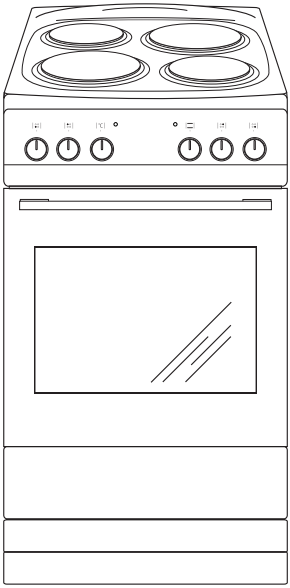
GRAM



Type

EKM 3500-91

DK Betjeningsvejledning 2

NO Bruksanvisning 28

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

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

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

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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....4

Beskrivelse af produktet 8

Specifikationer.....9

Installationsvejledning.....10

Betjening.....12

Brug af ovnen – praktiske tips.....17

Testretter.....20

Rengøring og vedligeholdelse.....22

Foranstaltninger ved fejl.....26

Tekniske specifikationer.....27

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

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

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

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

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

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

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

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

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

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

- Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Vær opmærksom på, at nogle af komfurets dele bliver meget varme, når komfuret er i brug. Dette gælder især ovnlågens glasrude samt betjeningsknappernes metaldele, mm.
- Sørg for, at elektriske apparater og ledningerne til disse ikke er i direkte kontakt med ovnen, når den er varm, da isoleringen ikke kan tåle kraftig varme.
- Hold øje med komfuret under friture- og grillstegning. Olie og fedtstoffer kan antændes som følge af overophedning eller overkogning.
- Placér ikke genstande, som vejer over 15 kg, på den åbne ovnlåge eller genstande, som vejer over 25 kg, på ovnens varmeplade.
- Komfurets kogeplader og ovnen må aldrig anvendes til rumopvarmning.
- 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 af afhjulpet af en autoriseret reparatør.

ENERGISPARETIPS

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

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

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

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

UDPAKNING

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

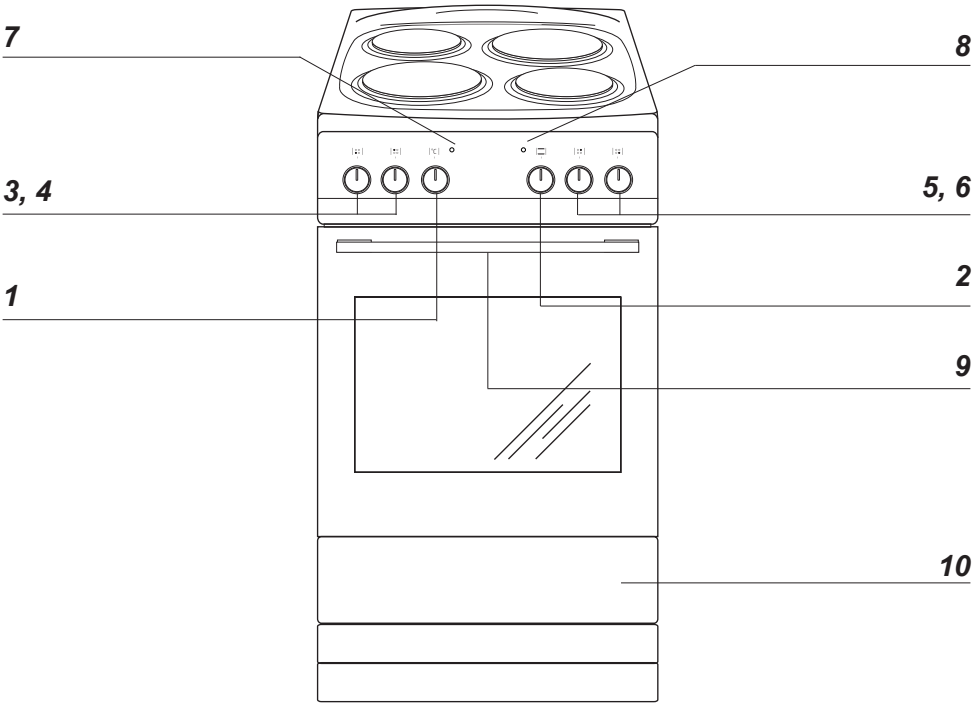
BORTSKAFFELSE

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

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

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

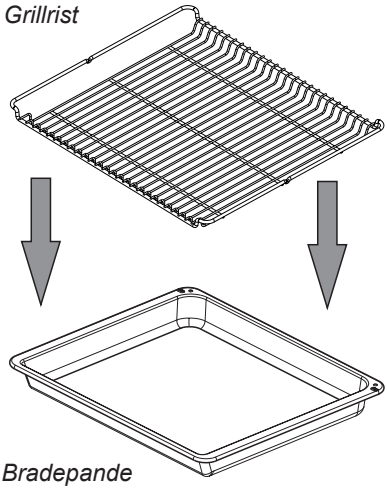


1 Knap til regulering af ovntemperatur
2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
3 Betjeningsknap til kogeplade, forreste venstre
4 Betjeningsknap til kogeplade, bageste venstre
5 Betjeningsknap til kogeplade, bageste højre
6 Betjeningsknap til kogeplade, forreste højre
7 Varmeindikator for ovn
8 Kontrollampe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

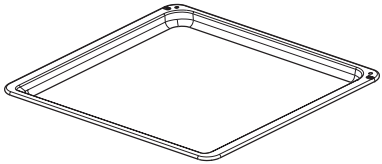
SPECIFIKATIONER

Komfurets udstyr

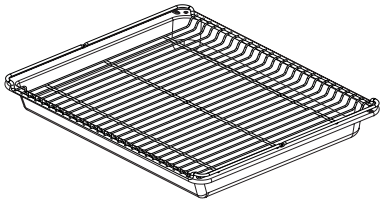
Grillrist



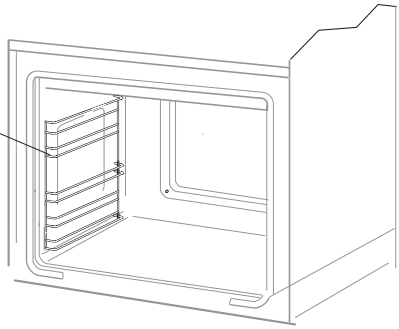
Bageplade



Bradepande



Ovnribber



INSTALLATION

Opstilling af komfuret

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

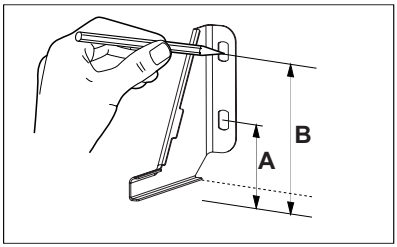
- Undgå at løfte komfuret i toppladen og i håndtaget.

