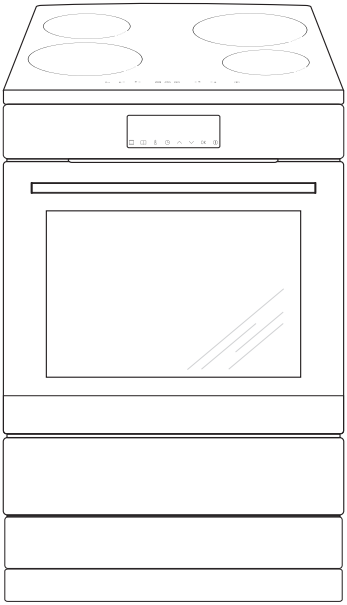
GRAM

Type

20KPI 674

20KPI 674 X



DK Betjeningsvejledning 2

NO Bruksanvisning 45

Tillykke med dit nye GRAM komfur DK

- 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.....13

Brug af ovnen – praktiske tips.....33

Testretter.....36

Rengøring og vedligeholdelse.....38

Foranstaltninger ved fejl.....42

Tekniske specifikationer.....44

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 over-

flade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

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

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

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

- 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.

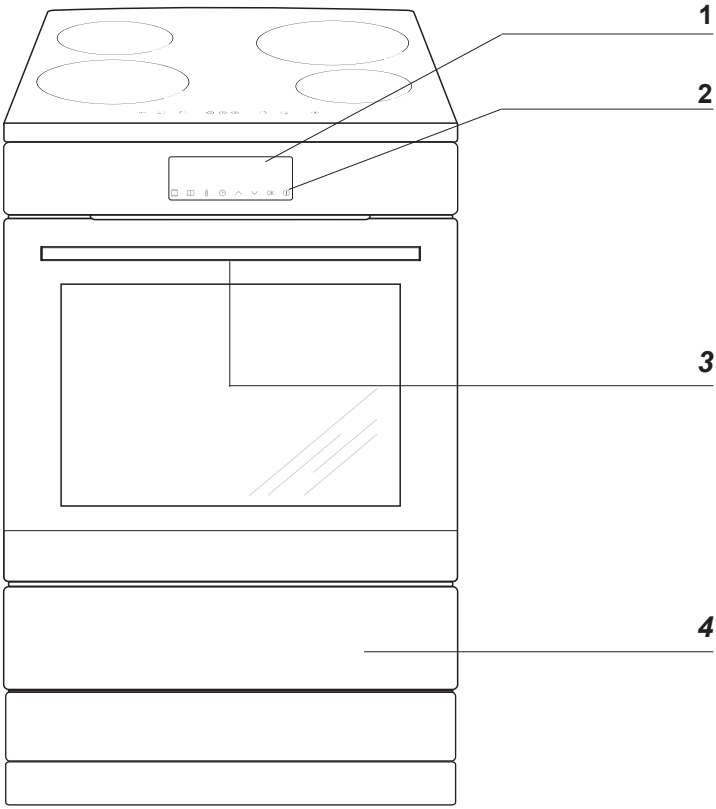
BORTSKAFFELSE

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.

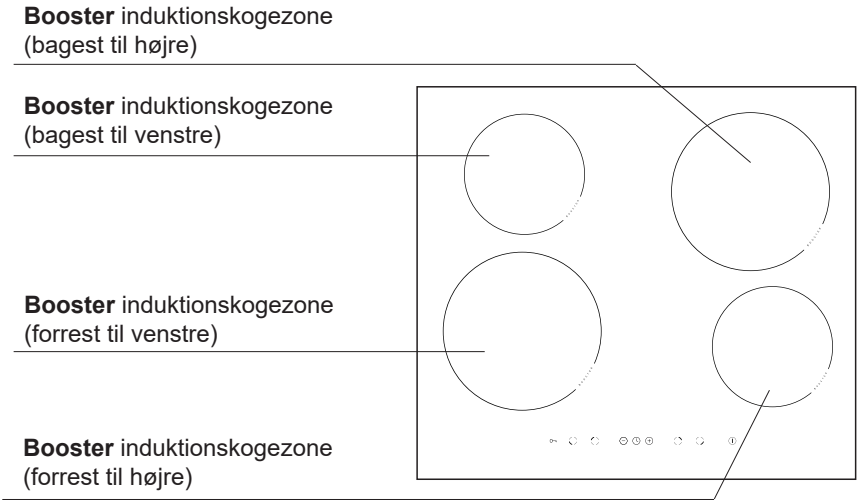
BESKRIVELSE AF PRODUKTET



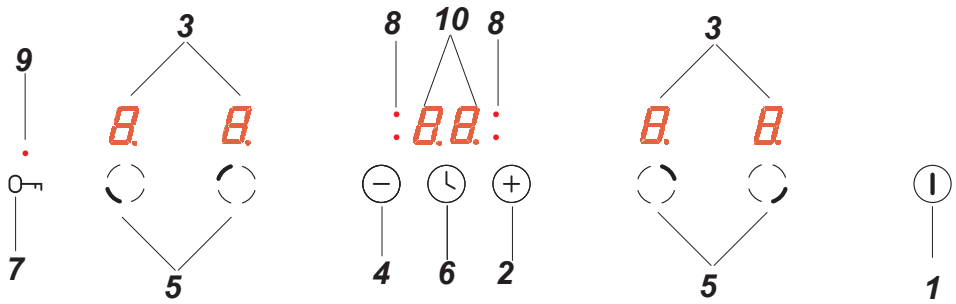
1 Betjeningspanel
2 Tænd/sluk-knap
3 Børnesikring
4 Magasinskuffe

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

Beskrivelse af kogeplade



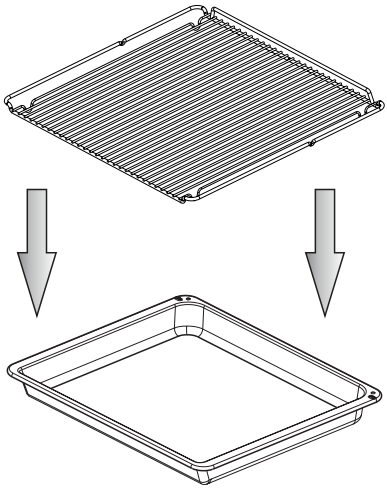
Kontrolpanel



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

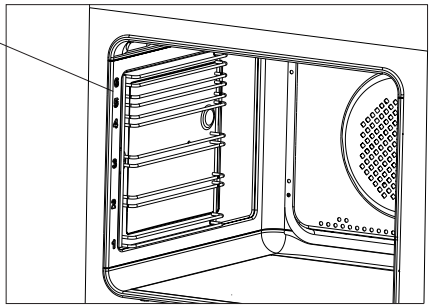
Grillrist



Bageplade

Bradepande

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).

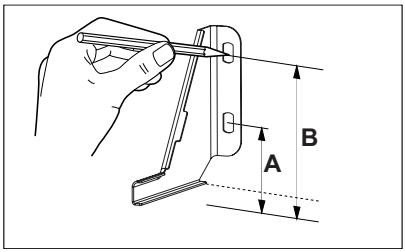
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.

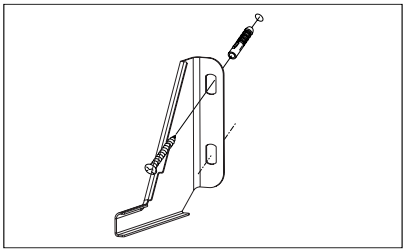
- Et komfur bør kun bygges ind i køkkenelementer op til arbejdspladens højde fx. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100^{0}C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen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

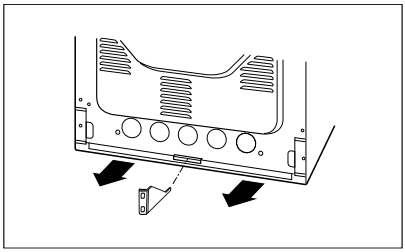
- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i emhættens betjeningsvejledning.

- 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=123 mm
B=166 mm

INSTALLATION

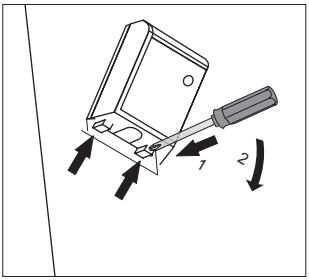
Vigtigt:
Vi har så vidt muligt forsøgt at fjerne ujævnheder og skarpe kanter fra dette produkt, men vær alligevel forsigtig ved håndtering af det - vi anbefaler brug af beskyttelseshandsker under installationen.

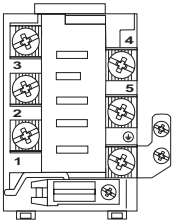
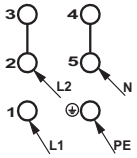
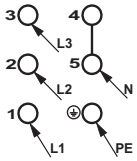
Information til installatøren

Komfuret er designet til tilslutning til et tre-faset 400V 3N~50Hz 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.
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 to-faset 400V 2N~50Hz lysnet ved at foretage den rette forbindelse i tilslutningsdåsen.
- Forbindelsen må kun foretages i henhold til nedenstående forbindelsesdiagrammer.



BEMÆRK! Til opfyldelse af sikkerhedsforeskrifterne kræves en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).		Strømkabel type
Til en 400 V 2N~50Hz to-faset forbindelse med en neutral ledning forbindes klemmerne 2-3 og klemmerne 4-5, individuelle faseledninger forbindes respektivt til klemmerne 1 og 2-3, den neutrale ledning forbindes til de forbundne klemmer 4-5, og den beskyttende jordledning forbindes til jordklemmen ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
Til en 400 V 3N~50Hz tre-faset forbindelse med en neutral ledning forbindes klemmerne 4-5, individuelle faseledninger forbindes respektivt til klemmerne 1, 2 og 3, den neutrale ledning forbindes til de forbundne klemmer 4-5, og den beskyttende jordledning forbindes til jordklemmen ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - faseledninger; N - neutral ledning; PE - beskyttende jordledning Pilene i ovenstående diagrammer viser, hvor du skal forbinde de individuelle kabelledninger.		

Inden du tager ovnen i brug

- Før du kan tage din nye ovn i brug, skal den gøres grundigt ren. Brug en fugtig klud, evt. med lidt opvaskemiddel. Brug aldrig ætsende eller skurende rengørings-midler.
- Efter rengøringen skal ovnen opvarmes med over-/undervarme og/eller med varmluft i ca. 30 minutter ved 250°C .
- Sørg for god ventilation i køkkenet under rengøringen.

Hvis ovnen skal tages ud – f.eks. til reparation

- Afbryd strømmen til ovnen.
- Fjern fastgøringsskruerne, løft ovnen en smule, og træk så ovnen ud.

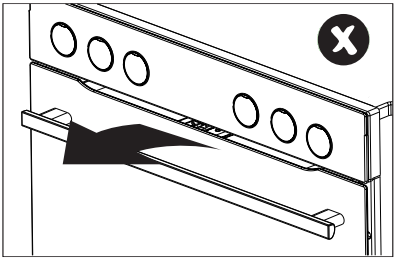
Betjeningspanel

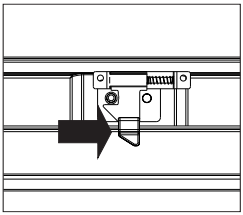
Tænd/sluk-kontakten (I) findes i højre side af displayet. Tænd/sluk-kontakten aktiveres ved at berøre glasset på det sted, der indikeres af et piktogram. Der høres et lydsignal, som blev valgt på menuen. (Se afsnittet: *Betjeningspanel).*

Den berøringsfølsom overflade skal holdes ren.

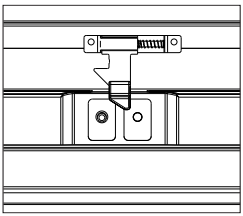
Børnesikring

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

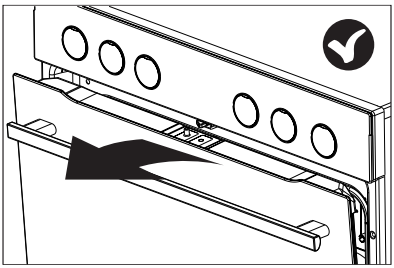




Deaktivering af børnesikringen.



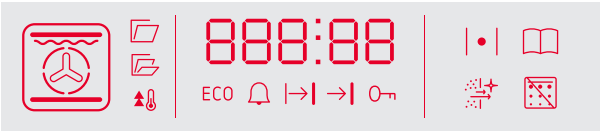
Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

BETJENING

Betjeningspanel



Betjeningspanelet er udstyret med et LED-display og 8 berøringssensorer (sensorerne er ikke oplyste):

Sensorer	Beskrivelse	Sensorer	Beskrivelse
	Tænd/sluk-knap (standby-tilstand)		Indstilling af ur
	Ovnfunktioner		Plus/op [+]
	Automatikprogrammer		Minus/ned [-]
	Temperaturindstilling	OK	- Bekræft

Bemærk: Du hører et bip, hver gang du berører en sensor. Det er ikke muligt at slukke for de automatiske biplyde.

Piktogrammer for ovnprogrammerne på displayet

Piktogrammerne på displayet indikerer følgende ovnfunktioner:

	Ovnlys		Turbogrill
	Lynopvarmning		Supergrill
ECO	ECO		Pizza
	Opvarmning med varmluftblæser		Bruning
	Konventionel opvarmning		Stegning
	Kage		Optøning
	Grill		Denne funktion afhænger af modellen

Aktive funktioner*

Stegetermometer tilsluttet

Lys tændt

AutoDoor Open ENKELT ÅBNING (en gang)

AutoDoor Open / FLERE ÅBNINGER (en gang)

Lynopvarmning

ECO aktiv

Minutur aktiv

Betjening med forsinket start

Tidsstyret betjening

Børnesikring aktiveret

Foropvarmning af ovn aktiv

Automatikprogram aktivt

Katalytisk rengøring aktiv

Dørlås og pyrolytisk rengøring aktiv (ovn med pyrolytisk rengøring)

* afhængigt af model

Tilslut strømforsyningen

Når du tilslutter strømmen (eller hvis strømforsyningen genoptages efter en strømafbrydelse) vil apparatet bede om indstilling af den aktuelle tid. 00 blinker på displayet. Du skal indstille den aktuelle tid for at bruge apparatet.
Bemærk: I tilfælde af en strømafbrydelse vil alle indstillinger som tilberedningstid, temperatur og opvarmningsfunktion gå tabt. Du bliver nødt til at genindtaste indstillingerne for at fortsætte madlavningen. Hvis den pyrolytiske rengøring afbrydes (eller hvis døren låses af anden grund), vil ovnen begynde afkølings- og døråbningsproceduren, før du kan indstille tiden.

Indstilling af aktuel tid.

Når du slutter strøm til apparatet, blinker minutterne 00 på displayet. Brug ∧ og ∨ til at indstille den aktuelle tid. Berør ◷ én gang for at skifte til timetal, og brug derefter ∧ og ∨ til at indstille den aktuelle tid. Berør ◷ igen for at bekræfte den aktuelle tid. Du hører et bip, når den aktuelle tid gemmes på apparatet. Berør og hold ◷ for at ændre den aktuelle tid i standby-tilstand. Symbolet 🔔 vises på displayet. Berør sensoren ◷ igen, og tallene begynder at blinke. Nu kan du indstille den aktuelle tid.

Lysstyrke i display.

Lysstyrken i LED-displayet varierer afhængigt af tiden på dagen. Displayet er nedblændet fra kl. 22.00 til kl. 06.00 og har normal lysstyrke fra kl. 06.00 til kl. 22.00. Displayet er desuden mere lysstærkt, når apparatet er aktivt, end når det er i standby-tilstand. Displayets lysstyrke og dets nedtoningstider kan ikke ændres.

Lys

Lyset tænder, hver gang du åbner ovndøren. Lyset er tændt, når oven er i aktiv tilstand, og slukket i standby-tilstand. Hvis ovndøren er åben i længere tid, slukker lyset automatisk efter ca. 10 minutter.

Afkølingsblæser

Afkølingsblæseren arbejder uafhængigt af de indstillede funktioner og apparatets tilstand. Afkølingsblæseren aktiveres automatisk, når en funktion aktiveres. Afkølingsblæseren arbejder, så længe temperaturen i

ovnen er højere end 80 °C.
Under denne temperatur slukker afkølings-blæseren.

Foropvarmning af ovnen (termostatsymbol)

Piktogrammet | • | indikerer, at mindst et af varmelegemerne i ovnen er i funktion. Piktogrammet slukker, når den indstillede temperatur i ovnen er nået. Piktogrammet vil derefter være tændt og slukket periodisk. Det indikerer, at den indstillede temperatur opretholdes. Hvis du sænker den indstillede temperatur, vil piktogrammet | • | kun tænde, når ovnens temperatur bliver lavere end den sidst indstillede temperatur.

Ovnfunktioner

Nar apparatet er tændt, skal du berøre ▭ for at få adgang til menuen med ovnfunktioner - ovnfunktion ”1” vises på displayet. Brug nu sensorerne ∧ og ∨ til at vælge en funktion fra nedenstående tabel. Berør OK for at bekræfte dit valg. Brug derefter ∧ og ∨ til at indstille temperaturen eller beholde standardtemperaturen. Berør OK for at bekræfte, hvorefter apparatet begynder tilberedningen.

Beskrivelse af funktion		Ovnelementer						Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Grill	Varmeblæser	Undervarme	Blæser	min.	maks.	
	Lys	√						-	-	-
	Lynopvarmning	√		√	√		√	30	280	170
ECO	ECO-bagning				√		√	30	280	170
	Opvarmning med varmblæser	√			√		√	30	280	170
	Konventionel	√	√			√		30	280	180
	Kage	√	√			√	√	30	280	170
	Roterende grill/grill	√		√				30	280	220
	Turbogrill/turbo roterende gril	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill/super roterende grill	√	√	√				30	280	220

	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Stegning	√				√		30	240	200
	Optøning	√					√	-	-	-
	Damprengøring*	√								
	Pyrolytisk rengøring*	√								

* afhængigt af model
Bemærk: Hvis der ikke bruges nogen sensorer på ovnfunktionsmenuen i 10 sekunder, vil ovnen forlade menuen, og alle ubekræftede indstillinger går tabt.

Når en ovnfunktion er aktiv

Berør og hold sensoren for at ændre den aktive ovnfunktion.
Berør og hold sensoren for at få adgang til menuen med automatikprogrammer.
Berør og hold sensoren for at gå i standby-tilstand.
Berør og hold sensoren for at justere temperaturen. Brug derefter sensorerne og for at indstille den nye temperatur, og berør OK for at bekræfte, eller vent blot nogle få sekunder.

Standby-tilstand

I denne tilstand vises den aktuelle tid eller temperaturen i ovnen (hvis den er over 50 °C) på displayet. Du kan også aktivere timeren. Læs videre for at se en mere detaljeret beskrivelse. Displayet er dæmpet i denne tilstand.

Betjening

Berør og hold sensoren i standby-tilstand for at aktivere apparatet. I denne tilstand kan der vælges funktioner, temperatur eller tilberedningstid.

Børnesikring

Børnesikringen aktiveres ved at berøre og holde sensorerne og samtidigt i 3 sekunder. Symbolet vises på displayet. Berør og hold de samme sensorer samtidigt i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen. Symbolet slukkes på displayet.

Minutur

Berør og hold sensoren i hvilken som helst tilstand, hvorefter 00:00 vises på displayet og blinker. Nu kan du:

Bruge til at indstille minuturet og derefter berøre OK for at bekræfte.
Brug og til at justere minutur-indstillingen. Berør OK for at bekræfte indstillingen. Minuturet deaktiveres ved at bruge til at justere værdien ned til :00 og derefter berøre OK for at bekræfte.

Minuturet kan bruges uafhængigt af alle aktive ovnfunktioner. Når den indstillede tid er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor for at standse biplyden.

Se og juster indstillinger under brug af ovnen.

Berør 🌡 én gang for at tjekke temperaturen i ovnen. Berør 🌡 igen for at tjekke den indstillede temperatur. Berør igen for at vise den aktuelle tid.

Den indstillede temperatur ændres ved at berøre og holde 🌡, hvorefter den aktuelt indstillede temperatur vises. Brug ∧ og ∨ til at ændre som ønsket. Berør OK for at bekræfte den nye temperatur. Den nye temperatur er ikke indstillet, før den er bekræftet.

Ovnfunktionen kan ændres under brug ved at berøre og holde sensoren ▭, hvorefter den aktuelt valgte ovnfunktion vises. Brug sensorerne ∧ og ∨ til at vælge en ny ovnfunktion. Når du bekræfter den nye funktion, bliver temperaturen vist (den aktuelt indstillede temperatur, ikke standardtemperaturen, for en given funktion). Brug ∧ og ∨ til at ændre temperaturen som ønsket. Berør OK for at bekræfte, hvorefter apparatet bruger de nye indstillinger.

Afslut ovnfunktion

Berør og hold ⏻ for at afslutte ovnfunktionen. Som standard kører funktionerne på ubestemt tid, men du kan indstille ovnen til at slukke ved brug af funktionen tidsstyret betjening. Eneste undtagelse er den pyrolytiske rensefunktion, som ikke kan ændres.

Tidsstyret betjening

I denne tilstand slukker ovnen efter en indstillet tilberedningstid. Du kan sætte tilberedningstiden fra 1 minut til 10 timer. Indstilling af tidsstyret betjening sker for enhver ovnfunktion ved at berøre og holde sensoren 🕒, hvorefter minutur-symbolet 🔔 blinker på displayet. Berør sensoren 🕒 igen, hvorefter displayet viser symbolet →|. Nu kan du:

Bruge ∧ til at indstille tilberedningstiden og berøre OK for at bekræfte.
Brug ∧ og ∨ til at ændre tidsindstillingen. Berør OK til at bekræfte den ændrede indstilling.
Tidsstyret betjening deaktiveres ved at bruge ∨ til at justere tilberedningstiden ned til 00:00 og derefter berøre OK for at bekræfte.

Tidsstyret betjening vil afbryde den aktive ovnfunktion. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor med undtagelse af 🕒 for at standse biplyden. Når biplyden er standset, går apparatet i betjeningstilstand.

Bemærk: Når du bruger sensoren 🕒 til at standse biplyden, kan du ændre tilberedningstiden.

Betjening med forsinket start

Du kan indstille apparatet til at starte på et bestemt tidspunkt og arbejde i en indstillet tilberedningstid. Du kan forsinke starten fra 1 minut til 10 timer og indstille tilberedningstiden i op til 10 timer. Den forsinkede start aktiveres ved først at vælge tidsstyret betjening. Derefter berøres og holdes sensoren 🕒 igen, hvorefter minutur-symbolet 🔔 blinker på displayet. Berør sensoren 🕒 to gange, hvorefter piktogrammet |→| blinker på displayet. Nu kan du:

Bruge ∧ til at indstille ovnens slukningstidspunkt og derefter berøre OK for at bekræfte.
Juster ovnens tider med sensorerne ∧ og ∨. Berør OK for at bekræfte den ændrede indstilling.

Tidsstyret betjening annulleres ved brug af ∨ til at justere tilberedningstiden ned til lavest mulige værdi og OK til at bekræfte.

Tidsstyret betjening vil afbryde den aktive ovnfunktion. Når tilberedningstiden er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor for at standse biplyden. Når biplyden er standset, går apparatet i betjeningstilstand.

Automatikprogrammer

Dette er programmer med særlige indstillinger for funktion, temperatur og tilberedningstid, som er mest hensigtsmæssige for en given ret.

Når apparatet er tændt, skal du berøre 📖 for at få adgang til menuen med automatikprogrammer - automatikprogrammet "P01" vises på displayet. Brug nu sensorerne ∧ og ∨ til at vælge et automatikprogram fra nedenstående tabel. Berør derefter OK for at bekræfte dit valg, og apparatet begynder tilberedningen.

Program	Beskrivelse	Ovnelementer		Standardtemperatur [°C]
		Lynopvarmning	Ovnfunktioner	
P01	Oksekød			180
P02	Svinekød			180
P03	Lam			180
P04	Kylling 1,5 kg			190
P05	And 1,8 kg			180
P06	Gås 3,0 kg			170
P07	Kalkun 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Gryderet med pasta			220
P12	Bagte grøntsager			180
P13	Sandkage			160

P14	Muffins			160
P15	Småkager			150
P16	Frugtkage			175
P17	Brød			180
P18	Dejhævning			30
P19	Tørring			50

Alle automatikprogrammer kan frit ændres – du kan justere temperatur eller tilberedningstid. Følg den relevante vejledning i at gøre dette (”Se og juster indstillinger under betjening af ovnen” og ”Tidsstyret betjening”). Når du foretager ændringer, vil det lagrede automatikprogram ikke blive påvirket, og de originale indstillinger vil blive indsat næste gang, du vælger et automatikprogram.

Automatikprogrammer med lynopvarmning

Nogle automatikprogrammer kræver, at ovnen foropvarmes. De er markeret i ovenstående tabel. Når du vælger et automatikprogram med lynopvarmning og berører OK for at bekræfte, vises piktogrammet for lynopvarmning på displayet. Når den indstillede temperatur er nået, hører du en biplyd, som slukker, når du åbner ovndøren. Sæt maden i ovnen, og luk døren, hvorefter det aktuelle automatikprogram starter.

Bemærk: Det frarådes at ændre automatikprogrammer under lynopvarmningen, da det vil annullere automatikprogrammet, og apparatet vil fortsætte med den aktuelt indstillede funktion, tilberedningstid og temperatur.

Afslutning af et automatikprogram

Når et automatikprogram slutter, høres en biplyd.

Ovndør

Ovndøren skal være lukket under betjening. Når du åbner døren, afbrydes den aktive ovnfunktion. Hvis døren forbliver åben i mere end 30 sekunder, høres et lydsignal for at minde dig om at lukke ovndøren. Berør hvilken som helst sensor, eller luk døren for at slukke for biplyden.
Hvis du åbner døren i mindre end 10 minutter, forbliver de aktive indstillinger uberørte. Af sikkerhedsgrunde går ovnen herefter i standby-tilstand (alle indstillinger annulleres).

Begrænsning af betjeningstiden

Af sikkerhedsgrunde er ovnens betjeningstid begrænset. Hvis temperaturen er sat op til 100 °C, vil ovnen gå i standby-tilstand efter 10 timer, og hvis temperaturen er indstillet til 200 °C og derover, er ovnens betjeningstid begrænset til 3 timer. Hvis temperaturen er i intervallet 101 °C til 199 °C, er betjeningstiden begrænset proportionelt til mellem 3 og 10 timer.

Lynopvarmning

Under lynopvarmning af ovnen er blæseren, varmeblæseren og grillen tændt, og apparatet arbejder ved en maksimal effekt på 3,6 kW.

Active SmellCatalyst

Katalysatoren fjerner det meste af den lugt, der kommer ud fra ovnen under bagning eller rensning. Berør og hold og når som helst for at aktivere denne funktion (ikke tilgængelig: Lynopvarmning, Lys, ECO-bagning). Piktogrammet bliver vist. Denne funktion genoptages ikke automatisk, når det aktuelle program slutter.

Pyrolytisk rengøring

Den pyrolytiske rensefunktion er et specialprogram med yderligere krav. Når du vælger den pyrolytiske rengøring, vises symbolet på displayet. Berør OK for at bekræfte, og du kan bruge ∨ ∧ til at vælge varighed på 2 timer, 2,5 timer eller 3 timer. Berør OK for at bekræfte, hvorefter den pyrolytiske rengøring starter. Ovndøren skal være lukket. Når den pyrolytiske rengøring starter, låses ovndøren i den tid rensningsprogrammet tager, og indtil ovnen er kølet ned til en sikker temperatur.

Bemærk:

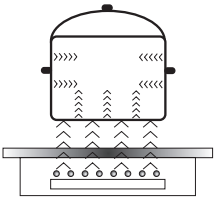
- Hvis ovndøren stadig er åben, når du bekræfter varigheden af den pyrolytiske rensning, blinker ikonet for låsning på displayet. Hvis du ikke lukker døren i løbet af 10 sekunder, annulleres den pyrolytiske rengøring.
- Læs kapitlet om rengøring, iser om den pyrolitiske rengøring, før du bruger denne funktion.
- Ovnens temperatur kan komme op over 480 °C – sørg for, at der ikke er børn i nærheden af apparatet.
- Døren låser op, når temperaturen i ovnen er nået ned til 150 °C (symbolet for låsning forsvinder fra displayet).
- Du kan ikke ændre varigheden af en pyrolytisk rengøring, der er i gang.
- Berør ⏻ for at afbryde den pyrolytiske rengøring. Når du afbryder den pyrolytiske rengøring, låser ovndøren først op, når ovnen er kølet ned til en sikker temperatur.
- Hvis der sker en strømafbrydelse under den pyrolytiske rengøring, og strømmen vender tilbage, vil apparatet starte afkølingen, og ovndøren vil kun låse op, når ovnen er kølet ned til en sikker temperatur.
- Katalysatorfunktionen er som standard aktiv under pyrolytisk rengøring. Berør og hold og for at slukke for den.

Betjening af kogezoner

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 kogezonerne. 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, medens pladens glasoverflade forbliver kold.

Denne teknologi forudsætter, at man anvender kogegrej 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 kogezonen, 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 kogezoner 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, kogegrejets dimensioner, kogegrejets 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 kogezonerne 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 kogezonens varmetrin eller slukke for de varmezoner, der er i nærheden af de overophedede elektroniske kredsløb.

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

Gryderegistrering

Gryderegistrering er installeret på induktionskogeplader. Gryderegistreringen starter automatisk opvarmning, når en gryde registreres på kogezonen, 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 på side 24).

Hvis der ikke sættes en gryde på kogezonen, eller gryden ikke passer til induktion, vil symbolet blive vist. Kogezonen vil ikke fungere. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 10 minutter, vil kogezonen slukke.
Sluk for kogezonen ved at bruge berøringssensorerne i stedet for blot at fjerne gryden.

Gryderegistrering 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 fejlindikation, hvis sensorerne berøres i for lang tid.
Når du er færdig med madlavningen, skal du slukke for kogezonen ved at bruge berøringssensorerne og ikke kun stole på grydedetektoren.

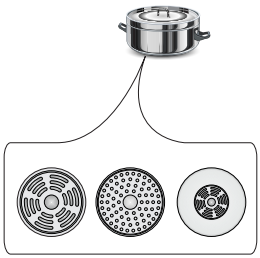
Det anbefales ikke at trække gryder ud fra kogezoner i retning af komfurets forside, da dette kan beskadige betjeningspanelet.

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 overophedning, 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 kogezonen. 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 overophedning af gryden eller panden.**
- **Brug ikke beskadiget kogegrej f.eks. med deformeret bund, da det kan medføre overophedning.**
- 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 kogezonens diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.



Til madlavning med induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:
- emaljeret stål
- støbejern
- rustfrit stål, specielt egnet 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 med bund 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 kobber-bund	Kan ikke anvendes

Den mindste, brugbare diameter for kogegrej til en kogezone:

Kogezonens diameter	**Den mindste diameter af bunden af en emaljeret stålgryde**
(mm)	**(mm)**
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
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 kogezonen

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 senorerne berøres inden for 10 sekunder, eller apparatet slukkes, vil kogezonen slukke.

En kogezone er aktiv, når et tal eller bogstav vises på dens display. Dette indikerer, at kogezonen 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 kogezonerne

- 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 kogezonen 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-kogezonen fra 2000 W til 3000 W, og for
Ø 160-180 mm-kogezonen 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 kogezonen.

For 210-220 mm- og 160-180 mm- kogezonerne er booster-funktionen begrænset til 10 minutters varighed. Når booster-funktionen automatisk er blevet deaktiveret, vil kogezonen 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 kogezonen, 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. Kogezonen arbejder videre ved sin nominelle effekt.

BETJENING

Kontrol af booster-funktion

Afhængigt af modellen parres kogezonerne lodret eller på tværs. Den totale effekt fordeles mellem de parrede kogezoner.
Hvis du forsøger at aktivere booster-funktionen for begge kogezoner samtidigt, vil den maksimale effekt blive overskredet. I det tilfælde vil varmeindstillingen på den først tændte kogezone blive reduceret til højst mulige niveau.

