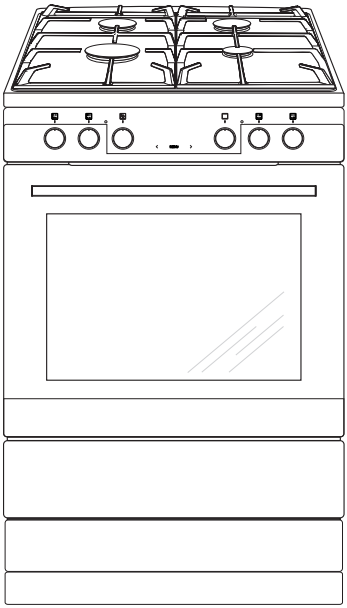
GRAM



Type

GK 20642-90
GK 20642-90 X

DK	**Betjeningsvejledning**	**2**
NO	**Bruksanvisning**	**39**

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 og udstyr er på dit komfur.

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

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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....4

Beskrivelse af produktet 11

Specifikationer.....12

Installationsvejledning.....13

Betjening.....18

Brug af ovnen – praktiske tips.....27

Testretter.....30

Rengøring og vedligeholdelse.....32

Foranstaltninger ved fejl.....37

Tekniske specifikationer.....38

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, med mindre 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, med mindre 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, med mindre 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 komfu-ret slukkes ved hovedafbryderen. Der må ikke være strøm til komfuret, når ovnpæren skiftes.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

Advarsel. Brugen af et gaskomfur fører til produktion af varme, fugtighed og forbrændingsprodukter i det rum, hvor det er installeret. Sørg for, at køkkenet er godt ventileret, især når apparatet er i brug.

Længerevarende intensiv brug af apparatet kan kræve yderligere ventilation, for eksempel øget mekanisk ventilation, hvor det er muligt, eller ekstra ventilation for at fjerne og transportere forbrændingsprodukter ud på en sikker måde. Måske er der også behov for yderligere ventilation.

Søg rådgivning hos en fagmand, før yderligere ventilation installeres.

Advarsel. Dette apparat er kun beregnet til madlavning. Det må ikke bruges til andre formål, som for eksempel opvarmning af et rum.

Dette apparat er beregnet til typiske husholdningsfunktioner (f.eks. madlavning), der udføres af ikke-eksperter.

Eksempler på husholdningsomgivelse er:

- huse eller lejligheder
- butikker, kontorer og lignende arbejdsomgivelser
- landejendomme
- hoteller, moteller, bed and breakfast og andre omgivelser af beboelsesmæssig karakter, hvor apparater anvendes af ikke-eksperter.

Advarsel. Hvis glasoverfladen knækker:

- sluk øjeblikkeligt for alle brændere og elektriske varmelegemer, og sluk for strømmen til apparatet
- rør ikke apparatets overflade
- brug ikke apparatet.

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, der vejer over 15 kg, på en åben ovnlåge.
- 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.
- Undgå at brænderens flamme slukkes, f.eks. ved gennemtræk.
- 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 tænd/sluk ikke elektriske apparater (f.eks. dørklokke eller lys) og anvend ikke 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 enhver 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.

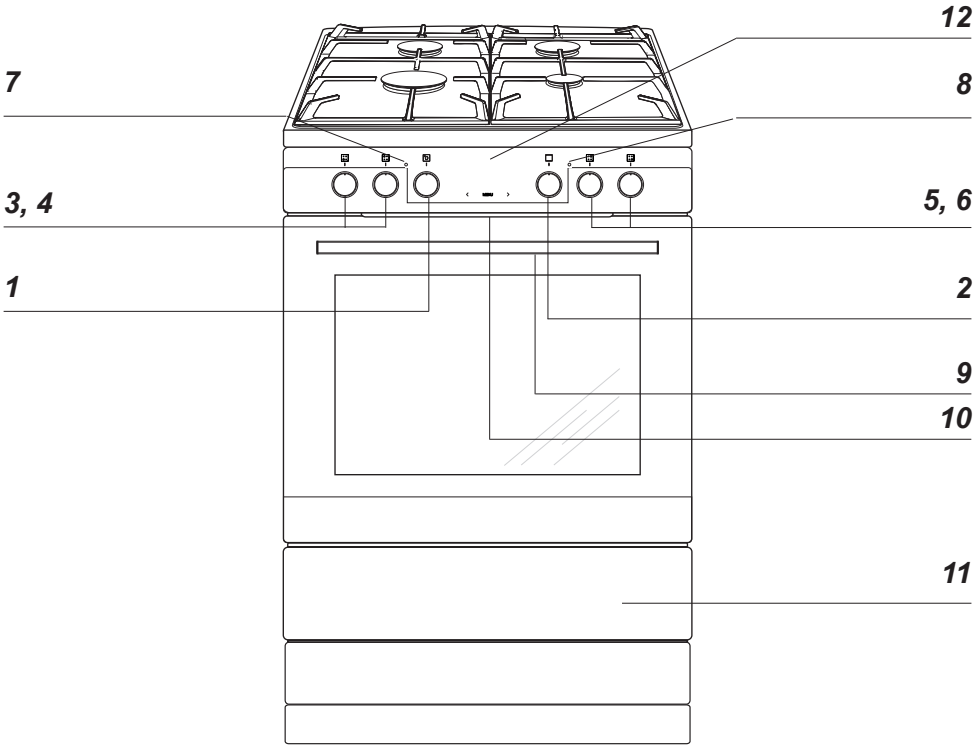
BORTSKAFFELSE

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.

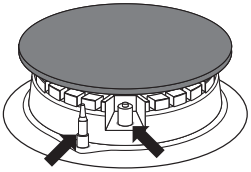
Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte miljøet.

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET



1 Knap til regulering af ovntemperatur
2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
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 ovn
8 Kontrollampe
9 Håndtag
10 Børnesikring
11 Magasinskuffe
12 Digitalt ur / timer

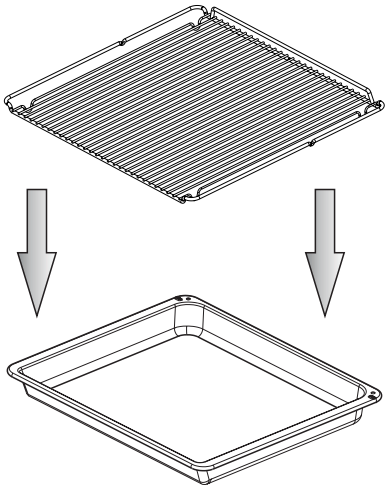


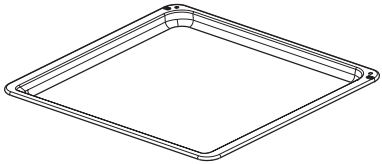
Sikkerhed mod gasudslip

Elektrisk tænding

Komfurets udstyr

Grillrist

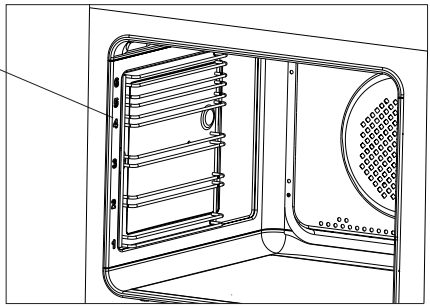




Bageplade

Bradepande

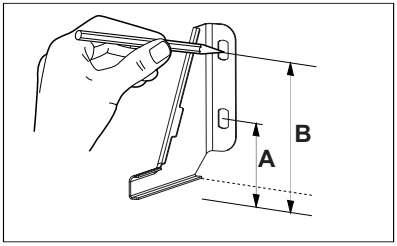
Ovnribber

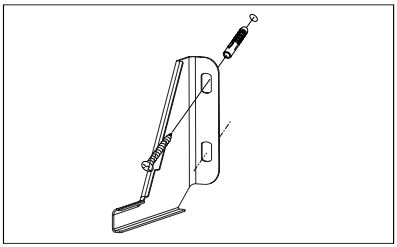


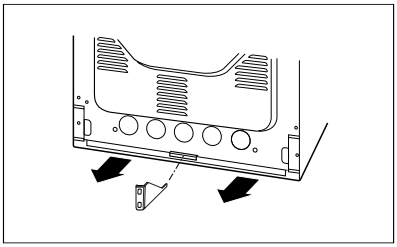
Opstilling af komfuret

- 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 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^{0}C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen bliver ødelagt, eller beklædningen går løs. Er der ingen sikkerhed vedr. møblernes varmebestændighed, skal komfuret anbringes mellem møbler i en afstand på ca. 2 cm.
- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i medfølgende brugsanvisninger.
- Før komfuret tages i brug, skal dets niveau justeres. Niveauet kan justeres ved hjælp af indstillelige ben, der ligger i skuffen.