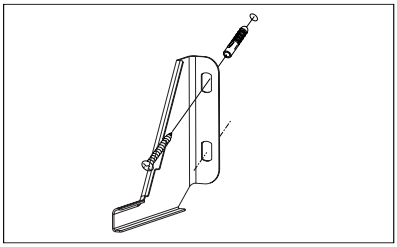
- Et komfur bør kun bygges ind i køkkenelementer op til arbejdspladens højde dvs. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100 ^{0}C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen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

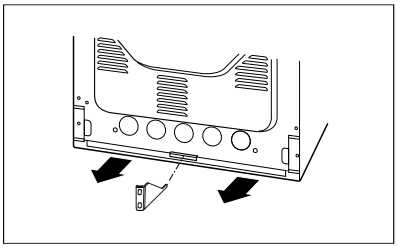
- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i medfølgende brugervejledninger.

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

Montering af tippesikring i væggen





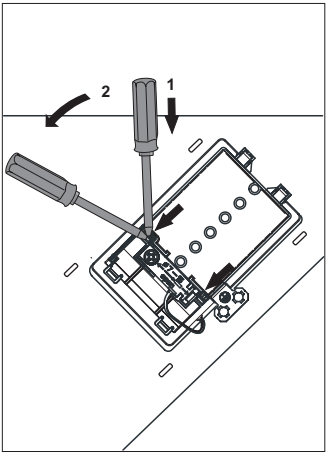


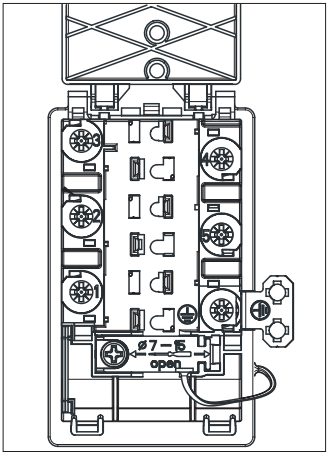
Højde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

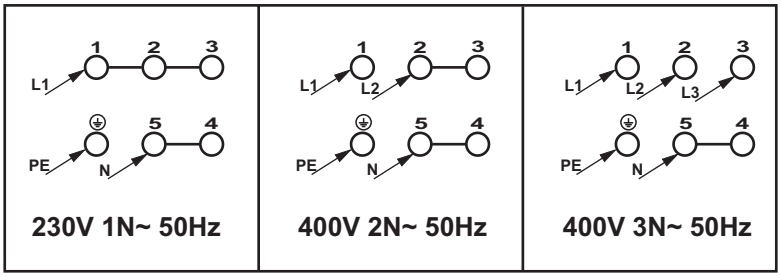
INSTALLATION

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.
- Tilslutningen må kun etableres ifølge el-diagrammerne, som findes på ydersiden af dækslet for tilslutningsklemmerne på bagpladen.
  Bemærk ! Dette produkt bruger 16 A.
- Ved tilslutning eller udskiftning af tilledningen skal mindst en ledning af typen HO5 VVF-5G2,5 eller tilsvarende anvendes.
- *BEMÆRK!* Til opfyldelse af sikkerhedsforeskrifterne kræves en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).







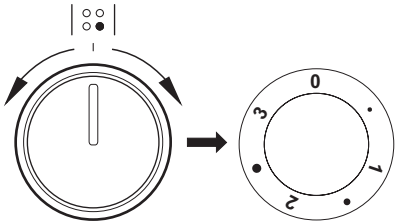
Inden du tager komfuret i brug

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

Ovnrummet bør kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

BETJENING

Betjening af kogeplader



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

Hver kogeplade reguleres ved hjælp af en drejeknap på kontrolpanelet som vist med symbolerne over knappen.
Betjeningsknapperne har 7 indstillinger mellem 0 (slukket) og 3 (højeste varmetrin). De kan drejes i begge retninger over trin 0.
Ved kogning skal knappen først stilles på trin 3. Når grydens indhold begynder at koge, sænkes varmeindstillingen efter behov.
Efter at der er slukket for kogepladen, bliver den ved med at være varm i et stykke tid, og den kan bruges til at holde maden varm.
Den gule indikatorlampe lyser, når der er tændt for én eller flere kogeplader.

De forskellige trin anvendes mest hensigtsmæssigt som beskrevet herunder:
Trin - 3
Bruning af kød og opvarmning til kogepunkt.
Mellemtrin - ●
Lynstegning af kød ved meget høj temperatur.
Trin - 2
Velegnet til tilberedning af alle stegeretter: bøffer, koteletter, mm.
Mellemtrin - ●
Langsom stegning eller kraftig kogning.
Trin - 1
Viderekogningstrin f.eks., supper og grøntsager samt dampning.
Mellemtrin - ●
Langsom tilberedning (f.eks. ris) og til at holde tilberedt mad varm.
Trin - 0
Kogepladen er slukket. Restvarmen kan evt. bruges til at holde maden varm i en kort periode.

Valg af kogegrej

Der skal bruges kogegrej med en flad, massiv bund på kogepladerne.

Hvis gryderne er ujævne, bliver tilberedningstiden unødigt lang, og energiforbruget stiger.