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 kogezonen efter madlavningen, kaldes restvarmen. Apparatet viser to forskellige niveauer for restvarme. Når en kogezone er over 60 °C, og kogezonen 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 kogezonen, da der er risiko for forbrænding, og der må ikke sættes noget på den, som er varmefølsomt!

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

BETJENING

Sikkerhedsstop

For at opnå øget effektivitet er induktionskogepladen forsynet med mulighed for at begrænse funktionstiden for hver af kogezonerne. 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 kogezoner når som helst i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Indstilling af madlavnings-temperatur	Maksimal funktionstid (timer)
u	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 kogezonen skifte tilbage til den valgte varmeindstilling, 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 kogezonen og sættes på igen inden opvarmningens nedtælling er gennemført, vil opvarmningsfunktionen blive genoptaget og nedtællingen vil fortsætte, indtil den er gennemført.

BETJENING

Timer

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

Indstilling af timeren

- 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 kogezoner.

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

Standsning 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.

Standsning 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 kogezonerne.

Minuturet nulstilles, når timer-funktionen aktiveres.

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 kogezoner.
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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmeelement)

Type af mad	Funktioner	Temperatur (°C)	Ovnniveau	Tid (min.)
Sandkage		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gærkage / pundkage		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gærkage / pundkage		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		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 (⁰C)	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 sand-kage	Grillrist + sort bageform diameter 26cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Æbletærte	Grillrist + 2 sor-te bageforme diameter 26cm	2 sorte bagefor-me placeres diagonalt, den bageste til højre, den forreste til venstre		180 - 200 [1]	65 [2]

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

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grillning

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

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

Stegning

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

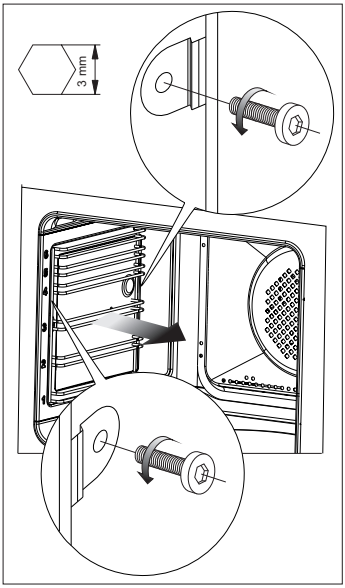
- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.
  Brug aldrig stærke, ridsende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.
- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten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

Vigtigt!

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

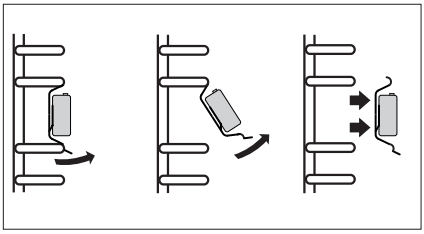
Brug kun varmt vand med lidt opvaskemiddel til at rengøre fronten. Brug ikke vaskepulver eller skurecreme.

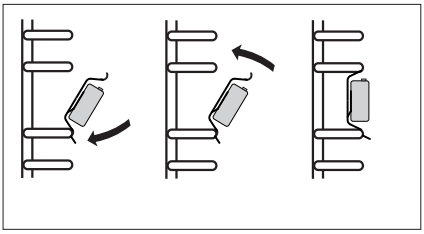
- Ovne er udstyret med ovnribber, som nemt kan fjernes. For at fjerne dem i forbindelse med rengøring bruges en umbraconøgle str. 3 for fjerne skruerne. Når ovnribber er rengjorte, sættes de tilbage i ovnen. Før skruerne strammes, skal det kontrolleres, at ovnribberne er sikkert placerede i de beregnede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



Afmontering af ovnribber

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





Pyrolytisk rengøring

Ovnen varmer op til ca. 480 °C. Rester fra grilning og bagning brænder til aske, som nemt kan tørres af med en fugtig klud.

Før pyrolytisk rensning.

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

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

Under renseprocessen

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

Vigtigt!
Under den pyrolytiske rensning 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:

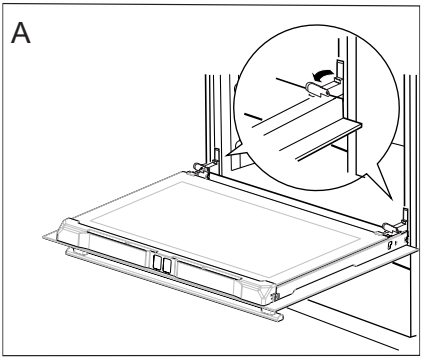
- Luk ovndøren.
- Følg instruktionerne i afsnittet *Pyrolytisk rengøring (side 20).*

Vigtigt!

Hvis ovntemperaturen er høj (højere end ved normal brug) vil døren ikke blive låst op. Når ovnen er kølet ned, kan du åbne døren og fjerne asken med en blød, fugtig klud. Isæt ovnribber og andre løsdele. Din ovn er nu parat til brug.

Afmontering af ovnlågen

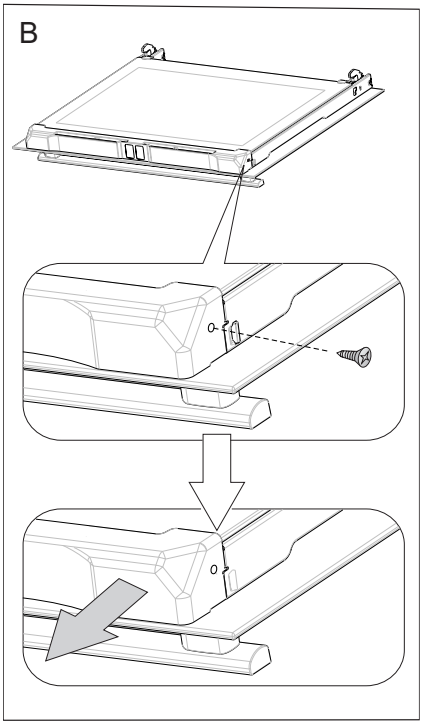
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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

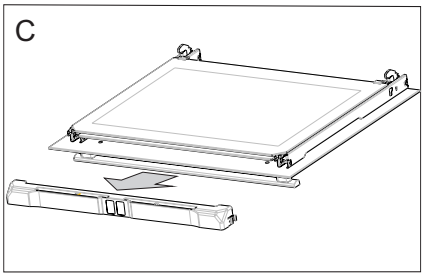


Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

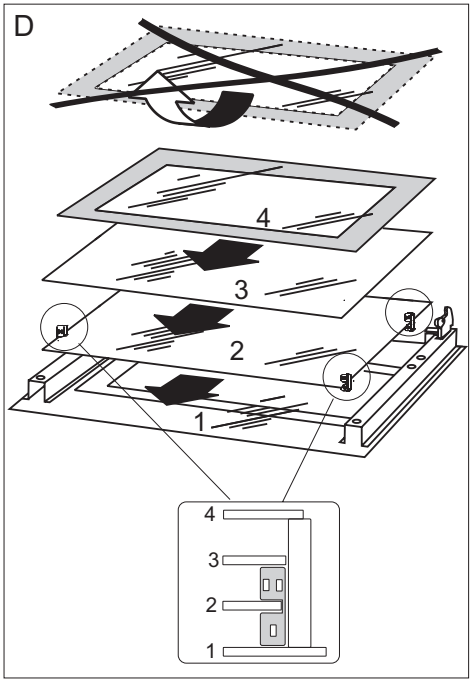
Afmontering af det inderste glas

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).





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.

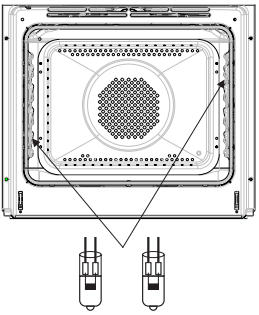


Udskiftning af ovnpære

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

1. Afbryd strømmen fra komfuret.
2. Fjern hylder og plader fra ovnen.
3. Hvis ovnen har teleskopudtrækkene, fjernes disse også.
4. Brug en flad skruetrækker til at lirke lampedækslet løs, fjern det, vask og tør det omhyggeligt.
5. Træk halogenpæren ud ved at trække den nedad med en klud eller et stykke papir. Om nødvendigt, erstat halogenpæren med en ny.
   - spænding 230V
   - effekt 25W
6. Sæt halogenpæren i soklen.
7. Sæt dækslet på igen

Advarsel: Pas på ikke at berøre halogenlampen direkte med fingrene!



Ovnlys

FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

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

PROBLEM	ÅRSAGEN	AFHJÆLPNING
1.Elektrisk udstyr virker ikke.	Strømtilførsel er afbrudt.	Tjek sikringen i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.
2.Belysning i ovnen virker ikke.	Pæren er løs eller beskadiget.	Skru pæren fast eller udskift pæren *(se kapitel Rengøring og vedligeholdelse*).
3. Kogepladen virker ikke	- Strømtilførslen er afbrudt	-Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af
4. Kogepladen reagerer ikke, når den betjenes	-Betjeningspanelet er ikke tændt	- Tænd for betjeningspanelet
	- For kort aktivering af knapper (kortere end et sekund)	- Aktivering af knapper skal vare lidt længere
	- Der er trykket på flere knapper samtidig	- Der skal altid kun trykkes på en knap (bortset fra, når du slukker for kogezonen)
5. Kogepladen reagerer ikke, og der høres et langvarigt akustisk signal	- Forkert betjening (aktivering af forkerte knapper eller for hurtig aktivering af knapper)	- Tænd for kogepladen igen
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Dæk sensorerne af eller rens dem
6. Hele kogepladen slukkes.	- Kogepladen var ikke betjent længere end 10 sek. fra tænding.	- Tænd for betjeningspanelet igen og begynd omgående med at betjene det
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Dæk sensorerne af eller rens dem
7. Når en kogezone slukkes, tændes bogstavet H i displayet	- Funktionstidsbegrænsning	- Tænd for kogezonen igen
	- Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset	- Dæk sensorerne af eller rens dem
	- Overophedning af de elektroniske elementer	

FORANSTALTNINGER VED FEJL

PROBLEM	ÅRSAGEN	AFHJÆLPNING
8. Restvarmeindikatoren lyser ikke, selv om kogezoner stadig er varme	Ingen strømforsyning, strømtilførsel er afbrudt	Restvarmeindikatoren kommer først til at virke igen, når du har tændt og slukket for betjeningspanelet
9. Revner i den glaskeramiske kogeplade.	⚠ Fare! Afbryd straks strømmen til kogepladen (sikring). Tilkald GRAM service.	
10. Når fejlen fortsat ikke er afhjulpet	Afbryd strømmen til kogepladen (sikring!) Tilkald GRAM service. GRAM dækker ikke: - Fejl eller skader, som er opstået ved transport, fejlbetjening, misbrug, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning. - Skader, som er opstået pga. brand, ulykke, lynnedslag og elektriske forstyrrelser som f.eks. defekte sikringer eller fejl i de elektriske installationer. - Fejl eller skader, som er opstået ved, at der er udført reparationer af andre end GRAM servicecentre. Reparationer foretaget uden for garantiperioden og omkostninger ved uberettigede reklamationer skal du selv betale.	
11. Induktionspladen summer	Dette er normalt, og skyldes ”støj” fra ventilatoren, som afkøler elektronikken.	
12. Induktionspladen afgiver støj, som ligner fløjt	Dette er normalt. Pladen kan afgive en del fløjt når den fungerer med fuld effekt og når flere kogezoner er i brug – støjen er forbundet med spolernes frekvens.	
13. Kogepladen virker ikke. Kogezonerne fungerer ikke	- elektronisk fejl	- nulstil apparatet, afbryd strømmen i nogle få minutter (afbryd sikringen).

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nominalydelse	max.11,0 kW
Komfurets dimensioner	90 / 60 / 60,5 cm

Energiforbrug i standbytilstand [W]	0,8
Energiforbrug i slukket tilstand [W]	-
Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W]	-
Automatisk standby/slukket periode [min]	10

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

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

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

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

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

Til lykke med din nye GRAM komfyr NO

- 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.....46

Produktbeskrivelse.....51

Specifikasjoner.....53

Installasjon.....54

Betjening.....57

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....77

Testretter.....80

Rengjøring og vedlikehold.....82

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....86

Teknisk opplysninger.....88

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

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

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

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

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på platetoppens overflate.

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 brug, stol ikke kun på indikatorlampernen for gryteregistrering.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

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

- Kontroller om apparatet er uten skader ved levering. Fjern transportsikringene før apparatet tas i bruk!
- Husk på at barn ikke forstår farer som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Informer derfor barna om disse farene, eller hold barna unna komfyren.
- La ikke apparatet stå i lengre tid uten oppsyn når det er i bruk.
- Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsuget over håndtaket til stekeovnsdøren.
- Pass på at nettledninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
- Komfyren må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen på bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
- Ved defekter eller feil skal komfyret kobles fra strømnettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det ytre 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 tilberedingstider over 40 minutter anbefales det å slå av ovnen 10 minutter før tilberedingen er over.

- **Stek med varmluftfunksjonen**

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

UTPAKKING

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

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

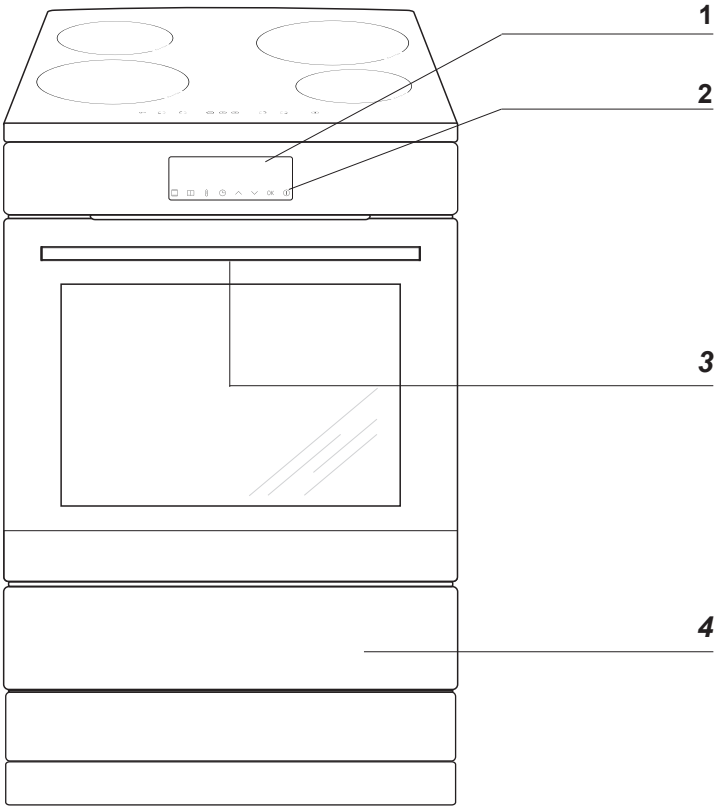
FRAKOBLING

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

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

Opplysninger om avfallsdepot for elektronikkskrot kan hentes hos kommunneforvaltningen.

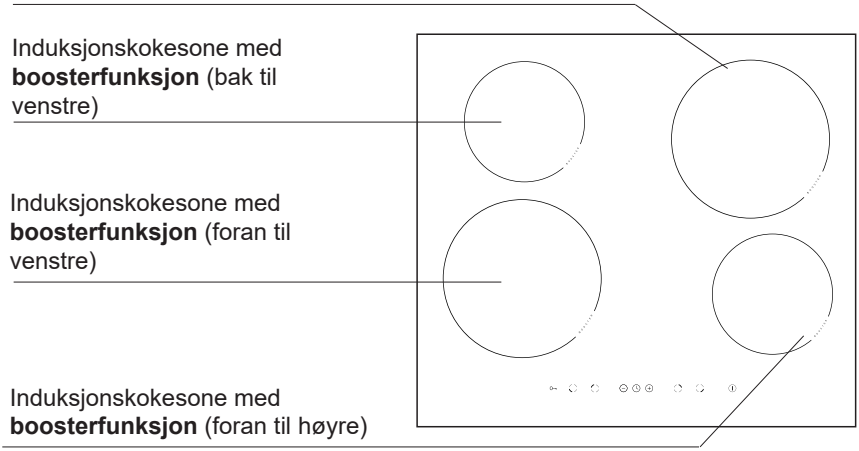
PRODUKTBESKRIVELSE



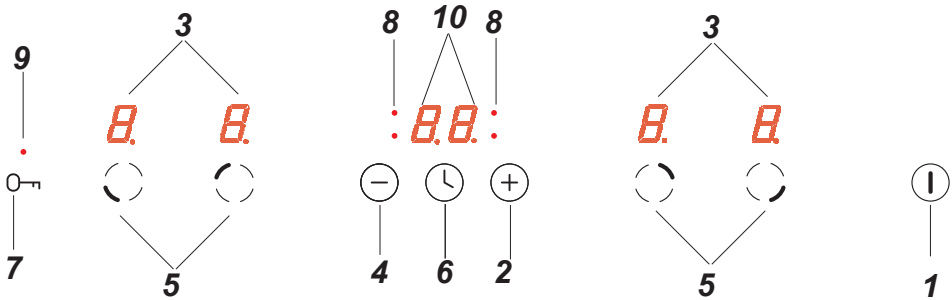
1 Kontrollpanel
2 På/Av-knapp
3 Børnesikring
4 Skuff

PRODUKTBESKRIVELSE

Beskrivelse av-koketoppen



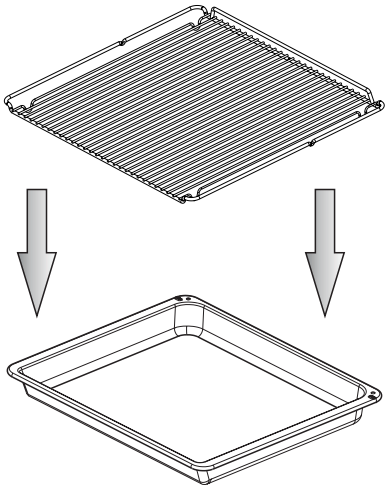
Kontrollpanel

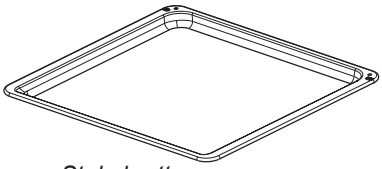


1. Av/på-sensor
2. Knapp for økning av varmeinnstilling
3. Kokesoneindikator
4. Knapp for reduksjon av varmeinnstilling
5. Sensor for valg av kokesone
6. Sensor for timerfunksjon
7. Sensor for barnesikring
8. Indikatorlys for timerfunksjon
9. Indikatorlys for timerfunksjon
10. Display for timerfunksjon

Komfyrtilbehør

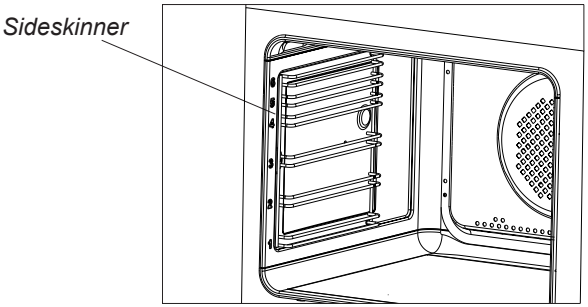
Grillrist





Stekebrett

Langpanne



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).

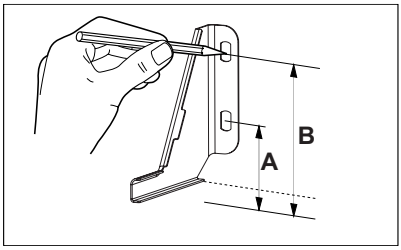
- Unngå å løfte komfyren i topplaten.

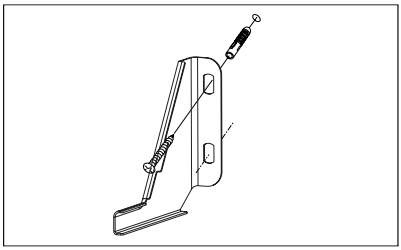
- En komfyr bør kun bygges inn i kjøkkenelementer opp til benkeplatens høyde, for eksempel 900 mm fra gulvet. Hvis komfyren plasseres mellom kjøkkenelementer, skal kledning og lim som kledningen er limt med, kunne tåle temperaturer på minst 100 °C. Hvis dette ikke oppfylles kan det medføre at overflaten 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.

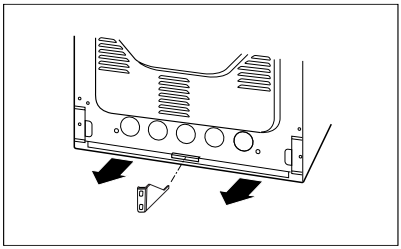
- Kjøkkenvifter skal monters i henhold til instruksjonene som er gitt i bruksanvisningene.

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

Montering av veltesikring







Høyde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

INSTALLASJON

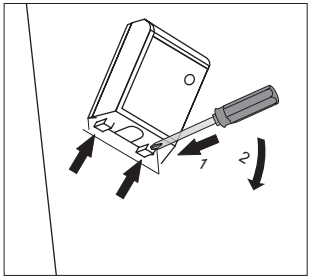
Viktig:
Selv om vi gjorde vårt ytterste for å eliminere grader og skarpe kanter på dette apparatet, må man være forsiktig under håndtering. Vi anbefaler å bruke vernehansker under installasjon.

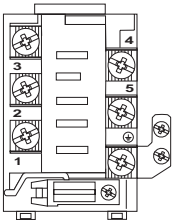
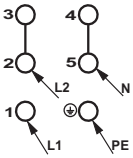
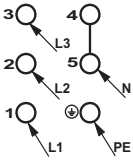
Informasjon til installatøren

Komfyren skal kobles til trefase 400V 3N~50Hz 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.
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 2N~50Hz strømforsyning ved å bygge bro i til koblingsboksen.
- Tilkobling må kun i henhold til tilkoblingsdiagrammene nedenfor.



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).		Strømkabel type
Ved 400V 2N~50Hz nett, tofase-tilkobling med nøytral leder, sammenkobler broene terminaler 2-3 og 4-5, faseledere er koblet til 1 og 2-3, nøytralleder til 4-5, jordleder til ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
Ved 400V 3N~50Hz nett, trefase-tilkobling med nøytralleder, sammenkobler broen terminaler 4-5, faseledere er koblet til 1, 2 og 3, nøytralleder til 4-5, jordleder til ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - faseledere; N - nøytralleder; PE - jordleder Tilkoblingspunkter for ledere ble markert med piler på skjemaene ovenfor.		

Klargjøring før bruk

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

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

Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon

- Koble fra strømmen til ovnen.
- Fjern festeskruene, løft ovnen litt og trekk den deretter ut.

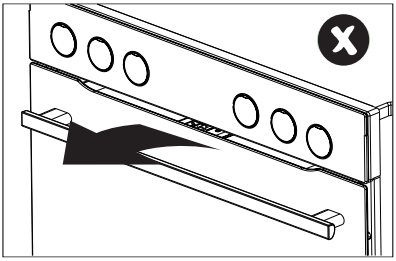
Kontrollpanel

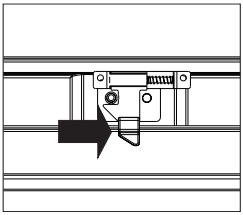
På/av-bryter (I) finnes på høyre side av displayet. For å aktivere På/Av-knappen, trykk på glasset der du ser et pikogram. Du hører lydsignalet som ble valgt i menyen. (Se avsnittet: *Kontrollpanel).*

Overflatene på berøringssensorene må holdes rene.

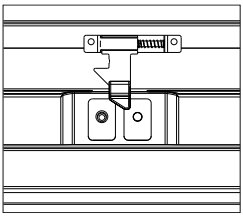
Barnelås

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

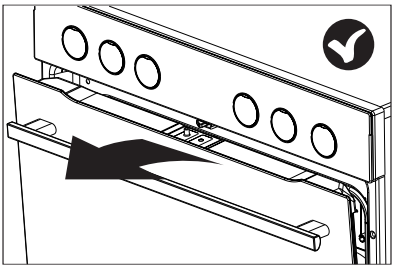




Fjern barnlåsen.

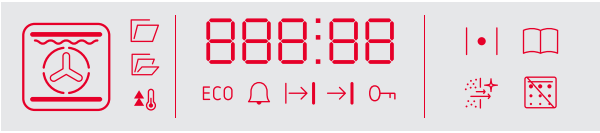


Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

Kontrollpanel



Kontrollpanelet har LED-lys og 8 berøringssensorer (sensorene er ikke opplyst):

Sensorer	Beskrivelse	Sensorer	Beskrivelse
	På/Av-knapp (hvilemodus)		Klokkeinnstilling
	Ovnsfunksjoner		Pluss / opp [+]
	Forhåndsinnstilte programmer		minus / ned [–]
	Temperaturinnstilling	OK	- Bekreft

Merk: Du hører et pip hver gang du berører en sensor. Det er ikke mulig å slå av lydsignalene.

Ovnspiktogrammer på displayet

Piktogrammene på displayet angir følgende ovnsfunksjoner.

	Ovnsbelysning		Turbogrill
	Lynoppvarming		Supergrill
ECO	ECO		Pizza
	Varmluft		Overvarme
	Konvensjonell oppvarming		Steking
	Kake		Opptining
	Grill		Denne funksjonen avhenger av modell

Aktive funksjoner*

- Steketermometer er tilkoblet
- Lys på
- AutoDoor Open ENKELT ÅPNING (ikke tilgjengelig)
- AutoDoor Open FLERE ÅPNINGER (ikke tilgjengelig)
- Lynoppvarming
- ECO er aktiv
- Minuttur er aktivt
- Utsatt start
- Tidsinnstilt bruk
- Aktivere barnelås
- Forhåndsoppvarming er aktiv
- Forhåndsinnstilling av program er aktiv
- Katalytisk rengjøring er aktiv
- Dørlås og pyrolytisk rengjøring er aktiv (ovn med pyrolytisk rengjøring)

* avhengig av modell

Koble til strøm

Når du kobler apparatet til strøm (eller strømmen kommer tilbake etter strømbrudd), vil apparatet vise riktig tid og 00 vil blinke på displayet. Du må stille inn riktig tid for å kunne bruke dette apparatet.
Merk: Dersom strømmen skulle gå, vil alle innstillinger som varighet, temperatur og oppvarmingsfunksjon gå tapt. Du må stille inn innstillingene på nytt for å kunne fortsette matlagingen. Dersom den pyrolytiske rengjøringen avbryters (eller dersom døren er låst av en annen grunn), vil ovnen begynne å kjøle seg ned og døren må åpnes før du kan stille inn tiden igjen.

Still inn riktig tid

Når du kobler apparatet til strøm, vil minuttene 00 blinke på displayet. Bruk ∧ og ∨ for å stille inn riktig tid. Trykk på ◷ en gang for å skifte til timeangivelse og bruk deretter ∧ og ∨ for å stille inn riktig tid. Trykk på ◷ igjen for å bekrefte riktig tid. Du hører et pip når riktig tid er lagret i apparatet. For å endre riktig tid i hvilemodus, trykk lenge på ◷. 🔔 symbolet vises på displayet. Trykk på ◷ sensoren en gang til for at sifrene skal begynne å blinke. Nå kan du gå videre for å stille inn riktig tid.

Lysstyrken på displayet.

Lysstyrken på LED-displayet varierer avhengig av tiden på døgnet. Displayet dimmes fra 22.00 til 06.00, og lysstyrken er normal fra 06.00 til 22.00. Displayet lyser også kraftigere når apparatet er i bruk enn når det er i hvilemodus. Det er ikke mulig å endre tidene for dimming.

Belysning

Lyset slås på hver gang du åpner ovnsdøren. Lyset slås også på når ovnen er aktiv. Lyset slås av i hvilemodus. Dersom ovnsdøren står åpen over lang tid, vil lyset automatisk slå seg av etter rundt 10 minutter.

Avkjølingsvifte

Avkjølingsviften går uavhengig av de valgte innstillingene og bruksmodus. Avkjølingsviften aktiveres automatisk når en funksjon er aktivert. Avkjølingsviften går så lenge ovnstemperaturen er høyere enn 80 °C.
Under denne temperaturen slår viften seg av.

Forhåndsoppvarming av ovn (termostatsymbol)

|•| piktogrammet viser at minst et av varmeelementene i ovnen er i drift. Dette piktogrammet slukker når den valgte temperaturen for ovnsrommet er nådd. Deretter vil piktogrammet være på og av periodisk. Dette betyr at den valgte temperaturen opprettholdes. Dersom du reduserer den valgte temperaturen, vil |•| piktogrammet kun lyse når ovnsrommet kjøles ned til den sist innstilte temperaturen.

Ovnsfunksjoner

Når apparatet er på, trykk på ▭ for å få tilgang til ovnens funksjonsmeny – ovnsfunksjonen markert med ”1” vil da vises på displayet. Bruk ∧ og ∨ sensorer for å velge funksjon fra tabellen under. Trykk på OK for å bekrefte valget. Bruk deretter ∧ og ∨ for å stille inn temperaturen eller velge standard temperatur. Trykk på OK for å bekrefte. Da begynner apparatet tilberedningen

Funksjonsbeskrivelse		Ovnselementer						Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Grill	Varmluft	Undervarme	Varmluft	min.	maks.	
	Lys	√						-	-	-
	Lynoppvarming	√		√	√		√	30	280	170
ECO	ECO-baking				√		√	30	280	170
	Varmluft	√			√		√	30	280	170
	Vanlig	√	√			√		30	280	180
	Kake	√	√			√	√	30	280	170
	Roterende grillspyd / Grill	√		√				30	280	220
	Turbogrill / Turbo roterende grillspyd	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill / Super roterende grillspyd	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Grilling	√				√		30	240	200

	Opptining	√					√	-	-	-
	Damprens*	√								
	Pyrolytisk rengjøring*	√								

* avhengig av modell
Merk: Når det går lenger enn 10 sekunder uten at du ikke bruker sensorer i funksjonsmenyen, vil apparatet gå ut av menyen og ikke bekreftede innstillinger vil gå tapt.

Når en ovnsfunksjon er aktiv

Trykk lenge på sensoren for å endre den aktive ovnsfunksjonen.
Trykk lenge på sensor for å se den forhåndsinnstilte funksjonsmenyen.
Trykk lenge på sensoren for å gå til hvilemodus.
Trykk lenge på sensoren for å justere temperaturen. Bruk deretter sensorene og for å stille inn en ny temperatur, og trykk på OK for å bekrefte eller bare vent et par sekunder.

Hvilemodus

I dette moduset viser displayet aktuell tid eller temperaturen i ovnsrommet (hvis den er over 50 °C). Du kan også aktivere kjøkkenuret, les videre for en detaljert beskrivelse. I dette moduset er displayet dimmet.

Drift.

Trykk lenge på i hvilemodus for å aktivere apparatet. I dette moduset kan du velge funksjoner, temperatur eller varighet.

Barnesikring

Trykk samtidig på sensorene og i 3 sekunder for å aktivere barnelåsen. vises på displayet. På samme måte kan du trykke på den samme sensoren i 3 sekunder for å deaktivere barnelåsen. vises da ikke lenger på displayet.

Minuttur

Trykk lenge på sensoren i et hvilket som helst modus, så vises 00:00 på displayet og blinker. Nå kan du:

Bruke for å stille inne minutturet og deretter trykke på OK for å bekrefte.
Bruk og for å justere minutturinnstillingen. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.
For å deaktivere minutturet, bruk for å justere verdien ned til :00 og trykk på OK for å bekrefte.

Minutturet fungerer uavhengig av ovnsfunksjonene. Når tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor for å avslutte pipingen.

Forhåndvise og endre innstillinger mens ovnen er i bruk

Trykk en gang på for å kontrollere temperaturen i ovnsrommet. Trykk på en gang til for å kontrollere den innstilte temperaturen. Trykk igjen for å se riktig tid.

