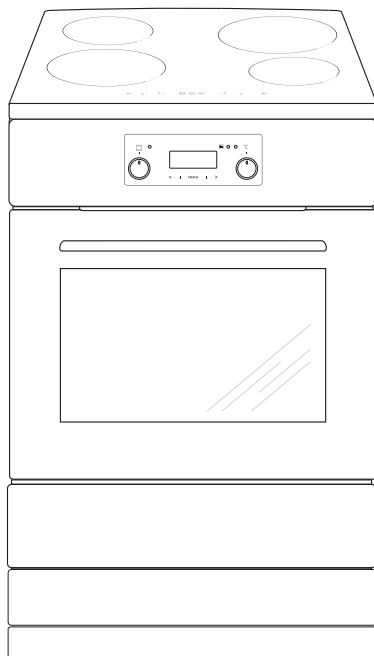




Type

CIP 156550

CIP 156550 X



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

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

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

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

Bemærk!

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

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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

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

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

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

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

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

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

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

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

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

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

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

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

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

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

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

- Den glaskeramiske induktionskogeplade må ikke benyttes som opbevaringsplads.
- En gryde bør kun stilles på kogepladen, hvis bunden er ren og tør.
- Sukker eller sukkerholdige madvarer, som spildes på den glaskeramiske kogeplade, skal fjernes omgående - så vidt muligt, mens de stadig er varme - så det ikke brænder fast.
- Pas på ikke at ridse den glaskeramiske kogeplade med smykker, gryder med skarpe kanter osv.
- Husholdningsgenstande af plast (skeer, skåle osv.) må ikke placeres på varme glaskeramiske kogeplader, da de kan smelte fast.
- Personer, som bærer indopererede implanter til støtte for sine livsfunktioner (fx. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat) skal sikre sig, at induktionskogepladen ikke forstyrrer implanternes funktion (induktionskogepladens frekvensområde er 20-50 kHz).
- Hvis der kommer dybe ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal komfuret frakobles el-nettet ved at slukke ved hovedafbryderen.

ENERGISPARETIPS

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

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

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

Kød som vejer op til 1 kg kan tilberedes mere energirigtigt på komfuret.

- **Brug ovnens restvarme**

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

- **Steg med varmluftfunktionen og lukket ovnlåge.**

- **Luk ovnlågen omhyggeligt**

Varmen kan slippe ud, hvis der er snavs på lågens tætninger. Det anbefales at fjerne evt. snavs med det samme.

UDPAKNING



Komfuret er blevet sikret mod transportskader under befordringen ved hjælp af en emballage. Efter foretaget udpakning bedes du sørge for, at emballagens elementer

bortskaffes på en miljøvenlig måde.

Alle materialer anvendt til emballeringen er miljøvenlige og 100% genanvendelige. De er markeret med et relevant symbol.

BORTSKAFFELSE

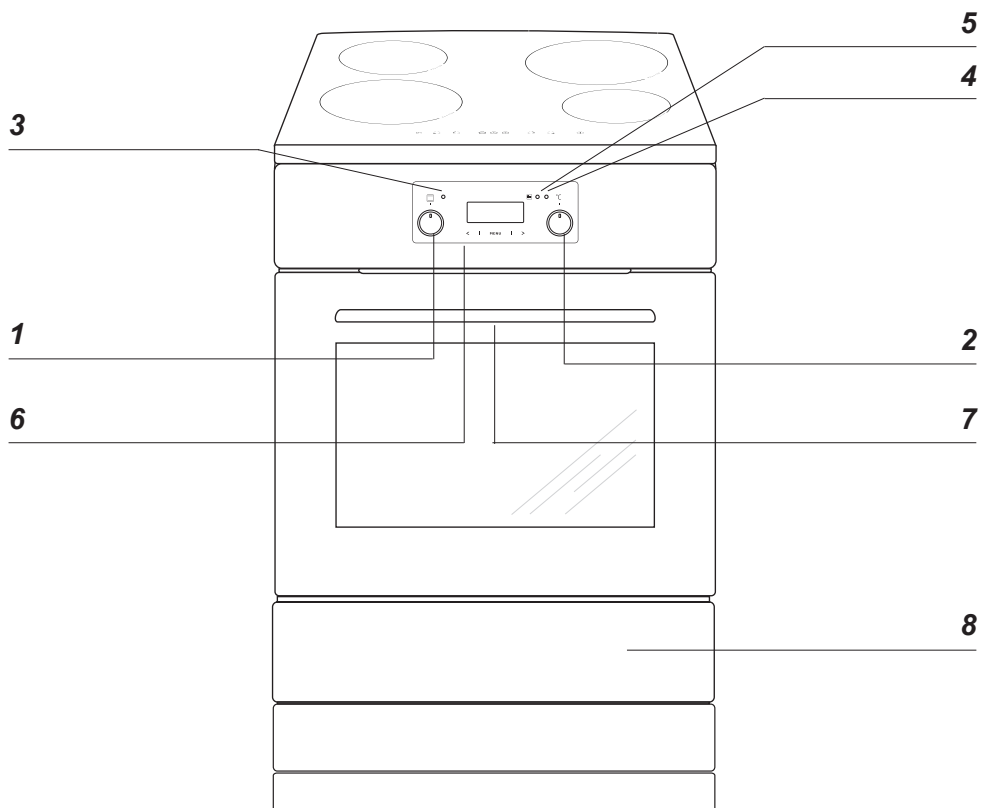


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET



- 1 Betjeningsknap til ovnens funktioner
- 2 Knap til regulering af ovntemperatur
- 3 Varmeindikator for ovn
- 4 Kontrollampe
- 5 Kontrollampe for dørlås
- 6 Digitalt ur / timer
- 7 Børnesikring
- 8 Magasinskuffe

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

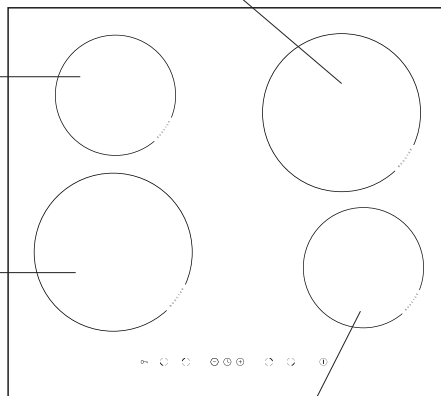
Beskrivelse af kogeplade

Booster induktionskogezone
(bagest til højre)

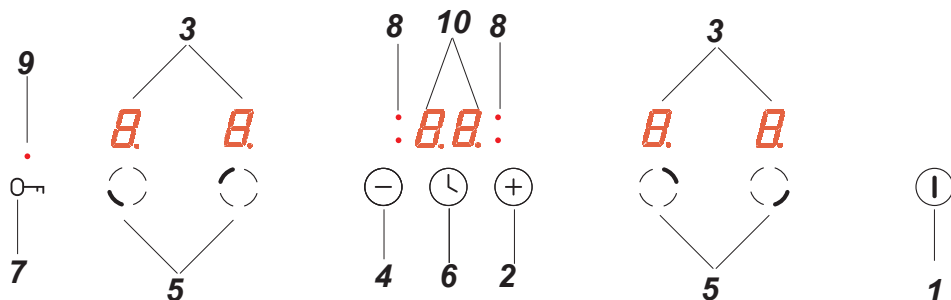
Booster induktionskogezone
(bagest til venstre)

Booster induktionskogezone
(forrest til venstre)

Booster induktionskogezone
(forrest til højre)



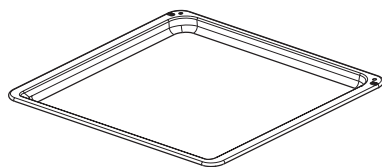
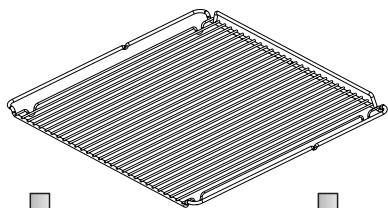
Kontrolpanel



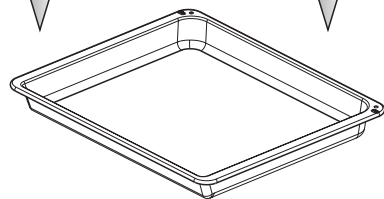
1. Tænd/sluk-sensor
2. Valg af højere varmeindstilling
3. Kogezone-indikator
4. Valg af lavere varmeindstilling
5. Sensor til valg af kogezone
6. Timer-sensor
7. Børnesikrings-sensor
8. Indikatorlys for timer
9. Indikatorlys for børnesikring
10. Timer-display

SPECIFIKATIONER

Grillrist



Bageplade

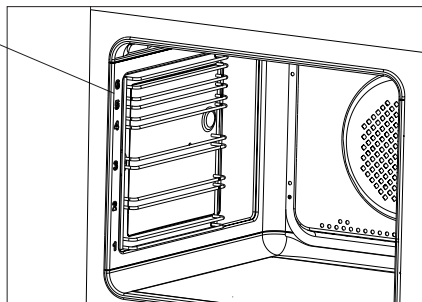


Bradepande



Stegetermometer

Ovnribber

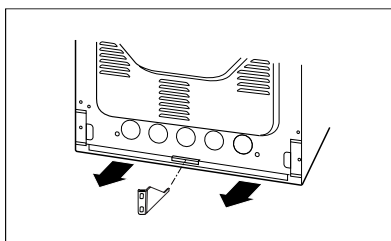
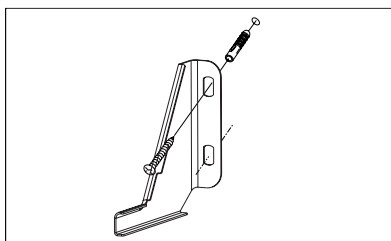
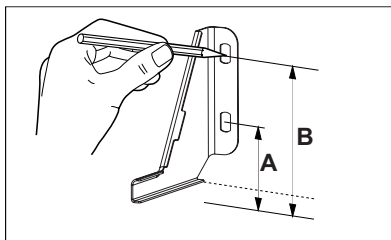


INSTALLATION

Opstilling af komfuret

- Køkkenrummet skal være tørt og luftigt og have velfungerende ventilation. Komfurets opstilling skal sikre fri adgang til alle betjeningselementer. Komfuret skal opstilles på et hårdt, jævnt gulv, (det skal ikke placeres på nogen sokkel).
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.
- Et komfur bør kun bygges ind i køkken-elementer op til arbejdspladens højde fx. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100°C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen bliver ødelagt, eller beklædningen går løs. Er der ingen sikkerhed vedr. møblernes varmebestandighed, skal komfuret anbringes mellem møbler i en afstand på ca. 2 cm.
- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i emhættens betjeningsvejledning.
- Før komfuret tages i brug, skal det stå helt lige. Niveauet kan justeres ved hjælp af indstillelige ben, der ligger i skuffen.