Til madlavning ved meget høje temperaturer er kogegrej med en flad, tyk bund mest velegnet.

Brug af kogegrej uden låg er spild af energi. Brug derfor altid kogegrej med låg.

Gryden bør ikke være mindre end kogepladen.

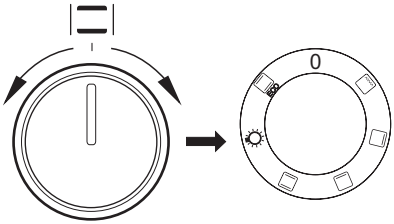
Meget vigtigt!

Vær opmærksom på, at komfurets overflade bliver varm, når det er tændt.
Der bør ikke placeres våde gryder eller låg med damp på de kogeplader, der ikke er i brug. Vand og damp danner med tiden aflejringer. Der må ikke stilles plastbeholdere på varme flader. Der må ikke tilberedes mad direkte på kogepladen, heller ikke i alufolie. Kogepladerne må ikke bruges som skærebræt.

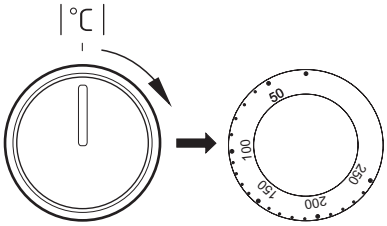
BETJENING

Ovnens funktioner og betjening

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



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



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

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

Funktionsvælgerens positioner

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

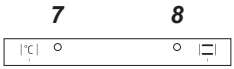
Overvarme
I denne position opvarmes ovnen udelukkende ved brug af det øverste varmeelement. Brug denne funktion fx. til at bage kager færdigt.

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

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

Belysning i ovnen
I denne position tændes lyset i ovnen.

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



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

Grillstegning

Grillstegningen sker ved, at maden påvirkes af infrarød varme, som udsendes af det glødende grilllegeme.

For at tænde grillen skal du:

- Dreje ovnens funktionsvælger i stilling grill .
- Varme ovnen op i ca. 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- Anbringe pladen med grillmaden på ovnribben. Hvis du skal grille på risten, anbefales det at sætte en plade til opsamling af overskydende fedt ind på ovnribben lige under risten.
- Lukke ovnlågen.

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

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

Type af mad	Funktioner	Temperatur (°C)	Ovnniveau	Tid (min.)
Sandkage	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Gærkage / pundkage	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Fisk	ECO	190 - 210	2 - 3	25 - 100[2)]
Oksekød	ECO	200 - 220	2	90 - 120[2)]
Svinekød	ECO	200 - 220	2	90 - 160[2)]
Kylling	ECO	180 - 200	2	80 - 100[2)]

[1)] Anbefales til tilberedning i mindre end 40 minutter.
[2)] Anbefales til tilberedning af mere end 1 kg kød.

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med konventionel opvarmning (herunder over- og undervarme)

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)]
Pizza		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Oksekød		225 - 250	2	120 - 150
Svinekød		160 - 230	2	90 - 120
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Grøntsager		190 - 210	2	40 - 50

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

[1)] Foropvarm

[2)] Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Bagetid [2] (min.)
Små kager	Bageplade	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bageplade	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bageplade	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Småkager af mørdej	Bageplade	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Bageplade	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bageplade	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Fedtfattig sand-kage	Grillrist + sort bageform diameter 26cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Æbletærte	Grillrist + 2 sor-te bageforme diameter 26cm	2 sorte bagefor-me placeres diagonalt, den bageste til højre, den forreste til venstre		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Foropvarm, brug ikke 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.

Grilning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (⁰C)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Grillrist	4		250 [1]	1,5 - 2,5
	Grillrist	4		250 [1]	2 - 3
Burgerbøffer	Grillrist + bra-depande (til opsamling af væde)	4 - grillrist 3 - bradepande		250 [1]	Første side 10 - 15 Anden side 8 - 13

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

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

Stegning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (⁰C)	Tid (min.)
Hel kylling	Grillrist + bra-depande (til opsamling af væde)	2 - grillrist 1 - bradepande		180 - 190	70 - 90
	Grillrist + bra-depande (til opsamling af væde)	2 - grillrist 1 - bradepande		180 - 190	80 - 100

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Rengøring af kogeplade

Af og til bør kogepladerne dækkes af et tyndt lag smøremiddel, når de er håndvarme. Vi anbefaler symaskineolie eller cykelolie. Brug ikke madolier. De indeholder salt, som kan beskadige kogepladerne. Madrester på kogepladernes overflade eller kant fjernes med en skuresvamp eller en børste.

Brug ikke slibemidler. De kan forårsage rustdannelse på kogepladerne. Pladerne må ikke slibes med sandpapir.

Pas på ikke at spilde salt på kogepladerne. Det opløses ved kontakt med vand og giver grimme rustpletter. Brug kun tørt kogegrej, og læg ikke våde låg på kogepladerne.

Komfurets emaljerede dele kan rengøres med et mildt rengøringsmiddel og aftørres med en blød klud. Madrester kan aftørres under madlavningen med en tør klud. På denne måde undgås, at madresterne brænder sig fast og bliver vanskelige at fjerne.

Forkromede dele (f.eks. ringene omkring kogepladerne) kan let poleres med en blød klud).

Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

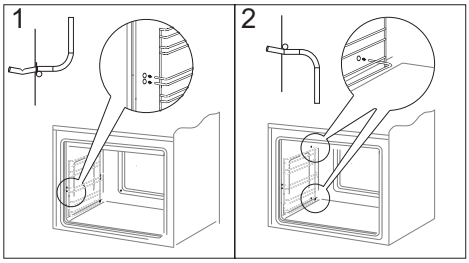
- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.
  Brug aldrig stærke, ridsende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.
- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten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

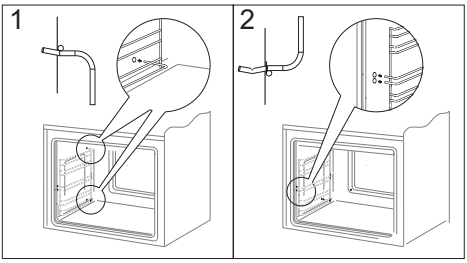
SteamClean - Nem rengøring

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

Ovnribber med teleskopudtræk
(Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

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

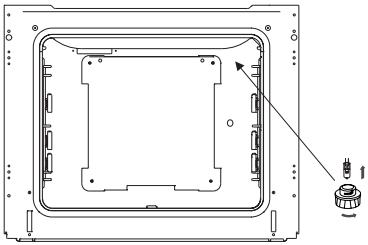




Udskiftning af halogenpæren i ovnen

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

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

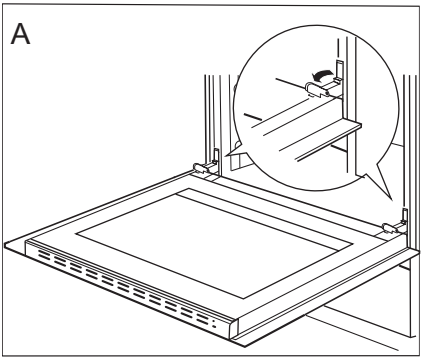


Ovnlys pære

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

Afmontering af ovnlågen

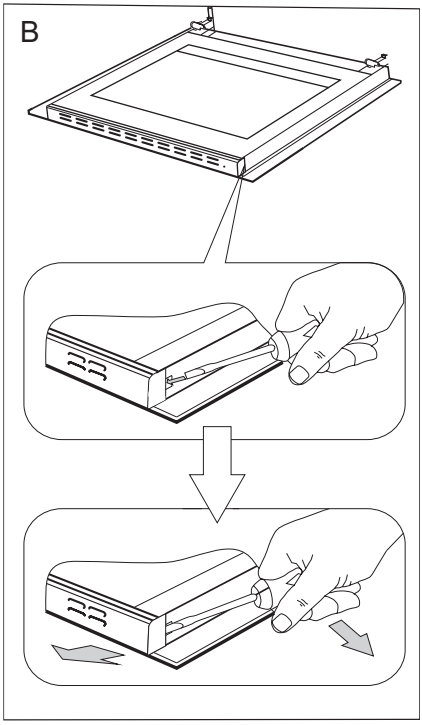
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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

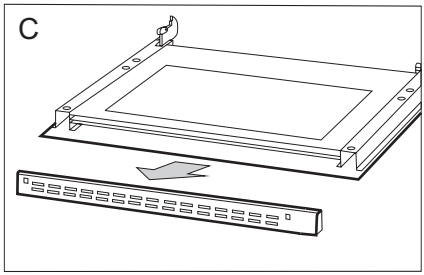


Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

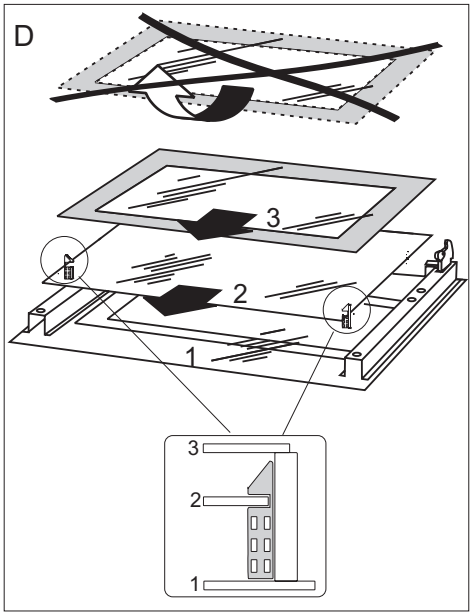
1. Hægt den øverste dørliste af ved at lirke dens sider med en flad skruetrækker (fig. B).
2. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)





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

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



Drej skrue og holder og træk glasruden ud opefter

FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

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

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

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	230/400V ~50 Hz
Nominalydelse	max.9,0 kW
Komfurets dimensioner	90 / 50 / 60 cm

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

Basisinformation:

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

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

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

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

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

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

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

Merk!

Du må ha lest og forstått denne bruksanvisningen, før du tar komfyret i bruk.

Komfyret er kun beregnet på mattilberedning. All annen bruk (f.eks. til å varme opp rommet) er ikke i overensstemmelse med komfyrens opprinnelige virkeområde, og kan være farlig.

Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer som ikke påvirker komfyrets funksjon.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....30

Produktbeskrivelse.....34

Installasjon.....36

Betjening.....38

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....43

Testretter.....45

Rengjøring og vedlikehold.....48

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....52

Teknisk opplysninger.....53

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.

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

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

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

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

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

- Vær oppmerksom på at ved bruk av elektriske apparater kan det oppstå farer som barn ikke er klar over. Informer derfor barna dine om farene, og hold dem mest mulig unna komfyren.
- La ikke komfyren stå uten tilsyn i lengre tid når den er i bruk.
- Når komfyren er i bruk og en stund etterpå er overflatene og funksjonsdelene på komfyren varme. Dette gjelder spesielt kokeplatene og glasset i stekeovnsdøren.
- Pass på så ikke ledninger til andre apparater kommer i berøring med varme kokeplater eller blir klemt i stekeovnsdøren.
- Overopphetet olje og fett kan antennes. Forlat derfor aldri ovnen ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da det kan skade emaljen. Man må heller ikke sette gryter eller annet i bunnen av stekeovnen.
- Ved defekter eller feil må komfyren kobles fra nettet ved at man tar ut hhv. kobler fra sikringene. Den må ikke tas i bruk igjen før feilen er reparert av autorisert serviceverksted.
- Dampen som dannes i stekeovnen slipper ut gjennom dampspaltene i bakkant av toppbordet. Disse spaltene må alltid holdes åpne. Hold fingrene unna; dampen er varm!
- Ved steking blir det åpne varmeelementet glødende, og ved grilling blir det innvendige varmeelementet glødende. For å unngå at det oppstår flammer, må elementet ikke komme i berøring med det som skal grilles.

TIPS FOR ENERGISPARING

Energisparing er et viktig bidrag til å skåne miljøet vårt. Følg derfor rådene nedenfor.

- Ved bruk av en elektrisk komfyr er valget av kokekar spesielt viktig. Du vil i løpet av kort tid spare inn merkostnadene dette gir ved redusert energiforbruk, og ved at kokekarene og platene varer lenger. I tillegg vil tilberedningstiden ta kortere tid. Når man bruker for små gryter, går ikke bare mye energi tapt; men mat som koker over kan også brenne seg fast på kokeplatene.
- Varsellampene minner deg om at en av kokeplatene fortsatt er slått på. Det lønner seg i alle tilfeller å slå av bryteren noen minutter før kokingen er ferdig. Kokeplatene vil fortsatt avgi restvarme, uten at man bruker strøm.
- Sett alltid kjelen på platen før du slår på platen.
- Bruk alltid lokk som passer til kjelen; da vil tilberedningstiden reduseres betydelig.
- Bruk av hurtigkokingskjeler har vist seg å være spesielt energibesparende.
- Bruk det høyeste trinnet kun når du ønsker rask oppkoking. Når det dannes damp under lokket, slår du ned varmen så mye som mulig for å fortsette kokingen. Dermed bruker du ikke bare lite strøm, men du forhindrer også at maten koker over og brenner seg fast.
- Ved middels store mengder mat og når retten skal koke jevnt videre, velger du et mellomtrinn for å fortsette kokingen.

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.

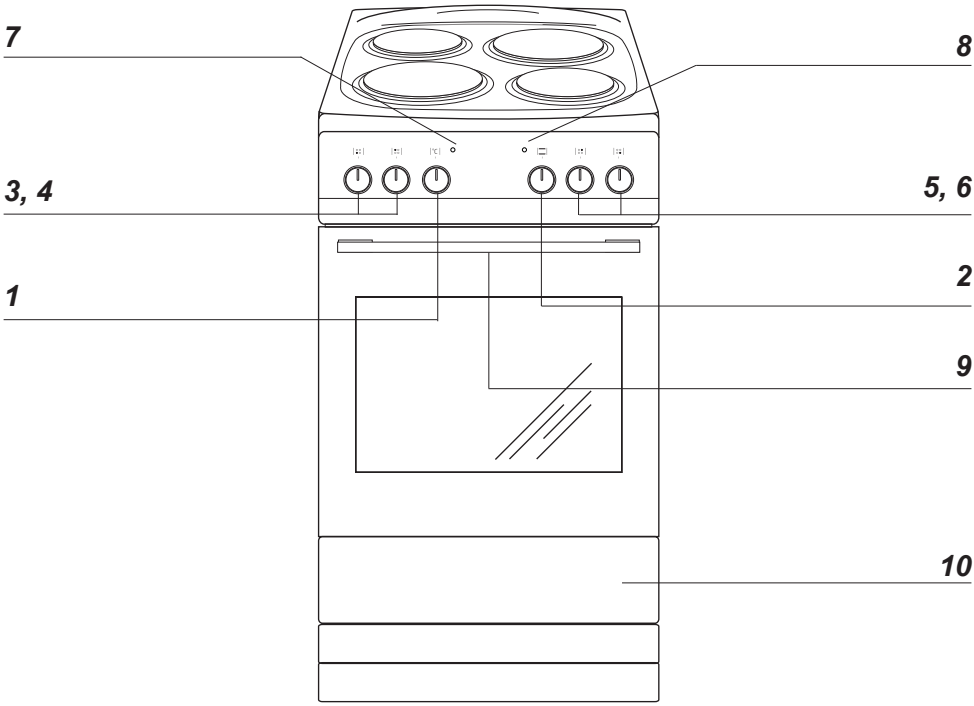
FRAKOBLING

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

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

Opplysninger om avfallsdeponi for elektronikkskrot er å hente hos kommunneforvaltningen.

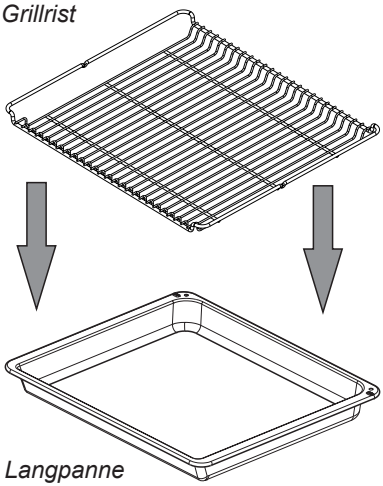
PRODUKTBESKRIVELSE



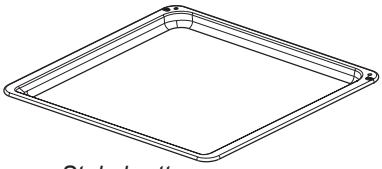
1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
3 Betjeningsbryter for venstre kokeplate foran
4 Betjeningsbryter for venstre kokeplate bak
5 Betjeningsbryter for høyre kokeplate bak
6 Betjeningsbryter for høyre kokeplate foran
7 Varmeindikator for stekeovn
8 Kontrollampe
9 Børnesikring
10 Skuff

Komfyrtilbehør

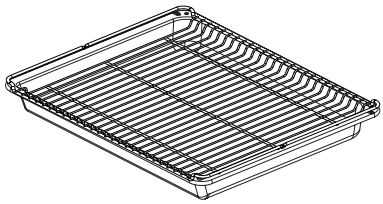
Grillrist



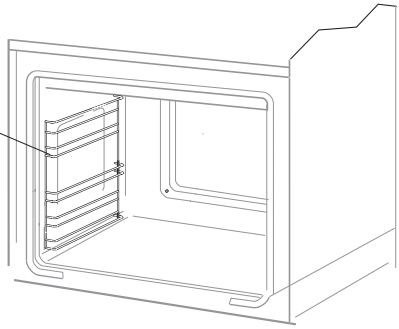
Langpanne



Stekebrett



Sideskinner



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).

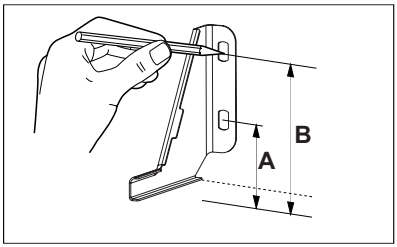
- Unngå å løfte komfyren i topplaten.

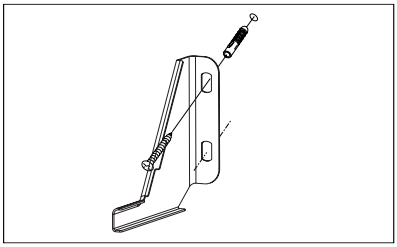
- En komfyr bør kun bygges inn i kjøkkenelementer opp til benkeplatens høyde, for eksempel 900 mm fra gulvet. Hvis komfyren plasseres mellom kjøkkenelementer, skal kledning og lim som kledningen er limt med, kunne tåle temperaturer på minst 100 °C. Hvis dette ikke oppfylles kan det medføre at overflaten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

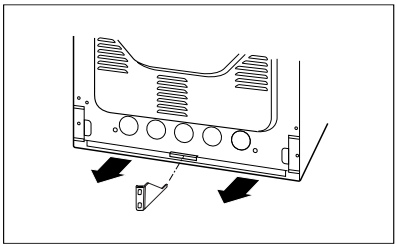
- Kjøkkenvifter skal monters i henhold til instruksjonene som er gitt i bruksanvisningene.

- 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





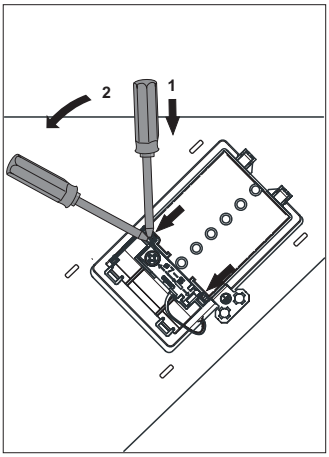


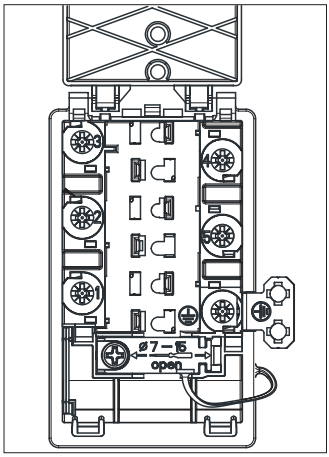
Høyde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

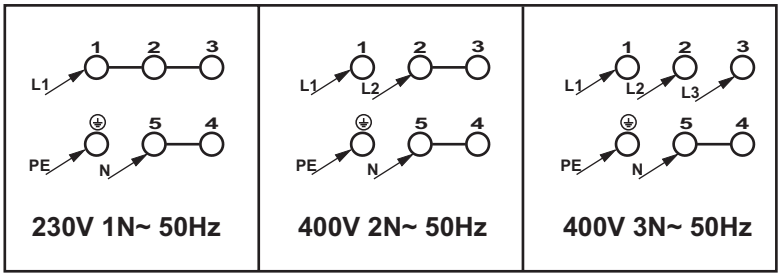
INSTALLASJON

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.
- Tilkoblingen skal kun monteres i henhold til de elektriske diagrammene som du finner på utsiden av dekselet for terminalene på bakplaten.
  Merk! Dette produktet bruker 16 A.
- Ved tilkobling eller utskifting av tilledningen skal minst en ledning av type HO5 VVF-5G2,5 eller tilsvarende brukes.
- MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene skal man benytte en sikringsbryter som avbryter alle tilkoblingspunkt og har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryter).







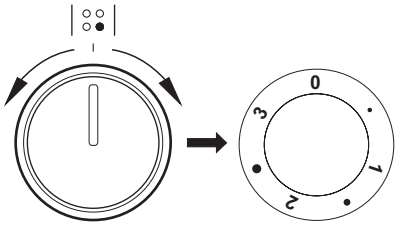
Klargjøring før bruk

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

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

Betjening af kokeplate

0 Kokeplate AV
• Holder på varmen
1 Forsiktig koking
● Kraftig koking
2 Steking
● Kraftig steking
3 Oppkoking



Straks en kokeplate eller stekeovnen er slått på, lyser lampen [7].

Kokeplatene reguleres med tilhørende trinnbryter. I tillegg til trinnene

0 • 1 • 2 • 3

finnes det også et mellomtrinn, som er merket med en liten prikk.

Man velger disse mellomtrinnene når temperaturen på de nærmeste trinnene er for lav eller for høy. På denne måten kan man tilpasse temperaturen til mengde og type mat.

Slik stiller man inn de ulike trinnene:

- **Kokeplate AV - Stilling 0**
  Ettervarmen kan utnyttes til å koke eller holde maten varm ved at man slår av platen tidlig.
- **Holder på varmen – Stilling 0,5**
  Når retten skal fortsette å koke svakt og langsomt.
- **Forsiktig koking - Stilling 1**

  Ved middels store mengder og når retten skal koke jevnt videre og man ønsker å utnytte energien på en økonomisk måte.
- **Kraftig koking - Stilling 1,5**
  For tilbereding av større mengder.
- **Steking - Stilling 2**
  For retter som skal ha lavere temperatur til å steke videre.
- **Kraftig steking – Stilling 2,5**
  For tilbereding av stekt kjøtt, og for retter som trenger høy temperatur for å steke videre.
- **Oppkoking - Stilling 3**
  Ved begynnelsen av kokeprosessen, til oppkoking, og tilbereding av hurtigretter ved full varmeeffekt.

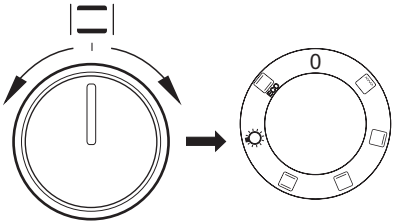
Valg av kokekar

Valg av kokekar er spesielt viktig på en elektrisk komfyr.
Du vil i løpet av kort tid spare inn merkostnadene i form av energisparing og ved at kokekarene og platene varer lenger. I tillegg vil tilberedningstiden bli kortere.

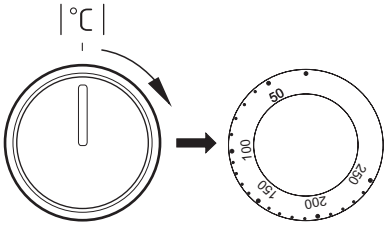
- Bruk alltid kjeler og panner hvor bunnen er omtrent like stor som diameteren på platen. På denne måten oppnår man den beste varmeoverføringen.
- Hvis man bruker for små kjeler går ikke bare energien tapt, men kokeplaten vil heller ikke vare så lenge, da mat som koker over renner ned på platen.
- I tillegg må bunnen i kjelene være så jevn og stabil som mulig. Spesielle kokekar med planslipt bunn beregnet for elektriske komfyrer er spesielt godt egnet.
- Bruk alltid lokk som passer til kjelen; da vil tilberedningstiden reduseres betydelig.
- Vær oppmerksom på at kokekar med plasthåndtak ikke er egnet for bruk i stekeovnen.
- Ved bruk av spesialkar må instruksene fra produsenten følges.

Ovnens funksjoner og betjening

I ovnen kan du tilberede mat med tradisjonell over- og undervarme samt grillfunksjon og på den måten utnytte fordelene ved alle tilberedningsprinsippene.



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



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

Merk!
Ovnen varmes ikke opp før ovnstemperaturen er stilt inn.

Stekeovnens funksjonsvelger

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

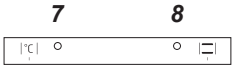
Overvarme
Overelement kan f.eks. brukes på slutten av steketiden for å få litt ekstra farge på baksten e.l.

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

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

Lys i stekeovn

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



Når du skrur på ovnen, indikeres det med at to signallamper lyser. Ett ***8***, som indikerer at ovnen fungerer og et ***7*** som vil slukke etterhvert som ovnen når valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler om å plassere retten i en ferdig oppvarmet opp ovn, skal dette ikke gjøres før det ***7*** lyset slukkes for første gang. Mens du baker, vil det ***7*** lyset slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Det ***8*** lyset kan også slås på ved hjelp av bryteren ”ovnsbelysning”.

Bruk av grillelementet

Grillprosessen forårsakes av at infrarøde stråler virker på maten, og disse utskilles av grillens glødende varmeelement.
For å slå grillen på skal man:

- sette stekeovnsbryteren i posisjonen merket med symbolet grill ,
- varme ovnen i ca. 5 min (med stengt stekeovnsdør),
- sette stekeplaten med matretten inn på riktig høyde i ovnen, og ved spydsteking skal langpannen settes i skinnen rett under spydet, for oppsamling av fett,
- stenge stekeovnsdøren.

For funksjonen grill eller supergrill skal man stille inn temperaturen på 210 °C, og for funksjonen grilling med blæser stiller man maksimalt inn på 190 °C.

Viktig!
Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Baking

- Det anbefales at kaker bakes på bakplatene som fulgte med utstyret fra fabrikken.
- Ved bruk av varmluftsfunksjonen, er det ikke nødvendig å forvarme ovnen. Ellers skal ovnen forvarmes før du setter inn maten.
- Før du tar kaken ut av ovnen, skal du kontrollere om kaken er gjennomstekt ved hjelp av en trepinne (hvis kaken er gjennomstekt, skal pinnen være tørr og ren etter at du har stukken den i kaken).
- Det anbefales å la kaken stå i ca 5 minutter i ovnen, etter at ovnen er slått av.
- 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	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Gjærbakst / formkake	ECO	180 - 200	2 - 3	25 - 40[1)]
Fisk	ECO	190 - 210	2 - 3	25 - 100[2)]
Storfe	ECO	200 - 220	2	90 - 120[2)]
Svin	ECO	200 - 220	2	90 - 160[2)]
Kylling	ECO	180 - 200	2	80 - 100[2)]

[1)] Anbefalt til steking i under 40 minutter.
[2)] Anbefalt til steking av mer enn 1 kg kjøtt.

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Ugn med konventionell värme (inklusive över- och undervärme)

Maträtt	Uppvärmning	Temperatur (⁰C)	Nivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160–200	2–3	30–50
Gjærbakst / formkake		160–170 [1)]	3	25–40 [2)]
Pizza		220–240 [1)]	2	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Storfe		225–250	2	120–150
Svin		160–230	2	90–20
Kylling		160–180	2	45–60
Grønnsaker		190–210	2	40–50

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmd.

[1)] Förvärmning

[2)] Tillagning av mindre mängder

Obs: Tiderna i listan är ungefärliga och får ev. justeras utifrån dina erfarenheter och preferenser.

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type op-pvarming	Temperatur (°C)	Steketid [2] (min.)
Småkaker	Stekebrett	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Stekebrett	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Stekebrett	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakefor-mer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Forvarm, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type op-pvarming	Temperatur (⁰C)	Klokkeslett (min.)
Loff	Rist	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Rist	4		250 [2)]	2 - 3
Hamburgere	Rist + lang-panne (for å samle opp dråper)	4 - rist 3 - langpanne		250 [1)]	1. side 10 - 15 2, side 8 - 13

Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.
Forvarm i 8 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type op-pvarming	Temperatur (⁰C)	Klokkeslett (min.)
Hel kylling	Rist + lang-panne (for å samle opp dråper)	2 - rist 1 - langpanne		180 - 190	70 - 90
	Rist + lang-panne (for å samle opp dråper)	2 - rist 1 - langpanne		180 – 190	80 – 100

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Stekeovn

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

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

Kokeplater

- Rengjør kokeplatene kun med en tørr klut eller med et rengjøringsmiddel som er å få i handelen. Man kan også påføre en dråpe olje med jevne mellomrom.
- Man må under ingen omstendighet slipe ned platene.
- Fuktighet fra kjelelokk eller dekkplater, mat som er kokt over) forkorter levetiden til platene. Rester av saltholdige væsker trenger inn i porene og fører til at platene ruster og dermed blir ubrukbare.

Ovnsflatene

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

Merk: Ikke bruk sterke pusse- eller skuremidler som riper.

Rustfritt stålutførelse: Rengjøring av overflater i rustfritt stål foretas med en fuktig klut, evt. tilsatt vanlig rengjøringsmiddel beregnet på rustfritt stål.

Steam Clean

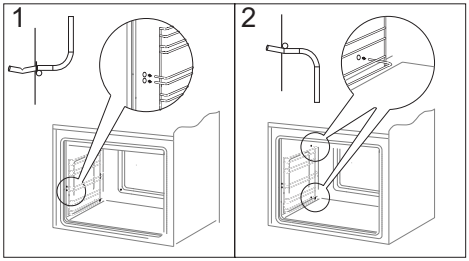
Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.

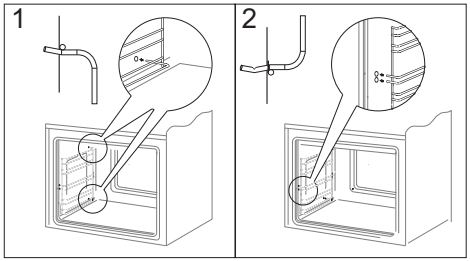
Sett temperaturregulator til 50^0C, mens funksjonsregulator til posisjon undervarme og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

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

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

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

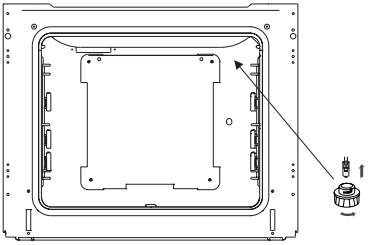




Skifte halogenpære i ovnen

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

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

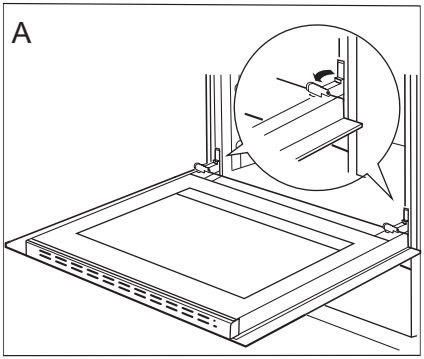


Ovnsbelysning

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

Demontering av ovnsdøren

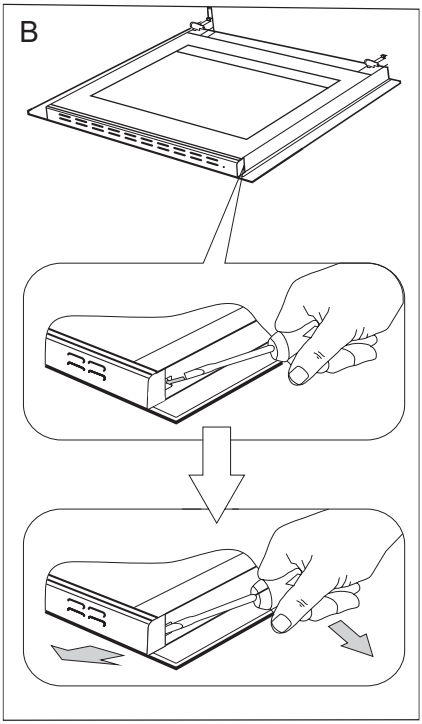
For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren.
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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

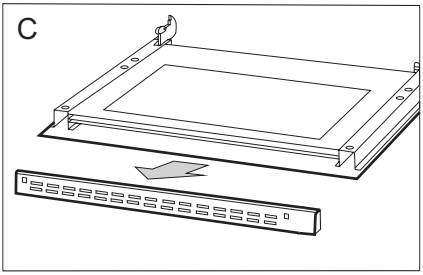


Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

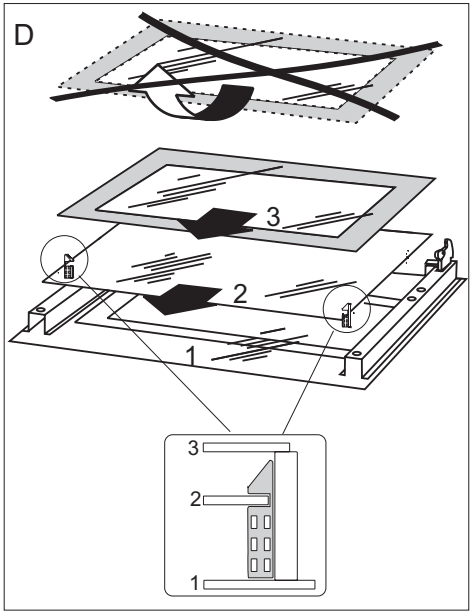
1. Bruk et flatt skrujern til å vippe av den øvre dørlisten ved å presse den forsiktig opp på sidene (fig. B).
2.Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)





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

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



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:
● slå av komfyrens arbeidselementer
● stenge av strømtilførselen
● tilkalle service for reperasjon
● enkelte småfeil kan bruker selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer GRAM service eller tilkaller servicepersonell, kontroller samtlige punkter i tabellen.

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

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning	230/400V ~50 Hz
Nominell effekt	max.9,0 kW
Komfyrens dimensjoner	90 / 50 / 60 cm

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

Grunnleggende informasjon

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IO-CFS-1541 / 9508501
(10.2026 / v5