For å justere innstilt temperatur, trykk lenge på . Da vises den innstilte temperaturen. Bruk og for å justere ved behov. Trykk på OK for å bekrefte den nye temperaturen.

Den nye temperaturen er ikke stilt inn før den er bekreftet.

For å endre ovnsfunksjonen når ovnen er i bruk trykk lenge på ▭. Da vises den funksjonen som er i bruk. Bruk ∧ og ∨ for å velge en ny ovnsfunksjon. Når du bekrefter den nye funksjonen, vises temperaturen på displayet (den sist innstilte temperaturen, ikke standardtemperaturen for en gitt ovnsfunksjon). Bruk ∧ og ∨ for å justere temperaturen ved behov. Trykk på OK for å bekrefte. Nå bruker ovnen den nye innstillingen.

Avslutt ovnsfunksjon

Trykk lenge på ⏻ for å avslutte ovnsfunksjonen. Standard for ovnsfunksjonen er at den ikke slår seg av selv, men du kan stille inn at ovnen skal slås seg av ved å bruke funksjonen for utsatt start. Det eneste unntaket er pyrolytisk rengjøring som ikke kan endres.

Tidsinnstilt bruk

I dette moduset slår ovnen seg av etter den innstilte varigheten. Du kan stille inn tiden fra ett minutt til ti timer. For å stille inn tidsinnstilt bruk av en ovnsfunksjon, trykk lenge på ◷. Da blinker 🔔 tidsursymbolet på displayet. Trykk på ◷ igjen for at displayet skal vise →|. Nå kan du:

Bruke ∧ for å stille inne varighet og deretter trykke på OK for å bekrefte.
Bruk ∧ og ∨ for å justere tidsinnstillingen. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.
For å avbryte tidsinnstillingen, bruk ∨ for å justere ned til 00:00 og trykk på OK for å bekrefte.

Tidsinnstilt bruk vil avbryte den aktive ovnsfunksjonen. Når den valgte tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor (ikke ◷for å avslutte pipingen. Når pipingen er stoppet, går apparatet tilbake til driftsmodus.

Merk: Når du bruker ◷ for å stoppe pipingen, kan du endre tidsinnstillingen.

Utsatt start

Du kan stille inn ovnen slik at den starter og slår seg av på et spesifikt tidspunkt. Du kan stille inn utsatt start fra 1 minutt til 10 timer og velge varighet på inntil 10 timer. For å aktivere utsatt start, stiller du først inn tidsinnstillingen. Trykk deretter lenge på ◷ igjen. Nå blinker tidsursymbolet 🔔 på displayet. Trykk to ganger på ◷. Da blinker piktogrammet |→| på displayet. Nå kan du:

Bruke ∧ for å stille inn tiden for når ovnen skal slå seg av. Trykk deretter på OK for å bekrefte.
Juster tiden med sensorene ∧ og ∨. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.
For å avbryte tidsinnstillingen, bruk ∨ for å justere ned til lavest mulige verdi og trykk på OKfor å bekrefte.

Tidsinnstilt bruk vil avbryte den aktive ovnsfunksjonen. Når tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor for å avslutte pipingen. Når pipingen er stoppet, går apparatet tilbake til driftsmodus.

Forhåndsinnstilte programmer

Dette er programmer med spesifikke funksjonsinnstillinger for tid og varighet som viser hva som er mest egnet for en spesiell rett.

Når apparatet er på, trykk på 📖 for å få tilgang til forhåndsinnstilte programmer. Da vises det forhåndsinnstilte programmet ”P01” på displayet. Bruk ∧ og ∨ for å velge det forhåndsinnstilte programmet fra tabellen

under. Trykk deretter på OK for å bekrefte. Da starter apparatet.

Program	Beskrivelse	Ovnselementer		Standardtemperatur [°C]
		Lynoppvarming	Ovnsfunksjon	
P01	Storfe			180
P02	Svin			180
P03	Lam			180
P04	Kylling 1,5 kg			190
P05	And 1,8 kg			180
P06	Gås 3,0 kg			170
P07	Kalkun 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Pastaform			220
P12	Bakte grønnsaker			180
P13	Sukkerbrød			160
P14	Muffins			160
P15	Kaker			150
P16	Fruktkake			175
P17	Brød			180
P18	Heve deig			30
P19	Tørke			50

Alle forhåndsinnstilte programmer kan justeres etter ønske – du kan justere temperatur eller varighet. For å gjøre dette, følger du instruksjonene («Forhåndvise og endre innstillinger mens ovnen er i bruk» og «Tidsinnstilt bruk»). Dersom du gjør endringer, vil ikke det forhåndsinnstilte programmet bli berørt, og de originale innstillingene gjenopprettes neste gang du velger et forhåndsinnstilt program.

Forhåndsinnstilte programmer med lynoppvarming

Noen forhåndsinnstilte programmer krever at ovnen er forhåndsoppvarmet. De er merket i tabellen over. Når du velger et forhåndsinnstilt program med lynoppvarming, trykk på OK for å bekrefte. Da vises piktogrammet på displayet. Når den innstilte temperaturen er nådd, vil du høre et pip som slår seg av når du åpner ovnsdøren. Sett maten inn i ovnen og lukk døren. Nå starter det forhåndsinnstilte programmet.

Merk: Det anbefales ikke å justere et forhåndsinnstilt program i lynoppvarmingsfasen, fordi dette vil slette det forhåndsinnstilte programmet, og apparatet vil fungere videre med den sist innstilte funksjonen, varigheten og temperaturen.

Avslutte et forhåndsinnstilt program.

Når et forhåndsinnstilt program avsluttes, vil du høre et pip.

Ovnsdør

Ovnsdøren må være lukket når stekeovnen er i bruk. Når du åpner døren, vil du avbryte den aktive ovnsfunksjonen. Dersom døren er åpen i mer enn 30 sekunder, vil du høre et lydsignal som minner deg på om at du må lukke døren umiddelbart. Trykk på en sensor eller lukk døren for å avbryte pipingen.
Dersom du åpner døren i mindre enn 10 minutter, vil ikke de aktive innstillingene bli påvirket. Etter denne tiden går ovnen i hvilemodus (alle innstillinger slettes) av sikkerhetsgrunner.

Begrens ovnens driftstid

Av sikkerhetsgrunner er ovnens driftstid begrenset. Dersom den valgte temperaturen er under 100 °C, vil ovnen gå i hvilemodus etter 10 timer. Dersom den valgte temperaturen er over 200 °C er ovnsdriften begrenset til 3 timer. Dersom temperaturen ligger mellom 101 °C og 199 °C, er driftstiden begrenset proporsjonalt mellom 3 og 10 timer.

Lynoppvarming

For å forhåndsoppvarme ovnen raskt, kjører både varmluft og grillelementer på fullt med maksimalt 3,6 kW.

Active SmellCatalyst

Katalysatoren fjerner det meste av lukten som ovnen slipper ut ved baking og rengjøring. Trykk lenge på og for å aktivere denne funksjonen (ikke tilgjengelig: Rask forhåndsoppvarming,Lys, ØKO-baking). Da vises piktogrammet på displayet. Denne funksjonen aktiveres ikke automatisk når de innstilte programmene avsluttes.

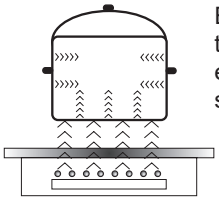
Pyrolytisk rengjøring

Pyrolytisk rengjøring er et spesialprogram med tilleggskrav. Når du velger pyrolytisk rengjøring, vises piktogrammet. Trykk på OK for å bekrefte. Du kan bruke ∨ ∧ for å velge enten 2 timer, 2,5 timer eller 3 timer. Trykk på OK for å bekrefte. Nå starter den pyrolytiske rengjøringen. Ovnsdøren må holdes lukket. Når den pyrolytiske rengjøringen starter, er ovnsdøren låst så lenge prosessen pågår og inntil ovnsrommet er kjølt ned til en trygg temperatur.

Merk:

- Dersom døren fortsatt er åpen når du bekrefter varigheten på den pyrolytiske rengjøringen, vil dørlåsikonet på displayet blinke. Hvis du ikke lukker døren i løpet av 10 sekunder, vil den pyrolytiske rengjøringen bli avbrutt.
- Før du bruker denne funksjonen, må du lese kapittelet om rengjøring. Spesielt den grunnleggende informasjonen om pyrolytisk rengjøring.
- I ovnsrommet kan temperaturen bli på over 480°C – kontroller at det ikke er barn i nærheten av apparatet.
- Døren låses opp når temperaturen inni ovnsrommet er kjølt ned til 150 °C (dørlåssymbolet vises ikke lenger på displayet).
- Du kan ikke endre varigheten på en pyrolytisk rengjøring som allerede er i gang.
- Trykk på ⏻ for å avbryte pyrolytisk rengjøring. Hvis du avbryter den pyrolytiske rengjøringen, vil døren forbli låst frem til ovnsrommet har en trygg temperatur.
- Dersom strømmen går under pyrolytisk rengjøring, vil ovnen starte nedkjølingsprosessen når strømmen er tilbake. Ovnsdøren låses først opp når ovnsrommet har en trygg temperatur.
- Under pyrolytisk rengjøring er katalysatorfunksjonen aktivert som standard. Trykk lenge på og for å slå den av.

Induksjonstopp – bruksprinsipper



En elektrisk generator leverer strøm til en spole som ligger inne i apparatet. Spolen genererer et magnetfelt, og indusert 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.

Beskyttelsesenheten:
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. skjeer, 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.

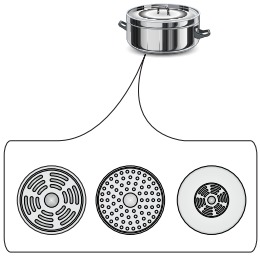
Hvis du slår apparatet av eller på eller endrer varmeinnstillingen, bør du merke deg at bare ett sensorfelt kan berøres av gangen. Hvis du berører to eller flere sensorfelt samtidig (bortsett fra timerfunksjonen og barnesikringen), vil apparatet ignorere kontrollsignalene. Hvis sensorfeltene berøres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

Det anbefales ikke å trekke gryter ut fra kokesoner i retning av komfyrens forside, da dette kan skade betjeningspanelet.

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 koketoppens overflate skitten.
- Lokk 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 konkav 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 kobber-bunn	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.
- Induksjonskoketoppen 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.

Velge 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 nedtellingen 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)
u	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.

⚠ **Nedtellingstiden 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.

Holde 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 "".

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**

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Baking

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

Steking av kjøtt

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

ECO oppvarming

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

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur (°C)	Ovnsnivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gjærbakst / formkake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gjærbakst / formkake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		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 (⁰C)	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 langpan-ne 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 langpan-ne 4 - stekebrett		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakefor-mer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Forvarm 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingen.

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

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

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

Steking

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

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

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.

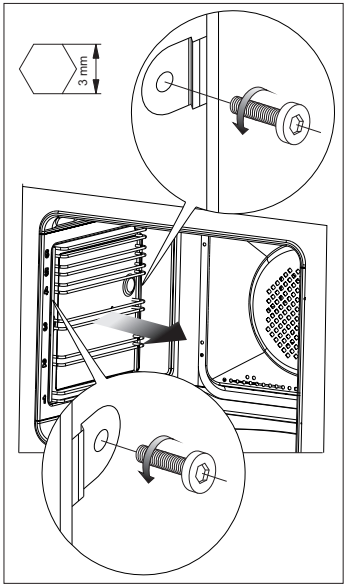
Vi anbefaler:

- 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 glaskjeramiske koketoppe.

Viktig!
Ikke bruk skuremidler, sterke vaskemidler eller skureredskaper til rengjøring.

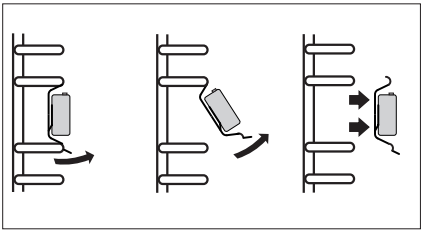
Bruk bare varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel til å rense fronten av apparatet. Ikke bruk vaskemiddel eller -kremer.

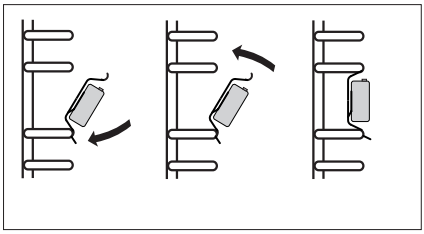
- Ovnen er utstyrt med sideskinner av ståltråd som er lett avtakbare. For å fjerne ta dem ut for rengjøring, bruker du en unbrakonøkkel i størrelse 3 for å løsne skruene fra sideskinnene. Etter rengjøring settes sideskinnene tilbake i ovnsrommet. Før skruene strammes til, bør du kontrollere at sideskinnene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



Fjerne sideskinner

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





Pyrolytisk rengjøring

Pyrolytisk selvrensing av stekeovnen. Ovnen varmes opp til en temperatur på rundt 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.

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

Under rengjøringsprosessen.

- Ikke bruk kokeplatene.
- Ikke slå på lyset i stekeovnen.
- Døren er utstyrt med en lås som forhindrer at den kan åpnes under rengjøringen. Ikke åpne døren da dette vil avbryte rengjøringsprosessen.

Viktig!
Temperaturen i ovnskammeret vil være svært høy under den pyrolytiske rengjøringen. Overflatene på stekeovnen kan derfor bli varmere enn normalt. Hold barn unna stekeovnen til enhver tid.
Det kan komme litt røyk fra ovnen under rengjøringen, så pass på at kjøkkenet er godt ventilert.

Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

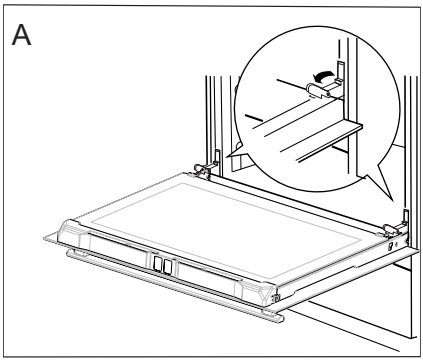
- Lukk ovnsdøren.
- Følg instruksene i delen *Pyrolytisk rengjøring*.

Viktig!

Hvis temperaturen i ovnen er høy (høyere enn normalt), vil ikke døren låses opp.
Når ovnen er nedkjølt, kan du åpne døren og fjerne asken med en myk, fuktig klut. Sett tilbake utstyr/tilbehør som ble fjernet før rengjøringen. Ovnen er nå klar til bruk.

Demontering av ovnsdøren

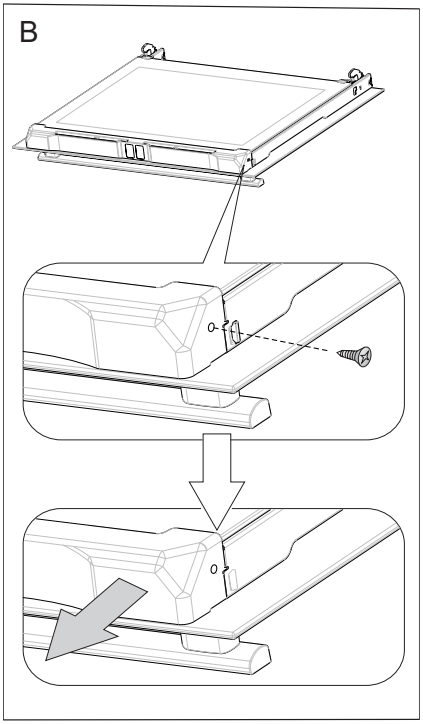
For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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

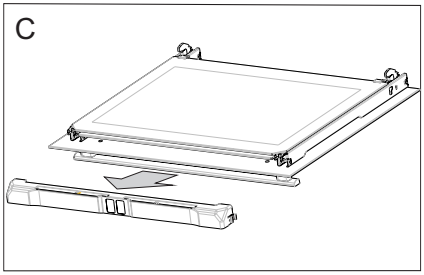


Løfting av sikringen på hengslene

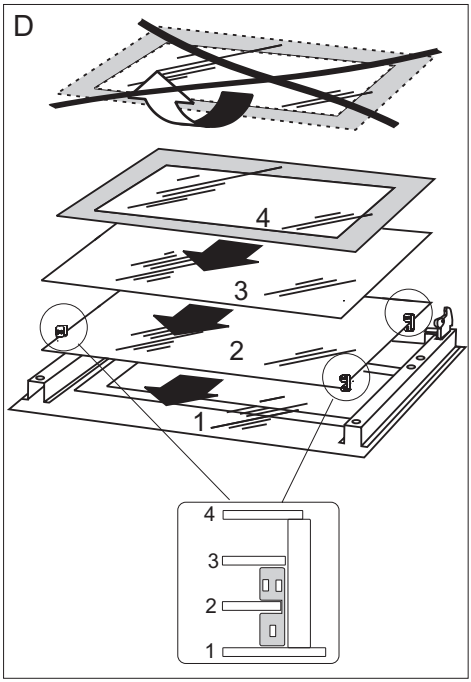
Avmontering av det indre glasset

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





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.

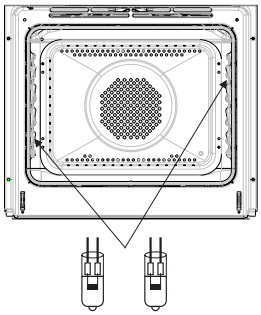


Utskifting av lyspæren i ovnen

Ved utskifting av lyspæren må komfyren først slås av med hovedbryteren. Det må ikke være strøm til komfyren når ovnspæren skiftes.

1. Koble fra ovnens strøm
2. Ta hyller og skuffer ut av ovnen.
3. Dersom ovnen har teleskopiske hyllestøtter, må du fjerne dem også.
4. Bruk en flat skrutrekker til å lirke lampedekselet løs. Deretter kan du fjerne det og vaske og tørke forsiktig.
5. Ta halogenpæren ut ved å dytte den ned med et tøystykke eller papir. Om nødvendig kan du erstatte halogenpæren med en ny.
- spenning 230 V
- effekt 25 W
6. Skift halogenpæren i sokkelen.
7. Skift lampedekslet

Forsiktig: Pass på ikke å berøre halogenpæren direkte med fingrene!



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:

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

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
1. Det elektriske utstyret fungerer ikke	Brudd i strømtilførselen	Sjekk sikringen i husets elektriske installasjon, bytt ut sikringen hvis den er røket
2. Stekeovnens belysning fungerer ikke	løs eller skadet pære	Skru pæren inn eller bytt ut røket pære (se i kapittelet Rengjøring og vedlikehold)
3. Kokeplaten virker ikke	- Brudd på strømtilførselen	-Sjekk sikring i din husinstallasjon, ev. skifte den ut, når det er brent
4. Kokeplaten reagerer ikke ved betjening	-Styrepanel er ikke slått på	- Slå på styrepanlet
	-For kort aktivering av berøringskontroller (kortere enn ett sekund)	- Aktiver berøringskontroller litt lenger
	- Du har berort på flere berøringskontroller samtidig	- Ta på alltid en berøringskontroll om gangen (bortsett fra når du slår av kokesone)
5. Kokeplaten reagerer ikke og du hører et langvarig akustisk signal	- Feil betjening (aktivering av ukorrekte berøringskontroller eller for hurtig aktivering)	- Slå på kokeplaten igjen
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	- Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig
6. Hele kokeplaten slås av.	- Kokeplaten var ikke betjent på mer enn 10 sekunder fra det ble slått på	- Slå på styrepanel igjen og sett igang betjening av det
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	- Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig
7. Mens en kokesone slås av, lyser H-bokstaven opp i displayet	- Funskjonstidsbegrenser	- Slå på kokesone igjen
	- Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset	- Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig
	-Oveoppheting av elektroniske elementer	

FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
8.restvarmeindikator lyser ikke selvom kokesoner forsatt er varme	- avbrudd av strømtilørsel, utstyret er koblet av	- restvarmeindikator vil virke etter at betjeningspanelet slås på og av igjen
9. Sprekk i den glasskjeramiske kokeplaten	⚠ FARE! Avbryt strømtilførsel til kokeplaten (sikring). Tilkall kundeservice!	
10. Feil kan ikke avhjelpes	Avbryt Strømførsel til kokeplaten (sikring). Tilkall GRAM service! Viktig! Du tar ansvar for riktig tilstand av kokeplaten og dets korrekte bruk i din husholdning. Har du tilkalt GRAM service i forbinelse med feilbetjening, er du nødt til a dekke omkostninger ved besøket, selvom det har inntruffet innenfor garantitiden Vi tar ikke ansvar for skader som følge at bruksanvisnigens regler ikke overholdes	
11. Induksjonsplaten summer	Dette er normalt. Støy kommer fra ventilatoren som avkjøler elektronisk system.	
12.Induksjonsplaten lager bråk som ligner susing	Dette er normalt. Kokeplaten kan avgi susing, når flere kokesoner er i bruk. Støyet er knyttet til spolenes frekvens	
13. Koketoppen virker ikke. Kokesonene fungerer ikke.	- defekt elektronikk	- nullstille apparatet, koble det ut i noen minutter (koble ut sikringen).

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nominell effekt	max.11,0 kW
Komfyrens dimensjoner	90 / 60 / 60,5 cm

Strømforbruk i hviletilstand [W]	0,8
Strømforbruk i avslått tilstand [W]	-
Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]	-
Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min]	10

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 dersom disse funksjonene er tilgjengelige.

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

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

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

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

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

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

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

IO-CFS-2082 / 9512456
(10.2026 V11)