Montering af tippesikring i væggen



Højde 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATION

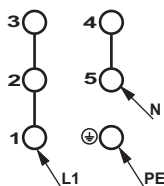
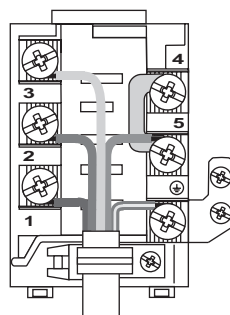
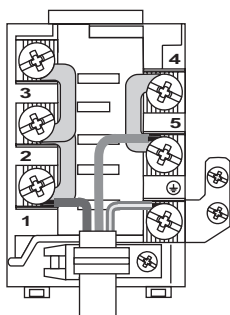
Information til installatøren

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

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

Komfurets nettilslutning

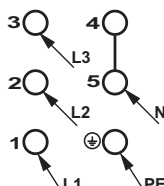
- Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør. Derved sikres, at gældende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" bliver overholdt.
- Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.
- Tilslutning af komfuret kræver en separat strømkreds.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



230V 1N~ 50Hz

50A

H05VVF-3G4



400V 3N~ 50Hz

3x16A

H05VVF-5G2,5

BETJENING

Inden du tager komfuret i brug

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

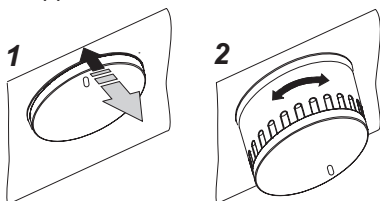
Ovnrummet bør rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Bemærk!

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

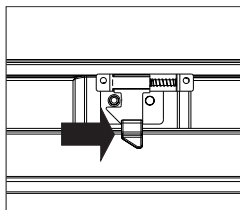
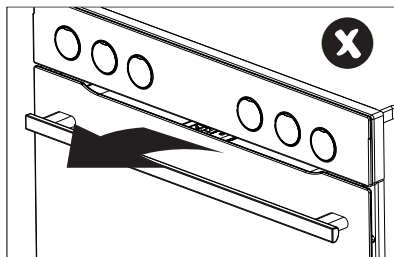
Manglende indstilling af klokkeslættet gør ovnens drift umulig.

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

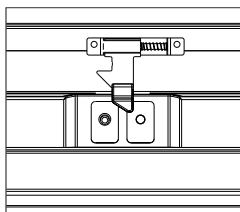


Børnesikring

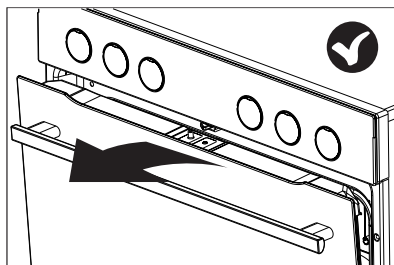
Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.



Deaktivering af børnesikringen.



Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

BETJENING

Elektronisk ur/timer

A - displayfelt

  A
U
T
O - funktioner

Sensorer

1 - funktionsvælgerknapp

2 - trykknapp „-“

3 - trykknapp „+“

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

Indstilling af aktuel tid

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



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

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

OBS!

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

Minutur

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

For at indstille minuturet skal du:

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



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

OBS!

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

BETJENING

Halvautomatisk drift

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

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



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

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

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

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

Automatisk drift

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

- Tryk på knappen 1, indtil displayet viser:



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



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

BETJENING

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

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

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



Annuler indstillingerne

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

Sådan annulleres indstillingerne af de automatiske funktioner:

- tryk samtidig på knapperne 2 og 3, Sådan annulleres indstillingerne af minut-uret:
- tryk på knappen 1 for at vælge indstilling af minatur,
- tryk på knapperne 2 og 3 igen,

Ændring af minuturets biplyd

Minuturets biplyd kan ændres på følgende måde:

- tryk samtidig på knapperne 2 og 3,
- vælg funktionen "tone" med knappen 1. Displayet begynder at blinke
- tryk på knapperne 1, 2 eller 3 for at vælge den biplyd, du ønsker.

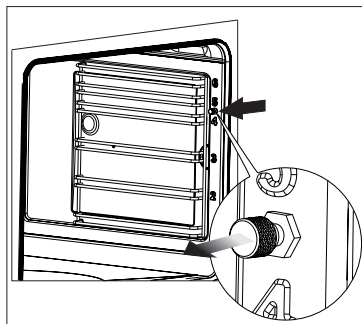


Stegetermometer

Indstilling og skala: 30°C til 99°C, Skalaenhed: 1 Grad, Standardindstilling: 80°C. Stegetermometeret registreres automatisk, når temperaturen er over 0°C.

Bemærk:

Stikket til stegetermometeret er beskyttet med en hætte. Fjern beskyttelseshætten for at kunne sætte stegetermometeret i stikket.



BETJENING

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



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

Tabel: Kernetemperaturer ved brug af stegetermometer

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

Pyrolytisk rengøring

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

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



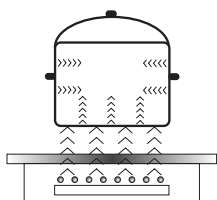
Vigtigt! Se "Rengøring og vedligeholdelse" før den pyrolytiske rengøring startes.

Betjening af kogezone

Inden du tager kogepladen i brug

- Rens den glaskeramiske induktionskogeplade omhyggeligt. Den glaskeramiske overflade skal behandles ligesom glasoverflader.
- Første gang, kogepladen benyttes, kan der forekomme en midlertidig lugt. Derfor skal du tænde for ventilationen i rummet eller åbne vinduet.
- Udfør de enkelte betjeninger med overholdelse af sikkerhedsanvisninger.

Sådan virker en induktionszone



En elektrisk generator tilfører energi til en spole der sidder under kogezoneerne. Spolen danner et elektromagnetisk felt, som leder induktionsstrømme til gryden, så snart den er blevet placeret på kogepladen. Induktionsstrømmene gør gryden til en rigtig varmesender, mens pladens glasoverflade forbliver kold.

Denne teknologi forudsætter, at man anvender kogevej med magnetisk bund.

Generelt har induktion to fordele:

- Varmeudnyttelsen er maksimal, da varmen udelukkende overføres til gryden.
- Ved induktion undgås spildtid, da tilberedning starter, så snart gryden sættes på kogezone, og afbrydes, når gryden tages af.

Visse lyde kan høres under normal brug af induktionskogepladen, hvilket ikke påvirker dens korrekte funktion.

- Lavfrekvens-brummen. Denne støj opstår, når gryden eller panden er tom, og ophører, når der hældes vand eller lægges mad i den.
- Højfrekvens-susen. Denne støj opstår ved maksimal varmeindstilling i gryder og pander, der er fremstillet af flere lag af forskellige materialer. Støjen bliver mere intens, når to eller flere kogezone bruges på maksimal varmeindstilling. Støjen vil ophøre eller blive reduceret, når varmeindstillingen reduceres.
- Knirkende støj. Denne støj opstår i gryder og pander, der er fremstillet af flere lag af forskellige materialer. Støjens intensitet afhænger af, hvordan maden laves.
- Summen. Summen kan høres, når elektroniske køleventilatorer arbejder.

Støjen, der kan høres under normal betjening af apparatet, er resultatet af betjening af køleventilatoren, madlavningsmetoden, kogevejets dimensioner, kogevejets materiale samt varmeindstillingen.

Disse lyde er normale og er ikke tegn på en fejl.

BETJENING

Ventilator: En ventilator i kogepladen beskytter og afkøler styrings- og forsyningskomponenter. Den arbejder med to forskellige hastigheder. Blæseren kører indtil det elektroniske system er kølet tilstrækkeligt af, uanset om apparatet eller kogezoneerne er tændte eller slukkede.

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

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

Grydere registrering

Grydere registrering er installeret på induktionskogeplader. Grydere registreringen starter automatisk opvarmning, når en gryde registreres på kogezone, og stopper, når gryden fjernes. Dette hjælper med at spare elektricitet.

- Når der anvendes en passende gryde på en kogezone, vil displayet vise varmeindstillingen.
- Induktion kræver brug af passende kogegrej med ferromagnetisk bund (se tabel).

Hvis der ikke sættes en gryde på kogezone, eller gryden er upassende til formålet, vil symbolet  blive vist. Kogezone vil ikke fungere. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 10 minutter, vil kogezone slukke.

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



Grydere registrering fungerer ikke som tænd/sluk-sensoren.

Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre det markerede område med en finger.

Hver gang en sensor berøres, høres et lydsignal.

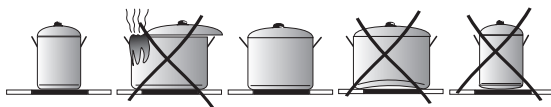
Når apparatet tændes eller slukkes, eller der ændres varmeindstilling, skal man være opmærksom på kun at berøre en sensor ad gangen. Hvis to eller flere sensorer berøres samtidigt (undtagen timer og børnesikring), vil apparatet ignorere kontrolsignalerne, og det kan medføre en fejldindikation, hvis sensorerne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

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

BETJENING

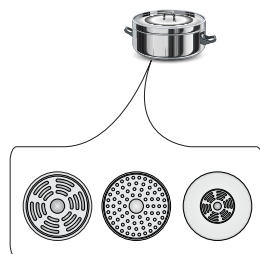
Kogegrej af høj kvalitet er forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.

Valg af kogegrej til madlavning ved induktion



Kogegrejets egenskaber.

- Vælg altid kogegrej af god kvalitet og med en helt jævn bund. Det vil forhindre overopghedning, hvor maden kan brænde fast under madlavningen. Gryder og pander med tykke stålsider giver den bedste varmefordeling.
- Kontroller, at kogegrejets bund er tør: Når en gryde fyldes, eller hvis der bruges en gryde, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, at bunden er helt tør, før den placeres på kogezone. Dette er for at undgå, at kogepladens overflade bliver snavset.
- Låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og sænker energiforbruget.
- For at afgøre om kogegrejet er passende, skal det tjekkes, at dets bund tiltrækker en magnet.
- **Kogegrejets bund skal være flad for at opnå den optimale temperaturkontrol på induktionsmodulet.**
- **En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre modulet, der kontrollerer temperaturen, og kan forårsage overopghedning af gryden eller panden.**
- **Brug ikke beskadiget kogegrej f.eks. med deformeret bund, da det kan medføre overopghedning.**
- Hvis du bruger stort kogegrej med ferromagnetisk bund, hvis diameter er mindre end kogegrejets totale diameter, vil kun den ferromagnetiske bund blive opvarmet. Dette resulterer i en situation, hvor det er umuligt at fordele varmen jævnt i kogegrejet. Hvis det ferromagnetiske område reduceres på grund af aluminiumsdele, kan det effektivt opvarmede område blive reduceret. Der kan derved opstå problemer med registrering af kogegrejet, eller kogegrejet vil slet ikke blive registreret. For at opnå de bedste madlavningsresultater bør diameteren på den ferromagnetiske bund matche kogezone's diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.



BETJENING

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

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

Mærkning af kogegrej		Se efter mærkning, som angiver at kogegrejet er velegnet til induktion.
	Brug magnetisk kogegrej (emaljeret stål, jernholdigt rustfrit stål, støbejern). Den nemmeste måde at afgøre på, om dit kogegrej er anvendeligt, er at udføre „magnettesten“. Find en almindelig magnet, og tjek om den sidder fast på kogegrejets bund.	
Rustfrit stål	Kan ikke anvendes	
	Bortset fra gryder lavet af jernholdigt stål	
Aluminium	Kogegrej bliver ikke registreret. Kan ikke anvendes.	
Støbejern	Højeffektivt	
	Advarsel: Kogegrejet kan ridse kogepladens overflade	
Emaljeret jern	Højeffektivt	
	Det anbefales at bruge kogegrej med en flad, tyk og glat bund	
Glas	Kan ikke anvendes	
Porcelæn	Kan ikke anvendes	
Kogegrej med kobberbund	Kan ikke anvendes	

Den mindste, brugbare diameter for kogegrej til en kogezone:

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

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

BETJENING

Betjeningspanel

- Umiddelbart efter at apparatet er blevet tilsluttet lysnettet, vil alle displays tænde kortvarigt. Din induktionskogeplade er derefter klar til brug.
- Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre dem med en finger i mindst 1 sekund.
- Berøring af en sensor ledsages af et lydsignal.



