hver ekstra kilo lægges 30-40 minutter til.

BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

TABEL 3: Grill (kun GKG 3600-90 B)

RET	HYLDE- SKINNE FRA NEDEN	TEMPERATUR [°C]	STEGETID [MIN.]	
			SIDE 1	SIDE 2
Svinekotelet	4	250	8-10	6-8
Svineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Kødstykker på spid	4	250	7-8	6-7
Pølser	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (bøf ca.1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalvekotelet	4	250	8-10	6-8
Kalvebøf	4	250	6-8	5-6
Lammekotelet	4	250	10-12	8-10
Halv kylling (a 500g)	3	250	25-30	20-25
Fiskefilet	4	250	6-7	5-6
Ørred (ca. 200 – 250g)	3	250	5-8	5-7
Brød (toast)	4	250	2-3	2-3

BEMÆRK!

De angivne værdier i tabellen er vejledende værdier og kan korrigeres alt efter egne erfaringer og behag.

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	230V 1N~ 50 Hz
Nominalydelse	2,0 kW
Gasbrændere i watt	
Lille brænder	1000 W
Mellem brænder	1750 W
Stor brænder	3000 W
Ovn brænder	2800 W
Komfurets dimensioner	90 / 60 / 60 cm

Dette apparat opfylder bestemmelserne i henhold til EU – normer EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

Til lykke med din nye GRAM komfyr

- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar komfyr i bruk.
- Gjør deg kjent med den nye komfyr 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 komfyr alltid er klar til bruk samt at den 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.

Vær oppmerksom på at instruksjonsmanualen gjelder for flere produkter. Det er derfor ikke sikkert at alle funksjonene som omtales er i ditt produkt. GKG 3600-90 B er med el (elektronikk) og GKG 60-04 EXE B er uten el (elektronikk).

INNHOOLD

Sikkerhetsanvisninger.....33

Produktbeskrivelse.....39

Installering.....41

Betjening.....46

Rengjøring og vedlikehold av komfyren.....51

Baking/steking i ovnen – praktiske råd.....56

Tekniske opplysninger.....59

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

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

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

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

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på plattetoppens overflate.

SIKKERHETSANVISNINGER

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 stekeovnen 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 ovnen først slås av med hovedbryteren.

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Skru produktet au etter brug, stol ikke kun på indikatorlampen for grytere registrering.

Merk: Matlagingsprosessen må overvåkes. En kortvarig matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.

Merk: Bruk kun komfyrvern/barnesikring fra produsenten til komfyren/koketoppen, komfyrvern/barnesikring som er angitt i bruksanvisningen eller komfyrvern/barnesikring som er integrert i apparatet. Bruk av feil komfyrvern/barnesikring kan forårsake ulykker.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Ved bruk kan stekeovnen bli svært varm. Det anbefales at man er forsiktig og unngår å berøre de varme delene inne i ovnen.
- Hold et øye med eventuelle barn mens du bruker komfyren. Noen av komfyrdelene kan bli svært varme. Spesielt varme kokesoner, stekeovnens innside, rister, ovnsdør og kokekar kan føre til at barn brenner seg.
- Påse at ingen strømledninger fra elektriske apparater (f.eks. miksmaster) kommer i kontakt med komfyrens varme deler.
- Ha ikke brennbare materialer i skuffen under stekeovnen, fordi disse kan ta fyr ved bruk når ovnen er i bruk.
- Forlat ikke komfyren mens den er i bruk. Oljer og fett kan ta fyr på grunn av overoppheting.
- Vær oppmerksom på kokepunktet, slik at gassbrenneren ikke blir tilsølt.
- Ved eventuell skade på komfyren kan den tas i bruk igjen etter at en kvalifisert fagperson har rettet feilen.
- Åpne ikke ventilen på gassanlegget eller på gassflasken/-beholderen uten først å påse at alle gasskrane på komfyren er lukket.
- Ikke tillat at gassbrennerne blir tilsølt eller tilskitnet. Det som er skittent rengjøres og tørkes umiddelbart etter avkjøling.
- Ikke sett kokekar direkte på gassbrennere,
- Ikke sett kar som veier mer enn 10 kg på gryteristen oppå én kokesone, og ikke sett kar som tilsammen veier mer enn 40 kg over hele gryteristen.
- Ikke slå mot betjeningspanelet eller brennerne.
- Ikke sett gjenstander som veier mer enn 15 kg på ovnsdøren når den er åpen.
- Det er forbudt å utføre endringer på og reparasjoner på komfyren av ukyndige/ufaglærte personer.
- Det er forbudt å åpne gasskranene på komfyren uten at man har en påtømt fyrstikk i hånden, eller utstyr til å tenne på gass.
- Det er forbudt å slukke flammen ved å blåse den ut.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Det anbefales at man renser komfyredekslet for all skitt før man løfter det opp. Det anbefales at man avkjøler komfyrtoppen før dekslet tas ned.
- Noen modeller er utstyrt med glassdeksel. Glassdekslet kan revne ved sterk varme. Slukk alle brennerne før dekslet tas ned.
- Det er ikke tillatt å omstille gasstype på komfyren, flytte på den eller å gjøre egenhendige endringer i den elektriske intallasjonen. Slike handlinger kan utføres av en autorisert installatør.
- Ikke slipp små barn eller mennesker som ikke har gjort seg kjent med bruksanvisningen, til komfyren.
- **VED MISTANKE OM GASSLEKKASJE ER DET FORBUDT Å:**
tenne fyrstikker, røyke sigaretter, skru på eller av elektriske apparater, slik som ringeklokke, radio eller lysbryter og å bruke andre elektriske eller mekaniske apparater som lager gnister. I et slikt tilfelle må man umiddelbart stenge kranen/ventilen på gassbeholderen eller på gassanlegget og lufte rommet, og deretter tilkalle en autorisert person til å fjerne feilen.
- I enhver situasjon som er forårsaket av teknisk feil skal man umiddelbart stenge strømtilførselen til komfyren (ved å følge instruksjonen ovenfor) og melde feilen til servicesenteret.
- Det er ikke tillatt å koble antennekabler, f.eks. radiomottakere til gassanlegget.
- I tilfelle gass skulle lekke ut og ta fyr på grunn av at installasjonen ikke er tett, steng umiddelbart gasstilførselen ved hjelp av avstengningskranen.
- Hvis gass lekker ut av gassbeholderen og tar fyr, skal du: kaste et vått teppe over flasken for å avkjøle den, og skru av ventilen på beholderen. Etter at den er avkjølt, bær flasken ut i friluft. Det er forbudt å bruke den skadde flasken på nytt.
- Hvis man ikke har brukt komfyren på noen dager, skal man stenge av hovedkranen på gassinstallasjonen, mens ved bruk av gassflaske gjelder dette etter hver bruk.
- Det er ikke tillatt å rense komfyren med damprenser.

TIPS FOR ENERGISPARING

- **Bruk kokekar av egnet størrelse.**

Kokekaret bør ikke være mindre enn størrelsen på kronen på brennerflammen. Husk å dekke karet med lokk.

- **Hold kokesonene, gryteristen og platen til gassblussene ren.**

Tilskitning hindrer varmetilførsel fastbrente flekker kan bare fjernes med svært miljøskadelige midler.

Spesiell renslighet bør overholdes mht. brennerkronenes flammeåpninger og brennerens dyseåpninger.

- **Unngå å løfte lokket unødvendig.**

Åpne heller ikke ovnsdøren unødvendig.

- **Bruk stekeovnen kun ved tilberedning av større matmengder.**

Kjøtt som veier opptil 1 kg lar seg tilberede på mer sparsommelig vis i kjele på en av koketoppene.

- **Lukk ovnsdøren ordentlig.**

Varme forsvinner gjennom skitt som setter seg på isolasjonselementene på døren.

Det er best å fjerne disse med det samme.

- **Ikke installer komfyren rett ved siden av kjøleskap/frysere.**

Forbruket av elektrisk energi stiger unødvendig.

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

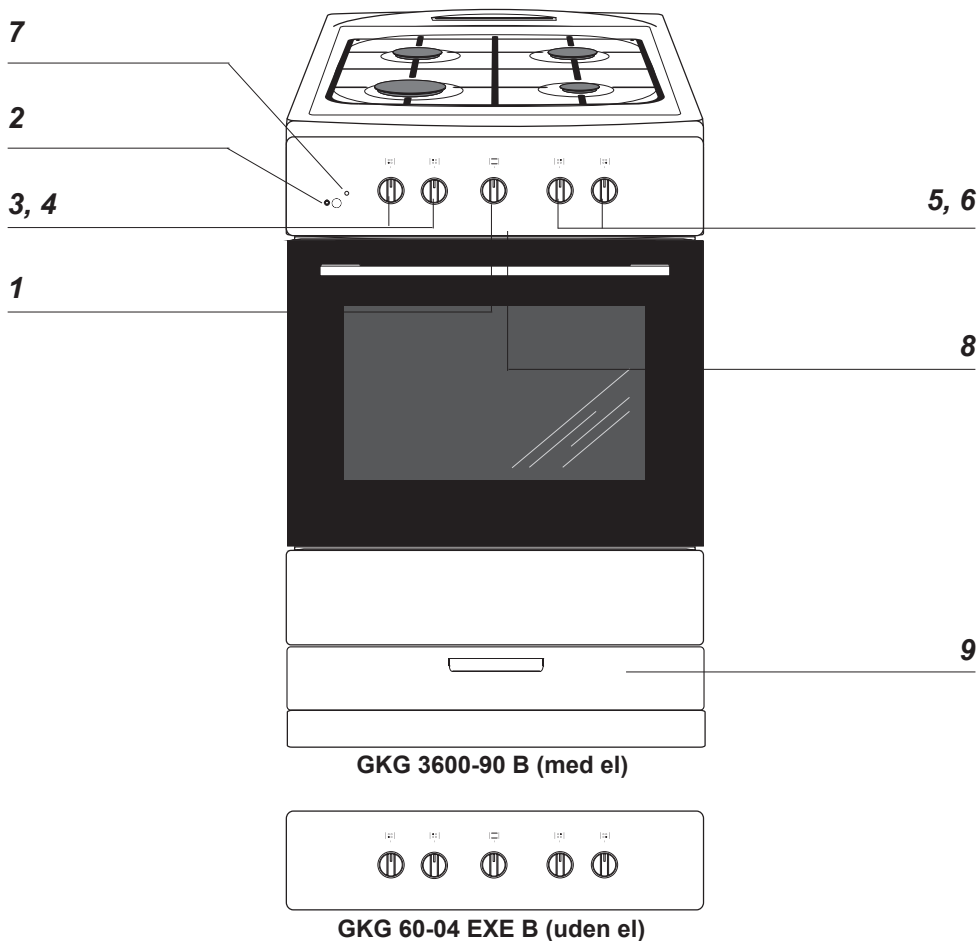


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

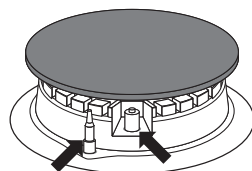
Materialer som er anvendt ved fremstilling av elektronisk utstyr, kan gjenvinnes i samsvar med opplysninger på produktenes merkelapper. Gjenbruk av materialer eller hver annen form for resirkulasjon av elementer gjør at du vesentlig bidrar til miljøvern.

Opplysninger om avfallsdeponi for elektronikkskrot er å hente hos kommuneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE



- 1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
- 2 Knapp for stekeovnsbelysning (kun GKG 3600-90 B)
- 3 Betjeningsbryter for stor brenner
- 4 Betjeningsbryter for normal brenner
- 5 Betjeningsbryter for normal brenner
- 6 Betjeningsbryter for sparebrenner
- 7 Signallampe for grill (kun GKG 3600-90 B)
- 8 Børnesikring
- 9 Skuff



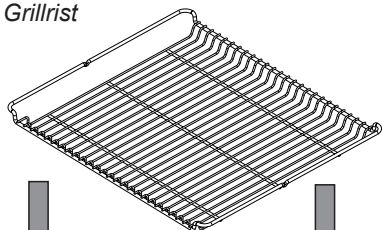
Flammesikring
(sikring mot
gasslekkasje)

Gnisttenner-
knapp (kun kun
GKG 3600-90 B)

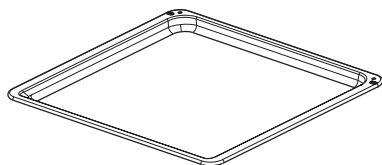
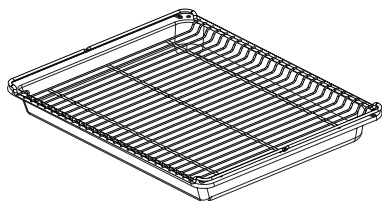
SPECIFIKASJONER

Komfyrtilbehør

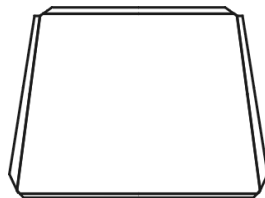
Grillrist



Langpanne

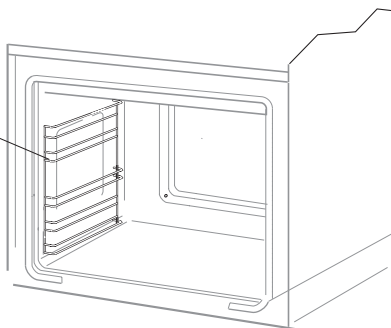


*Stekebrett**



Stekebrett

*Sideskinner**



* kun GKG 3600-90 B

INSTALLATION

Oppstilling av komfyren

- Kjøkkenet bør være tørt og ha god luftgjennomstrømning, samt effektiv ventilasjon som er i samsvar med gjeldende tekniske forskrifter.

- Unngå å løfte komfyret i topplaten.

- Rommet bør være utstyrt med et ventilasjonssystem som leder avgassen som oppstår under forbrenningen ut i friluft.

Denne installasjonen skal bestå av en avtrekshette eller lignende. Avtrekk skal monteres i samsvar med instruksene i bruksanvisningen som følger med det. Oppstillingen av komfyren bør sikre fri tilgang til alle kontrollpanelets elementer.

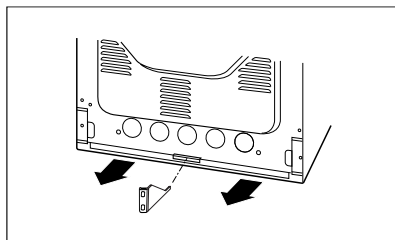
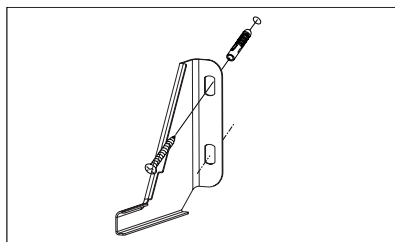
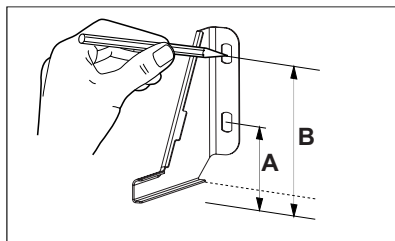
- Hvis apparatet blir benyttet intensivt og lenge, kan det bli nødvendig å åpne vinduet for å sikre tilstrekkelig utlufting.

- Møblene som komfyren bygges inn i, må ha beslag av stoff (og limt med lim) som er temperaturbestandig opp til minst 100°C. Hvis ikke denne betingelsen er oppfylt, kan overflaten bli deformert, eller beslaget kan gå av. Hvis man er usikker på møblenes temperaturbestandighet, skal man bevare en avstand på ca. 2 cm mellom komfyren og de omliggende møblene. Veggene bak komfyren må tåle høye temperaturer. Når komfyren er i bruk, kan dens bakpanel overstige omgivelsenes temperatur med så mye som 50°C.

- Komfyren skal plasseres på hardt og jevnt gulv (den må ikke stelles på sokkel).

INSTALLATION

Montering av veltesikring



Høyde 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Tilkobling av komfyren til elektrisk installasjon (kun GKG 3600-90 B)

- Komfyren er fabrikktilpasset vekselstrøm, enfaset (230V 1N -50 Hz) og er utstyrt med en tilførslesledning på 3 x 1,5 mm², som er ca. 1,5 m lang og har en og er påsatt jordet støpsel, HO5 VV-F.

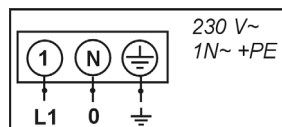
● Tilkobling.

Skal ekstrabeskyttes, jfr. stærkstrømsreglementet Er tilslutningsstedet utført med ekstrabekyttelse i form af stikkontakt for trebenet stikprop, så.

Skal den tobenede stikprop udskiftes med en trebenet stikprop.

Lederen med grøn/gul isolation skal tilsluttes jordklemmen (mærket ). El-installationen skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet. Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm (kan være hovedafbryder).

Ledningstype:
HO5 VV-F



INSTALLATION

Tilkobling av komfyren til gassin- stallasjon

Viktig!

Komfyren bør kobles til den gasstypen som den er blitt tilpasset i fabrikken. Informasjon om hvilken gasstype komfyren er tilpasset, finnes på merkeplaten. Komfyren bør bare tilkobles av en autorisert installatør, og bare han har lov til å omstille komfyren til en annen gasstype.

Anvisninger for installatør.

Installatøren skal:

- ha gassautorisasjon,
- gjøre seg kjent med informasjonen som finnes på merkeplaten, vedrørende hvilken gasstype komfyren er tilpasset, og kontrollere at spesifikasjonene svarer til den lokale gassleverandørens spesifikasjoner,
- kontrollere:
 - hvor effektiv ventilasjonen er, dvs. luftutskiftningen i rommene,
 - hvor tett gasskoblingen er,
 - hvor effektive alle funksjonselementene ved komfyren er,
 - om den elektriske installasjonen er egnet for samarbeid med jordet kabel,

Viktig!

Tilkobling av komfyren til flaske med flytende gass eller til eksisterende gassinallasjon, kan bare utføres av en autorisert installatør som overholder alle sikkerhetsforskrifter.

Komfyren er utstyrt med tilkoblingsstusser med gjenger med diameter på 1/2"

Det anbefales å tette koblingene med tettende teflontape/bånd. Bruk av for stort moment (maks.20Nm) eller tetttingsbånd kan føre til skade i koblingen og gjøre at den ikke blir tett.

Ved tilkobling av komfyren til gassinallasjon med flytende gass, skal det utenpå tilkoblingsstussene R1/2" skrus et minimum 0,5 m langt metallsluttstykke og slangestuss/sluttstykke på 8x1mm. Den gassførnede slangen må ikke være i berøring med metalledene på komfyrens bakpanel.

Viktig!

Etter hvert skifte av reduksjonsventilen må komfyren gjennomgå teknisk kontroll som omfatter gassventiler og fungering av gassikringssystemet.

Omstilling av komfyren til en annen gasstype

Viktig!

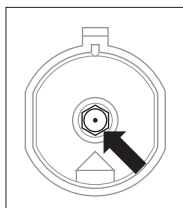
Komfyrer som leveres av produsenten har brennere som er fabrikktilpasset forbrenning av gasstypen oppgitt på merkeplaten og i garantipapirene.

For å tilpasse komfyren forbrenning av en annen gasstype skal man:

- skifte ut dysene (se tabellen nedenfor),
- regulere „spareflammen”,
- regulere stekeovnsbrennerens luft

INSTALLATION

Gasstype	Brenner			
	Spare dysediameter [mm]	Normal dysediameter [mm]	Stor dysediameter [mm]	Ovn dysediameter [mm]
	varmebelastning 1,00 kW	varmebelastning 1,75 kW	varmebelastning 3,00 kW	varmebelastning 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,77	0,97	1,29	1,30
G30 3B/P 30mbar	0,50	0,65	0,87	0,84
G110 1a 8 mbar	1,50	1,85	3,20	3,00



Utskifting av dyse på komfyrtoppen-
dysen skal skrus ut ved hjelp av en spesiell
pipenøkkel 7 og erstattes med en ny som
passer gasstypen (se tabellen ovenfor).

For å utføre justeringer må man ta av
kranenes reguleringsbrytere. Justerings-
elementene til stekeovnsens gassbrenner
er tilgjengelige når bunnen inne i ovnen
skyves ut.

Slik endrer du gasstypen

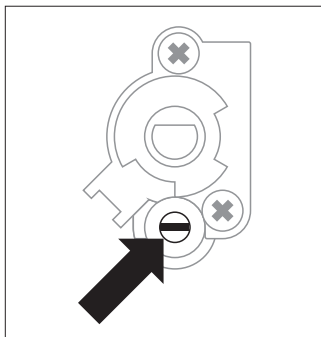
Kokeplate	Flamme	Bytte fra LPG til naturgass	Bytte fra naturgass til LPG
komfyr	full flamme	1.Erstatt kokeplatedysen med riktig dyse i henhold til tabellen.	1.Erstatt kokeplatedysen med riktig dyse i henhold til tabellen.
	liten flamme	2.Stram justeringsskru- en forsiktig, og kontroller flammestørrelsen.	2.Stram justeringsskru- en forsiktig, og kontroller flammestørrelsen.
ovn	full flamme	1.Erstatt kokeplatedysen med riktig dyse i henhold til tabellen.	1.Erstatt kokeplatedysen med riktig dyse i henhold til tabellen.
	liten flamme	2.Stram justeringsskruen forsiktig, og juster flam- men. Temperaturen i ovnen må være 150 °C.	2.Stram justeringsskru- en forsiktig, og juster flammen. Temperaturen i ovnen må vær 150 °C.

INSTALLATION

Overflatebrennere som er i bruk krever ikke regulering av primærlufttilførselen. En korrekt flamme er blågrønn og har en tydelig kjerne.

En kort og susende flamme eller en lang gul og rykende uten tydelig kjerne, tyder på feil gasstype i installasjonen i hjemmet eller at brenneren er skadet eller skitten. For å kontrollere flammen skal denne varmes opp i ca. 10 minutter på full flamme, og deretter skal gasskranens reguleringsbryter skrus på sparebluss. Flammen skal ikke slukne eller hoppe over til dysen.

Justering av gasskranene skal utføres ved påtent brenner på minimumsflamme, ved bruk av en justerskrue i størrelse 2,5mm.



Justering af flamme

Viktig!

Omstilling av apparatet i den hensikt å skifte gasstype fra den som er uttenkt av produsenten i følge komfyrens merkeplate, til en annen type gass, eller innkjøp av en komfyr som er tilpasset en annen gasstype en den som er installert i hjemmet, angår bare bruker og installatør.

BETJENING

Før du tar i bruk komfyr

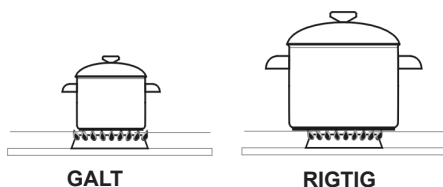
- Fjern innpakningsmaterialet, tøm skuffen, rengjør området inne i ovnen for konserveringsmidler fra fabrikken.
- Tag ovnens utstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.
- Stekeovnen varmes ordentlig opp (ved 250°C i ca. 30 min.), tilskitning fjernes og og vaskes godt.
- Sørg for god ventilasjon på kjøkkenet under klargjøringen.

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

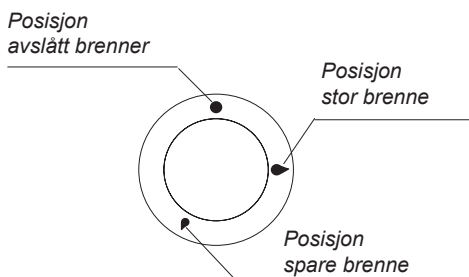
Valg av kokekar

Påse at diameteren på kokekarets bunn alltid er større enn brennerens flammekrone, og at karet er dekket med lokk. Det anbefales at kjelens diameter er ca. 2,5 – 3 ganger større enn brennerens diameter. Dette innebærer at kokekarets diameter utgjør:

- 90 - 50 mm for sparebrenner,
- 160 – 220 mm for normal brenner,
- 200 – 240 mm for stor brenner, og kjelens høyde bør ikke være større enn dens diameter.



Betjeningsbryteren for brennerne



BETJENING

Tenning av brennere

- trykk inn gasskranens reguleringsbryter for den ønskede brenneren til du kjenner motstand, og skru den mot venstre, i posisjon „stor flamme” ● ,
- hold den inne helt til gassen tennes,
- etter at flammen er tent, minsk trykket mot reguleringsbryteren og still inn ønsket flammestørrelse.

Viktig!

I modeller hvor overflatebrennerne er utstyrt med flammesikring, skal man ved påtenning av en brenner holde reguleringsbryteren inne i ca. 10 sek., i posisjon „stor flamme”, for å aktivisere sikringen

Flammesikringens virkemåte

Noen modeller er utstyrt med et system som automatisk kutter gasstilførsel til brenner hvis flammen slukner.

Dette systemet sikrer mot gasslekkasje når flammen på brenneren slukner f.eks. på grunn av tilsøling.

Ny påtenning av brenner krever initiativ fra brukerens side.

Valg av brennerflamme

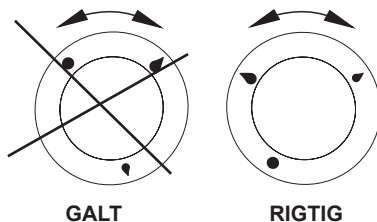
Riktig innstilte brennere har lyseblå flamme med en tydelig kjerne. Valg av flammestørrelsen avhenger av stillingen til reguleringsbryteren:

- stor flamme
- liten flamme (såkalt „sparebluss”)
- avslått brenner (gasstilførselen er stengt)

Avhengig av behov kan man innstille flammestørrelsen trinnløst

Viktig!

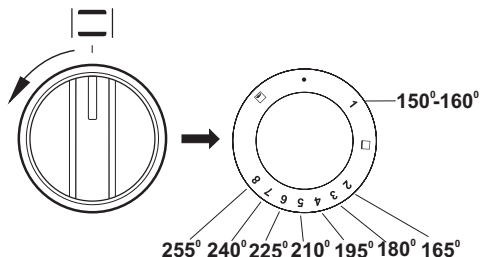
Det er forbudt å regulere flammen i området mellom posisjon avslått brenner ● og posisjon stor brenner ●.



BETJENING

Stekeovnenes funksjoner og betjening av den

Stekeovnen kan varmes opp vha. dens gassbrenner, eller det elektriske grillelementet. Dette styres med bryteren hvor tallene 1 – 8 svarer til termostatens innstilling.



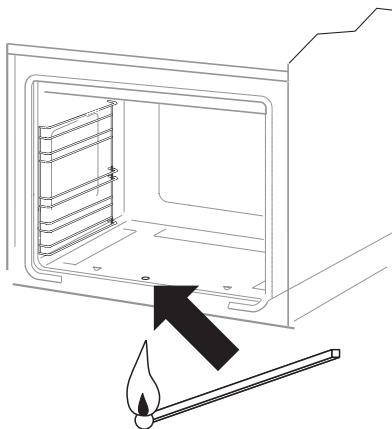
Viktig!

Alle stekeovnene er utstyrt med gasskraner og har termostat og flamme-sikring. Ved tenning av stekeovnen, jfr. beskrivelsen under, skal man holde reguleringsbryteren inne i ca 3 sek. Det er tiden som kreves for å varme opp sensoren og for at sikringen aktiveres. Hvis flammen slukner skal handlingen gjentas etter 3 sek. Hvis flammen ikke tenner innen 10 sek. skal tenningsoperasjonen gjentas etter 1 min., dvs. etter utlufting av stekeovnen.

For å skru på stekeovnen skal man:

- tenne en fyrstikk,
- trykke inn reguleringsbryteren til den gjør motsatnd, så skru den mot venstre i posisjon av ønsket temperatur,
- sette fyrstikken inntil tenningsåpningen (se figuren under) og holde bryteren inne i ca. 3 s fra øyeblikket gassen tennes.

Hvis flammen slukner skal man gjenta handlingen etter 3 s,



- observere flammen (en tydelig reduksjon av flammens størrelse tyder på at ønsket temperatur er nådd).

Viktig!

Termostaten virker bare når stekeovnsdøren er lukket.

- Ovnens slås av ved å skru bryteren mot høyre til den gjør motstand.

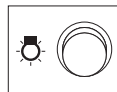
BETJENING

Brukeren bør vite at:

- flammesikringen kutter gasstilførselen ca. 60 s etter at flammen slukner,
- temperaturen i stekeovnen reguleres og opprettholdes automatisk
- etter påtenning jobber ovnen på full styrke helt til valgt temperatur er nådd, deretter minsker termostaten flammen for å opprettholde valgt temperatur.

Stekeovnsbelysning (kun GKG 3600-90 B)

- denne slås på når belysningsknappen på kontrollpanelet trykkes inn.



BETJENING

Bruk av grillelementet (kun GKG 3600-90 B)

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.

Viktig!

Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

Når grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme.

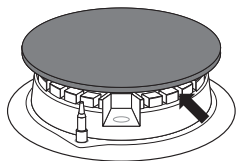
Det anbefales å ikke slippe barn til stekeovnen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Før man begynner å rengjøre ovnen, skal den slås av, og alle reguleringsbryterne skal stå i posisjon „●”/ ”0”. Rengjøringsarbeidet skal ikke påbegynnes før ovnen er avkjølt.

Kokesoner, rister, komfyrens overflate

I tilfelle brennerne og risten er skitne, skal disse elementene tas av komfyren og vaskes i varmt vann med midler som fjerner fett og skitt. Deretter skal disse tørkes helt. Etter at man har tatt gryteristen av, skal man vaske komfyrtoppens plate nøye og så tørke den med et mykt håndkle. Spesiell renslighet bør opprettholdes ved flammeåpningene på brennerkronene, se tegningen under. Dyseåpningene skal renses ved bruk av en tynn kobbertråd. Det skal ikke brukes ståltråd, som kan borre hull i åpningene



Viktig!

Brennerdelene skal alltid være tørre. Vannelementer kan bremse gasstilførselen og føre til at brenneren brenner dårlig.

RIGTIG



GALT



GALT



Emaljerte flater (stekeovnsbunnen, stekeovnsdøren) og betjeningspanelet tørkes av med en fuktig klut og såpevann. Gjenstridig smuss kan eventuelt bløtgjøres ved å dekke til området med en fuktig klut og la den ligge en stund.