Montering af tippesikring i væggen







Højde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

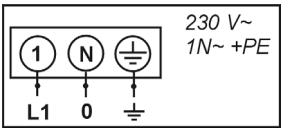
Vigtigt:
Vi har så vidt muligt forsøgt at fjerne ujævnheder og skarpe kanter fra dette produkt, men vær alligevel forsigtig ved håndtering af det - vi anbefaler brug af beskyttelseshandsker under installationen.

Komfurets nettilslutning

●Komfuret er tilpasset fra fabrikken til forsyning med 1-fase vekselstrøm (230V 1N~ + PE 50Hz) og udstyret med en tilledning 3 x 1,5 mm^2 med længde ca. 1,5 m med stik indeholdende jordklemme HO5 VV-F.

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



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 luftskifte 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 ½”. En af studserne er tætnet med en blændmuffe.
Ved ændring af tilslutningen skal den anden tilslutning absolut tætnes med en blændmuffe.
Ved ændring af tilslutningen skal blændmuffen skrues til med en momenttang med maks. drejningsmoment 20Nm. Det anbefales, at forbindelser tætnes ved hjælp af en teflontape. Anvendelse af et for stort moment eller pakgarn kan medføre forbindelsens beskadigelse og dermed utæthed.
Ved tilslutning af komfuret til flydende gas installation, skal der skrues et metalendestykke på min. 0,5 m med en slangeendestykke 8x1 mm på tilslutningen R½”. Gasledningen må ikke komme i berøring med metalelementer på komfurets bageste beskyttelsesbeklædning.

Bemærk!
Hver gang du udskifter en reduktionsmuffe, skal du foretage en inspektion af komfuret, som omfatter gasventiler og korrekt funktion af flammesikringen.

Bemærk!
Efter at have tilsluttet komfuret til gas skal tilslutningsslanger 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

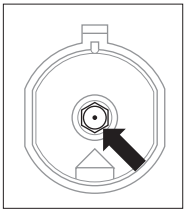
Bemærk!
Komfurer leveret af producenten er forsynet med brændere, som fra fabrikken er tilpasset til forbrænding af den på typeskiltet samt på garantibeviset anførte gastype.

For at omstille komfuret til en anden type gas, er det nødvendigt at:
- udskifte dyserne (se følgende tabeller)
- justere minimumtilstrømningen til brændere

Defendi brænder (mærket *DEFENDI* på brænderlegemet)			**Gastype**		
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 30mbar	G110 1a 8 mbar
Mindst	Dysediameter	mm	0,77	0,50	1,50
	Varmebelastning	kW	1,00	1,00	1,00
	Gasforbrug	g/h	-	73	-
Medium	Dysediameter	mm	0,97	0,65	1,85
	Varmebelastning	kW	1,75	1,75	1,75
	Gasforbrug	g/h	-	127	-
Stor	Dysediameter	mm	1,29	0,87	3,20
	Varmebelastning	kW	3,00	3,00	3,00
	Gasforbrug	g/h	-	218	-

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

Brænderens flamme	**Omstilling fra flaske gas til naturgas**	**Omstilling fra naturgas til flydende gas**
Fuld	1. Erstat brænderens dyse med den tilsvarende dyse fra tabellen.	1. Erstat brænderens dyse med den tilsvarende dyse fra tabellen.
Minimum	2. Drej justeringsskruen lidt ud og justér flammens længde	2. Drej justeringsskruen lidt til du kan mærke modstand og kontroller flammens længde.

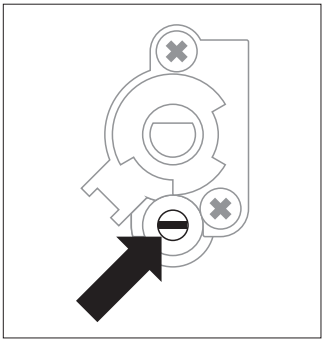


Udskiftning af dyser – skru dysen ud og erstat den med den angivne dyse til den nye type gas (se tabellen).

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 ligekæret 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.

Inden du tager komfuret i brug

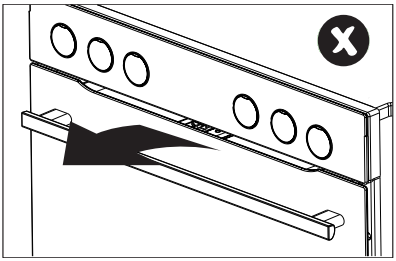
- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren invendigt for at fjerne beskyttelsesstoffer fra fabrikken.
- Tag ovnens udstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.
- Varm ovnen op (i ca. 30 minutter ved ca. 250^{0}C), fjern snavs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

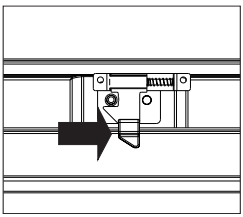
Ovnrummet bør kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

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

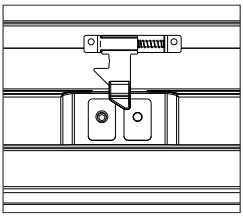
Børnesikring

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

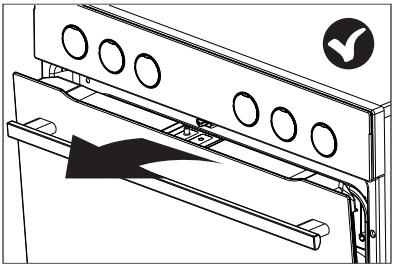




Deaktivering af børnesikringen.



Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



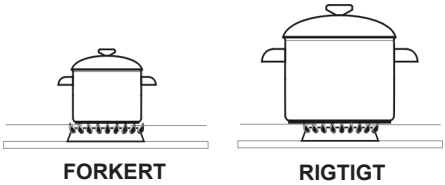
Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

BETJENING

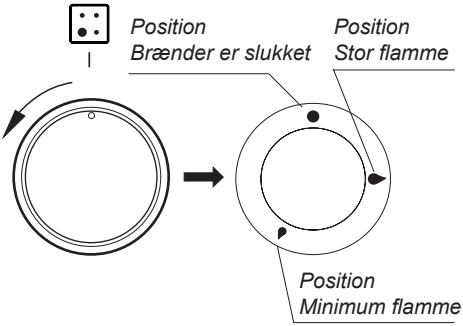
Valg af rigtigt kogegrej

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



Betjeningsknap



Tænding af brændere

- Tryk ind på knappen for den valgte brænder til du mærker modstand og drej knappen til venstre i positionen ”stor flamme” ●.
- Tænd brænderen med tændstikken.
- Indstil den ønskede flamme (fx. minimum) ●.
- For at slukke for en brænder skal du dreje knappen til højre, til du mærker modstand.

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 overfladebrændere 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.

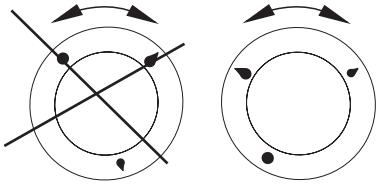
Valg af brænderens flamme

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)

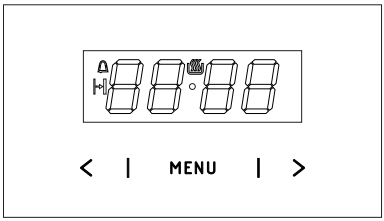
Alt efter behov kan man flydende indstille flammens størrelse.

Bemærk!
Juster ikke flammen mellem position brænder slukket ● og position stor flamme ♦.