Der må ikke placeres nogen genstande på sensorerne (dette kan medføre en fejl). Berøringssensorer skal altid holdes rene.

Tænding af apparatet

For at tænde apparatet skal du berøre og holde tænd/sluk-sensoren(1) i mindst 1 sekund. Alle displays (3) vil vise tallet "0".



Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, slukker apparatet af sig selv.

Tænding af kogezone

Når apparatet er tændt ved hjælp af tænd/sluk-sensoren (1), skal du vælge en kogezone (5) inden for 10 sekunder.

1. Når en sensor til valg af kogezone(5) berøres, vil "0" blinke på det tilsvarende indikator-display for varmeindstilling. .
2. Vælg den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) eller "-" (4).



Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, eller apparatet slukkes, vil kogezone slukke.



En kogezone er aktiv, når et tal eller bogstav vises på dens display. Dette indikerer, at kogezone er parat til at varmeindstillingen sættes eller ændres.

Valg af kogezonens varmeindstilling

Når kogezonedisplayet (3) viser et blinkende "0", kan man starte den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) eller "-" (4).

BETJENING

Slukning af kogezoneerne

- En given kogezone skal være aktiv. Varmeindstillings-displayet blinker.
- For at slukke for en kogezone, skal du berøre tænd/sluk-sensoren(5) i 3 sekunder.

Slukning af apparatet

- Apparatet fungerer, når mindst en kogezone er tændt.
- For at slukke for apparatet skal du berøre sensoren tænd/sluk(1).

Hvis kogezoneen stadig er varm, vil det relevante display (3) vise bogstavet "H" for at indikere restvarme.

Booster-funktion "P"

Booster-funktionen øger den nominelle effekt for
Ø 210-220 mm-kogezoneen fra 2000 W til 3000 W, og for
Ø 160-180 mm-kogezoneen fra 1200 W til 1400 W,

For at aktivere booster-funktionen, skal du vælge kogezone, sætte varmeindstillingen til "9" og derefter berøre sensoren "+" (2) igen. Displayet vil vise bogstavet "P".

For at deaktivere booster-funktionen, skal du berøre sensoren "-" (4) for at reducere varmeindstillingen eller løfte kogegrejet væk fra kogezoneen.



For 210-220 mm- og 160-180 mm- kogezoneerne er booster-funktionen begrænset til 10 minutters varighed. Når booster-funktionen automatisk er blevet deaktiveret, vil kogezoneen fortsat arbejde videre ved sin nominelle effekt.

Booster-funktionen kan aktiveres igen, under forudsætning af at apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler ikke er overophedede.

Hvis en gryde løftes væk fra kogezoneen, mens booster-funktionen er i gang, forbliver den aktiv og nedtællingen fortsætter.

Hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspoler bliver overophedede, mens booster-funktionen er i gang, slukker den automatisk. Kogezoneen arbejder videre ved sin nominelle effekt.

BETJENING

Kontrol af booster-funktion



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

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

Børnesikringen

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

Børnesikringen kan indstilles, når apparatet er tændt eller slukket.

Aktivering/deaktivering af børnesikringen

Berør og hold sensoren (7) i 5 sekunder for at aktivere/deaktivere børnesikringen. Indikatorlyset (9) er tændt, når børnesikringen er aktiveret.



Børnesikringen forbliver aktiveret, indtil den afbrydes, selv efter at apparatet har været tændt og slukket igen. Hvis strømmen fra lysnettet til apparatet afbrydes, deaktiveres børnesikringen.

Indikator for restvarme

Den varme, som forbliver akkumuleret i kogezone efter madlavningen, kaldes restvarmen. Apparatet viser to forskellige niveauer for restvarme. Når en kogezone er over 60 °C, og kogezone eller apparatet er slukket, vil displayet for den relevante kogezone vise bogstavet "H". Indikatoren for restvarme vises, så længe kogezonens temperatur er over 60°C. Når en kogezones temperatur er mellem 45 °C og 60 °C, vil displayet for den pågældende kogezone vise bogstavet "h", som indikerer en lav restvarme. Når en kogezones temperatur er under 45 °C, er indikatoren for restvarme slukket.



Hvis indikatoren for restvarme er tændt, må du ikke røre kogezone, da der er risiko for forbrænding, og der må ikke sættes noget på den, som er varmekfølsomt!



Hvis strømmen til apparatet er afbrudt, vil "H" ikke blive vist på indikatoren for restvarme. Kogezoneerne kan imidlertid stadig være varme!



BETJENING

Sikkerhedsstop

For at opnå øget effektivitet er induktionskogepladen forsynet med mulighed for at begrænse funktionstiden for hver af kogezoneerne. Den maksimale betjeningstid sættes i henhold til den sidst valgte varmeindstilling. Hvis du ikke ændrer varmeindstillingen i længere tid (se tabel), vil den pågældende kogezone automatisk slukke, og indikatoren for restvarme aktiveres. Men du kan tænde for og betjene individuelle kogezoneer når som helst i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Indstilling af madlavnings-temperatur	Maksimal funktionstid (timer)
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisk opvarmningsfunktion

- Berør sensoren **(5)** for at aktivere den valgte kogezone.
- Berør derefter "+" **(2)** eller "-" **(4)** for at indstille den ønskede varme i intervallet 1-8, og berør derefter sensoren**(5)** igen.
- Displayet vil skifte mellem bogstavet "A" og varmeindstillingen.

**Efter en vis tid med øget effekt vil koge-
zonen skifte tilbage til den valgte varme-
indstilling, som vil blive vist på displayet.**

Indstilling af madlavnings-temperatur	Varighed af den automatiske opvarmningsfunktion (minutter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Hvis en gryde løftes væk fra koge-
zonen og sættes på igen inden
opvarmnings nedtælling er gen-
nemført, vil opvarmningsfunktionen
blive genoptaget og nedtællingen
vil fortsætte, indtil den er gen-
nemført.

BETJENING

Timer

Timer-funktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en varighed. Den kan også bruges som minutur.

Indstilling af timeren

Timer-funktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en varighed. Den kan også bruges som minutur.

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (5). Tallet "0" vil blinke.
- Berør sensoren "+" (2) eller "-" (4) for at sætte den ønskede varmeindstilling i intervallet 1 til 9.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (6) inden for 10 sekunder.
- Berør sensoren "+" (2) eller "-" (4) for at indstille den ønskede periode (1 til 99 minutter).
- Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil være tændt.



Timerens nedtællingsperiode kan sættes uafhængigt for alle kogezone.



Hvis der er sat mere end en timer, vil den korteste periode blive vist. Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil blinke.

Ændring af timer-tiden

Timerindstillingen kan ændres når som helst.

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (5). Displayet vil blinke.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (6) inden for 10 sekunder.
- Brug sensoren "+" (2) eller "-" (4) til at justere timerindstillingen.

Tjek timer-tiden

For at tjekke timerens nedtællingstid, kan du når som helst berøre sensoren for timer(6). Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil blinke.

BETJENING

Standstning af timeren

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydsignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe timerens nedtællingstid, før den er udløbet:

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone **(5)**. Displayet vil lyse.
- Berør og hold derefter sensor **(6)** i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" **(2)** eller "-" **(4)** ned til 00.

Minutur

Hvis der ikke er nogen kogezone i brug, kan timer-funktionen bruges som et almindeligt alarmur.

Indstilling af minutur

Når apparatet er slukket:

- Tænd for apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren **1**.
- Berør derefter sensoren **(6)** for at aktivere minuturet.
- Brug sensoren "+" **(2)** eller "-" **(4)** til at justere indstillingen for minuturet.

Standstning af minutur

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydsignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe minuturets nedtællingstid, før det udløber:

- Berør og hold sensor **(6)** i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" **(2)** eller "-" **(4)** ned til 00.
- Minuturs-funktionen påvirker ikke funktionen af kogezoneerne.



Minuturet nulstilles, når timer-funktionen aktiveres.

BETJENING

Holde varm funktion

Med denne funktion kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved en lav varmeindstilling. Kogezonens varmeindstilling justeres automatisk, så maden holdes ved en temperatur på ca. 65 °C. Maden brænder ikke fast, bevarer sin smag og er lige til at servere. Denne funktion kan også bruges til smeltning af smør eller chokolade.

For at holde varm funktionen skal fungere korrekt, skal du bruge en gryde eller pande med flad bund, så bundens temperatur måles nøjagtigt af temperatursensoren, der sidder i kogezonen.

Holde varm funktionen kan aktiveres på alle kogezone.

På grund af faren for vækst af mikroorganismer anbefales det ikke at holde maden varm i længere tid, så varmholdelsesfunktionen slukker efter 2 timer.

Indstillingen af holde varm funktionen er en ekstra indstilling mellem **"0"** and **"1"**, og den vises på displayet som **"L"**.

Aktivering af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet:

Tænding af kogezonen

Slukning af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet:

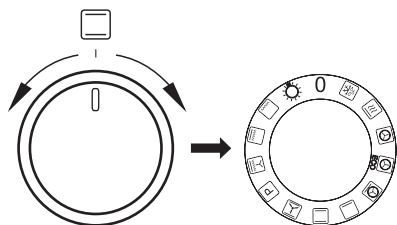
Slukning af kogezonerne

BETJENING

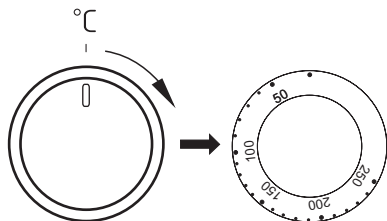
Ovnens funktioner og betjening

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

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



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



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

Bemærk!

Opvarmningen af ovnen sker først, når ovntemperaturen er indstillet.

Tilberedning med varmluft

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

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

BEMÆRK!

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

BETJENING

Funktionsvælgerens positioner



Optøning

Brug denne indstilling til optøning af frosne kage og brød.



Forvarmning

Overvarme, varmluftblæser + grill



Varmluft

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

Fordele:

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



ECO-opvarmning

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



Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

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



Undervarme

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



Over- og undervarme

I denne position opvarmes ovnen efter den traditionelle metode.



Over- og undervarme og blæser

Denne indstilling er bedst til bagning af kager.



Pyrolytisk rengøring

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

Vigtigt!

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



Blæser og intensiv grill

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



Supergrill (Grill og overvarme)

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



Grill

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



Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.

BETJENING

Når ovnen tændes, lyser to kontrollamper, **3** og **4**. Kontrollampe **4** viser at ovnen er i drift. Kontrollampe **3** 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 **3** slukker første gang. Under bagning vil kontrollampe **3** tænde og slukke adskillige gange (opretholdelse af ovntemperaturen). Kontrollampe **4** 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 220°C og ved funktionen grillstegning med blæser – på maks. 190°C.

OBS!

Grillstegning skal foregå ved lukket ovnlåge.

