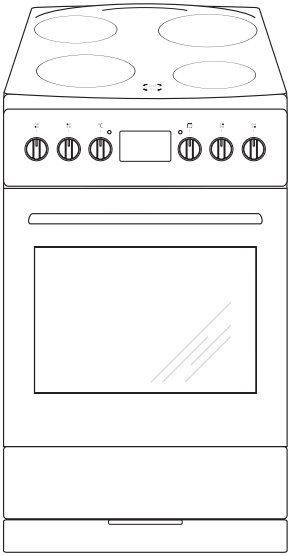
GRAM



Type

CC 55550 B

DK Betjeningsvejledning 2

NO Bruksanvisning 34

- 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 9

Specifikationer.....10

Installationsvejledning.....11

Betjening.....13

Brug af ovnen – praktiske tips.....23

Testretter.....26

Rengøring og vedligeholdelse.....28

Foranstaltninger ved fejl.....32

Tekniske specifikationer.....33

Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn af en voksen.
Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, 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, medmindre det sker under opsyn.

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

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

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

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

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

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

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

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

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

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

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

- De glaskeramiske kogezoner bør ikke stå tændt uden kogegrej, og de må heller ikke benyttes som opbevaringsplads.
- En gryde bør kun stilles på kogepladen, hvis bunden er ren og tør.
- Sukker eller sukkerholdige madvarer, som spildes på den glaskeramiske kogeplade, kan beskadige glaspladen og skal fjernes omgående, så vidt muligt mens den stadig er varm, så det ikke brænder fast.
- Madvarer, som tilberedes på den glaskeramiske kogeplade, må ikke være anbragt i aluminiumfolie, aluminiumbeholdere eller plastbeholdere.
- Pas på ikke at ridse den glaskeramiske kogeplade med smykker, gryder med skarpe kanter osv.
- Husholdningsgenstande af plast (skeer, skåle osv.) må ikke placeres på varme glaskeramiske kogeplader, da de kan smelte fast.
- Sørg for, at emaljerede gryder o.l. ikke koges helt tomme.
- Hvis der kommer dybe ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal komfuret straks adskilles fra el-nettet ved at slukke for afbryderen.
- Den damp, som dannes i ovnen, siver ud af dampsprækkerne ved bagkanten af den glaskeramiske kogeplade. Sprækkerne må derfor aldrig være tildækkede eller tilstoppede. Hold hænderne væk fra dampen.

ENERGISPARETIPS

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

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

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

- **Steg med varmluftfunktionen**

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

UDPAKNING

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

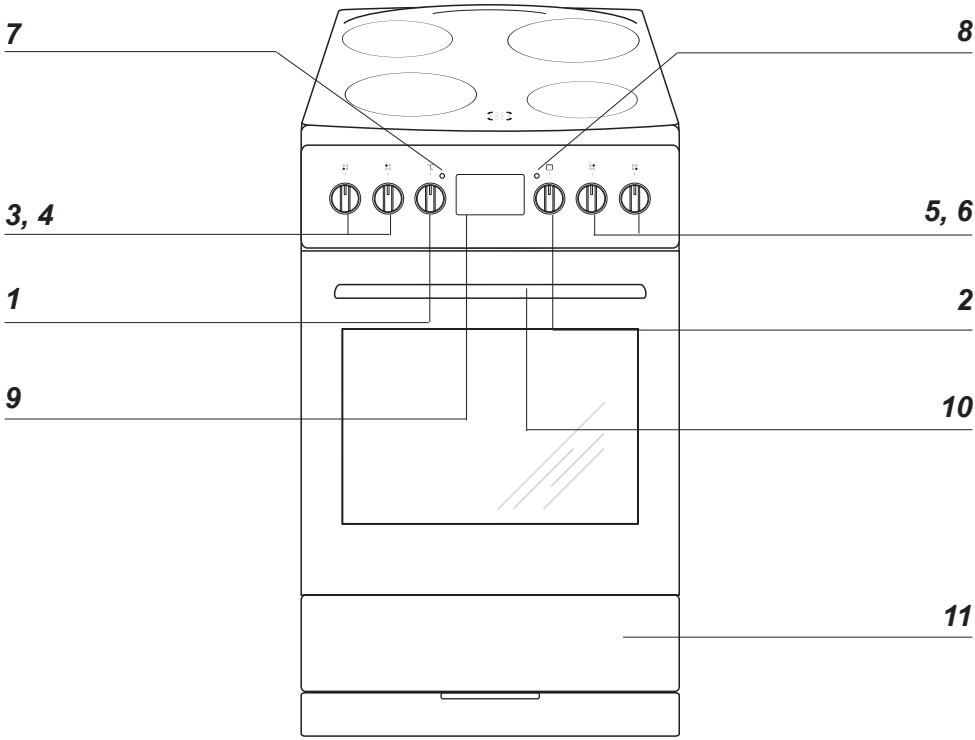
BORTSKAFFELSE

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

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

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

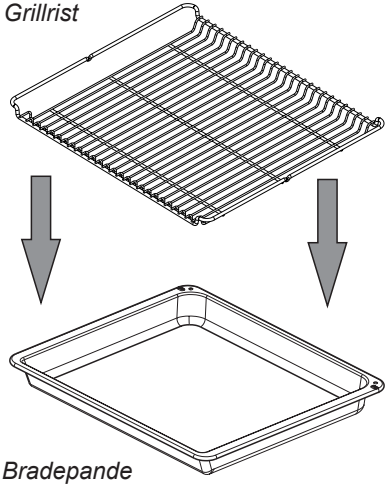


1 Knap til regulering af ovntemperatur
2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
3 Betjeningsknap til kogezone, forreste venstre
4 Betjeningsknap til kogezone, bageste venstre
5 Betjeningsknap til kogezone, bageste højre
6 Betjeningsknap til kogezone, forreste højre
7 Varmeindikator for ovn
8 Kontrollampe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

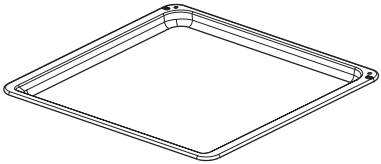
SPECIFIKATIONER

Komfurets udstyr

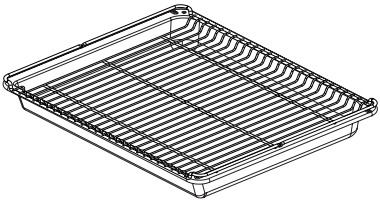
Grillrist



Bageplade

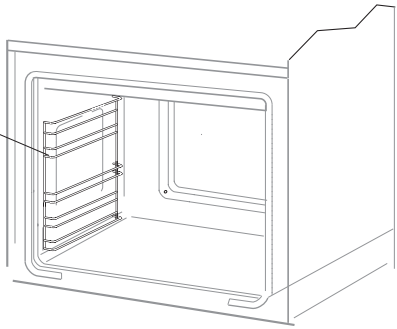


Bradepande



Stegetermometer

Ovnribber



INSTALLATION

Opstilling af komfuret

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

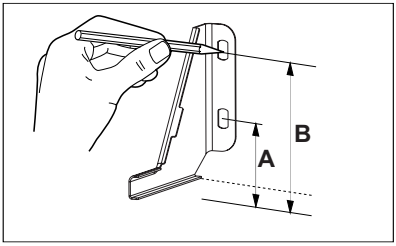
- Undgå at løfte komfuret i toppladen og i håndtaget.