FORKERT **RIGTIGT**

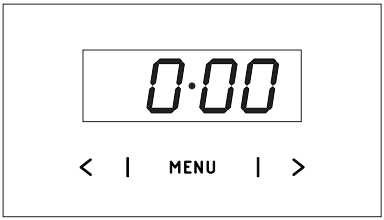
Betjening af elektronisk ur/timer



MENU — vælg betjeningstilstand
> — sensor til valg af højere indstilling
< — sensor til valg af lavere indstilling
— indikator for tændt
— minutur
— tilberedningstid

Indstilling af aktuel tid

Når apparatet er tilsluttet strømforsyningen, eller hvis strømmen genetableres efter en strømafbrydelse, vil det digitale display vise et blinkende **0.00.**



- Berør og hold MENU sensor nede (eller berør samtidigt <I>), indtil du ser på displayet, og prikken under symbolet blinker
- Berør **<I>** inden for 7 sekunder for at indstille den aktuelle tid.

Vent omkring 7 sekunder, efter at tiden er indstillet, for at gemme den nye tidsindstilling. Prikken under symbolet stopper med at blinke.

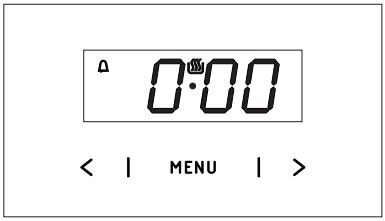
Du kan justere tiden senere. For at gøre dette skal du berøre **<I>** samtidigt og justere den aktuelle tid, mens prikken under symbolet blinker.

Bemærk:
Ovnen kan tændes, når du ser symbolet på displayet.

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. Indstilling af timeren:

- Berør MENU, og displayet vil vise et blinkende :



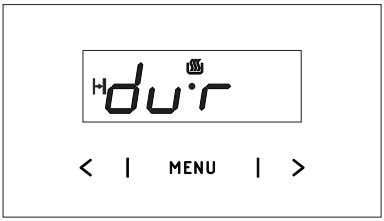
- Brug sensorerne **<** / **>** til at indstille minuturets tid. Displayet vil vise den indstillede tid samt symbolet for timeren . Når tiden udløber, lyder et lydsignal, og ikonet blinker
- Berør og hold MENU, eller berør og hold **<I>** samtidigt for at slukke for alarmen. slukker, og displayet viser den aktuelle tid.

Bemærk!
Hvis ingen knap berøres, vil lydsignalet slukke automatisk efter ca. 7 sekunder.

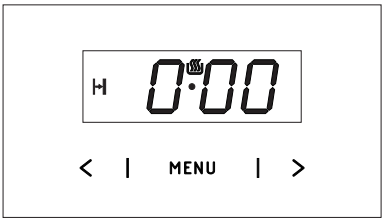
Tilberedningstid

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

- Tilberedningstid aktiveres ved at sætte ovnens funktionsknap på den ønskede funktion og temperaturknappen på den ønskede temperatur.
- Berør MENU gentagne gange, indtil displayet kortvarigt viser *dur* (varighed), og symbolet blinker



- Indstil den ønskede tilberedningstid fra 1 minut til 10 timer ved brug af sensorerne **<** / **>**.



Den indstillede tilberedningstid vil blive husket efter ca. 7 sekunder. Displayet vil vise den aktuelle tid samt symbolet .
Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. Du vil høre et lydsignal, og symbolet blinker.

- Sluk for funktionsknappen og temperaturknappen
- Berør og hold MENU, eller berør og hold **<** / **>** samtidigt for at slukke for alarmen. slukker, og displayet viser den aktuelle tid.

Annullering af indstillinger

Indstillingerne for minutur og tilberedningstid kan annulleres når som helst.

- Tilberedningstid annulleres ved at berøre sensorerne **<** / **>** samtidigt.

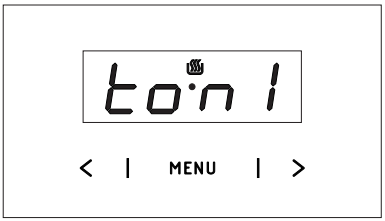
Annullering af indstillinger af minutur:

- Berør sensoren MENU for at vælge minuturet
- Berør samtidig sensorerne **<** / **>.**

Ændring af lydsignalet

Du kan ændre lydsignalet på følgende måde:

- Berør samtidig sensorerne **<** / **>**
- Berør MENU gentagne gange for at vælge *ton* (tone). Displayet vil blinke:



- Brug sensorerne **<** / **>** til at vælge den ønskede tone:

  Brug**>** til at vælge indstillingen 1-3

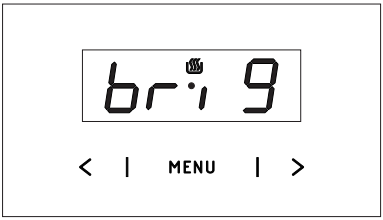
  Brug**<** til at vælge indstillingen 3-1.

Justering af lysstyrke i displayet

Du kan justere lysstyrken i displayet fra 1 til 9, hvor 1 er mørkest og 9 er lysest. Indstillingen af lysstyrken gælder for det inaktive betjeningspanel, dvs. når ingen sensor er berørt i 7 sekunder.

Du kan justere lysstyrken i displayet på følgende måde:

- Berør samtidig sensorerne **<** / **>**
- Berør MENU gentagne gange for at vælge *bri* (lysstyrke) — indstillingerne kan nås i sekvensen *ton* (tone) og *bri* (lysstyrke)



- Brug sensorerne **<** / **>** til at vælge den ønskede lysstyrke:

  Brug**>** til at vælge indstillingen 1 til 9

  Brug**<** til at vælge indstillingen 9 til 1.

Bemærk:
Displayet bruger den stærkeste indstilling for lysstyrke, når det er aktivt, dvs. når en sensor er blevet berørt inden for de sidste 7 sekunder.

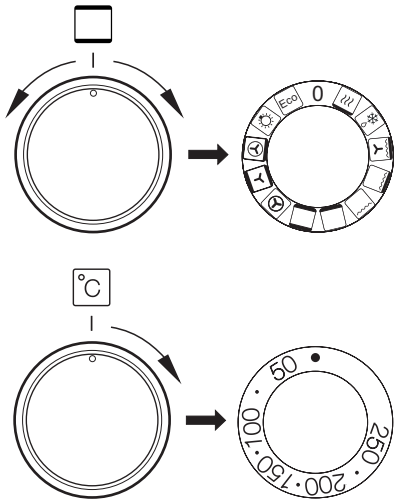
Nattilstand

Displayet er dæmpet i tidsperioden 22:00 — 06:00.

Ovnens funktioner og betjening

Ovnen kan opvarmes ved hjælp af et undervarme element, et overvarme element, et grill element og et varmeluft - varmeelement. Ovnen styres med en funktionsvælger – og en reguleringsknap for ovntemperatur.

Ovnen 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.



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 samtidig, anbefales det at bruge den første og den tredje hyldeskinne fra neden.
- Optøning er væsentligt hurtigere og kan evt. også ske samtidig 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 ovn er ikke nødvendig; den indstillede temperatur nås hurtigt.

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

Funktionsvælgerens positioner

Lynopvarmning
Varmluft + grill

Optøning
Brug denne indstilling til optøning af frossen kage og brød.

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

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

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

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

Over- og undervarme
I denne position opvarmes ovnen efter den traditionelle metode.

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

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

Over- og undervarme og blæser

Denne indstilling er bedst til bagning af kager.
Bemærk! Ved funktionen og når reguleringsknappen for ovntemperatur er stillet i position 0, er det kun blæseren, der arbejder. I denne position kan du køle maden eller ovnen.

Varmluft med ringvarmeelement og undervarme
Denne funktion giver en sprød bund og en blød overflade (pizzafunktion)

Belysning i ovnen
I denne position tændes lyset i ovnen.

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

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

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 grill og supergrill skal temperaturen indstilles på 220 °C og ved funktionen grillstegning med varmluft – 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 ovnen.

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

Type af mad	Funktioner	Temperatur (⁰C)	Ovnniveau	Tid (min.)
Sandkage	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gærkage / pundkage	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Oksekød	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Svinekød	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Kylling	Eco	180 - 200	2	80 - 100

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmeelement)

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

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

[1] Foropvarm

[2] Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (⁰C)	Bagetid [2] (min.)
Små kager	Bageplade	4		160 [1]	28 - 32 [2]
	Bageplade	3		155 [1]	23 - 26 [2]
	Bageplade	3		150 [1]	26 - 30 [2]
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		150 [1]	27 - 30 [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	Grillrist + sort bageform diameter 26cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Æbletærte	Grillrist + 2 sor-te bageforme diameter 26cm	2 sorte bagefor-me placeres diagonalt, den bageste til højre, den forreste til venstre		180 - 200 [1]	65 [2]

[1] Foropvarm 5 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

[2] Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet.

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grillning

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

[1] Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

Stegning

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

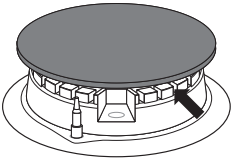
Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, skal tiderne reduceres med 5-10 minutter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

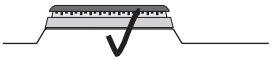
Brændere, opsatser, komfurets kabinet

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.



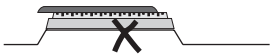
Bemærk!
Brændernes dele skal altid være tørre. Vandpartikler kan bremse gassens udgang og føre til, at brænderen begynder at brænde dårligt.

RIGTIGT



FORKERT

FORKERT



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

Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

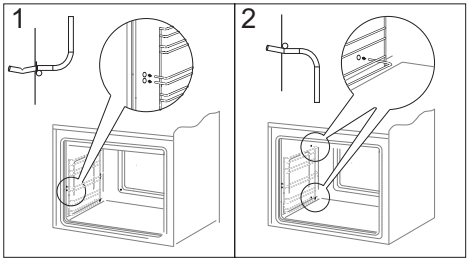
- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.
  Brug aldrig stærke, ridsende skure-eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.
- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten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

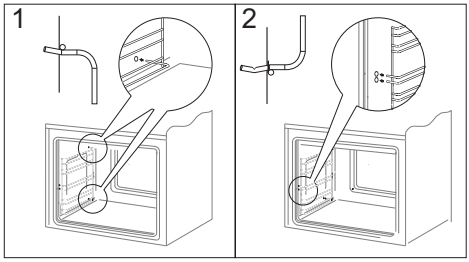
SteamClean - Nem rengøring

SteamClean er en speciel fremgangsmåde, som gør det nemt at rengøre ovnen uden anvendelse af dyre rengøringsmidler.
Skub den dybe bradepande ind i den nederste rille og hæld ca. 0,25 l vand i bradepanden.
Tænd for ovnen: Indstil funktionsknappen på undervarme, temperaturen på 50°C. Lad ovnen stå i ca. 30 minutter.
Vanddampen opløser madresterne i ovnen. Fjern nu ovnribberne og tør ovnens bund og sider af med en fugtig klud eller svamp.

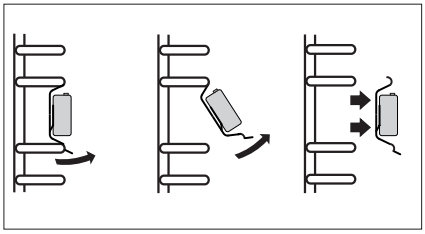
Ovnribber med teleskopudtræk
(Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

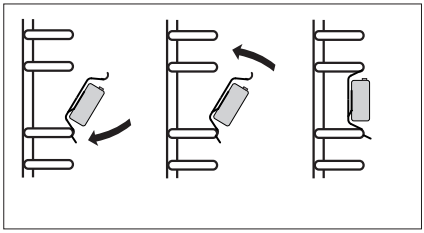
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.





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

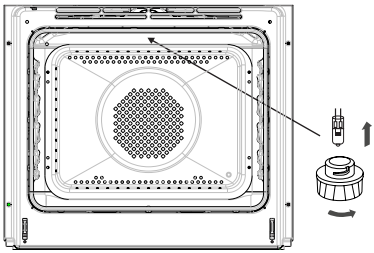




Udskiftning af halogenpæren i ovnen

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

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

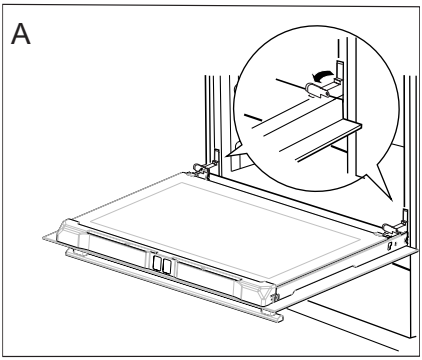


Ovnlys pære

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

Afmontering af ovnlågen

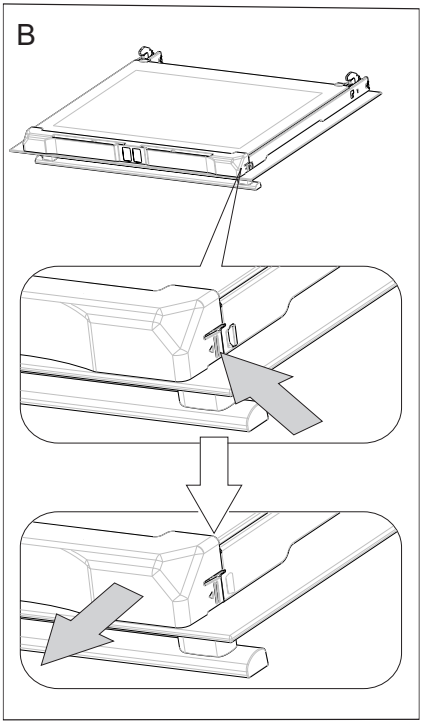
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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

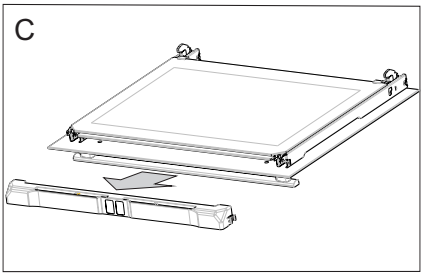


Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

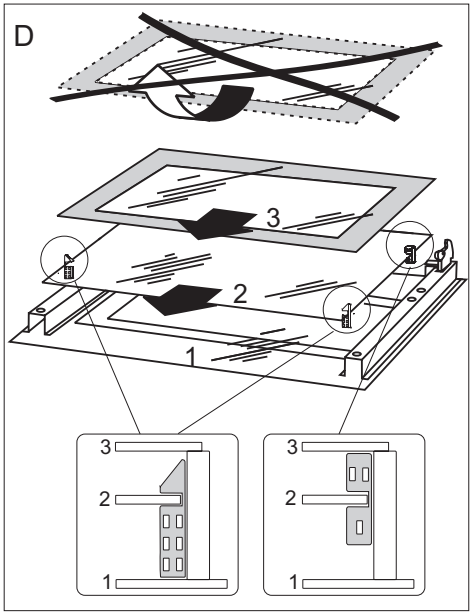
1. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)





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

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



Drej skrue og holder og træk glasruden ud opefter

FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

- Slukke for 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 gastænding 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 gastænding er tilsmudset (fedt).	Rens elektrisk tænding.
	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*).

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	230V 1N~ 50 Hz
Nominalydelse	3,6 kW
Gasbrændere i watt	
Lille brænder	1000 W
Mellem brænder	1750 W
Stor brænder	3000 W
Komfurets dimensioner	90 / 60 / 60 cm

Energiforbrug i standbytilstand [W]	0,5
Energiforbrug i slukket tilstand [W]	-
Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W]	-
Automatisk standby/slukket periode [min]	-

Produktet opfylder kravene i de europæiske standarder EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1.

Data på elektriske ovnes energimærkater er givet i henhold til standarden EN 60350-1/IEC 60350-1, EN 30-1-1. Disse værdier defineres med en standardbelastning med følgende funktioner aktive: Under- og overvarme (konventionel opvarmning) og varmluftblæser-opvarmning (ægte varmluft) hvis disse funktioner er relevante.

Energiklassen er blevet tildelt afhængigt af de funktioner, der findes i apparatet, i henhold til nedenstående prioritering:

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

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 gjelder 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.....41

Produktbeskrivelse.....48

Specifikationer.....47

Installasjon.....50

Betjening.....55

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....64

Testretter.....67

Rengjøring og vedlikehold.....69

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....74

Teknisk opplysninger.....75

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 betjemes 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.

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 indikatorlampernen for gryteregistrering.

Advarsel: Bruk av gasskomfyr fører til produksjon av varme, fuktighet og forbrenningsprodukter i rommet der den er installert. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert, spesielt når apparatet er i bruk.

Langvarig, intensiv bruk av apparatet kan kreve ekstra ventilasjon, for eksempel økt mekanisk ventilasjon der dette finnes, eller ekstra ventilasjon for å fjerne og transportere forbrenningsprodukter ut på en trygg måte. Kanskje er det også behov for ytterligere ventilasjon.

Kontakt fagmann før montering av ekstra ventilasjon.

Advarsel: Dette apparatet er kun beregnet på matlaging. Det skal ikke brukes til andre formål, som for eksempel oppvarming.

Dette apparatet er beregnet på vanlig matlaging av ikke-profesjonelle.

Eksempler på hvor apparatet kan benyttes er:

s hus eller leiligheter,

- butikker, kontorer eller lignende arbeidsmiljøer,

- bondegårder,

- hoteller, moteller, bed and breakfast og andre boligmiljøer der apparater brukes av ikke-profesjonelle.

Advarsel: Hvis glassoverflaten går i stykker:

- slå umiddelbart av alle brennere og eventuelle elektriske varmeelementer, og isoler apparatet fra strømforsyningen,
- ikke berør apparatets overflate,
- ikke bruk apparatet.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Ved bruk kan stekeovnen bli svœrt 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 svœrt 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 overopphetting.
- Vœr 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 reperasjoner på komfyren av ukyndige/ufaglœrte personer.
- Det et forbudt å åpne gasskranene på komfyren uten at man har en påtent 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 komfyrdekselet for all skitt før man løfter det opp. Det anbefales at man avkjøler komfyrtoppen før dekselet tas ned.

- Noen modeller er utstyrt med glassdeksel. Glassdekselet kan revne ved sterk varme. Slukk alle brennerne før dekselet 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.

- I enhver situasjon som er forårsaket av teknisk feil skal man umiddelbart stenge strømtilførselen til komfyren (ved å følge instruksen 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 under gassblussene ren.**
  Tilskitning hindrer varmetilførsel fastbrente flekker kan bare fjernes med svært miljøskadelige midler.
  Spesiell renslighet bør overholdes mht. brennerkronenes flammeåpninger og brennernes 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.

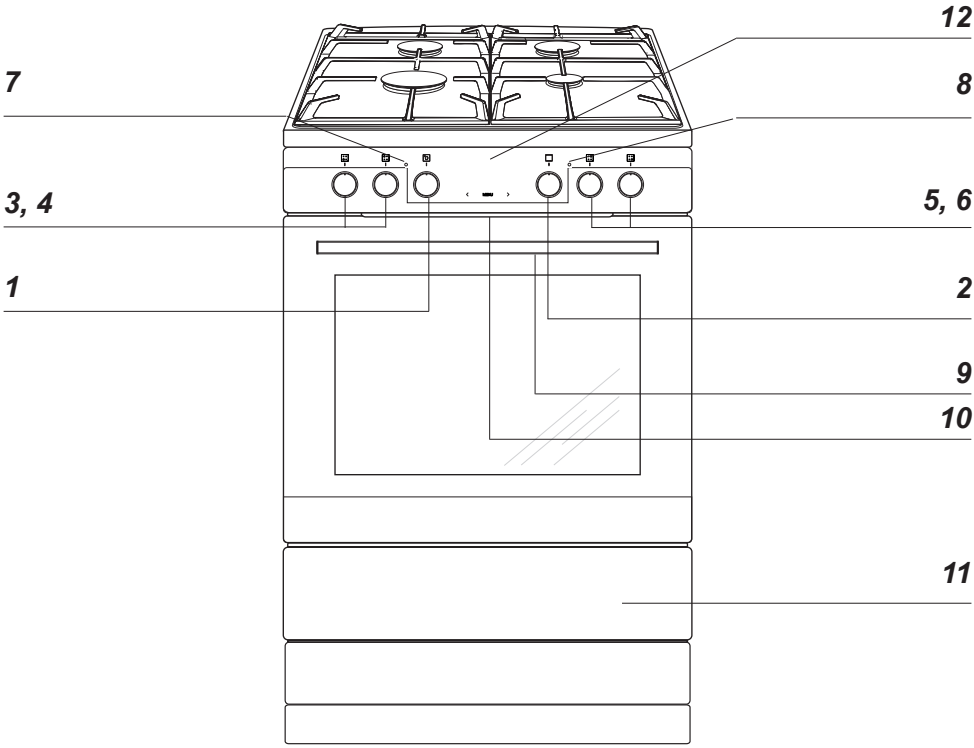
FRAKOBLING

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 embalasje henviser til det.

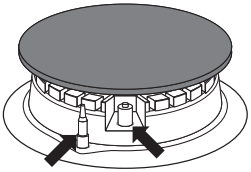
Materialer som er anvendt ved fremstilling av elektronisk utstyr, kan gjenvinnes i samsvar med opplysninger på produktenes merkelapper. Gjenbruk av materialer eller hver annen form for resirkulasjon av elementer gjør at du vesentlig bidrar til miljøvern.

Opplysninger om avfallsdeponi for elektronikkskrot kan hentes hos kommunneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE



1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonener
3 Bryter for stor brenner
4 Bryter for normal brenner
5 Bryter for normal brenner
6 Bryter for sparebrenner
7 Varmeindikator for stekeovn (rød)
8 Kontrollampe (gul)
9 Ovnsdørhåndtak
10 Børnesikring
11 Skuff
12 Digitalt ur / timer

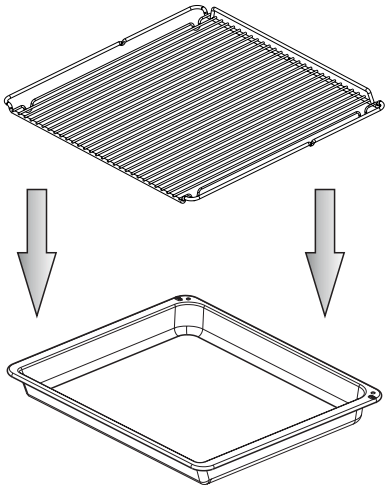


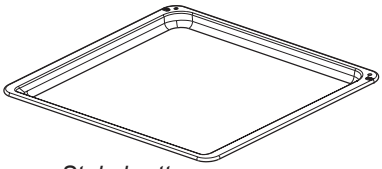
Flammesikring (sikring mot gasslekkasje)

Elektrisk tænding

Komfyrtilbehør

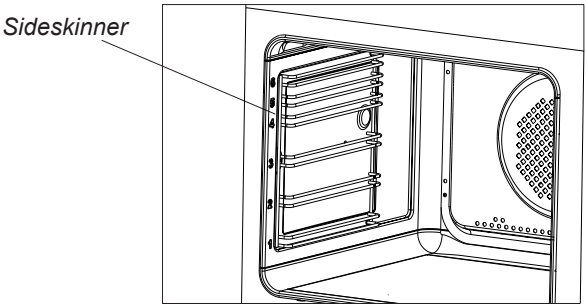
Grillrist





Stekebrett

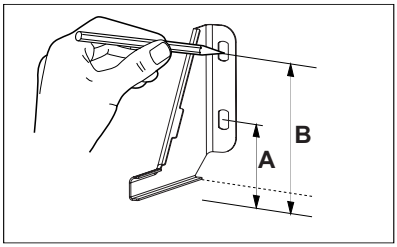
Langpanne

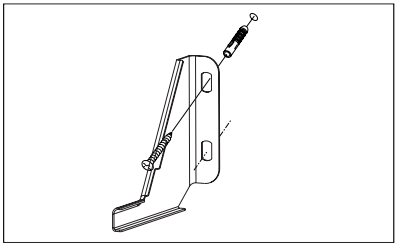


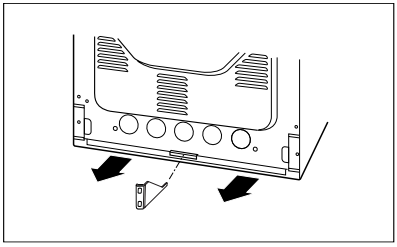
Oppstilling av komfyren

- 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 av gassen som oppstår under forbrenningen ut i fri luft. Denne installasjonen skal bestå av en avtrekkshette 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.
- Komfyren skal plasseres på hardt og jevnt gulv (den må ikke stelles på sokkel).

Montering av veltesikring







Høyde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

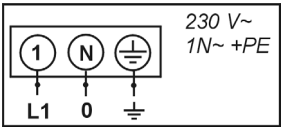
Viktig:
Selv om vi gjorde vårt ytterste for å eliminere grader og skarpe kanter på dette apparatet, må man være forsiktig under håndtering. Vi anbefaler å bruke vernehansker under installasjon.

Komfurets nettilslutning

●Komfuret er tilpasset fra fabrikken til forsyning med 1-fase vekselstrøm (230V 1N~ + PE 50Hz) og udstyret med en tilledning 3 x 1,5 mm^2 med længde ca. 1,5 m med stik indeholdende jordklemme HO5 VV-F.

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



Tilkobling av komfyren til gassinstallasjon

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,

Viktig!
Tilkobling av komfyren til flaske med flytende gass eller til eksisterende gassinstallasjon, 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 tettingsbånd kan føre til skade i koblingen og gjøre at den ikke blir tett.

Ved tilkobling av komfyren til gassinstallasjon 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 metalldelene 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

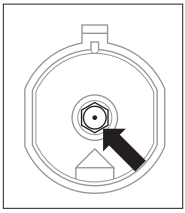
Viktig!
Komfyrer som leveres av produsenten har brennere som er fabrikktilpasset forbrenning av gasstypen oppgitt på merkeplaten og i garantipapirene.

For å tilpasse komfyren forbrenning av en annen gasstype skal man:
- skifte ut dysene (se tabellen nedenfor),
- regulere „spareflammen",
- regulere stekeovnsbrennerens luft

Brennertype Defendi (iht. «*DEFENDI*»-merking på brenneren)			**Gasstype**		
			G20 2E 20 mbar	G30 3B/P 37mbar	G110 1a 8 mbar
Støttebrenner	Dysens diameter	mm	0,77	0,50	1,50
	Varmebelastning	kW	1,00	1,00	1,00
	Gassforbruk	g/h	-	73	-
Medium	Dysens diameter	mm	0,97	0,65	1,85
	Varmebelastning	kW	1,75	1,75	1,75
	Gassforbruk	g/h	-	127	-
Stor	Dysens diameter	mm	1,29	0,87	3,20
	Varmebelastning	kW	3,00	3,00	3,00
	Gassforbruk	g/h	-	218	-

For å utføre justeringer må man ta av kranenes reguleringsbrytere. Justeringselementene til stekeovnens gassbrenner er tilgjengelige når bunnen inne i ovnen skyves ut.

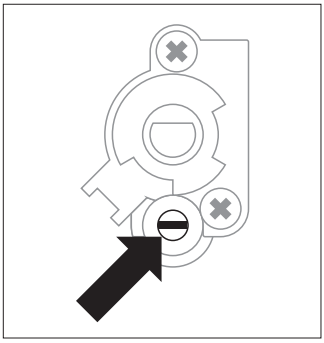
Brenner flamme	**Omstilling fra flytende gass til jordgass/ naturgass**	**Omstilling fra naturgass til flytende gass**
Full	1.Skift ut brennerens dyse med en riktig dyse i samsvar med dysetabellen.	1.Skift ut brennerens dyse med en riktig dyse i samsvar med dysetabellen.
Minimum	2. Reguleringsbryteren skrus forsiktig ut og flammestørrelsen reguleres.	2.Reguleringsbryteren skrus forsiktig inn helt til man kjenner motstand, og flammestørrelsen kontrolleres.



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 i tabellen).

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.

Før du tar i bruk komfyr

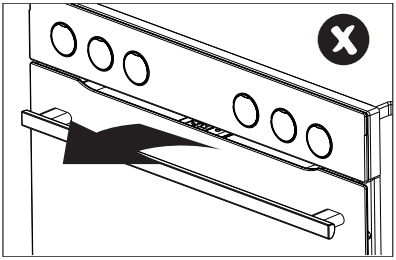
- Fjern innpakningsmaterialet, tøm skuffen, rengjør området inne i ovnen for konserveringsmidler fra fabrikken.
- Tag ovnens udstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.
- Stekeovnen varmes ordentlig opp (ved 250°C i ca. 30 min.), tilskitning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

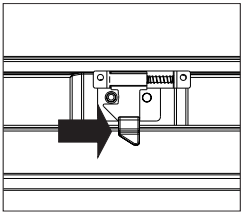
Komfyrens innside skal bare vaskes ved bruk av varmt vann med en liten mengde oppvaskmiddel.

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

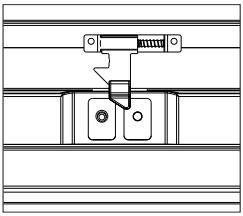
Barnelås

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

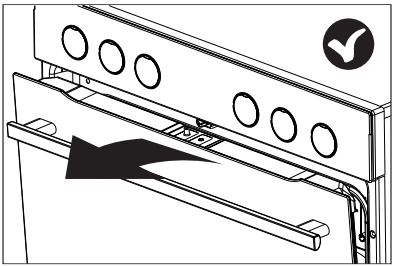




Fjern barnlåsen.



Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.

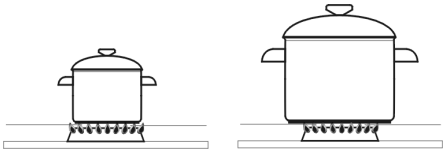


Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

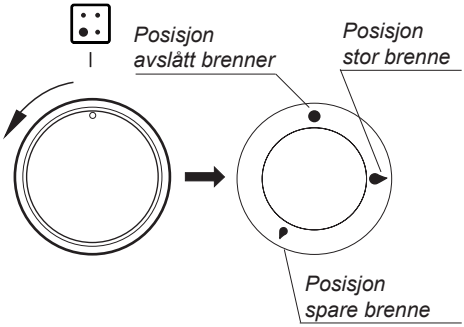
Valg av kokekar

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 innebœrer 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 vœre større enn dens diameter.



Betjeningsbryteren for brennerne



Tenning av brennere

- tenne en fyrstikk,
- trykk inn gasskranens reguleringsbryter for den ønskede brenneren til du kjenner motstand, og skru den mot venstre, i posisjon „stor flamme ,
- sette fyrstikken inntil tenningsåpningen og holde bryteren inne i ca. 3 s fra øyeblikket gassen tennes.
- etter at flammen er tent, minsk trykket mot reguleringsbryteren og still inn ønsket flammestørrelse.

Automatisk elektrisk tenning

- 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.

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.

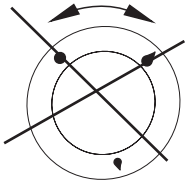
Valg av brennerflamme

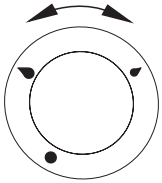
Riktig innstilte brennere har lyseblå flamme med en tydelig kjerne. Valg av flammestørrelsen avhenger av stillingen til reguleringsbryteren:

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

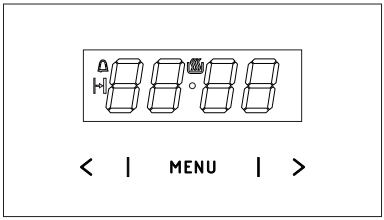
Avhengig av behov kan man innstille flammestørrelsen trinnløst

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


GALT


RIGTIG

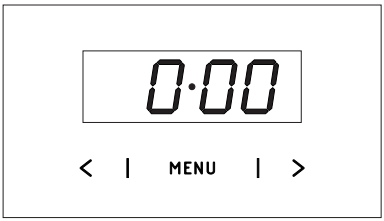
Bruke digitalt ur/timer



MENY — velg driftsmodus
> – sensor for høyere innstilling
< – sensor for lavere innstilling
– indikator som viser at apparatet er på
— minuttur
— Varighet

Still inn gjeldende tid

Når kontakten er satt inn i støpselet, eller når strømmen kommer tilbake etter et avbrudd, blinker det digitale displayet og viser **0.00**



- Trykk på MENY (eller trykk samtidig på **<** / **>**) inntil du ser på displayet og prikken nedenfor symbolet blinker,
- Trykk på **<** / **>** innen 7 sekunder for å stille inn tiden.

For å lagre den nye tidsinnstillingen, vent rundt 7 sekunder etter at den er stilt inn. Prikken nedenfor symbolet slutter å blinke.

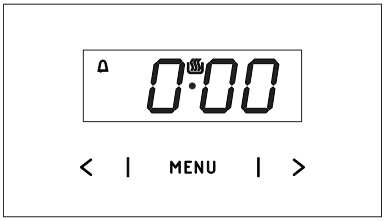
Du kan justere tiden senere. For å gjøre det, trykker du på **<** / **>**, samtidig og justerer tiden mens prikken nedenfor symbolet blinker.

Merk:
Ovnen kan slås på når du ser symbolet på displayet.

Minuttur

Minutturet 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.
Slik stiller du inn minutturet:

- trykk på MENY, da slutter displayet å blinke :



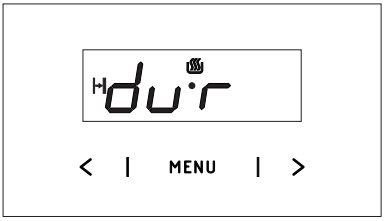
- bruk **<** / **>** sensorene for å stille inn minutturet. Displayet viser den valgte tiden og minutturetsymbolet . Når tiden er telt ned, lyder alarmen og ikonet blinker.
- Hold inne MENY eller hold **<** / **>** inne samtidig for å dempe alarmen, slås av og displayet viser aktuell tid.

Merk!
Dersom det ikke trykkes på en knapp, vil alarmen slå seg automatisk av etter rundt 7 minutter.

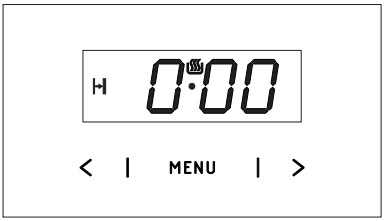
Bruk

Skal stekeovnen slås av automatisk etter ønsket tid:

- For å aktivere varighet, sett ovnens funksjonsknapp til valgt funksjon og temperaturknappen til passende temperatur.
- Trykk på MENY gjentatte ganger inntil displayet viser *dur* (duration/varighet) før symbolet begynner å blinke,



- still inn ønsket varighet fra 1 minutt til 10 timer ved hjelp av **<** / **>** sensorene.



Den valgte varigheten vil bli memorert etter rundt 7 sekunder. Displayet vil vise nåværende tid og symbolet .
Så snart nedtellingen er ferdig, vil ovnen slå seg på automatisk. Du hører en alarm, og symbolet blinker.

- Slå av funksjon- og temperaturinnstilling
- Hold inne MENY eller hold **<** / **>** inne samtidig for å dempe alarmen, slås av og displayet viser aktuell tid.

Avbryte innstillinger

Du kan når som helst avbryte innstillingene for nedtelling og varighet.

- For å avbryte varighet, trykk på **<** / **>** samtidig.

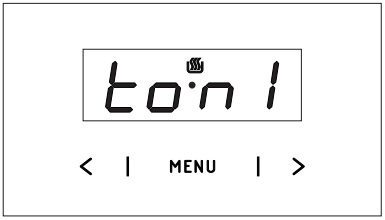
Avbryte tidsinnstilling:

- Trykk på MENY sensor for å velge minutturet
- trykk samtidig på **<** / **>** sensorene

Endre pipetone

Du kan endre pipetoner slik:

- trykk samtidig på **<** / **>** sensorene
- Trykk på MENY gjentatte ganger for velge *ton* (lyd). Displayet blinker:



- Bruk **<** / **>** sensorene for å velge ønsket lyd:

  Bruk **>** for å velge innstilling 1 til 3

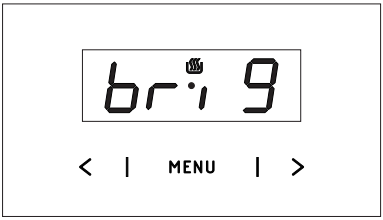
  Bruk **<** for å velge innstilling 3 til 1

Juster lysstyrken på displayet

Du kan justere lysstyrken på displayet fra 1 til 9, der 1 er mørkest og 9 er lysest. Innstilling av lysstyrke gjelder for et inaktivt kontrollpanel, dvs. dersom det ikke trykkes på en tast i løpet av 7 sekunder.

Du kan justere lysstyrken på displayet slik:

- Trykk samtidig på **<** / **>** sensorene,
- Trykk på MENY gjentatte ganger for å velge *bri* (brightness/lysstyrke) — innstillingene kan gjøres i rekkefølge *ton* (lyd) *bri* (lysstyrke).



- Bruk **<** / **>** sensorene for å velge ønsket lysstyrke:

  Bruk **>** for å velge innstilling 1 til 9

  Bruk **<** for å velge innstilling 9 til 1

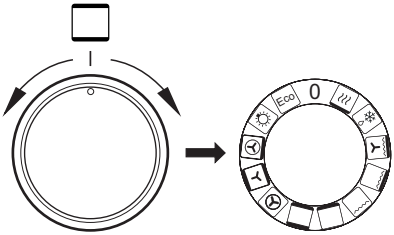
Merk:
Displayet lyser sterkest når det er aktiv, det vil si at man har trykket på displayet i løpet av de siste 7 sekundene.

Nattmodus

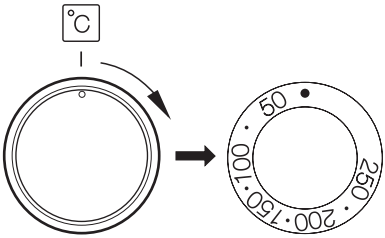
Displayet dimmes om natten fra kl. 22.00 - 06.00.

Ovnens funksjoner og betjening

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



og en reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen vris til ønsket temperatur.



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

Merk!
Ovnen 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 i tradisjonelle ovner.
- På grunn av lavere temperatur blir ovnen heller ikke så uren. 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 ømfintlige kaker.
- Det kreves ikke like lang forvarmingstid som for tradisjonelle ovner. Den innstilte temperaturen nås hurtig.

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

Stekeovnens funksjonsvelger

Hurtigoppvarmning
Varmluft og grill

Opptining
Bruk denne innstillingen til opptining av frossen kake og brød.

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

Supergrill (Grill og overvarme)
Hele grillelementet blir varmt. Flere steker, pølser, fisk eller brød kan grilles.

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

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

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

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

Overvarme, undervarme og vifte
Innstillingen benyttes til baking av kaker.

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

Lys i stekeovn

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

Når du skrur 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 220 °C, og for funksjonen grilling med blæser stiller man maksimalt inn på 190 °C.

Viktig!
Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Baking

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

Steking av kjøtt

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

ECO oppvarming

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

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

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

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

[1)] Forvarm

[2)] Steke mindre enheter

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (⁰C)	Steketid [2] (min.)
Småkaker	Stekebrett	4		160 [1]	28 - 32 [2]
	Stekebrett	3		155 [1]	23 - 26 [2]
	Stekebrett	3		150 [1]	26 - 30 [2]
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		150 [1]	27 - 30 [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 langpan-ne 4 - stekebrett		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakefor-mer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Forvarm 5 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

[2] Tidene gjelder når en rett settes inn i kald ovn.

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

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

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

Steking

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

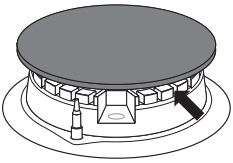
Tidene gjelder for mat som settes inn i kald ovn. Dersom ovnen er forhåndsoppvarmet, kan tiden reduseres med 5-10 minutter.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

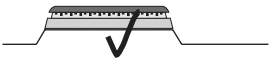
Kokesoner, rister, komfyrens overflate

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. Dyse-åpningene 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 gas-stilførselen og føre til at brenneren brenner dårlig.

RIGTIG



GALT

GALT

Emaljerte flater (stekeovnsbunnen, steke-ovnsdøren) 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). Bruk aldri sterke, ripede skure-eller pus-semidler. Bruk kun anbefalt ovnsspray.
- La stekeovnsdøren stå åpen en stund etter våt rengjøring, så fuktigheten kan slippe ut.
- Dampkoking og hermetisering forårsaker kraftig fuktighetsdannelse i ovnen. Sørg for å la stekeovnen tørke godt. Ellers kan det oppstå rustskader.

Damprensing - SteamClean

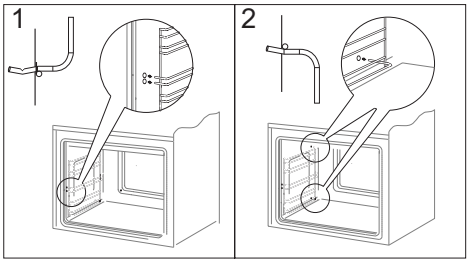
Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i ste-keovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.

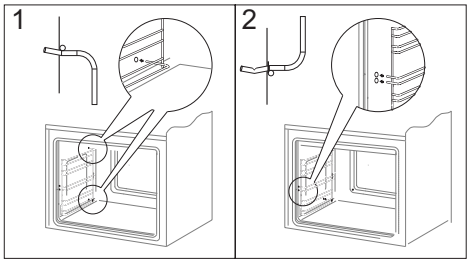
Sett temperaturregulator til 50 grader, mens funksjonsregulator til posisjon: ”undervarme” og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

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

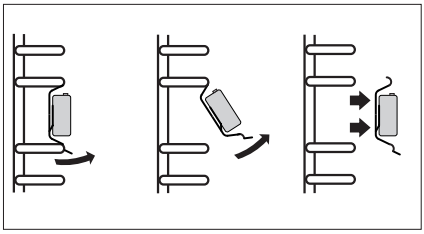
Sidekinner med teleskoputdrag
(det er ikke teleskoputtrekk i alle ovnsmodeller)

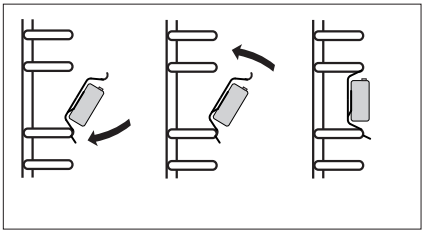
For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden, deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut ut av det bakre festet.





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

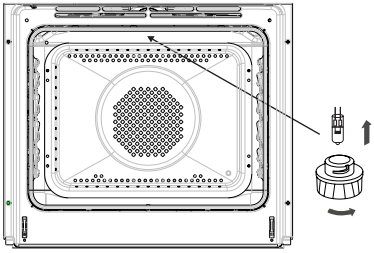




Skifte halogenpære i ovnen

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

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

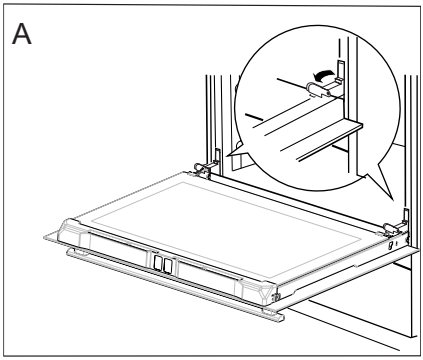


Ovnsbelysning

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

Demontering av ovnsdøren

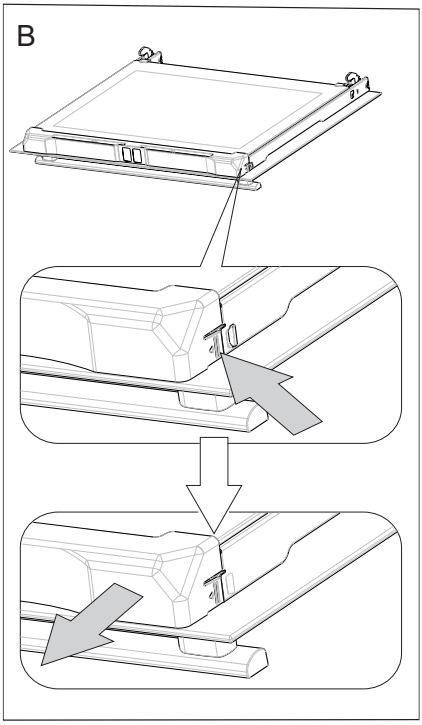
For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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

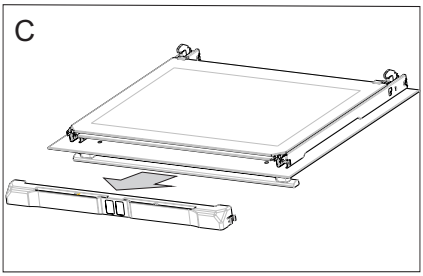


Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

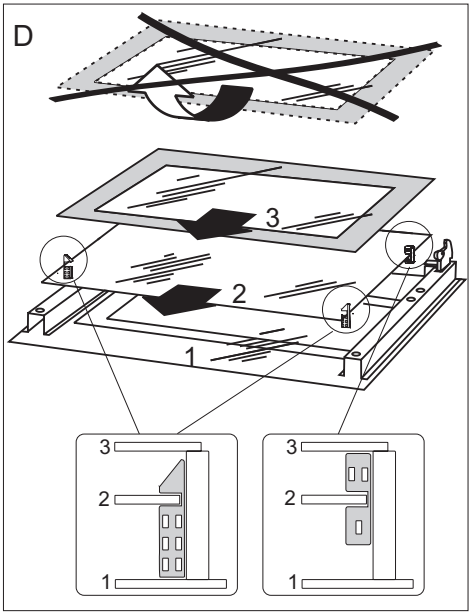
1.Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)





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

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



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:
● slå av komfyrens arbeidselementer
● tilkalle service for reperasjon
● enkelte småfeil kan bruker selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer GRAM kundeservice eller tilkaller servicepersonell, kontroller 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. Flammen slukner ved tenning av brenner	reguleringsbryteren ble sluppet opp for tidlig	hold reguleringsbryteren trykket inn lenger i posisjonen „stor flamme”

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning	230V ~50 Hz
Nominell effekt	max. 3,6 kW
Varmeeffekt / watt	
Spare brenner	1000 W
Normal brenner	1750 W
Stor brenner	3000 W
Komfyren dimensjoner	90 / 60 / 60 cm

Strømforbruk i hviletilstand [W]	0,5
Strømforbruk i avslått tilstand [W]	-
Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]	-
Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min]	-

Produktet oppfyller kravene i de europeiske standardene EN 60335- 1; EN60335-2-6; EN 30-1-1.

Dataene på energimerkene til elektriske ovner er gitt i henhold til standard EN 60350-1/IEC 60350-1, EN 30-1-1. Disse verdiene er definert med en standard arbeidsbelastning med de aktive funksjonene: under- og overvarme (konvensjonell oppvarming) og vifteassistert oppvarming (ekte 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)	ECO Eco
Automatisk luftsirkulasjon ECO (undervarme og overvarme + grill + vifte)	ECO Eco
Vanlig modus ECO (undervarme og overvarme)	ECO Eco

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

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

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

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

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

IO-CFS-1562 / 9508706
(10.2026 / v8)