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

BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmeelement)

Type af mad	Funktioner	Temperatur (°C)	Ovnniveau	Tid (min.)
Sandkage		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gærkage / pundkage		160 - 170 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
Oksekød		180 - 190	2	100 - 150
Svinekød		160 - 230	2	90 - 150
Svinekød		160 - 190	2	90 - 150
Svinekød		180 - 190	2	100 - 150
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Kylling		175 - 190	2	60 - 70
Grøntsager		190 - 210	2	40 - 50
Grøntsager		170 - 190	3	40 - 50

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

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	4		160 ¹⁾	29 - 32 ²⁾
	Bageplade	4		155 ¹⁾	31 - 34 ²⁾
	Bageplade	3		150 ¹⁾	34 - 37 ²⁾
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade- pande 4 - bageplade		150 ¹⁾	40 - 43 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 sandkage	Trådrist + sort bageform diameter 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Æbletærte	Trådrist + 2 sorte 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 (°C)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Trådrist	4		220 ¹⁾	3 - 7
Burgerbøffer	Trådrist + bradepande (til opsamling af væde)	4 - trådrist 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 (°C)	Tid (min.)
Hel kylling	Trådrist + bradepande (til opsamling af væde)	2 - trådrist 1 - bradepande		180 - 190	70 - 90
	Trådrist + bradepande (til opsamling af væde)	2 - trådrist 1 - bradepande		180 - 190	80 - 100

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Glaskeramisk kogeplade

Rengør den glaskeramiske kogeplade regelmæssigt.

I den forbindelse anbefaler vi følgende:

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

Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

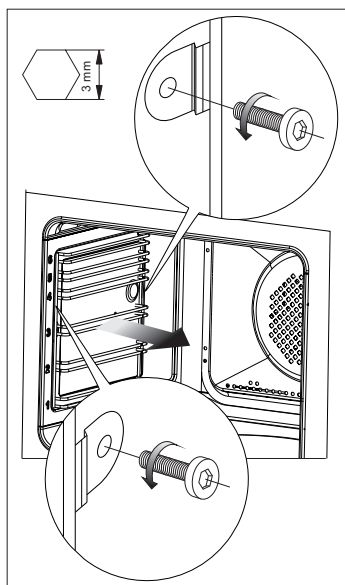
- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.

Brug aldrig 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.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Ovne, der er markeret med bogstavet **D**, er udstyret med hyldeholdere, som nemt kan fjernes. For at fjerne dem i forbindelse med rengøring bruges en umbraconøgle str. 3 for fjerne skruerne fra hyldeholderne. Når hyldeholderne er rengjorte, sættes de tilbage i ovnen. Før skruerne strammes, skal det kontrolleres, at hyldeholderne er sikkert placerede i de beregnede huller i ovnvæggen.

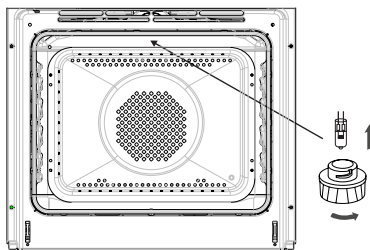


Fjernelse af hyldeholdere

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.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Pyrolytisk rengøring

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

Før pyrolytisk rengøring.

Vigtigt!

Tag alt tilbehør der ikke er pyrolyseegnet ud af ovnrummet. Dette gælder også eventuelt ekstra tilbehør.

Bemærk:

Stikket til stegetermometeret er beskyttet med en hætte. Fjern beskyttelseshætten fra stikket, før du starter pyrolyse-rensningen.

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

Under renseprocessen.

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

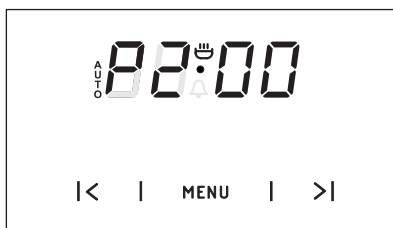
Vigtigt!

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

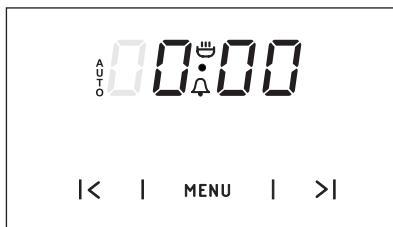
Der kan udledes røg under rengøringen, så kontroller derfor, at køkkenet er godt ventileret.

Den pyrolytiske renseproces:

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

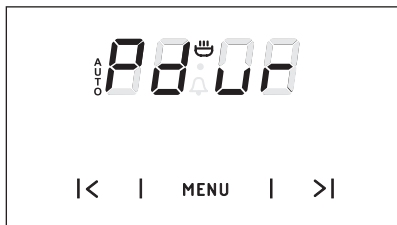


- Tryk på knappen MENU i 3-4 sekunder, indtil displayet viser „0.00”.

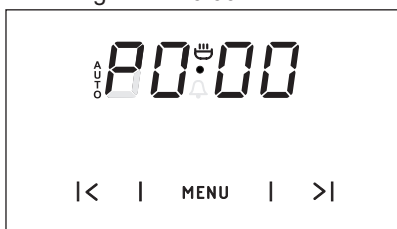


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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



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



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

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

Vigtigt!

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

Annuler processen

Pyrolytisk rengøring er en proces, der ikke bør afbrydes.

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

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

Åbning af døren i nødstilfælde

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

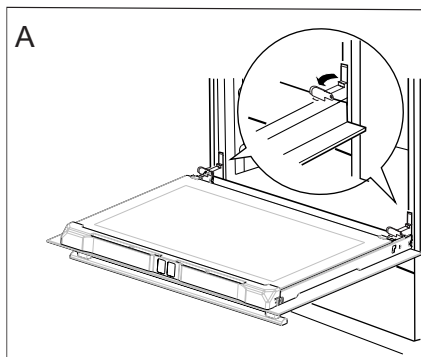
- sæt knappen for funktionsvalg i position "Lys"
- vent i 4 minutter
- Sæt knappen for funktionsvalg i position **0** – ovndøren skulle nu låse op inden for 10 minutter.

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

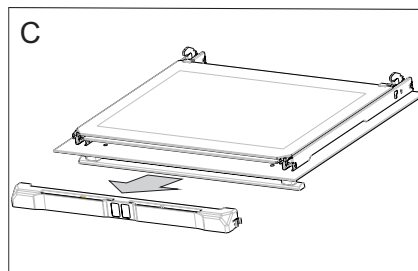
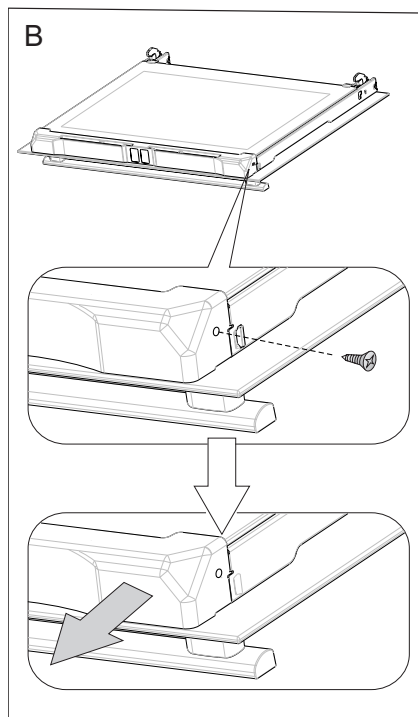
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

1. Skruerne i den øverste dørliste løsnes med en stjerneskruetrækker (fig. B).
2. Tag den øverste dørliste af ved at lirke dens sider forsigtigt med en flad skruetrækker (fig. B, C).

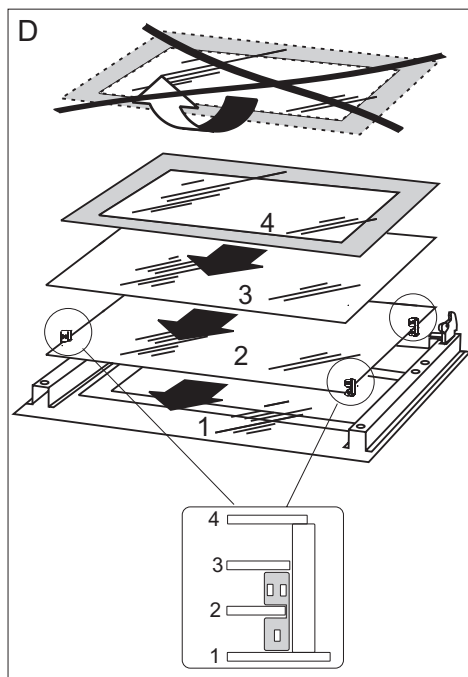


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D).

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

Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.



FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

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

PROBLEM	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.	Skrupæren fast eller udskift pæren (<i>se kapitel Rengøring og vedligeholdelse</i>).

TEKNISK SPECIFIKATION

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

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

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

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

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

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

- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar komfyret i bruk.
- Gjør deg kjent med det nye komfyret og de ulike funksjonene i den rekkefølgen som fremgår av bruksanvisningen.
- Vær oppmerksom på alle opplysninger og forklaringer vedrørende riktig betjening og behandling. Slik sikrer du at komfyret alltid er klar til bruk samt at det holder lenge.
- Vær særlig oppmerksom på alle opplysninger i forbindelse med sikkerhet. De er ment å skulle forebygge ulykker og skader på komfyren.
- Husk å ta vare på bruksanvisningen. Du kan komme til å få bruk for den senere.

Merk at disse instruksjonene kan gjelde for flere komfyrer. Det er derfor ikke sikkert at alle funksjoner og utstyr er på komfyren din.

Merk!

Du må ha lest og forstått denne bruksanvisningen, før du tar komfyret i bruk. Komfyret er kun beregnet på mattilberedning. All annen bruk (f.eks. til å varme opp rommet) er ikke i overensstemmelse med komfyrens opprinnelige virkeområde, og kan være farlig. Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer som ikke påvirker komfyrets funksjon.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....	45
Produktbeskrivelse.....	50
Specifikasjoner.....	52
Installasjon.....	53
Betjening.....	55
Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....	74
Testretter.....	77
Rengjøring og vedlikehold.....	79
Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....	85
Teknisk opplysninger.....	86

VIKTIGE OPPLYSNINGER

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

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

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

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

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på plattetoppens overflate.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

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

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

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

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

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

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

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Skru produktet av etter bruk, stol ikke kun på indikatorlampen for grytere registrering.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader som skyldes feil bruk av apparatet eller annet enn det som er beskrevet som tiltenkt bruk i bruksanvisningen.

Du har anskaffet deg en elektrisk komfyr for husholdningsbruk, det er produsert i samsvar med gjeldene standarder for slike apparater.

- Kontroller om apparatet er uten skader ved levering. Fjern transportsikringene før apparatet tas i bruk!
- Husk på at barn ikke forstår farer som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Informer derfor barna om disse farene, eller hold barna unna komfyren.
- La ikke apparatet stå i lengre tid uten oppsyn når det er i bruk.
- Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsuget over håndtaket til stekeovnsdøren.
- Pass på at nettleidninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
- Komfyren må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen på bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
- Ved defekter eller feil skal komfyret kobles fra strømmettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det ytre varmeelement ved grilling det indre varmeelementet, glødende. For å unngå antennelse skal de ikke komme i kontakt med grillmaten.
- Still ikke varme panner, kokekar o.l.på den keramiske toppens ramme, da dette kan forårsake krakkelering eller misfarging på rammen. Dette gjelder ikke komfyrtopper i rustfritt stål.
- Personer med implanterte enheter som støtter vitale funksjoner (f.eks. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat), må sørge for at enhetene ikke påvirkes av induksjonstoppen (induksjonstoppen har en frekvens på 20–50 kHz).