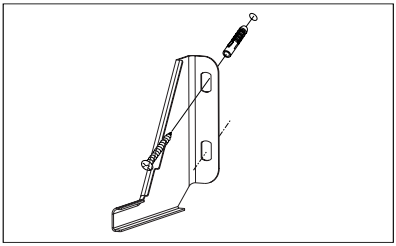
- Et komfur bør kun bygges ind i køkkenelementer op til arbejdspladens højde fx. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100^0C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen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

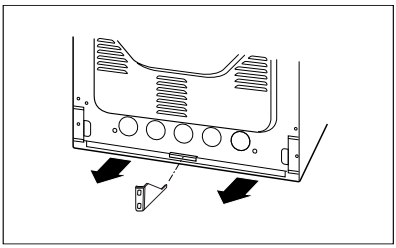
- Emhætter skal monteres i henhold til de informationer der oplyses i betjeningsvejledningen for emhætten.

- 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

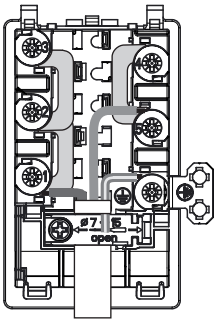
INSTALLATION

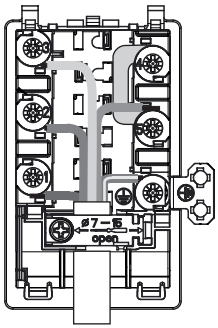
Information til installatøren

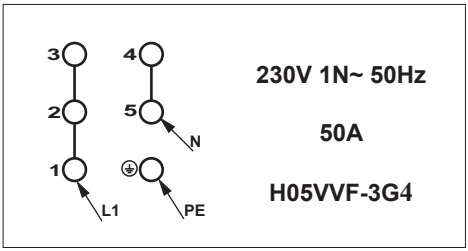
Komfuret er designet til tilslutning til et en-faset 230V 1N~ lysnet. Før tilslutning af apparatet til lysnettet skal brugeren sikre sig, at lysnettets data svarer til informationen på mærkepladen, som sidder på bagsiden eller højre side af komfuret eller kopien deraf, som er vedlagt denne vejledning.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

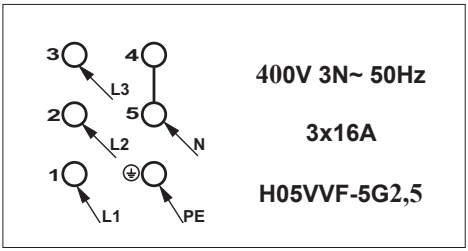
Komfurets nettilslutning

- Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør. Derved sikres, at gældende regler i ”Stærkstrømsbekendtgørelsen” bliver overholdt.
- Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.
- Tilslutning af komfuret kræver en separat strømkreds.
- Det er muligt at tilpasse komfuret til at arbejde ved et tre-faset 400V 3N~ lysnet ved at foretage den rette forbindelse i tilslutningsdåsen.
- Forbindelsen må kun foretages i henhold til nedenstående forbindelsesdiagrammer.
- Ved tilslutning eller udskiftning af tilledningen skal mindst en ledning af typen H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 eller tilsvarende anvendes.
- *BEMÆRK!* Til opfyldelse af sikkerhedsforeskrifterne kræves en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).









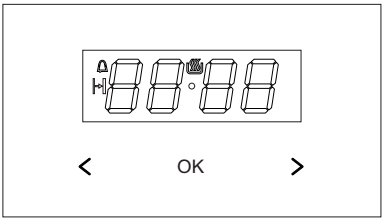
Inden du tager komfuret i brug

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

Ovnrummet bør 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 ”Indstilling af aktuel tid”).
Manglende indstilling af uret gør ovnens drift umulig.

Betjening af elektronisk ur/timer



OK - knap til valg af betjeningstilstand
> - plusknap
< - minusknap
- indikator for tændt apparat
- 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*

- Tryk og hold OK (eller knapperne < / >) samtidigt, indtil du ser på displayet, og prikken under symbolet blinker.
- Tryk og hold knapperne < / > 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 trykke på knapperne < / > 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 minutur:

- Tryk på knappen OK, og displayet viser det blinkende symbol:
- Brug knapperne < / > til at indstille minuturet. Displayet viser den indstillede tid samt symbolet for minutur. Når tiden udløber, høres et lydsignal, og blinker.
- Sluk for alarmen ved at trykke på og holde OK eller trykke og holde < og >samtidigt, symbolet slukker og displayet viser den aktuelle tid.

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

Tidsstyret betjening

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.
- Tryk på OK gentagne gange, indtil displayet kortvarigt viser *dur* (tilberedningstid), og symbolet blinker
- Indstil den ønskede tilberedningstid fra 1 minut til 10 timer ved brug af knapperne < / > .

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.
- Sluk for alarmen ved at trykke på og holde OK eller trykke og holde < og >samtidigt, ⊢⊣ slukker og displayet viser den aktuelle tid.

Annullering af indstillinger

Indstillingerne for minutur og tilberedningstid kan annulleres når som helst.

- Tilberedningstid annulleres ved at trykke på < og > samtidigt.

Annullering af minutur:

- Tryk på OK for at vælge minutur
- Tryk på knapperne < / >

Ændring af lydsignalet

Du kan ændre lydsignalet på følgende måde:

- Tryk og hold knapperne < / > samtidigt
- Tryk på OK for at vælge *tone*, og displayet blinker:
- Tryk < / > for at vælge den ønskede tone:
  Brug knappen > til at vælge tonerne 1 til 3
  Brug knappen < til at vælge tonerne 3 til 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 knap er blevet brugt i 7 sekunder.
Du kan justere lysstyrken i displayet på følgende måde:

- Tryk på knapperne < / > samtidigt
- Tryk på OK gentagne gange for at vælge *bri* (lysstyrke) — indstillingerne kan nås i sekvensen *ton* (tone) og *bri* (lysstyrke).
- Brug knapperne < / > til at vælge den ønskede lysstyrke
  Brug knappen > til at vælge indstillingen 1 til 9
  Brug knappen < 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.

Stegetermometer

Indstilling og skala: 30°C til 99°C, Skalaenhed: 1 Grad, Standardindstilling: 80°C.
Stegetermometeret registreres automatisk, når temperaturen er over 0°C.
Hvis stegetermometeret er tilsluttet, viser de to tal på venstre side stegetermometerets faktiske temperatur, og de to tal på højre side viser den indstillede temperatur.

Hvis stegetermometerets temperatur er lavere end minimumsindstillingen på 30°C, viser displayet ”30”. Hvis stegetermometerets temperatur er højere end maksimumindstillingen på 99°C, viser displayet maksimumindstillingen. Når stegetermometereret tilsluttes, starter programmet, og den nominelle temperatur sættes til 80°C. Den indstillede temperatur kan ændres, så længe temperaturerne vises, men ikke hvis minuturet stadig er i opstartstilstand. Stegetermometerets alarm kan nulstilles ved at trykke på en hvilken som helst knap.
Et aktivt program med stegetermometer eller en indstillet alarm kan nulstilles ved at tage stegetermometeret ud og trykke på hvilken som helst knap.

Brug af stegetermometer anbefales, når der tilberedes store portioner kød (mindst 1 kg).
Brug af stegetermometer anbefales ikke, når der tilberedes fjerkræ eller kød med ben i.

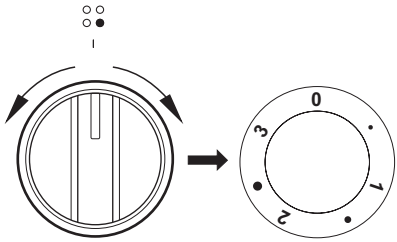
Når stegetermometeret ikke er i brug, skal det tages ud af stikket og fjernes fra ovnen.

Vigtigt!
Brug kun det originale stegetermometer, der blev leveret sammen med apparatet.

Tabel: Kernetemperaturer ved brug af stegetermometer

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

Betjening af kogezoner



0	Kogezone slukket
•	Varmeholdningstrin
1	Viderekogningstrin
●	Højt viderekogningstrin
2	Stegetrin
●	Højt stegetrin
3	Opkogningstrin

Så snart en kogezone eller ovnen tændes, lyser driftskontrollampen.
En kogezone reguleres med den tilhørende 7-trins betjeningsknap. Denne har ud over trinnene

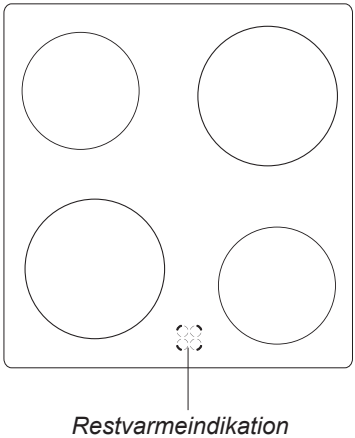
0 • 1 • 2 • 3

også tre mellemtrin, som er markeret med en prik.
Disse mellemtrin vælges, hvis temperaturen på det lavere trin er for lav, og temperaturen på det højere trin er for høj.
Derved er det muligt at foretage en præcis tilpasning af temperaturen til fødevarens art og mængde.
De forskellige trin anvendes mest hensigtsmæssigt som beskrevet nedenfor.

- **Kogezone slukket - stilling 0**
  Efter at en kogezone er slukket, kan eftervarmen stadig bruges til kogning/varmeholdning.
- **Varmeholdningstrin**
  Hvis retten blot skal småkoge langsomt ved ganske svag varme.
- **Viderekogningstrin - stilling 1**
  Ved middelstore retter og hvis der ønskes en jævn viderekogning med en god energiudnyttelse.
- **Højt viderekogningstrin**
  Til tilberedning af store portioner.
- **Stegetrin - stilling 2**
  Til retter, som kræver lave temperaturer til fortsat stegning.
- **Højt stegetrin**
  Til tilberedning af stegt kød og til retter, som kræver høje temperaturer til fortsat stegning.
- **Opkogningstrin - stilling 3**
  I starten af tilberedningsprocessen, til hurtig kogning, bruning, opkogning og tilberedning af lynretter ved fuld varmeeffekt.

Restvarmeindikation

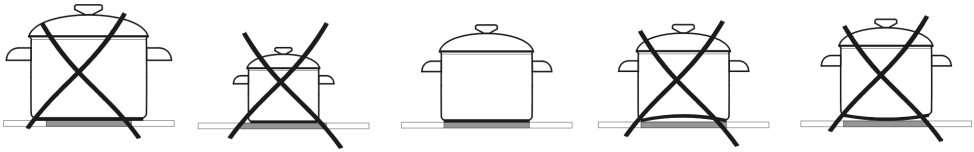
Restvarmeindikationen viser dig, på hvilken af de fire kogezoner der stadig er en overfladetemperatur på mere end 50°C. Ved at være opmærksom på dette, kan du forebygge forbrændinger. Du kan imidlertid også bruge restvarmen til at holde retter varme i begrænset tid.



Valg af kogerej

Der stilles større krav til kogegrej til brug på glaskeramiske kogeplader end til almindelige kogeplader.
Eventuelle ekstraudgifter til kogegrejet betaler sig hurtigt på grund af energibesparelser og længere levetid for kogegrej og glaskeramiske kogezone. Desuden forkortes tilberedningsprocessen og dermed arbejdstiden.

- Brug altid kun gryder og pander med lige så stor eller større diameter end den glaskeramiske kogeplade, hvor på de placeres. Derved opnås den bedst mulige varmeoverførsel.
- For små gryder medfører ikke kun energitab, men også risiko for at maden koger over og brænder fast på den glaskeramiske kogezone.
- Brug aldrig kogegrej med tynd eller buet bund, da dette kan medføre overophedning af den glaskeramiske kogeplade. De specielle elgryder med planslebet bund er de mest velegnede.
- Brug ikke gryder med plastgreb i ovnen.
- Kogegrejets bund skal altid holdes tør, så der ikke dannes kalkaflejringer på den glaskeramiske kogeplade.
- Ved anvendelse af specielt kogegrej skal du altid følge kogegrejfabrikantens anvisninger.

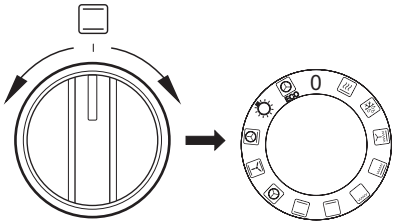


Bemærk venligst:

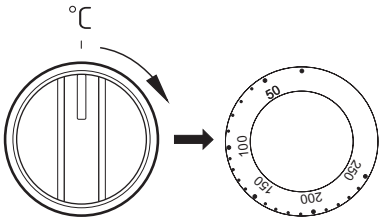
Kogegrej med aluminium- eller kobberbund kan efterlade metalliske pletter, som er meget vanskelige at fjerne. Vær især opmærksom på emaljerede gryder, som ved utilsigtet tørkogning kan forårsage uoprettelig skade. Vi henviser således til grydeproducenternes anvisninger.

Ovnens funktioner og betjening

Ovnen kan opvarmes ved hjælp af et undervarme
element, et overvarme element,
et grill element og et ringvarmeelement (til varmluft). Ovnen styres med en funktionsvælger– knappen skal drejes til den ønskede funktion,



og en reguleringsknap for ovntemperatur - knappen skal drejes til den ønskede temperatur.



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

Bemærk!
Opvarmningen af ovnen sker først, når ovntemperaturen er indstillet.

Tilberedning med varmluft

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

- Du sparer energi, fordi der kan vælges væsentligt lavere temperaturer end ved traditionel opvarmning.
- På grund af de lavere temperaturer vil tilsmudsningen af ovnen heller ikke være så stor. Fedt o.l. brænder ikke så let fast og kan derfor fjernes uden vanskeligheder.
- Hvis flere flade kager eller bageplader med småkager skal bages 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.

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

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 grillstegning og supergrill skal temperaturen indstilles på 210^{0}C og ved funktionen grillstegning med blæser – på maks. 190^{0}C.

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmelegeme)

Type af mad	Funktioner	Temperatur (ºC)	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		210	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 (°C)	Bagetid [2] (min.)
Små kager	Bageplade	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bageplade	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bageplade	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Småkager af mørdej	Bageplade	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Bageplade	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bageplade	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Fedtfattig sand-kage	Grillrist + sort bageform diameter 26cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [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]	50 - 70 [2]

[1] Foropvarm, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grillning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (ºC)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Grillrist	4		250 [1]	1,5 - 2,5
	Grillrist	4		250 [2]	2 - 3
Burgerbøffer	Grillrist + bra-depande (til opsamling af væde)	4 - grillrist 3 - bradepande		250 [1]	Første side 10 - 15 Anden side 8 - 13

[1] Foropvarm ovnen i 5 minutter, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

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

Stegning

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Glaskeramisk kogeplade

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

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

Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

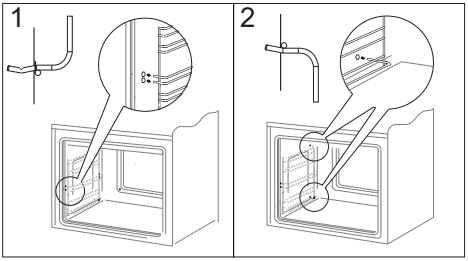
- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.
  Brug aldrig stærke, ridsende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.
- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten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

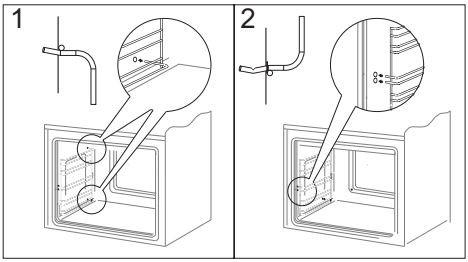
„Steam Clean“ - Nem rengøring

Steam Clean 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.

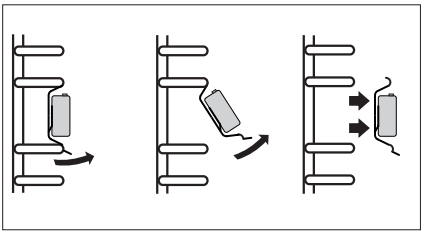
Ovnribber med teleskopudtræk
(Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

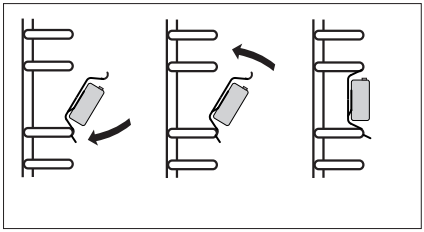
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.





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

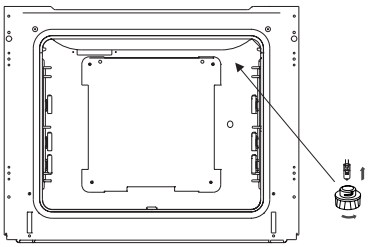




Udskiftning af halogenpæren i ovnen

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.

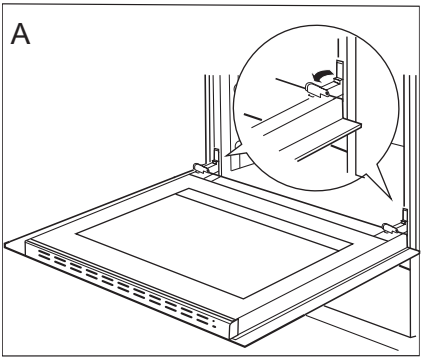


Ovnlys pære

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

Afmontering af ovnlågen

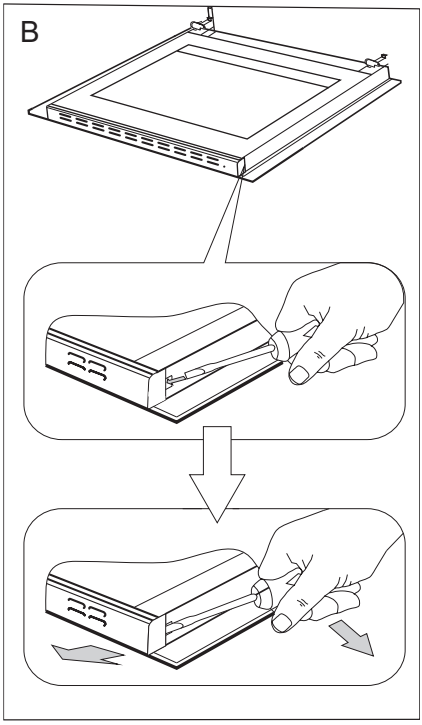
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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

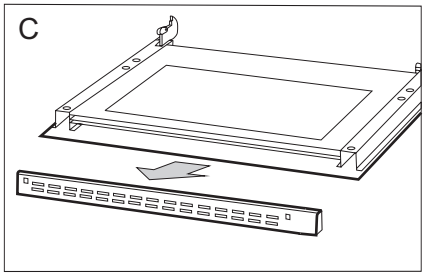


Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

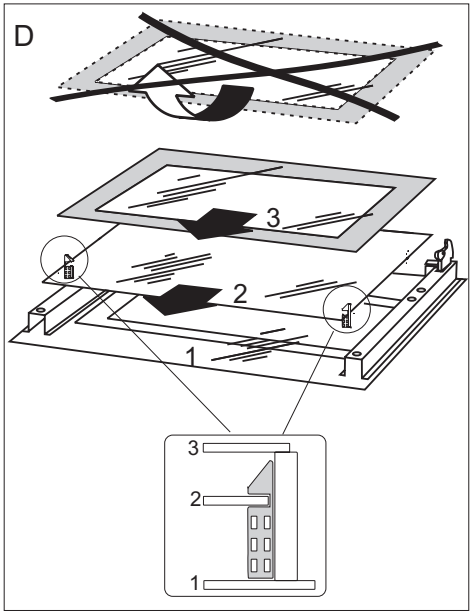
1. Hægt den øverste dørliste af ved at lirke dens sider med en flad skruetrækker (fig. B).
2. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)





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

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



FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

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

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

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	230V~50 Hz
Nominalydelse	max.9,4 kW
Komfurets dimensioner	90 / 50 / 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.

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

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

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

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

- 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.....36

Produktbeskrivelse.....42

Specifikasjoner.....43

Installasjon.....44

Betjening.....46

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

Testretter.....59

Rengjøring og vedlikehold.....61

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....66

Teknisk opplysninger.....67

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 medmindre 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, medmindre disse har fått veiledning eller instruksjon i bruk av apparatet av en sikkerhetsansvarlig. Unngå at barn leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller betjene apparatet uten tilsyn.

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

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

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på platetoppens overflate.

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

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.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

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

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

VIKTIGE OPPLYSNINGER

Den keramiske komfyrtoppen er bestandig mot temperatursjokk. Den blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Unngå derimot slag, forårsaket av f.eks. en saltbøsse, et krydderglass eller an annen hard gjenstand som faller ned på platen.

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

TIPS FOR ENERGISPARING

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

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

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

- **Stek med varmluftfunksjonen**

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

UTPAKKING

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

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

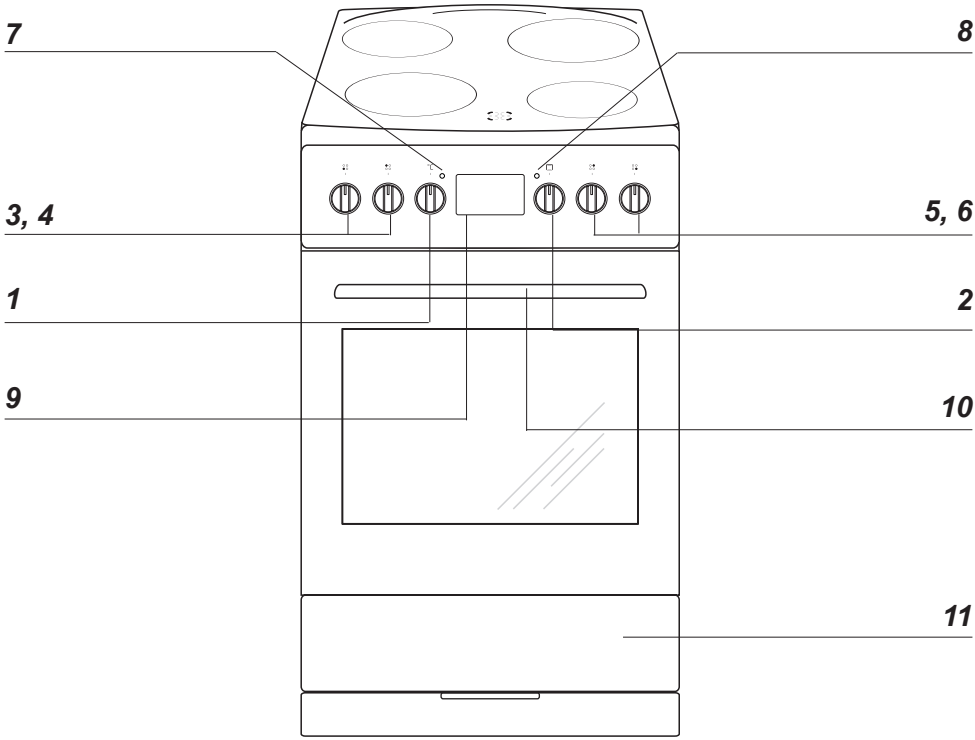
FRAKOBLING

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

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

Opplysninger om avfallsdepot for elektronikkskrot kan hentes hos kommunneforvaltningen.

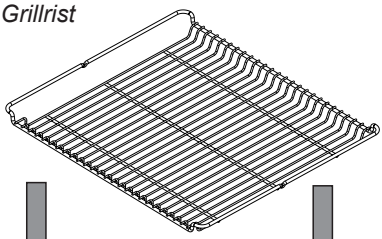
PRODUKTBESKRIVELSE

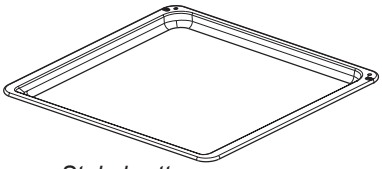


1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
3 Betjeningsbryter for venstre kokesone foran
4 Betjeningsbryter for venstre kokesone bak
5 Betjeningsbryter for høyre kokesone bak
6 Betjeningsbryter for høyre kokesone foran
7 Varmeindikator for stekeovn (rød)
8 Kontrollampe (gul)
9 Digitalt ur / timer
10 Børnesikring
11 Skuff

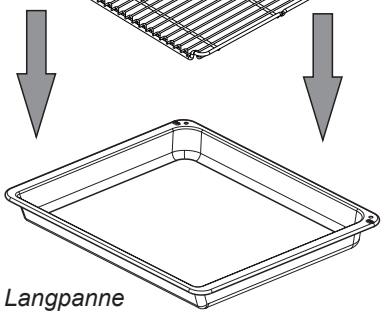
Ovnens tilbehør

Grillrist



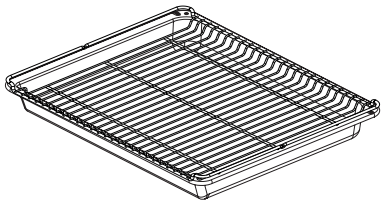


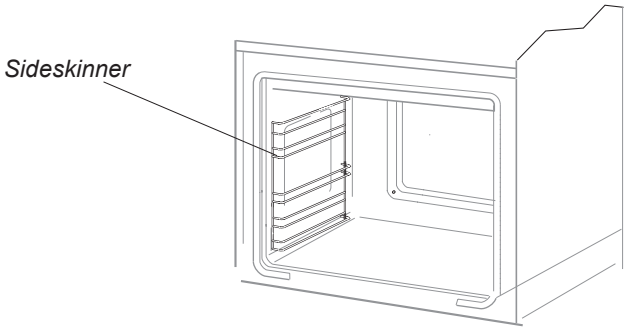
Stekebrett



Langpanne

Steketermometer





Oppstilling av komfyren

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

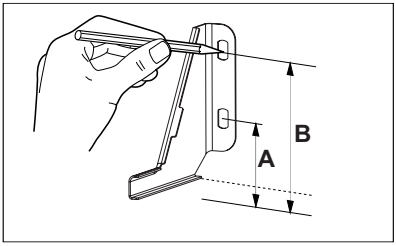
- Unngå å løfte komfyren i topplaten.

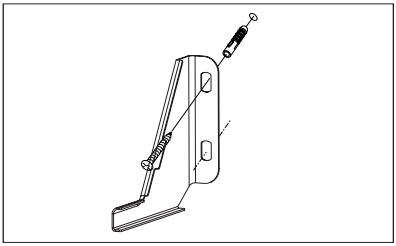
- En komfyr bør kun bygges inn i kjøkkenelementer opp til benkeplatens høyde, for eksempel 900 mm fra gulvet. Hvis komfyren plasseres mellom kjøkkenelementer, skal kledning og lim som kledningen er limt med, kunne tåle temperaturer på minst 100 °C. Hvis dette ikke oppfylles kan det medføre at overflaten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

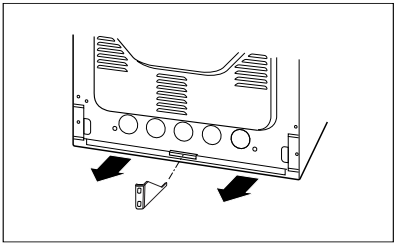
- Kjøkkenvifter skal monters i henhold til instruksjonene som er gitt i bruksanvisningene.

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

Montering av veltesikring







Høyde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

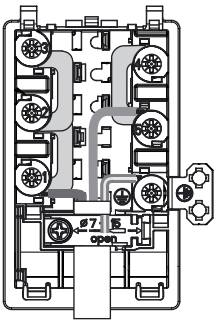
INSTALLASJON

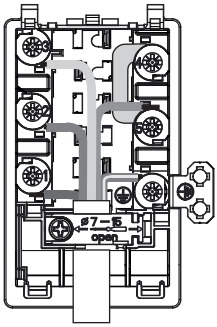
Informasjon til installatøren

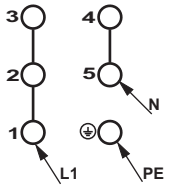
Komfyren skal kobles til enfase 230V 1N ~ strømforsyning. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert bak på komfyrens høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken. Komfyren er utstyrt med en strømkabel.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

Komfyrens nettilslutning

- Installasjonen skal kun utføres av en autorisert elektrisk installatør Med det sikres at gjeldende regler i ”Stærkstrømsbekendtgørelsen” blir overholdt.
- Installasjonen skal overholde evt. spesielle krav som er satt av lokale strømleverandører.
- Tilkobling av komfyren krever en separat strømkurs.
- Det er mulig å tilpasse komfyren til å fungere med trefaset 400V 3N ~ strømforsyning ved å bygge bro i til koblingsboksen.
- Tilkobling må kun i henhold til tilkoblingsdiagrammene nedenfor.
- Ved tilkobling eller utskifting av tilledningen skal minst en ledning av type H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 eller tilsvarende brukes.
- MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene skal man benytte en sikringsbryter som avbryter alle tilkoblingspunkt og har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryter).



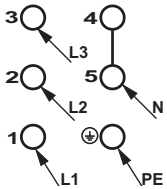




230V 1N~ 50Hz

50A

H05VVF-3G4



400V 3N~ 50Hz

3x16A

H05VVF-5G2,5

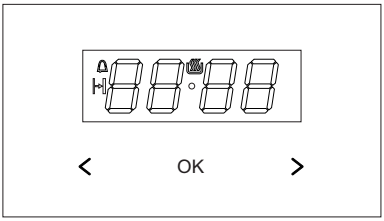
Klargjøring før bruk

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

Ovnens 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.

Bruke digitalt ur/timer



OK - knapp for å velge driftsmodus
> - pluss-knapp
< - minus -knapp
- 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 og hold **<** / **>** knappene inne i 7 sekunder for å stille inn aktuell tid.

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.
For å stille inn kjøkkenuret:

- Trykk på OK -knappen, da vil følgende symbol blinke på displayet:
- Bruk **< / >** -knappene for å stille inn minutturet. Displayet viser den valgte tiden og minutturetsymbolet . Når tiden er telt ned, lyder alarmen og ikonet blinker.
- For å dempe alarmen, trykk og hold på OK eller trykk og hold samtidig på < og >, da vil symbolet slukke, og displayet vise riktig 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 kort viser *dur* (duration/varighet) og symbolet blinker,
- Still inn ønsket varig het fra 1 minutt til 10 timer ved hjelp av **< / >** -knappene.

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 ovnens funksjon og temperaturinnstilling
- For å dempe alarmen, trykk og hold på OK eller trykk og hold samtidig på < og >, da vil symbolet slukke, og displayet vise riktig tid.

Avbryte innstillinger

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

- For å avbryte varigheten, trykk på < og > samtidig.

Avbryt tidsinnstilling:
- Trykk på OK for å velge minutturet
- Trykk på **<** / **>** knappene

Endre pipetone

Du kan endre pipetoner slik:

- Trykk og hold på **<** / **>** knappene samtidig,
- Trykk på OK for å velge *styrke* , da blinker displayet:
- Trykk på **<** / **>** for å velge ønsket styrke:
  bruk **>**-knappen for å velge styrke 1 til 3
  bruk **<**-knappen for å velge styrke 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 **<** / **>** -knappene
- Trykk på OK gjentatte ganger for å velge *bri* (brightness/lysstyrke) — innstillingene kan gjøres i rekkefølge *ton* (lyd) *bri* (lysstyrke).
- Bruk **<** / **>** -knappene for å velge ønsket lysstyrke
  bruk **>** -knappen for å velge styrke 1 til 9
  bruk **<** -knappen for å velge styrke 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.

Steketermometer

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

Hvis steketermometerets temperaturen er lavere enn minimumsinnstillingen på 30°C, viser displayet ”30”. Hvis steketermometerets temperaturen er høyere enn den maksimale innstillingen av 99°C, viser displayet maksimum innstillingen. Når steketermometeret er tilkoblet, starter programmet, og den nominelle temperaturen instilles på 80°C. Temperaturinnstillingen kan endres så lenge temperaturen er vist, men ikke hvis timeren er fortsatt i oppstartsmodus . Steketermometerets alarm kan tilbakestilles ved å trykke på en knapp.
Et aktivt steketermometerprogram eller en ventende alarm kan tilbakestilles ved å koble fra steketermometeret og å trykke på en tast.

Det anbefales å bruke steketermometer når du tilbereder store kjøttporsjoner (minst 1 kg).

Det anbefales ikke å bruke steketermometer ved tilberedning av fjærfe og kjøtt med bein.

Når s ikke er i steketermometeret ikke er i bruk, bør du ta den ut av kontakten og fjerne den fra ovnskammeret.

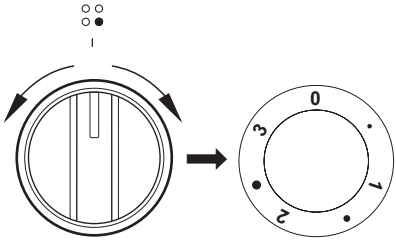
Viktig!
Bruk kun det originale steketermometeret som følger med apparatet.

Tabell: Kjernetemperaturer ved bruk av steketermometer

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

BETJENING

Betjening av kokesonene



0	Kokesone av
•	Sakte koking
1	Lav
●	Sakte steking
2	Middels
●	Intens steking
3	Maksimum

Så snart en keramisk kokesone eller ovnen slås på, lyser kontrollampen.
De keramiske kokesonene reguleres med en 7-trinns betjeningsknapp. Denne har i tillegg til

0 • 1 • 2 • 3

også tre mellomtrinn, som er markert med en prikk.
Disse mellomtrinnene velges hvis temperaturen på det laveste trinnet er for lavt, og temperaturen på trinnet som er høyere er for høy.
Dermed er det mulig å foreta en nøyaktig tilpasning av temperaturen til matvarens type og mengde.
De forskjellige trinnene brukes mest hensiktsmessig som beskrevet under.

- **Bryter-stilling 0**
  Kokesone av. Restvarme brukes til å holde maten varm i en kortere periode.

- **Bryter-stilling •**
  Sakte koking (f.eks. ris) og for å holde kokt mat varm.

- **Bryter-stilling 1**
  Småkoking, supper, grønnsaker og damping.

- **Bryter-stilling ●**
  Sakte steking eller intensiv koking.

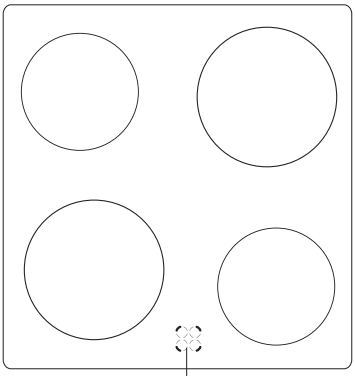
- **Bryter-stilling 2**
  Egnet til koking av alle stekte matvarer: kjøtt, etc.

- **Bryter-stilling ●**
  Intens steking av hurtigstekt kjøtt.

- **Bryter-stilling 3**
  Brune kjøtt, varme opp til kokepunktet.

Restvarmeindikator

Hvis temperaturen i en oppvarmingssone overskrider 50° C vil dette bli signalisert med en indikator som lyser opp for denne sonen. Ca 5 til 10 minutter etter en oppvarmings-sone er slått av, vil den fortsatt ha restvarme som kan brukes, for eksempel å varme opp eller holde rettene varme uten å bruke annen oppvarmingssone.

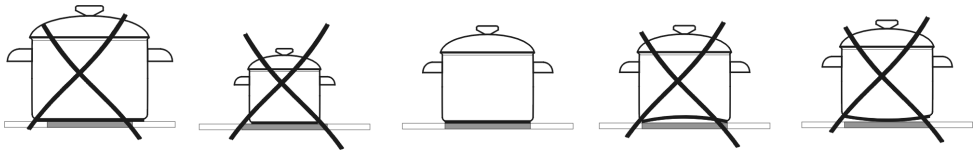


Restvarmeindikation

Valg av kokekar

Kokesonene på den keramiske komfyrtoppen er utstyrt med overopphetingsvern. Riktig valg av kokekar er derfor spesielt viktig. Ved feil type kokekar kan det inntreffe at overopphetingsvernet kobler ut varmen.
Noe ekstra kostnader for kjøp av egnede kokekar inntjenes i løpet av kort tid gjennom energisparing og lengre levetid på kokekar og den keramiske komfyrtoppen. I tillegg sparer man tilberedningstid og arbeidstid.

- Bruk alltid kokekar med et tverrmål på bunnen som er lik eller større enn den kokesonen på den keramiske koketoppen som benyttes. Dermed oppnår du størst mulig varmeoverføring.
- Ved for små kokekar sløser man ikke bare med energi, man kan også brenne fast overkokt mat på den keramiske komfyrtoppen.
- Bruk ikke kokekar med tynn eller buet bunn, da dette kan føre til overoppheting av den keramiske komfyrtoppen. Spesielt godt egnet er kokekar beregnet på elektriske komfyrer, og som er utstyrt med planslipt bunn.
- Pass på at kokekar med håndtak i kunststoff ikke er egnet til bruk i stekeovnen.
- Hold bunnen av kokekaret tørr, slik at du unngår kalkavleiringer på den keramiske komfyrtoppen.
- Ved bruk av spesialkokekar må du i tillegg følge anvisningene til produsenten av kokekaret.

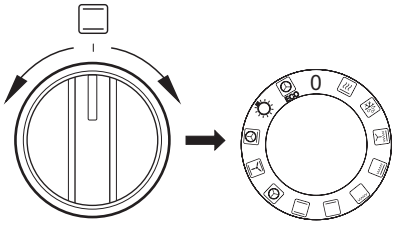


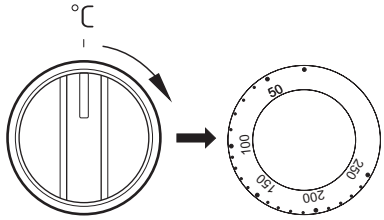
Merk:

Kokekar med aluminium- eller kopperbunn kan etterlate metallflekker som det er svært vanskelig å fjerne. Vær spesielt oppmerksom på emaljerte gryter. Ved utilsiktet tørrkoking kan disse forårsake uopprettelig skade. Se gryteprodusentenes anvisninger.

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 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

Lynoppvarming
Varmluft + 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

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 ***7***, 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 210 °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 svœrt varme.
Det anbefales at barn ikke kommer i nerheten av komfyren under bruk.

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Baking

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

Steking av kjøtt

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

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		210	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	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Stekebrett	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Stekebrett	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakeformer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Forvarm, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

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

[1] Forvarm i 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

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

Steking

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Stekeovn

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

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

Keramisk komfyrtopp

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

Vi anbefaler:

- Pass særlig godt på at ikke sukker eller syreholdige matvarer får brenne seg fast.
- Aluminiumsfolie og kokekar i plast kan skade den keramiske komfyrtoppen hvis de smelter og ikke blir fjernet *umiddelbart*.
- Lett tilsmussing som ikke er fastbrent tørker du av med en ren fuktig klut.
- Alle fastbrente matrester og lignende fjerner du enkelt med skrapen.
- Kalkbelegg og avsetninger fra vannet, fettflekker og misfarging med metallisk glans fjernes ved hjelp av Jif eller spesialmidlet Cerafix.

Du kan unngå skader på grunn av sukker eller sukkerholdige matvarer ved å rengjøre den keramiske komfyrtoppen med Cerafix – enten alltid eller før tilbereding av sukkerholdige matvarer. Dette middelet legger igjen en silikonfilm på den keramiske komfyrtoppen, som ikke bare beskytter komfyrtoppen, men som også gjør den glattere.

„Steam Clean"

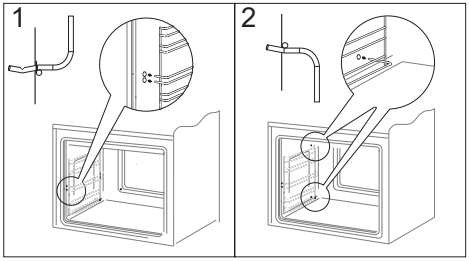
Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.

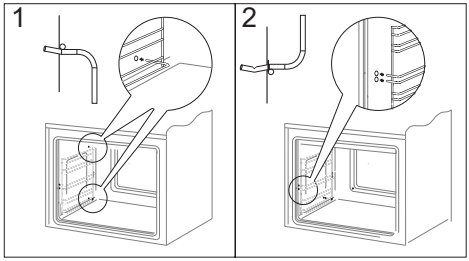
Sett temperaturregulator til 50 ^{0}C, mens funksjonsregulator til posisjon undervarme og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

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

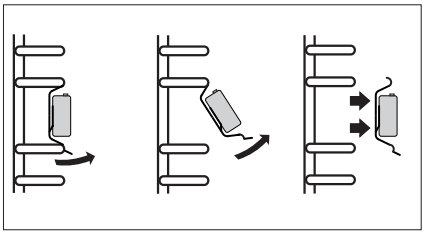
Sidekinner med teleskoputdrag
(det er ikke teleskoputtrekk i alle ovnsmodeller)

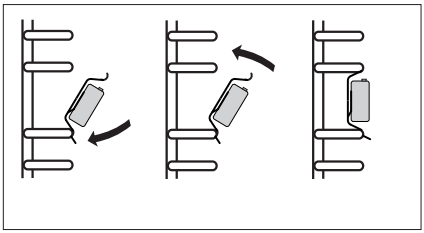
For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden, deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut ut av det bakre festet.





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

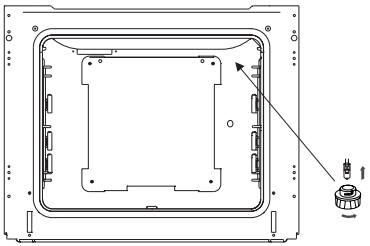




Skifte halogenpære i ovnen

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.

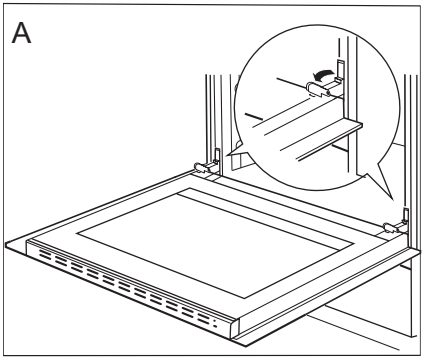


Ovnsbelysning

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

Demontering av ovnsdøren

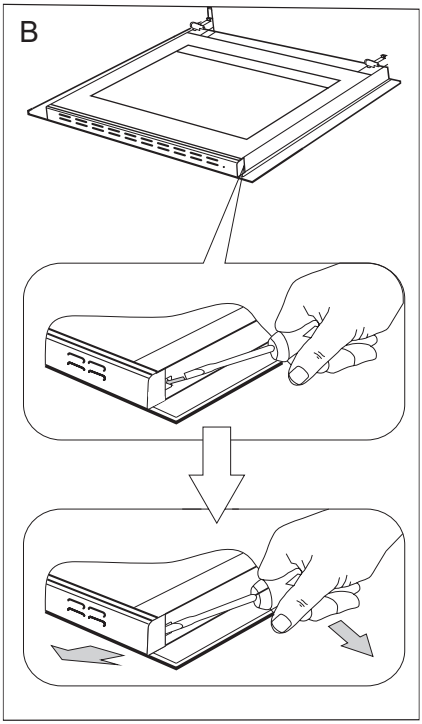
For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren.
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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

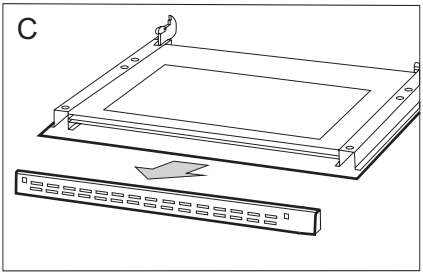


Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

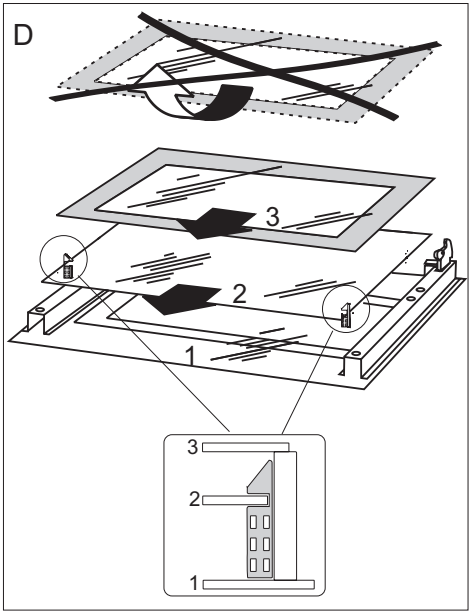
1. Bruk et flatt skrujern til å vippe av den øvre dørlisten ved å presse den forsiktig opp på sidene (fig. B).
2. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)





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

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



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:

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

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

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning	230V~50 Hz
Nominell effekt	max.9,4 kW
Komfyrens dimensjoner	90 / 50 / 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.

Dataene på energimerkene til elektriske ovner er gitt i henhold til standard EN 60350-1/ IEC 60350-1. Disse verdiene er definert med en standard arbeidsbelastning med de aktive funksjonene: under- og overvarme (konvensjonell oppvarming) og vifteassistert oppvarming (ekte varmluft) dersom disse funksjonene er tilgjengelige.

Energieffektivitetsklassen ble tildelt avhengig av funksjonen som er tilgjengelig i produktet i samsvar med prioriteringen nedenfor:

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

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

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

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

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

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

IO-CFS-2254 / 9514640
(10.2026 / v7)