Ovn

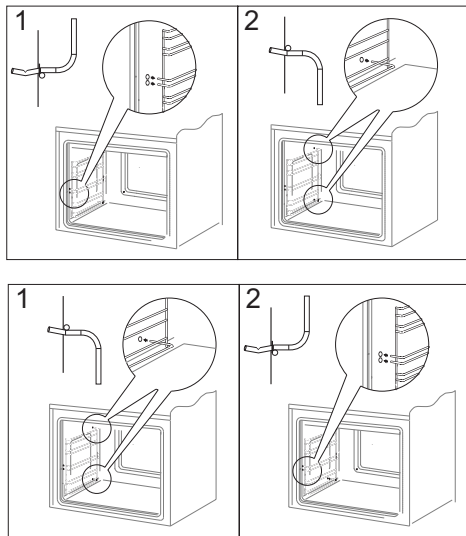
Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

- 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.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sidekinner

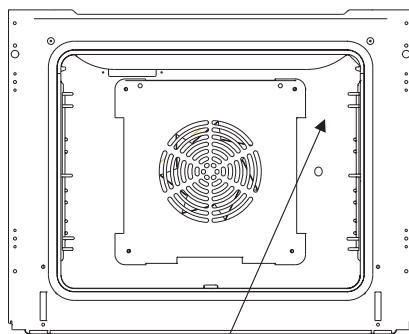
For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden, deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut ut av det bakre festet.



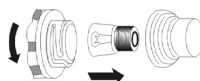
Utskifting av ovnpære

Ved udskifting 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.



Ovnlys pære

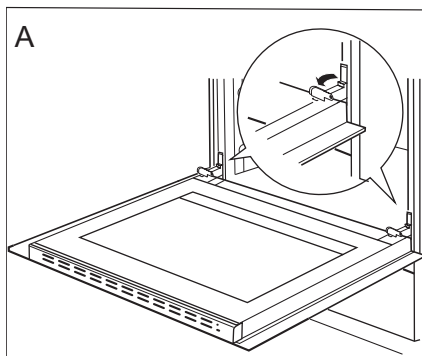


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

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

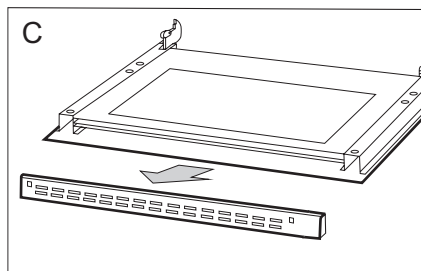
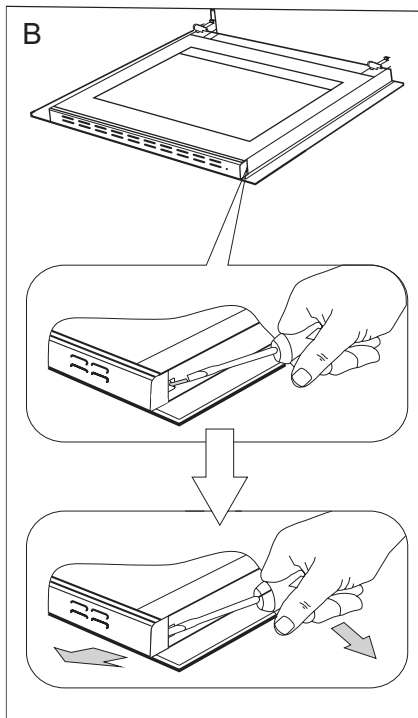
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig 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

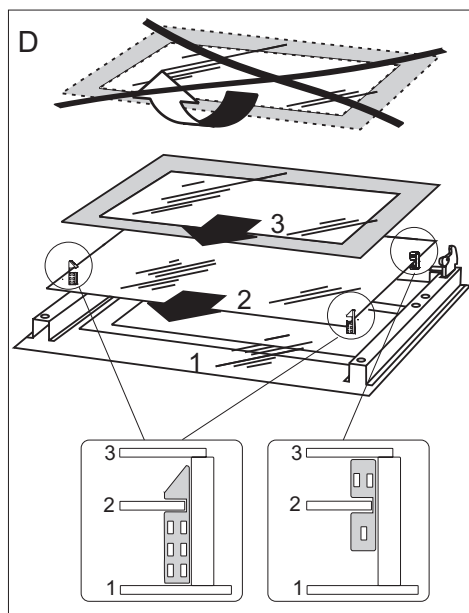
1. Bruk et flatt skrujern til å vippe av den øvre dørlisten ved å presse den forsiktig opp på sidene (fig. B).
2. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:

- slå av komfyrens arbeidselementer
- stenge av strømtilførselen
- tilkalle service for reoperasjon
- enkelte småfeil kan bruker selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer GRAM kundeservice eller tilkaller servicepersonell, kontrollerer samtlige punkter i tabellen.

PROBLEM	ÅRSAK	FREMGANGSMÅTE
1. Brenneren tenner ikke	skitten flammeåpning på brennerkronen	steng ventilen for gasstilførsel, steng brennerkranene, luft rommet, ta ut brennerne av komfyren, rens og blås på flammeåpningene
2. Gnisttenneren tenner ikke	brudd i strømtilførselen	sjekk sikringen i husets elektriske installasjon, bytt ut sikringen hvis den er røket
	brudd i gasstilførselen	åpne ventilen for gasstilførsel
	tilfettet gnisttenner	rengjør gnisttenneren
	reguleringsbryteren ble ikke holdt inne lenge nok	hold reguleringsbryteren inne helt til du oppnår en full flamme rundt brennerkronen
3. Flammen slukner ved tenning av brenner	reguleringsbryteren ble sluppet opp for tidlig	hold reguleringsbryteren trykket inn lenger i posisjonen „stor flamme“
4. Det elektriske utstyret fungerer ikke	brudd i strømtilførselen	sjekk sikringen i husets elektriske installasjon, bytt ut sikringen hvis den er røket
5. Stekeovnsens belysning fungerer ikke	løs eller skadet pære	skru pæren inn eller bytt ut røket pære (se i kapittelet Rengjøring og vedlikehold)

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Bakverk

- baking kan utføres i former som skal plasseres på risten. Til baking skal man bruke aluminiumsplater eller plater med sølvfarget emalje, og disse plasseres i skinnene i ovnen. Man må påse at platen ikke befinner seg rett over utløpet for varm luft i bunnen av stekeovnen. Bakeplater eller -former skal plasseres symmetrisk på midten av tørkeristen,
- før kaken tas ut av ovnen skal man sjekke kvaliteten på bakverket ved hjelp av en trepinne (hvis bakverket er ferdig og vellykket, skal pinnen være ren og tørr etter at den tas ut),
- det anbefales å la bakverket bli igjen inne i ovnen i ca. 5 min etter at ovnen er slått av,
- bakeparametrene som er oppgitt i tabell 1 er veiledende og kan korrigeres i henhold til egen erfaring og personlige smak,
- hvis opplysningene i kokebøker avviker betraktelig fra verdiene som er oppgitt i komfyrens bruksanvisning, ber vi dere om å følge bruksanvisningens råd.

TABEL 1: Bakverk

BAGVERK	FORVARMINGS- TEMPERATUR [°C]	STEKE- TEMPERATUR [°C]	STEKETID [min]	SKINNE- HØYDE REGNET NEDENFRA
Fruktkake med sukkerbrødbunn	170	160	60-70	2
Formkake	170	150-160	20-40	2-3
Bløtkakebunn	170	150-160	20-30	2-3
Småkaker	180	170	30-50	3
Gjørbakst	180	180	40-50	3
Mørdeig	220	200	25-40	3
Butterdeig	230-250	200-220	15-20	3

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Steking av kjøtt

- i ovnen bør man tilberede kjøttporsjoner som overstiger 1 kg, mindre stykker anbefales det å tilberede på komfyrtoppens gassbrennere.
- ved steking på rist eller på spyd anbefales det å plassere langpannen i nederste skinne med en liten mengde vann,
- minst en gang etter halve steketiden anbefales det at man snur kjøttet over på andre siden. Under steking bør man også jevnlig helle den neddryppede sausen - eller varmt saltet vann – over kjøttet. Man skal ikke helle kaldt vann på kjøttet.

TABEL 2: Steking av kjøtt

KJØTTTYPE	SKINNEHØYDE REGNET NEDENFRA	TEMPERATUR [°C]	TID* MIN.
Oksekjøtt Roastbeef eller biff blodig forvarmet ovn saftig („medium“) forvarmet ovn godt stekt („well done“) forvarmet ovn Stek	3 3 3 2	250 250 210-230 200-220	12-15 15-25 25-30 120-140
Svinekjøtt Stek Skinke Filet	2 2 3	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
Kalvekjøtt	2	200-210	90-120
Lammekjøtt	2	200-220	100-120
Vilt	2	200-220	100-120
Fugl Kylling Gås(ca.2kg)	2 2	220-250 190-200	50-80 150-180
Fisk	2	210-220	40-55

* målene som er oppgitt i tabellen gjelder for 1 kilos porsjoner, ved større porsjoner skal det legges til 30-40 minutter for hver kilo

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

TABEL 3: Grill (kun GKG 3600-90 B)

TYPE	RILLE	TEMPERATUR [°C]	STEGETID [MIN.]	
			SIDE 1	SIDE 2
Svinekottelett	4	250	8-10	6-8
Svineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Køttspyd	4	250	7-8	6-7
Pølser	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (stek ca.1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalvesnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalvestek	4	250	6-8	5-6
Lammekottelett	4	250	10-12	8-10
Halv kylling (a 500g)	3	250	25-30	20-25
Fiskefilet	4	250	6-7	5-6
Ørret (ca. 200 – 250g)	3	250	5-8	5-7
Brød (toast)	4	250	2-3	2-3

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning	230V ~50 Hz
Nominell effekt	max.2,0 kW
Varmeeffekt / watt	
Spare brenner	1000 W
Normal brenner	1750 W
Stor brenner	3000 W
Ovn brenner	2800 W
Komfyren dimensjoner	90 / 60 / 60 cm

Oppfyller EU-krav/ normene EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

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

IO-CFS-0159 / 8064372

(04.2018 / v3)