VIKTIGE OPPLYSNINGER

Din keramiske komfyrtoppen er bestandig mot temperatursjokk. Den blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Komfyrtoppen blir heller ikke skadet om man ved et uhell setter et svært kokekar litt ublidt ned på den.

Komfyrtoppen kan likevel bli skadet ved slag av spisse gjenstander, om for eksempel et saltkar, et krydderglass eller at en annen liten, hard gjenstand faller ned på den.

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

TIPS FOR ENERGISPARING

- **Unngå å se i grytene når det ikke er nødvendig.**

Unngå samtidig å åpne ovnsdøren hvis det ikke er nødvendig.

- **Kun bruk ovnen til tilberedelse av større mengder mat.**

Kjøtt som veier under 1 kg kan tilbredes mer økonomisk på komfyren.

- **Bruk ovnens restvarme**

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

- **Stek med varmluftfunksjonen**

- **Lukk ovnsdøren omhyggelig**

Varmen kan slippe ut hvis det er smuss på dørpakningene. Det anbefales å fjerne evt. smuss med en gang.

UTPAKKING



Utstyret er pakket inn i materiale som skulle beskytte det under transporten.

Etter at innpakningen tas av, ber vi om at dere kvitter dere med den på miljøvennlig vis.

Innpakningsmaterialet er 100 % gjenvinnbart, og er merket med riktig symbol.

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

FRAKOBLING

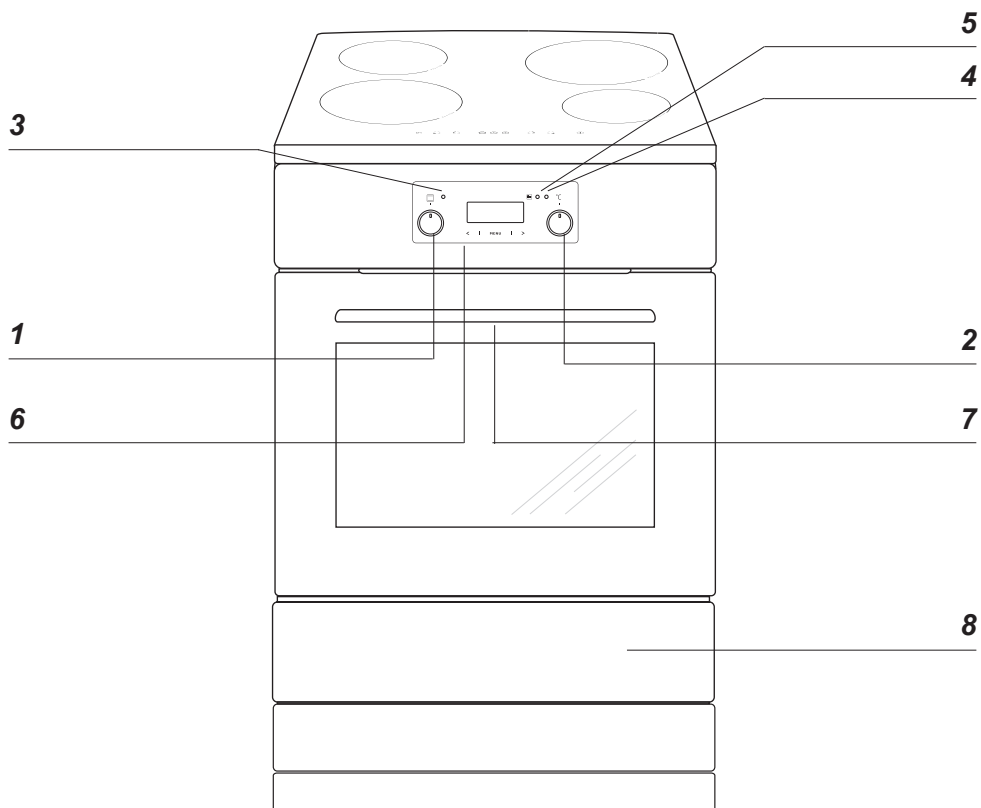


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldepot for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder for gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til dette.

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

Opplysninger om avfallsdepot for elektronikkskrot kan hentes hos kommunneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE



- 1 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
- 2 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
- 3 Varmeindikator for stekeovn
- 4 Kontrollampe
- 5 Kontrollampe for dørlås
- 6 Digitalt ur / timer
- 7 Børnesikring
- 8 Skuff

PRODUKTBESKRIVELSE

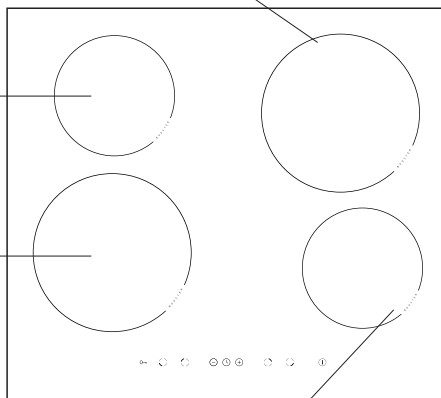
Beskrivelse av-koketoppen

Induksjonskokesone med
boosterfunksjon (bak til høyre)

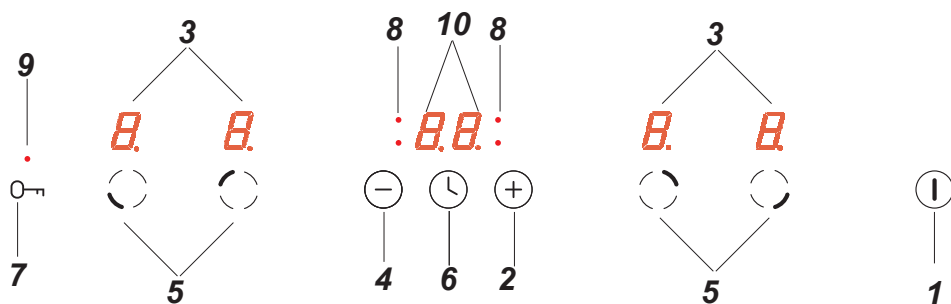
Induksjonskokesone med
boosterfunksjon (bak til
venstre)

Induksjonskokesone med
boosterfunksjon (foran til
venstre)

Induksjonskokesone med
boosterfunksjon (foran til høyre)



Kontrollpanel

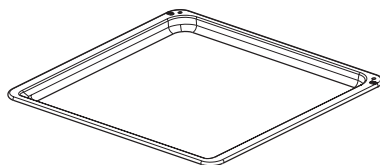
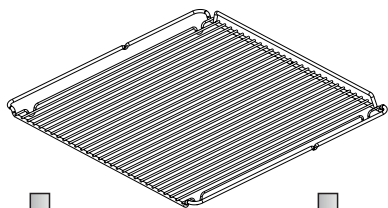


1. Av/på-sensor
2. Knapp for økning av varmeinnstilling
3. Kokesoneindikator
4. Knapp for reduksjon av varmeinnstilling
5. Sensor for valg av kokesone
6. Sensor for timerfunksjon
7. Sensor for barnesikring
8. Indikatorlys for timerfunksjon
9. Indikatorlys for timerfunksjon
10. Display for timerfunksjon

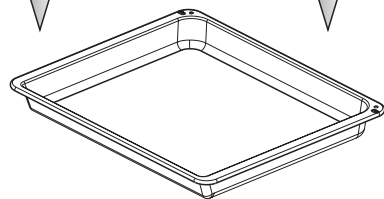
SPECIFIKASJONER

Komfyrtilbehør

Grillrist



Stekebrett

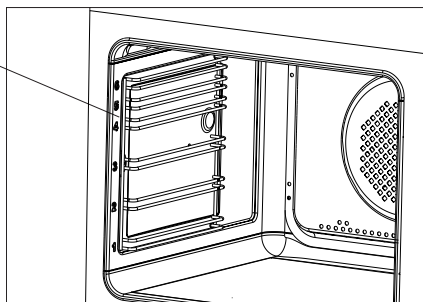


Langpanne



Steketermometer

Sideskinner

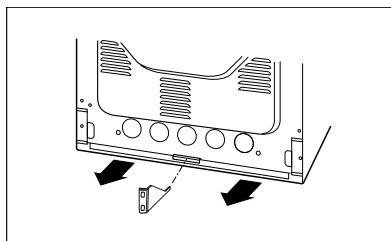
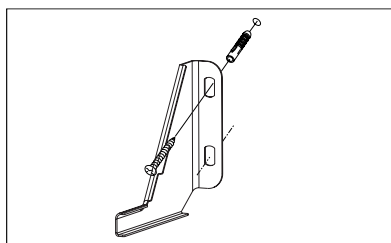
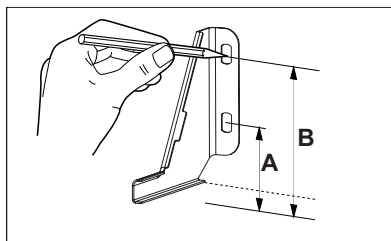


INSTALLASJON

Oppstilling av komfyren

- Kjøkkenet skal være tørt og luftig og ha ventilasjon som fungerer godt. Komfyrens oppstilling skal sikre fri adgang til alle betjeningsfunksjonene. Komfyren skal monteres opp på et hardt, jevnt gulv (den skal ikke plasseres på sokkel).
- Unngå å løfte komfyren i topplaten.
- En komfyr bør kun bygges inn i kjøkkenelementer opp til benkeplatens høyde, for eksempel 900 mm fra gulvet. Hvis komfyren plasseres mellom kjøkkenelementer, skal kledning og lim som kledningen er limt med, kunne tåle temperaturer på minst 100 °C. Hvis dette ikke oppfylles kan det medføre at overflaten blir ødelagt, eller at kledningen løsner. Hvis man ikke kjenner til møblenes varmebestandighet, skal komfyren plasseres mellom møblene med en avstand på ca 2 cm.
- Kjøkkenvifter skal monteres i henhold til instruksjonene som er gitt i bruksanvisningene.
- Før komfyren tas i bruk, skal den være i vater. Nivået kan justeres ved hjelp av stillbare ben som ligger i skuffen.

Montering av veltesikring



Høyde 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

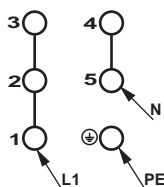
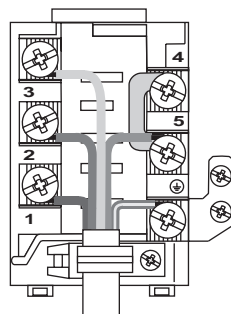
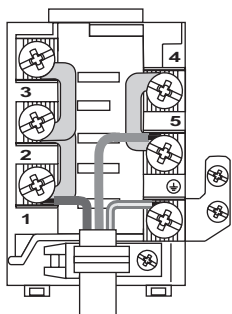
INSTALLASJON

Informasjon til installatøren

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

Komfyrens nettilslutning

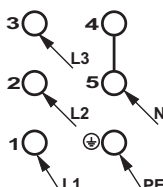
- Installasjonen skal kun utføres av en autorisert elektrisk installatør. Med det sikres at gjeldende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" blir overholdt.
- Installasjonen skal overholde evt. spesielle krav som er satt av lokale strømleverandører.
- Tilkobling av komfyren krever en separat strømkurs.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



230V 1N~ 50Hz

50A

H05VVF-3G4



400V 3N~ 50Hz

3x16A

H05VVF-5G2,5

BETJENING

Klargjøring før bruk

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

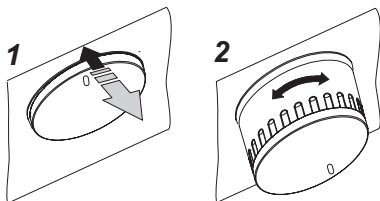
!Komfyrens innside skal bare vaskes ved bruk av varmt vann med en liten mengde oppvaskmiddel.

Merk!

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

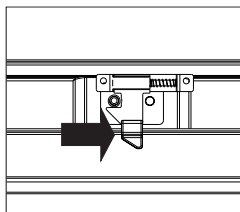
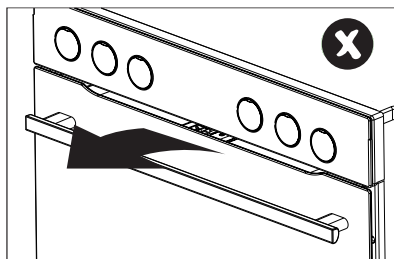
Ovnens er utstyrt med knapper som kan skyves inn og ut. Slik velger du en funksjon:

1. Trykk forsiktig på en knapp som deretter vil sprette ut.
2. Vri knappen til ønsket funksjon. Symbolene viser mulige funksjoner.

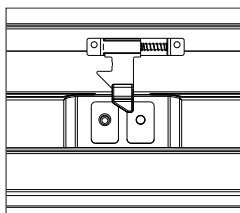


Barnelås

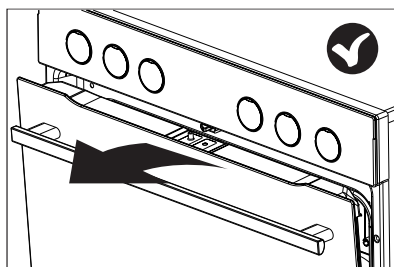
Stekeovnen er utstyrt med et barnelåssystem på døren. Ovnens leveres av produsenten med aktiv dørslås.



Fjern barnlåsen.



Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

BETJENING

Digitalt ur/timer

A - display

   - symboler for driftsfunksjoner

Sensorer

1 - funksjonsknapp

2 - „-“ knapp

3 - „+“ knapp

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

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

Hold alltid sensoroverflaten ren.

Instilling af klokkeslett

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



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

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

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

NB!

Blir tiden ikke innstilt, kan stekeovnen heller ikke brukes.

Minuttur

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

Gjør følgende for å innstille minuttet:

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



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

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

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

NB!

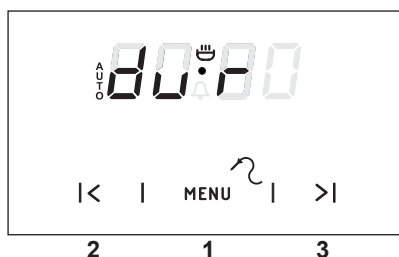
Slås ikke lydsignalet av på forhånd, blir det automatisk slått av etter ca. 7 minutter.

BETJENING

Halvautomatisk drift

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

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



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

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

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

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

Automatisk drift

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

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



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

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



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

BETJENING

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

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



Annullere innstillinger

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

Annullere innstillinger for automatiske funksjoner:

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

Endre bibtone for programmerbar klokke

Bibtone for programmerbar klokke kan endres slik:

- trykk knappene **2** og **3** samtidig,
- velg "tone"-funksjonen med knappen **1**, displayet vil nå starte å blinke:
- sammen med knappen **2** velger du ønsket alternativ fra **1** til **3**.

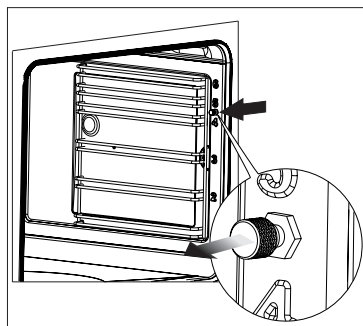


Steketermometer

Innstillingen og skala: 30°C til 99°C, Skala-enhet: 1 Grad standardinnstilling: 80°C. Steketermometeret oppdaget når temperaturen er over 0°C.

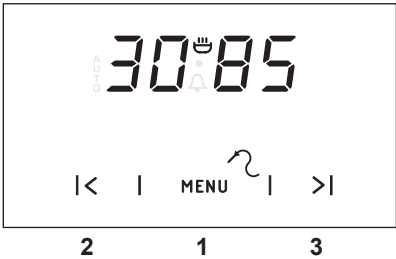
Viktig!

Kontakten på steketermometeret er beskyttet med et beskyttelsesdeksel. Du må fjerne beskyttelsesdekselet før du kan plugge inn steketermometeret.



BETJENING

Hvis steketermometeret er koblet til, viser de to tallene på venstre side steketermometerets faktiske temperaturen, og de to tallene på høyre side viser innstilt temperatur.



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

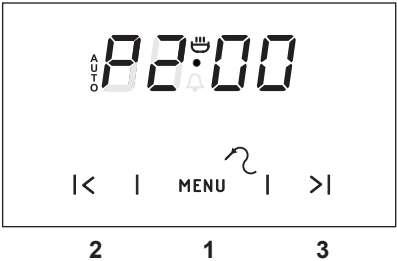
Tabell: Kjernetemperaturer ved bruk av steketermometer

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

Pyrolytisk rengjøring

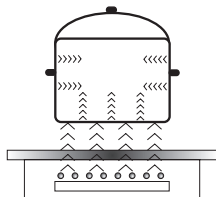
Varigheten for den pyrolytiske rengjøringen kan stilles inn fra 2-3 timer.

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



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

Induksjonstopp – bruksprinsipper



En elektrisk generator leverer strøm til en spole som ligger inne i apparatet. Spolen genererer et magnetfelt, og induisert strøm trenger gjennom et kar som plasseres på platen. Strømmene gjør karet til varmeoverfører, samtidig som platens glassoverflate fortsatt er kaldt.

Dette krever bruk av kar med ferromagnetisk bunn, med andre ord kar som er sensitive for magnetfelt.

Generelt karakteriseres induksjonsteknologien av to fordeler:

- varmen varmer kun opp kokekarene og utnytter dermed varmen optimalt,
- termisk treghet unngås, siden kokingen starter umiddelbart når kjelen plasseres på kokeplaten og avsluttes når den fjernes.

Enkelte lyder kan høres under normal bruk av induksjonstopp, men dette påvirker ikke korrekt drift.

- Lavfrekvent summing. Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt og opphører når det helles vann eller has mat i kokekaret.
- Høyfrekvent piping. Denne lyden oppstår i kokekar som består av flere lag av ulike materialer ved maksimal varmeinnstilling. Lyden øker dersom man bruker to eller flere kokesoner på maksimal varmeinnstilling samtidig. Lyden opphører eller reduseres når varmen reduseres.
- Knirkende lyd. Denne lyden oppstår i kokekar som består av flere lag av ulike materialer. Lydens intensitet avhenger av hvordan maten tilberedes.
- Summing. Når den elektriske kjøleviften går, kan man høre en summing.

De lydene som kan høres under normal bruk av apparatet skyldes kjølevifte, matlagingsmetode, kokekarenes dimensjoner, kokekarenes materiale og varminnstillingen. Disse lydene er normale og ikke tegn på at noe er galt.

BETJENING

Beskyttelsesenheter:

Dersom koketoppen er montert korrekt og brukes korrekt, er det sjelden nødvendig med beskyttelsesenheter.

Vifte: beskytter og kjøler styringsenheter og strømkomponenter. Den har to ulike hastigheter og aktiveres automatisk. Viften går når kokeplatene er på og fortsetter å gå frem til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt.

Temperatursensor: Temperaturen i de elektroniske kretsene overvåkes kontinuerlig av en temperatursensor. Hvis temperaturen stiger over et trygt nivå, vil beskyttelsessystemet redusere kokesonens varmeinnstilling eller slå av kokesonene ved siden av de overopphetede elektroniske kretsene.

Kardeteksjon: lar koketoppen oppdage kjeler plassert på en kokesone. Mindre gjenstander plassert på kokesonen (f.eks. skjær, kniver eller ringer ...) blir ikke gjenkjent som kjeler, og koketoppen vil ikke fungere.



Kokekarsensor

Kokekarsensoren er montert i induksjonskoketopper. Kokekarsensoren starter oppvarmingen automatisk hvis et kokekar registreres på en kokesone, og stopper oppvarmingen hvis kokekaret fjernes. Dette bidrar til å spare strøm.

- Når et egnet kokekar plasseres på en kokesone, viser displayet varmeinnstillingen.
- Induksjon krever bruk av et egnet kokekar med ferromagnetisk bunn (se tabellen)



Hvis det ikke er plassert et kokekar på en kokesone, eller kokekaret er uegnet for induksjonstoppen, vises symbolet . Kokesonen vil ikke fungere. Hvis det ikke registreres et kokekar innen ti minutter, slås kokesonen av.

Slå av kokesonen ved hjelp av berøringskontrollene i sensorfeltet, i stedet for å fjerne pannen/kokekaret.



Kokekarsensoren fungerer ikke som en av/på-sensor.

Induksjonskoketoppen er utstyrt med elektroniske, berøringsfølsomme sensorfelt som opereres ved å berøre det markerte området med en finger.

Du vil høre et lydsignal hver gang du berører et sensorfelt.



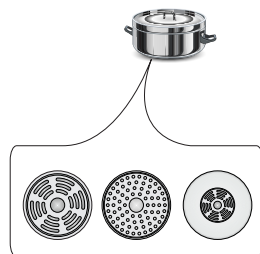
Hvis du slår apparatet av eller på eller endrer varmeinnstillingen, bør du merke deg at bare ett sensorfelt kan berøres av gangen. Hvis du berører to eller flere sensorfelt samtidig (bortsett fra timerfunksjonen og barnesikringen), vil apparatet ignorere kontrollsignalene. Hvis sensorfeltene berøres i lang tid, kan det utløses en feilmelding. Når du er ferdig med matlagingen må du slå av kokesonen ved hjelp av kontrollsensorene, og ikke stole utelukkende på kokekarsensoren.

Valg av kokekar for induksjonskoking



Kokekarenes egenskaper.

- Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med perfekt, falt bunn. Dette hindrer at det danner seg lokale områder som blir ekstra varme og der maten kan brenne seg fast. Kjeler og panner i tykt stål sikrer en jevn varmefordeling.
- Sørg for at kokekarets underside er tørr: når du fyller et kokekar eller bruker kokekar som er tatt ut av kjøleskapet, må du passe på at undersiden på kokekaret er helt tørr før du setter det på kokesonen. Dette er for å unngå å gjøre kokekarens overflate skitten.
- Lakk hindrer at varmen unnslipper og reduserer dermed oppvarmingstiden og strømforbruket.
- For å avgjøre om et kokekar er egnet, kan du sjekke om bunnen lar seg tiltrekke av en magnet.
- **Kokekarets bunn må være flat for at induksjonsmodulens temperaturkontroll skal fungere optimalt.**
- **En konkv bunn eller en bunn med en kraftig stanset produsentlogo kan påvirke temperaturkontrollen for induksjonsmodulen og føre til overoppheting av stekepannen eller kokekaret.**
- **Ikke bruk skadde kokekar, for eksempel kokekar med deformert bunn. Det kan gi sterk varmeutvikling.**
- Dersom man bruker et stort, ferromagnetisk kokekar med en diameter som er mindre enn den totale diameteren på kokefeltet, varmes bare den ferromagnetiske bunnen opp. Dette resulterer i en situasjon hvor det ikke er mulig å oppnå en ensartet fordeling av varmen i kokekaret. Dersom det ferromagnetiske område blir redusert på grunn av aluminiumdeler, kan dette redusere det effektivt oppvarmede område. Det kan oppstå problemer med registrering av kokekar. For å oppnå optimale tilberedningsresultater, bør diameteren på den ferromagnetiske basen passer til kokesonen. Dersom kokesonen ikke gjenkjenner kokekaret, kan det være lurt å prøve en mindre kokesone.



BETJENING

Bruk kun kokekar av ferromagnetiske materialer som:

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

Merking av kokekar		Se etter merking som viser at kokekaret er egnet for induksjon.
	Bruk magnetiske kokekar (emaljert stål, rustfritt ferrittstål eller støpejern). „Magnettesten” er den enkleste måten å finne egnede kokekar på. Finn en generisk magnet, og sjekk om den fester seg til bunnen av kokekaret.	
Rustfritt stål	Kokekaret registreres ikke	
	Med unntak av kokekar av ferromagnetisk stål	
Aluminium	Kokekaret registreres ikke	
Støpejern	Høy effektivitet	
	Forsiktig: Kokekaret kan ripe koketoppens overflate	
Emaljert stål	Høy effektivitet	
	Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn	
Glass	Kokekaret registreres ikke	
Porselen	Kokekaret registreres ikke	
Kokekar med kobberbunn	Kokekaret registreres ikke	

Den minste anvendbare diameteren for et kokekar på en kokesone:

Kokesonens diameter	Minste diameter på bunnen av et emaljert kokekar i stål
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Den minste diameteren for kokekar som ikke er produsert i emaljert stål kan variere.

BETJENING

Kontrollpanel

- Alle displayene vil lyse en kort stund umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømnettet. Induksjonstoppen er deretter klar til bruk.
- Induksjonskokeren er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelt som betjenes ved å berøre det markerte området med en finger i minst ett sekund.
- Når du berører et sensorfelt, bekreftes dette ved hjelp av et lydsignal.



Ingen gjenstander må plasseres på sensorfeltene (da dette kan føre til feil). Berøringssensorfeltene må alltid holdes rene.

Slå på apparatet

Du slår på apparatet ved å berøre av/på-sensorfeltet (1) i minst ett sekund. Alle displayene (3) viser tallet "0".



Hvis du ikke berører et sensorfelt i løpet av 10 sekunder, slår apparatet seg av.

Slå på kokesonen

Etter at apparatet er slått på ved hjelp av av/på-sensoren (1), velger du en kokesone (5) i løpet av de neste 10 sekundene.

1. Når du berører et sensorfelt (5) for å velge en kokesone, vil tallet "0" pulsere på den korresponderende indikatorskjermen for varmeinnstillingen.
2. Still inn ønsket varmeinnstilling ved bruk av sensorfeltene "+" (2) eller "-" (4).



Hvis du ikke berører et sensorfelt i løpet av 10 sekunder fra apparatet er slått på, vil kokesonen slå seg av.



En kokesone er aktiv når den viser et tall eller en bokstav. Dette betyr at du kan stille inn eller endre varmeinnstillingen for kokesonen.

Velg kokesonens varmeinnstilling

Når tallet "0" pulserer på kokesonedisplayet (3), kan du stille inn den ønskede temperaturen ved bruk av sensorfeltene "+" (2) eller "-" (4).

BETJENING

Slå av kokesoner

- En kokesone må være aktiv. Displayet for varmeinnstillingen pulserer.
- For å slå av en kokesone, berører du av/på-sensorfeltet, eller berører sensoren (5) i tre sekunder.

Slå av apparatet

- Apparatet er slått på når minst én kokesone er i bruk.
- Du slår av apparatet ved å berøre av/på-sensoren (1).

Hvis en kokesone fortsatt er varm, vil det relevante displayet (3) vise bokstaven "H" for å indikere restvarme.

Boosterfunksjon "P"

Boosterfunksjonen øker den nominelle effekten for kokesonen med Ø på 210-220 mm fra 2000 W til 3000 W.

Kokesone med Ø 160-180 mm fra 1200 W til 1400 W,

Du aktiverer boosterfunksjonen ved å velge kokesonen, sette varmeinnstillingen til "9" og deretter berøre sensorfeltet "+" (2) på nytt. Bokstaven "P" vises på displayet.

Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke på sensorfeltet "-" (4) for å redusere varmeinnstillingen, eller ved å løfte kokekaret av kokesonen.



For kokesonene på 210-220 mm og 160-180 mm , er bruk av boosterfunksjonen begrenset til 10 minutter. Etter at boosterfunksjon er automatisk deaktivert, fortsetter kokesonen med nominell effekt.

Boosterfunksjon kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphetes.

Selv om kokekaret løftes opp fra kokesonen, vil boosterfunksjonen forbli aktiv og nedtellingene fortsette.

Hvis apparatets elektroniske kretser eller induksjonsspoler overopphetes mens boosterfunksjonen er aktiv, vil den automatisk deaktiveres. Kokesonen fortsetter med nominell effekt.

BETJENING

Styring av boosterfunksjonen



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

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

Barnesikring

Barnesikringsfunksjonen beskytter barn mot utilsiktet bruk av apparatet. Apparatet kan kun brukes når barnesikringen er deaktivert.

Barnesikringen kan aktiveres både når apparatet er slått av og på.

Aktivere/deaktivere barnesikringen

Berør føleren (7) i fem sekunder for å aktivere/deaktivere barnesikringen. Indikatorlyset (9) lyser når barnesikringen er aktivert.



Barnesikringen forblir aktivert til den deaktiveres, også etter at apparatet er slått av og deretter på igjen. Barnesikringen vil deaktiveres dersom apparatet kobles fra strømuttaket.

Restvarmeindikator

Varme som akkumuleres i kokesonen etter matlaging, kalles "restvarme". Apparatet viser to ulike restvarmenivåer. Når en kokesones temperatur er over 60 °C, og kokesonen eller apparatet er slått av, viser det gjeldende kokesonedisplayet bokstaven "H". Restvarmeindikatoren vises så lenge kokesonens temperatur overskrider 60 °C. Når temperaturen for en kokesone er over 45 °C og 60 °C, viser det gjeldende kokesonedisplayet bokstaven "h", som indikerer lav restvarme. Når temperaturen for en kokesone er under 45 °C, slås restvarmeindikatoren av.



Når restvarmeindikatoren er på må du ikke ta på kokesonen, da du kan brenne deg! Plasser heller ikke varmefølsomme gjenstander på kokesonen!



Under et strømbrudd vil ikke restvarmeindikatoren vise bokstaven "H". Kokesonene kan imidlertid fortsatt være varme!

BETJENING

Begrense brukstiden

For å øke effektiviteten, er induksjonstoppen programmert inn med en begrenset brukstid for hver av kokesonene. Maksimal brukstid velges i henhold til den siste valgte varmeinnstillingen.

Hvis du ikke endrer varmeeffekten over lengre tid (se tabell), slås den gjeldende kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Vi anbefaler imidlertid at du slår på og betjener de enkelte kokesonene i henhold til bruksanvisningen.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Lengste brukstid (timer)
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisk oppvarmingsfunksjon

- Berør sensor **(5)** for å aktivere den valgte kokesonen
- Berør deretter "+" **(2)** eller "-" **(4)** for å stille inn varmeinnstillingen du ønsker fra 1-8, før du trykker på sensoren **(5)** på nytt.
- Displayet vil veksle mellom å vise bokstaven A og varmeinnstillingen.

Etter en viss tid med bruk av boosterfunksjonen, går kokesonen tilbake til den innstilte varmen, som vil vises på displayet.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Varmeinnstillinger for tilberedning av mat
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Hvis et kokekar løftes opp fra kokesonen og settes tilbake før nedtellingen for oppvarmingen er fullført, fortsetter oppvarmingsfunksjonen og nedtellingen til den er fullført.

BETJENING

Timerfunksjon

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Den kan også brukes som en kjøkkentimer.

Stille inn timerfunksjonen

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Den kan også brukes som en kjøkkentimer.

- Berør sensorfeltet (5) for å velge en kokesone. Tallet "0" vil pulsere.
- Berør sensorfeltene "+"- (2) eller "- " (4) for å stille inn ønsket varmeinnstilling fra 1 til 9.
- Aktiver deretter timerfunksjonen ved å berøre sensorfeltene(6) i løpet av 10 sekunder.
- Berør sensorfeltet "+" (2) eller "- " (4) for å stille inn ønsket koketid (01 til 99 minutter).
- Indikatorlyset (8) for timerfunksjonen for den relevante kokesonen vil lyse.



Nedteilingstiden for timerfunksjonen kan stilles inn individuelt for de enkelte kokesonene.



Hvis mer enn én timerfunksjon er stilt inn, vil den korteste varigheten vises på displayet. Timerens indikatorlys(8) for den relevante kokesonen vil blinke.

Endre tid for timerfunksjonen

Tidsinnstillingene for timerfunksjonen kan endres til en hver tid.

- Berør sensorfeltet (5) for å velge en kokesone. Displayet vil pulsere.
- Aktiver deretter timerfunksjonen ved å berøre sensorfeltene(6) i løpet av 10 sekunder.
- Bruk sensorfeltet "+" (2) eller "- " (4) til å justere innstillingen for timerfunksjonen.

Kontrollere tidsinnstillingen for timerfunksjonen

Du kan til enhver tid sjekke timerfunksjonens fremdriften ved å berøre sensorfeltet (6) for timeren. Timerfunksjonens indikatorlys (8) for en relevant kokesone vil blinke.

BETJENING

Slå av timerfunksjonen

Når den innstilte tiden har utløpt vil du høre et lydsignal, som du kan dempe ved å berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis du ikke berører et sensorfelt, vil lydsignalet automatisk stoppe etter to minutter.

Stoppe timerfunksjonens nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

- Berør sensorfeltet **(5)** for å velge en kokesone. Displayet lyser.
- Berør deretter sensoren **(6)** i tre sekunder, eller juster tidsinnstillingen til "00" ved bruk av "+" **(2)** eller "-" **(4)**.

Kjøkkentimer

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

Stille inn kjøkkentimeren

Hvis apparatet er slått av:

- Slå på apparatet ved å trykke av/på-sensoren **(1)**.
- Berør deretter sensoren **(6)** for å aktivere kjøkkentimeren.
- Bruk sensorfeltene "+" **(2)** eller "-" **(4)** til å justere innstillingene for kjøkkentimeren.

Stoppe kjøkkentimeren

Når den innstilte tiden har utløpt vil du høre et lydsignal, som du kan dempe ved å berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis du ikke berører et sensorfelt, vil lydsignalet automatisk stoppe etter to minutter.

Stoppe timerfunksjonens nedtelling før den innstilte tiden har utløpt:

- Berør sensoren **(6)** i tre sekunder, eller juster tidsinnstillingen til "00" ved bruk av "+" **(2)** eller "-" **(4)**.
- Kjøkkentimerens funksjon påvirker ikke bruk av kokesonene.



Kjøkkentimeren tilbakestilles når timerfunksjonen aktiveres.

BETJENING

Hold maten varm

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen vil ha en lav temperatur. Kokesonens varmeinnstilling vil automatisk justeres, slik at maten holdes varm med en temperatur på rundt 65 °C. Med denne funksjonen kan ferdig tilberedt mat holdes varm og smaksrik, uten å brenne seg fast i bunnen av kokekaret. Funksjonen kan også brukes til å smelte smør eller sjokolade.

For at hold varm-funksjonen skal fungere korrekt, må du bruke en flatbunnet gryte eller panne, slik at bunntemperaturen måles nøyaktig av temperatursensoren som er montert i kokesonen.

Hold varm-funksjonen kan aktiveres for samtlige kokesoner.

På grunn av faren for vekst av mikroorganismer, anbefales vi ikke at maten holdes varm i lang tid. Hold varm-funksjonen slås derfor av etter to timer.

Hold varm-funksjonen er enda en varmeinnstilling tilgjengelig mellom **"0"** og **"1"**, og som vises på displayet med symbolet **"L"**.

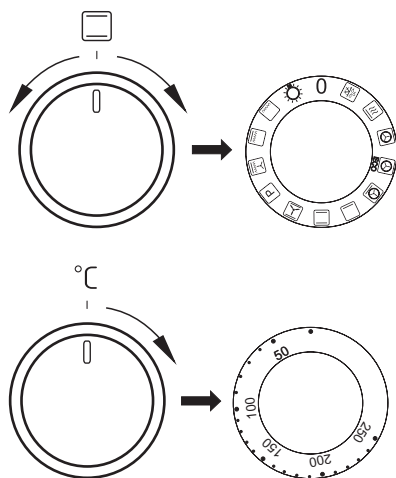
Hold varm-funksjonen aktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet **Slå på kokesonen**

Hold varm-funksjonen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet **Slå av kokesoner**

Ovnens funksjoner og betjening

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

Ovnens reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen vises til ønsket temperatur.



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

Merk!

Ovnens varmes ikke opp før ovnstemperaturen er stilt inn.

Tilberedning med varmluft

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

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

MERK!

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

BETJENING

Stekeovns funksjonsvelger



Opptining

Bruk denne innstillingen til opptining av frossen kake og brød.



Ovnsforvarming

Overvarme, varmluft og grill



Varmluft

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



ECO

ØKO-oppvarming

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



Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

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



Undervarme

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



Tradisjonell oppvarming (over- og undervarme)

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



Overvarme, undervarme og vifte

Innstillingen benyttes til baking av kaker.



Pyrolytisk rengjøring.

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

Viktig!

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



Vifte og intensiv grill

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



Supergrill (grill og overvarme)

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



Grill

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



Lys i stekeovn

BETJENING

Når du skruer på ovnen, indikeres det med at to signallamper lyser. Ett **4**, som indikerer at ovnen fungerer og et **3** som vil slukke etter hvert som ovnen når valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler om å plassere retten i en ferdig oppvarmet opp ovn, skal dette ikke gjøres før det **3** lyset slukkes for første gang. Mens du baker, vil det **3** lyset slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Det **4** lyset kan også slås på ved hjelp av bryteren "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 ovnsdør.

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

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

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Baking

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

Steking av kjøtt

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

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

ECO oppvarming

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

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur (°C)	Ovnensnivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gjærbakst / formkake		160 - 170 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
Storfe		180 - 190	2	100 - 150
Svin		160 - 230	2	90 - 150
Svin		160 - 190	2	90 - 150
Svin		180 - 190	2	100 - 150
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Kylling		175 - 190	2	60 - 70
Grønnsaker		190 - 210	2	40 - 50
Grønnsaker		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Forvarm

²⁾ Steke mindre enheter

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (°C)	Steketid ²⁾ (min.)
Småkaker	Stekebrett	4		160 ¹⁾	29 - 32 ²⁾
	Stekebrett	4		155 ¹⁾	31 - 34 ²⁾
	Stekebrett	3		150 ¹⁾	34 - 37 ²⁾
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		150 ¹⁾	40 - 43 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	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakeformer 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 (°C)	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 (°C)	Klokkeslett (min.)
Hel kylling	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	2 - rist 1 - langpanne		180 - 190	70 - 90
	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	2 - rist 1 - langpanne		180 - 190	80 - 100

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Stekeovn

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

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

Keramisk komfyrtopp

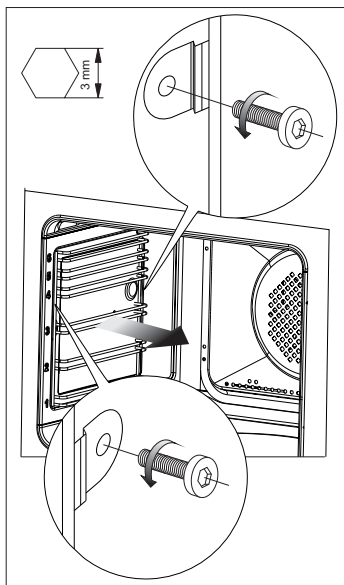
Rengjør din keramiske komfyrtopp regelmessig, og helst når den er lunken eller kald. Unngå gjentatt fastbrenning av smuss.

Vi anbefaler:

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Ovner som er merket med bokstaven D er utstyrt med hyllestøtter av ståltråd som er lett avtakbare. For å fjerne ta dem ut for rengjøring, bruker du en unbrakonøkkel i størrelse 3 for å løsne skruene fra hyllestøttene. Etter rengjøring settes hyllestøttene tilbake i ovnsrommet. Før skruene strammes til, bør du kontrollere at hyllestøttene er festet i hullene i ovnsrommet.

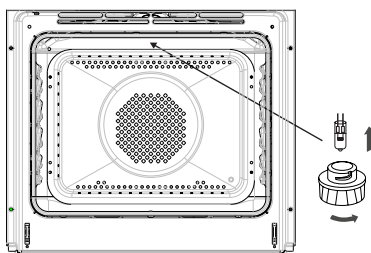


Fjerne hyllestøtter

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.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pyrolytisk rengjøring

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

Før du bruker pyrolytisk rengjøring

Viktig!

Ta alt tilbehør, som ikke tåler pyrolyse, ut av ovnsrommet.

Viktig!

Kontakten på steketermometeret er beskyttet med et beskyttelsesdeksel.

Fjern beskyttelsesdekselet før du starter den pyrolytiske rengjøring.

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

Under rengjøringsprosessen.

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

Viktig!

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

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

Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

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

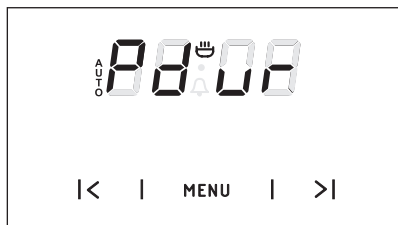


- Trykk på MENU for ca. 3-4 sekunder til displayet viser „0.00”.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

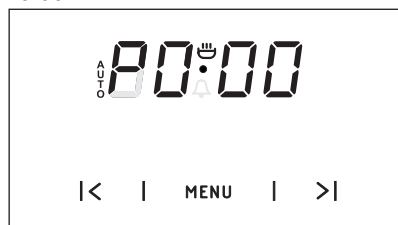
- Trykk på MENU igjen. Displayet skal blinke „Pdur”.



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

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

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



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

Avkjølingsfasen fortsetter til temperaturen i ovnsrommet når 50 °C.

Viktig!

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

Kansellere prosessen

Pyrolytisk rengjøring er en automatisk prosess som ikke bør avbrytes.

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

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

Åpne døren i et nødstilfelle

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

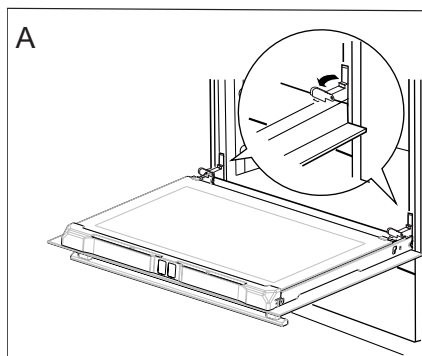
- Still funksjonsvalgbryteren til stillingen "Lys".
- Vent i 4 minutter.
- Still funksjonsvalgbryteren til stilling 0 – ovnsdøren vil låses opp i løpet av 10 minutter.

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

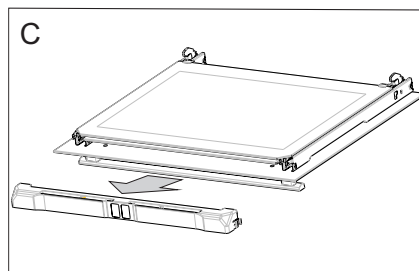
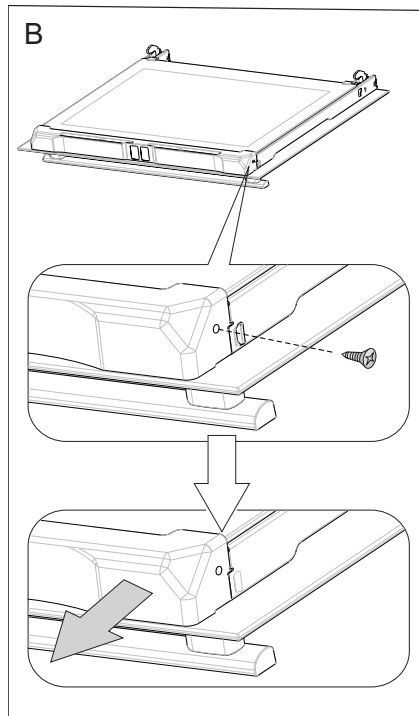
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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



Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

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

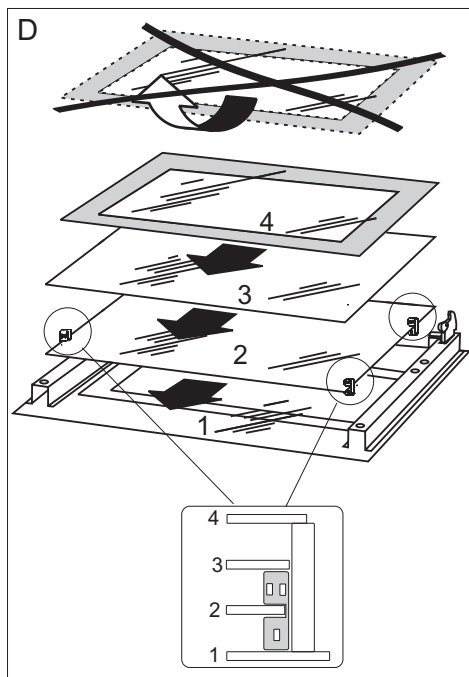


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:

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

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

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning	230V~50 Hz
Nominell effekt	max.11,0 kW
Stekeovnsens dimensjoner	90 / 60 / 60,5 cm

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

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

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

Automatisk luftsirkulasjon ECO (ringvarmer + vifte)	 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

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk