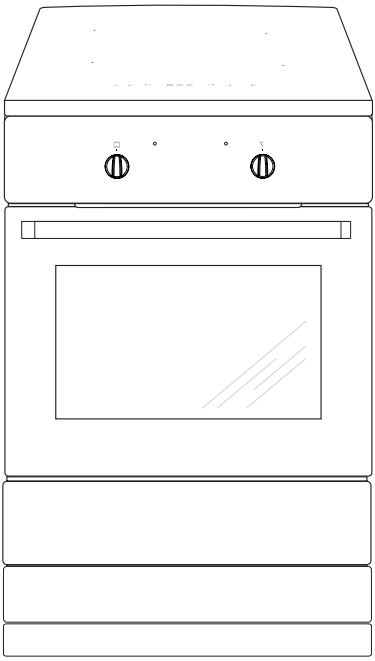
GRAM



Type

K 1561 I

DK Betjeningsvejledning
NO Bruksanvisning
FI Käyttöohje
SE Bruksanvisning
EN Instruction manual

DK
VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED 5
BESKRIVELSE AF PRODUKTET 9
INSTALLATION 12
BETJENING 15
BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS 29
TESTRETTER. I henhold til standarden en 60350-1. 32
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 34
FORANSTALTNINGER VED FEJL 38
TEKNISK SPECIFIKATION 39

NO
VIKTIGE OPPLYSNINGER 41
PRODUKTBESKRIVELSE 46
INSTALLASJON 49
BETJENING 52
BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD 67
TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1. 70
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 72
FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER 76
TEKNISK OPPLYSNINGER 77

FI
TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA 79
TUOTTEEN KUVAUS 83
ASENNUS 86
KÄYTTÖ 89
UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ 104
TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan. 107
PUHDISTUS JA HUOLTO 109
TOIMET ONGELMATILANTEISSA 113
TEKNISET TIEDOT 114

SE
SÄKERHETSANVISNINGAR 116
BESKRIVNING AV PRODUKTEN 120
INSTALLATION 123
ANVÄNDNING 126
AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD 141
TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1. 144
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 146
ÅTGÄRDER VID FEL 150
TEKNISKA DATA 151

EN

SAFETY INSTRUCTIONS	153
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	158
INSTALLATION	161
OPERATION	164
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS	180
TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.	183
CLEANING AND MAINTENANCE	185
OPERATION IN CASE OF EMERGENCY	189
TECHNICAL DATA	190

- 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.

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.

- 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.

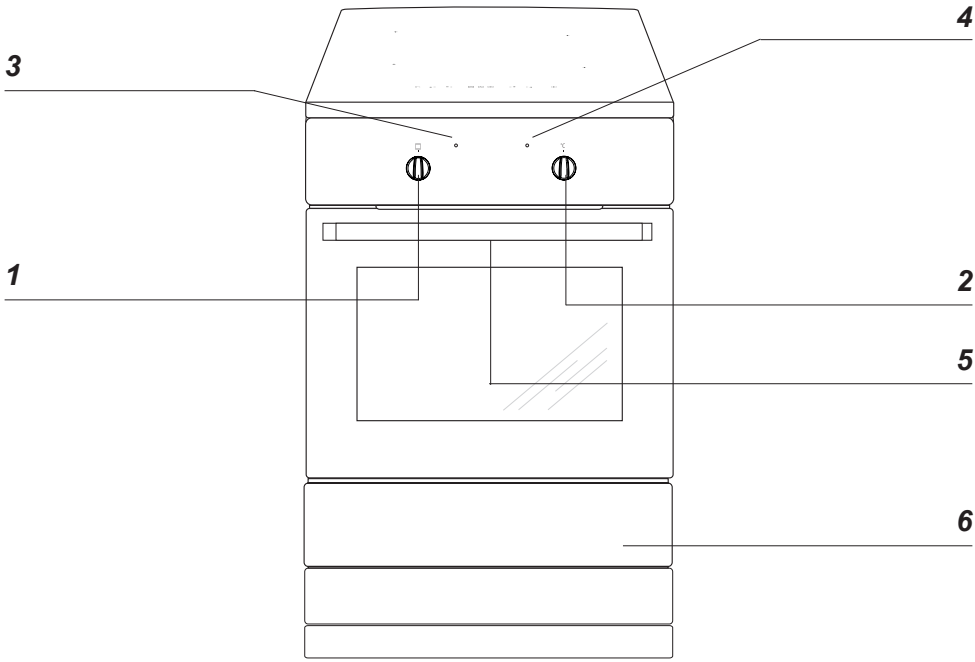
BORTSKAFFELSE

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.

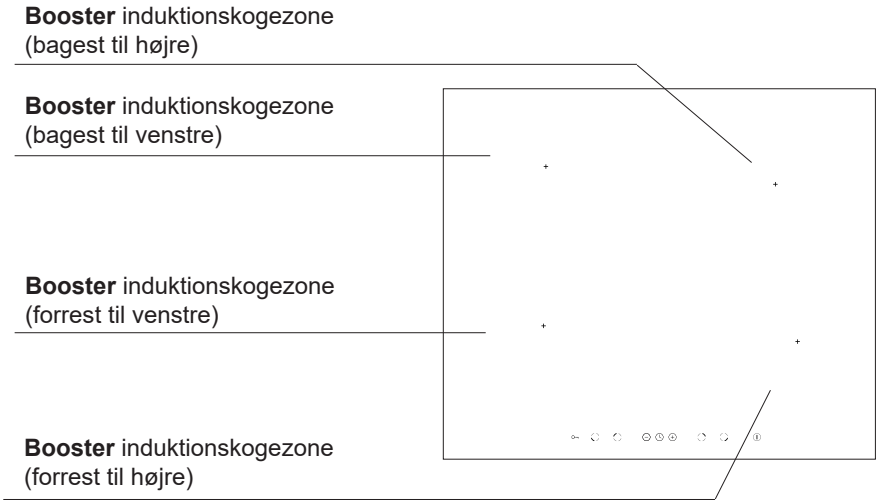
BESKRIVELSE AF PRODUKTET



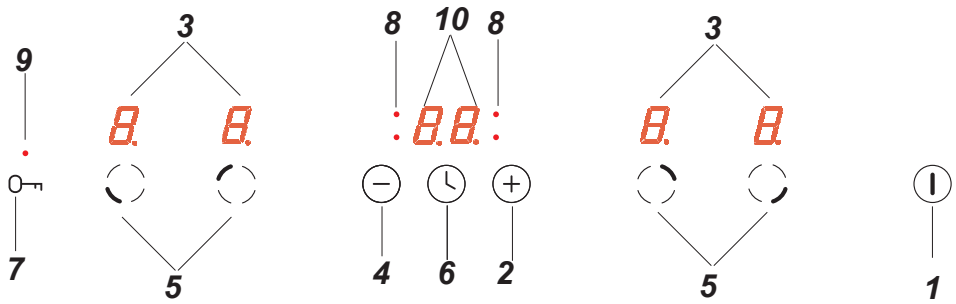
1 Betjeningsknap til ovnens funktioner
2 Knap til regulering af ovntemperatur
3 Varmeindikator for ovn
4 Kontrollampe
5 Børnesikring
6 Magasinskuffe

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

Beskrivelse af kogeplade



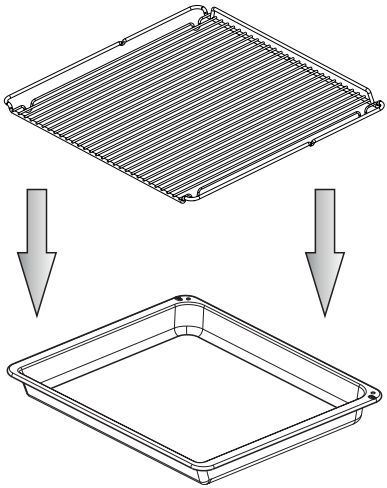
Kontrolpanel

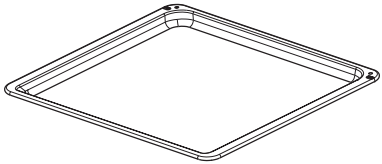


1. Tænd/sluk-sensor
2. Valg af højere varmeindstilling
3. Kogezone-indikator
4. Valg af lavere varmeindstilling
5. Sensor til valg af kogezone
6. Timer-sensor
7. Børnesikrings-sensor
8. Indikatorlys for timer
9. Indikatorlys for børnesikring
10. Timer-display

Komfurets udstyr

Grillrist

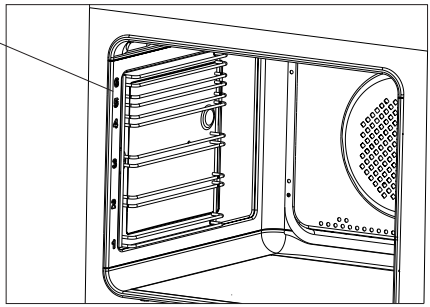




Bageplade

Bradepande

Ovnribber



Opstilling af komfuret

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

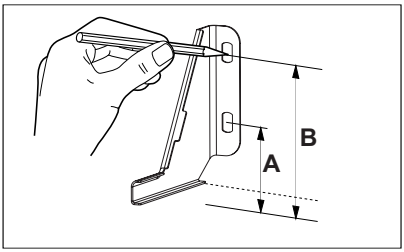
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.

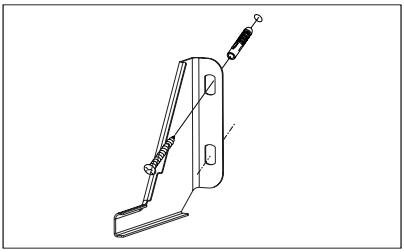
- Et komfur bør kun bygges ind i køkkenelementer op til arbejdspladens højde fx. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100^{0}C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen 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.

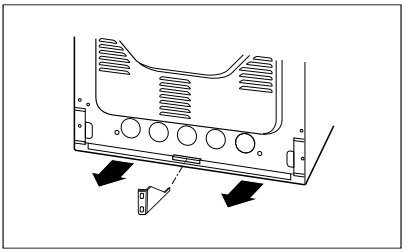
- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i emhættens betjeningsvejledning.

- 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

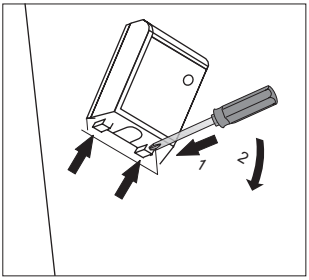
INSTALLATION

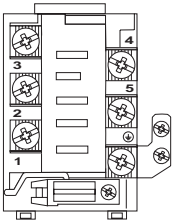
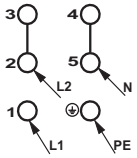
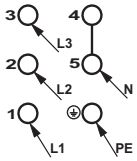
Information til installatøren

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.		

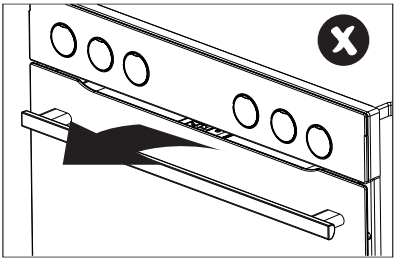
Inden du tager komfuret i brug

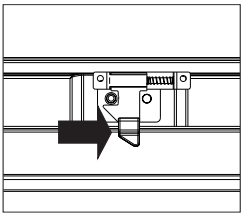
- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren invendigt for at fjerne beskyttelsesstoffer fra fabrikken.
- Tag ovnens udstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Før ovnen tændes skal beskyttelsestapen på grillelementet fjernes.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.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

Ovnrummet bør rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

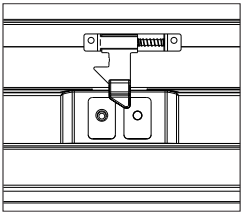
Børnesikring

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

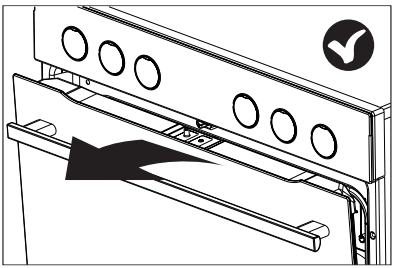




Deaktivering af børnesikringen.



Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



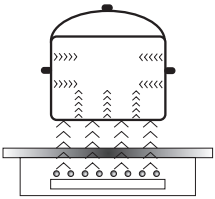
Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

Betjening 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.

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).

Hvis der ikke sættes en gryde på kogezonen, eller gryden er upassende til formålet, 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.

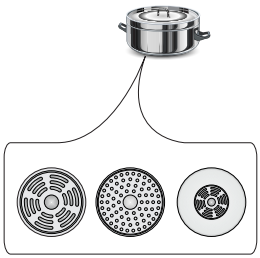
BETJENING

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

Valg af kogegrej til madlavning ved induktion

Kogegrejets egenskaber.

- Vælg altid kogegrej af god kvalitet og med en helt jævn bund. Det vil forhindre 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 ved induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:

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

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

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.

BETJENING

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

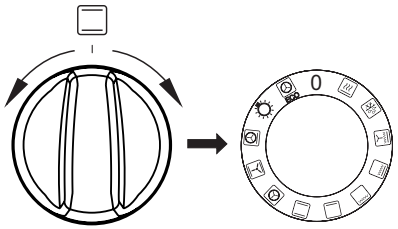
Med denne funktion kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved en lav varmeindstilling. Kogezonens varmeindstilling justeres automatisk, så maden holdes ved en temperatur på ca. 65 °C. Maden brænder ikke fast, bevarer sin smag og er lige til at servere. Denne funktion kan også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

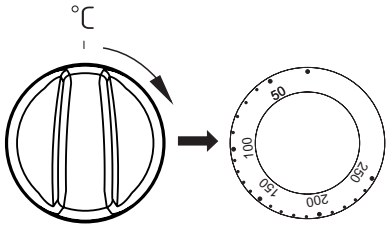
Indstillingen af holde varm funktionen er en ekstra indstilling mellem **"0" and "1"**, og den vises på displayet som "LI ".

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

Ovnens funktioner og betjening

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





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

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

Tilberedning med varmluft

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

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

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

Funktionsvælgerens positioner

Lynopvarmning
Varmluft + grill

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

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

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

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

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

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

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

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

Over- og undervarme og blæser

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

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

Belysning i ovnen
I denne position tændes lyset i ovnen.

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

Når ovnen tændes, lyser to kontrollamper, ***3*** og ***4***. Kontrollampe ***4*** viser at ovnen er i drift. Kontrollampe ***3*** slukkes, når den valgte temperatur er nået. Såfremt det fremgår af madopskrifterne, at retten skal sættes ind i en opvarmet ovn, skal dette først gøres, når kontrollampe ***3*** slukker første gang. Under bagning vil kontrollampe ***3*** tænde og slukke adskillige gange (opretholdelse af ovntemperaturen). Kontrollampe ***4*** lyser også, når knappen er drejet i position ”Belysning i ovnen”.

Grillstegning

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

For at tænde grillen skal du:

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

Ved funktionerne grillstegning og supergrill skal temperaturen indstilles på 220^{0}C og ved funktionen grillstegning med blæser – på maks. 190^{0}C.

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmeelement)

Type af mad	Funktioner	Temperatur (°C)	Ovnniveau	Tid (min.)
Sandkage		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gærkage / pundkage		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gærkage / pundkage		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		200	4	14 - 18
Oksekød		225 - 250	2	120 - 150
Oksekød		160 - 180	2	120 - 160
Oksekød		180 - 190	2	100 - 150
Svinekød		160 - 230	2	90 - 150
Svinekød		160 - 190	2	90 - 150
Svinekød		180 - 190	2	100 - 150
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Kylling		175 - 190	2	60 - 70
Grøntsager		190 - 210	2	40 - 50
Grøntsager		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Foropvarm

[2)] Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I HENHOLD TIL STANDARDEN EN 60350-1.

Bagning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Bagetid (min.)
Små kager	Bageplade	4		160 [1]	28 - 32
	Bageplade	3		155 [1]	23 - 26
	Bageplade	3		150 [1]	26 - 30
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		150 [1]	27 - 30
Småkager af mørdej	Bageplade	3		150 - 160 [1]	30 - 40
	Bageplade	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Bageplade	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		160 - 175 [1]	25 - 35
Fedtfattig sand-kage	Grillrist + sort bageform diameter 26cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46
Æbletærte	Grillrist + 2 sor-te bageforme diameter 26cm	2 sorte bageform-me placeres diagonalt, den bageste til højre, den forreste til venstre		180 - 200 [1]	65

[1] Foropvarm 5 minutter, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

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 lynopvarmningsfunktionen.

Stegning

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Glaskeramisk kogeplade

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

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

Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

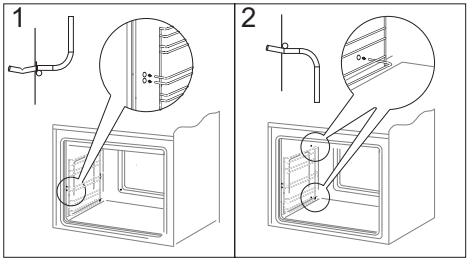
- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.
  Brug aldrig stærke, ridsende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.
- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten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

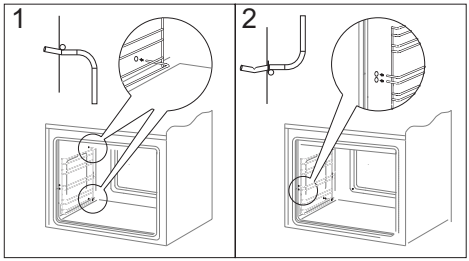
Steam Cleaning - Nem rengøring

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

Ovnribber med teleskopudtræk

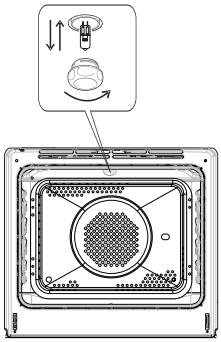
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.





Udskiftning af halogenpæren i ovnen

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

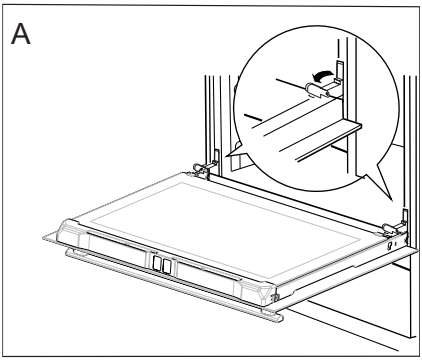


Ovnlys

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.

Afmontering af ovnlågen

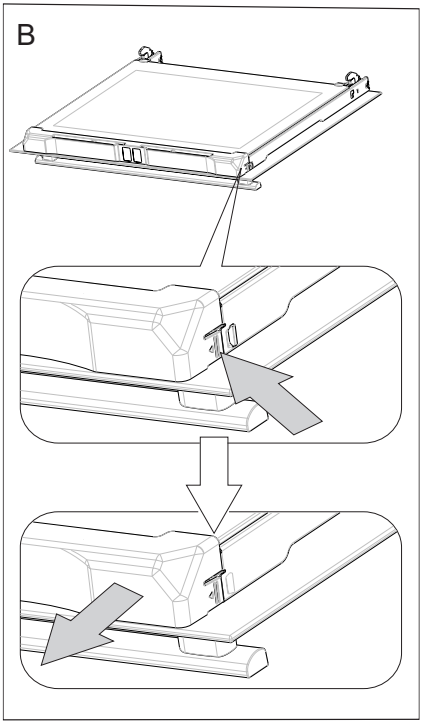
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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

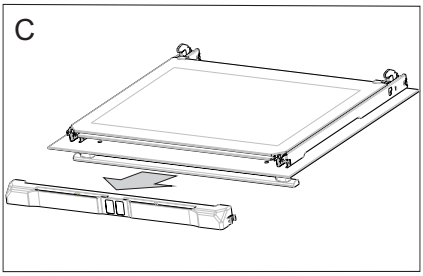


Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

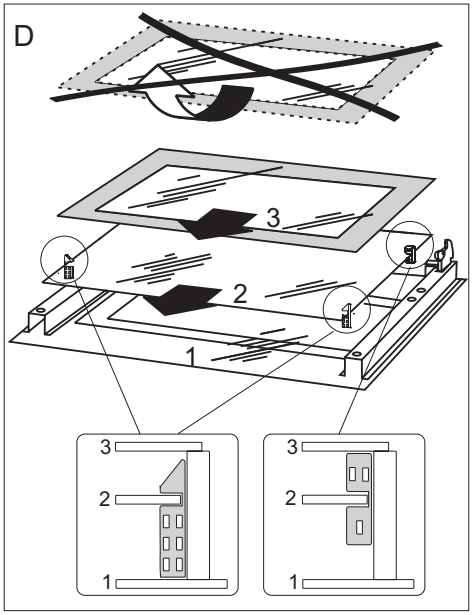
1. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)





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

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



Drej skrue og holder og træk glasruden ud opefter

FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

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

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

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	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]	1

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 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.

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

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

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

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

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på platetoppens overflate.

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.

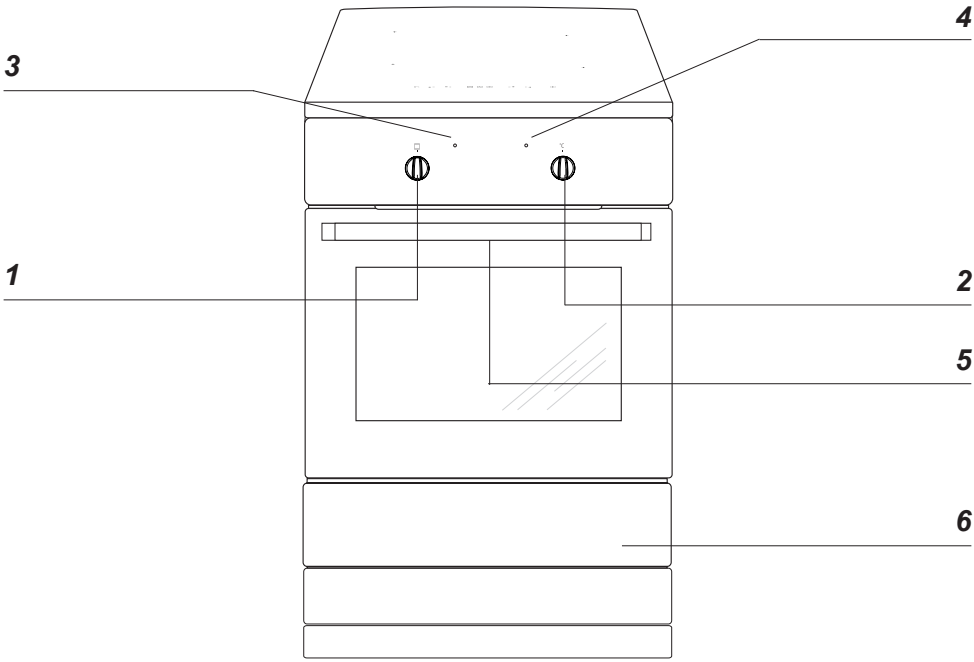
FRAKOBLING

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.

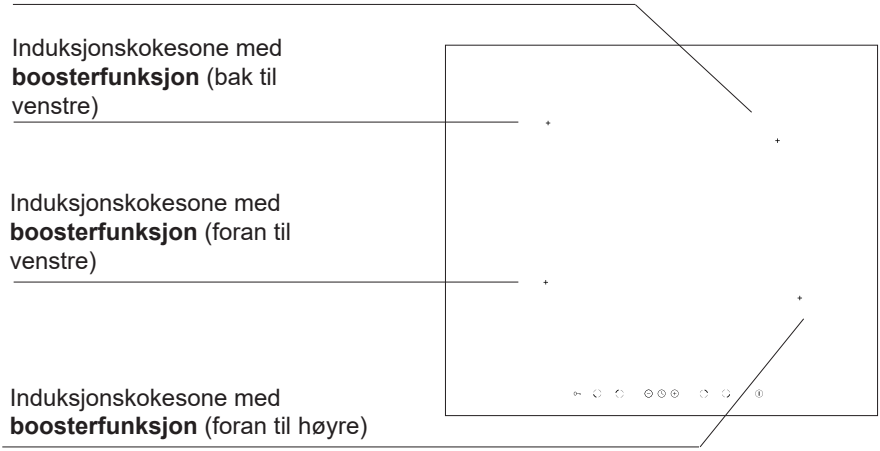
PRODUKTBESKRIVELSE



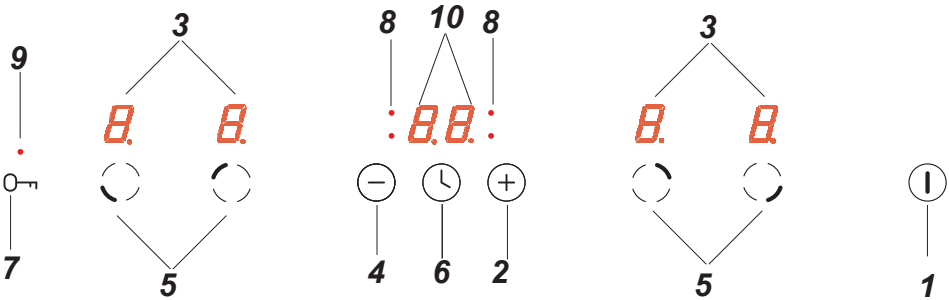
1 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
2 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
3 Varmeindikator for stekeovn
4 Kontrollampe r
5 Børnesikring
6 Skuff

PRODUKTBESKRIVELSE

Beskrivelse av-koketoppen



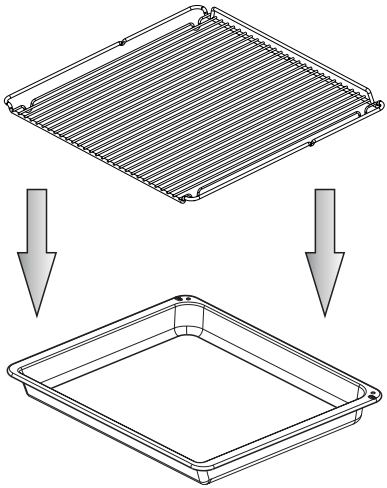
Kontrollpanel



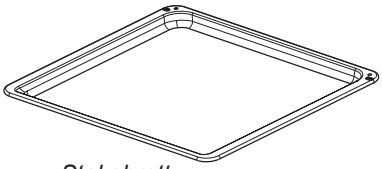
1. Av/på-sensor
2. Knapp for økning av varmeinnstilling
3. Kokesoneindikator
4. Knapp for reduksjon av varmeinnstilling
5. Sensor for valg av kokesone
6. Sensor for timerfunksjon
7. Sensor for barnesikring
8. Indikatorlys for timerfunksjon
9. Indikatorlys for timerfunksjon
10. Display for timerfunksjon

Komfyrtilbehør

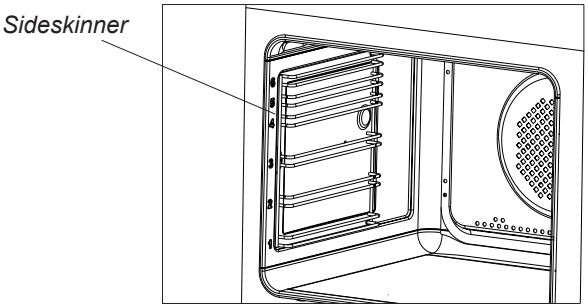
Grillrist



Langpanne



Stekebrett



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).

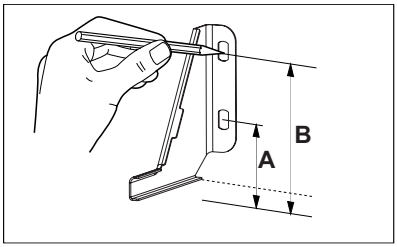
- Unngå å løfte komfyren i topplaten.

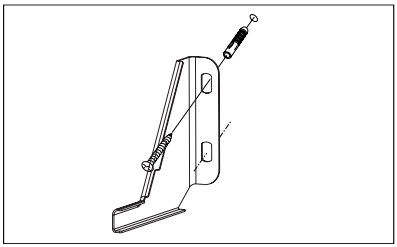
- En komfyr bør kun bygges inn i kjøkkenelementer opp til benkeplatens høyde, for eksempel 900 mm fra gulvet. Hvis komfyren plasseres mellom kjøkkenelementer, skal kledning og lim som kledningen er limt med, kunne tåle temperaturer på minst 100 °C. Hvis dette ikke oppfylles kan det medføre at overflaten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

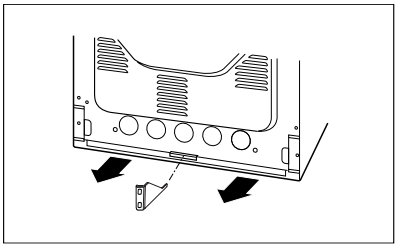
- Kjøkkenvifter skal monters i henhold til instruksjonene som er gitt i bruksanvisningene.

- 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

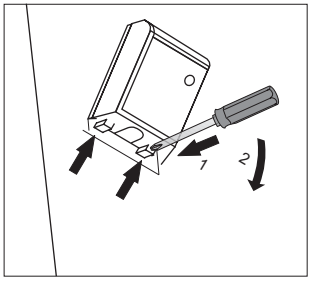
INSTALLASJON

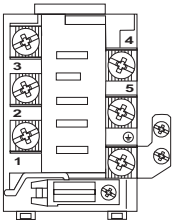
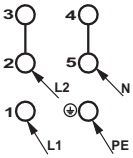
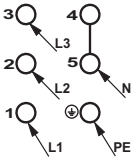
Informasjon til installatøren

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.		

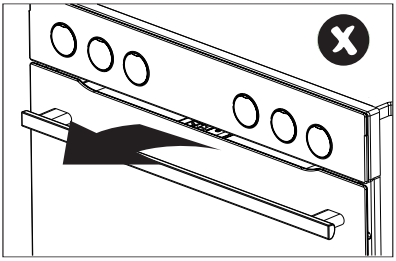
Klargjøring før bruk

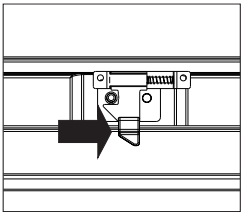
- fjern innpakningsmaterialet, tøm skuffen, rengjør området inne i ovnen for konserveringsmidler fra fabrikken
- stekeovnens utstyr tas ut og vaskes i varmt vann med oppvaskmiddel,
- ventilasjonen i rommet slås på, eller vinduet åpnes,
- stekeovnen varmes ordentlig opp (ved 250°C i ca. 30 min.), tilskitning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

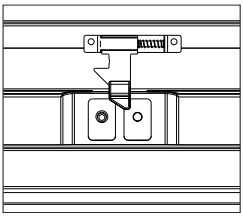
Barnelås

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

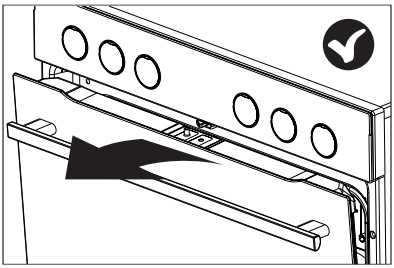




Fjern barnlåsen.

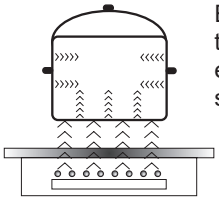


Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

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.

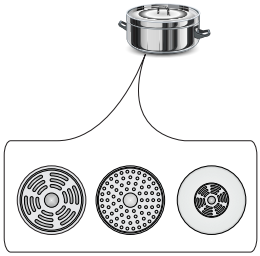
Induksjonskoketoppen er utstyrt med elektroniske, berøringsfølsomme sensorfelt som opereres ved å berøre det markerte området med en finger.
Du vil høre et lydsignal hver gang du berører et sensorfelt.

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.

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.



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!

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.

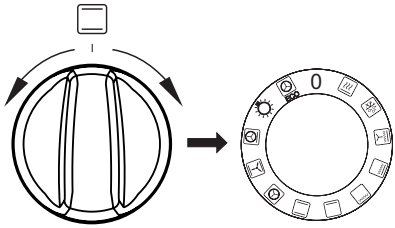
Hold varm-funksjonen er enda en varmeinnstilling tilgjengelig mellom **"0" og "1"**, og som vises på displayet med symbolet "".

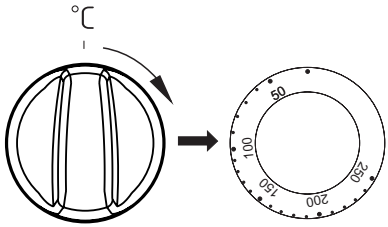
Hold varm-funksjonen aktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet **Slå på kokesonen**
Hold varm-funksjonen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet **Slå av kokesoner**

Ovnens funksjoner og betjening

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

Ovnens reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen vris til ønsket temperatur.





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

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

Tilberedning med varmluft

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

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

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

Stekeovnens funksjonsvelger

Lynoppvarming
Varmluft og grill

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lys i stekeovn

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

Når du skrur på ovnen, indikeres det med at to signallamper lyser. Ett ***4***, som indikerer at ovnen fungerer og et ***3*** 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 ***3*** lyset slukkes for første gang. Mens du baker, vil det ***3*** lyset slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Det ***4*** lyset kan også slås på ved hjelp av bryteren ”ovnsbelysning”.

Bruk av grillelementet

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

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

For funksjonen grill eller supergrill skal man stille inn temperaturen på 220 °C, og for funksjonen grilling med blæser stiller man maksimalt inn på 190 °C.

Viktig!
Grilling skal utføres med lukket ovnsdør.

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Baking

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

Steking av kjøtt

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

ECO oppvarming

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

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur (°C)	Ovnsnivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gjærbakst / formkake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gjærbakst / formkake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		200	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 (min.)
Småkaker	Stekebrett	4		160 [1]	28 - 32
	Stekebrett	3		155 [1]	23 - 26
	Stekebrett	3		150 [1]	26 - 30
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		150 [1]	27 - 30
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 [1]	30 - 40
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		160 - 175 [1]	25 - 35
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakefor-mer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 [1]	50 - 65

[1] Forvarm 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

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 lynoppvarmingsfunksjonen.

Steking

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

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

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:

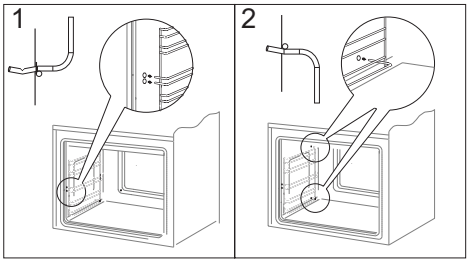
- Pass særlig godt på at ikke sukker eller syreholdige matvarer får brenne seg fast.
- Aluminiumsfolie og kokekar i plast kan skade den keramiske komfyrtoppen hvis de smelter og ikke blir fjernet *umiddelbart*.
- Lett tilsmussing som ikke er fastbrent tørker du av med en ren fuktig klut.
- Alle fastbrente 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.

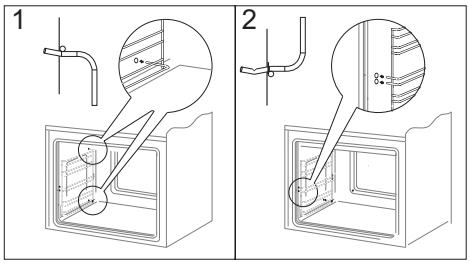
Steam Clean

Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.
Sett temperaturregulator til 50 grader, mens funksjonsregulator til posisjon: ”over- og 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.

Sideskinner med teleskoputdrag

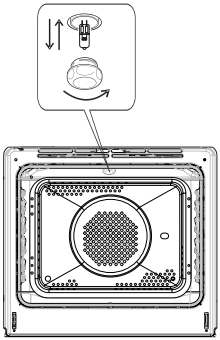
For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden, deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut ut av det bakre festet.





Skifte halogenpære i ovnen

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

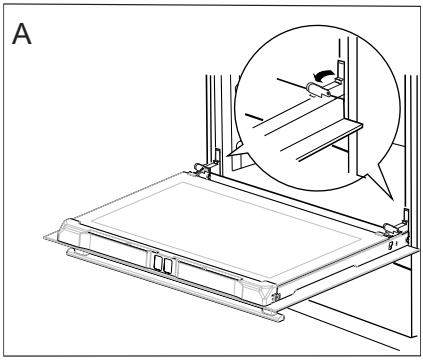


Ovnsbelysning

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.

Demontering av ovnsdøren

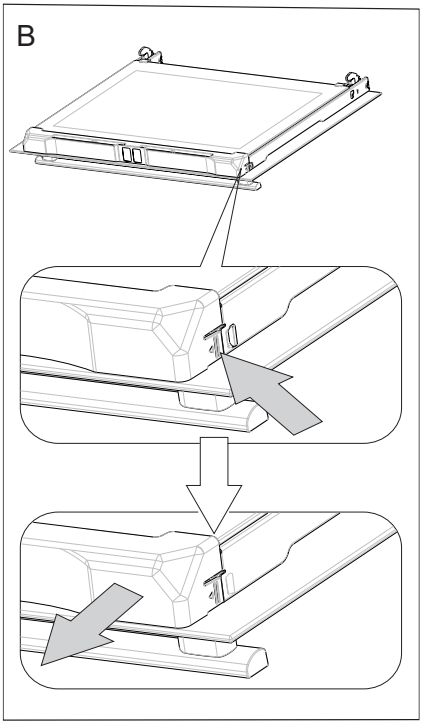
For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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

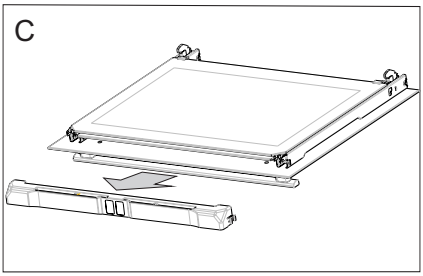


Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

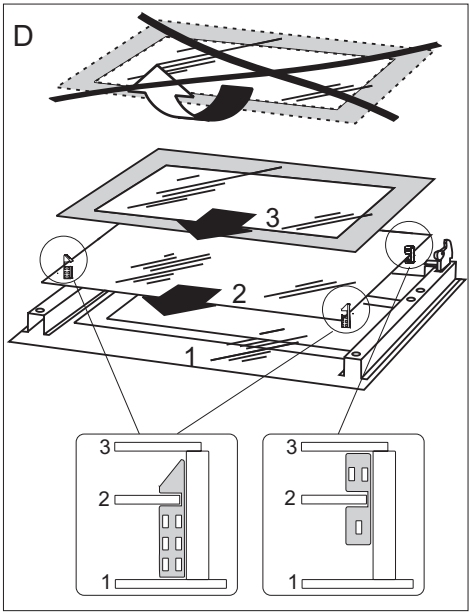
1.Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)





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

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



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:

- slå av komfyrens arbeidselementer
- 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	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	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nominell effekt	max.11,0 kW
Stekeovnens 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]	1

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.

Onnittelemme uuden GRAM-sähkölieden omistajaa

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen sähkölieden käyttöönottoa.
- Tutustu uuden lieden toimintaan ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kun ne käyttöohjeessa esitetään.
- Tutustu huolellisesti tietoihin laitteen oikeasta käytöstä ja huollosta. Näin varmistat, että liesi on turvallinen käyttää ja kestää käytössä pitkään.
- Noudata turvallisuusohjeita tarkoin. Ne on tarkoitettu estämään onnettomuuksia ja suojaamaan liettä vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.

Huomaa, että tämä käyttöohje koskee useita eri liesimalleja. Tästä syystä hankkimassasi liedessä ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

Huom!
Älä käytä liettä ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

Liesi on tarkoitettu vain normaaliin käyttöön ohjeiden mukaisesti. Muu käyttö (esim. keittiön lämmitys) voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvaurioita.

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta lieden toimintaan.

Huomautus. Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään kuumennuselementtejä, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.

Tätä laitetta ei saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt on heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole antanut heille opastusta heidän turvallisuudestaan. Varmista, että lapset eivät leiki laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.

Huomautus. Valvomaton rasvan tai öljyn keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja siitä saattaa aiheutua tulipalo.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä. Sammuta laite ja peitä liekki kannella tai syttymättömällä huovalla.

Huomautus. Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

Huomautus. Jos keittoalue on halkeillut, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.

Sammuta laite aina virtapainikkeesta käytön jälkeen, äläkä turvaudu ainoastaan keittoastioiden tunnistustoimintoon.

Uuni kuumenee käytön aikana hyvin kuumaksi ja jäähtyminen pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.

Uunin ollessa käytössä saattaa laite kuumentua paljon. Älä päästä lapsia laitten läheisyyteen.

Huomautus. Älä käytä uunin luukun lasien puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita tai metallisia puhdistusvälineitä, sillä ne voivat aiheuttaa lasin naarmuuntumisen.

Huomautus. Varmista ennen uuninlampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

- Pidä lapsia silmällä, kun liesi on käytössä.
- Astiat, keittoalueet ja uuni kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi ja jäähtyminen keittoalueen tai uunin pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Älä anna lasten käyttää lieden painikkeita tai uunin luukkua tai leikkiä niillä. Pidä lapset mahdollisimman kaukana liedestä.
- Infrapunavastukset hehkuvat grillauksen aikana. Huolehdi, ettei grillattava ruoka kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Huolehdi, etteivät muiden sähkölaitteiden virtajohdot joudu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa ja etteivät ne jää uunin luukun väliin. Ole erityisen varovainen, jos käytät pistorasioita, jotka ovat lieden läheisyydessä.
- Lieden keittotasoa tai uunia ei saa koskaan käyttää sisätilojen lämmittämiseen.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumetessaan syttyä palamaan. Valvo siksi liettä aina friteerauksen ja grillauksen aikana.
- Älä koskaan laita uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa pohjan emalipinnoitetta.
- Älä siksi myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli lieden toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta lieden pääkatkaisijasta. Lieden saa ottaa käyttöön vasta, kun koulutettu ammattihenkilö on korjannut vian.

Keraaminen keittotaso on karkaistu kestämään kuumaa, kylmää ja lämpötilan vaihteluita.

Keittotasoon kohdistuvia, esimerkiksi maustepurkkien tai muiden kovien esineiden putoamisesta aiheutuvia iskuja tulee välttää.

- Keraamisen keittoalueen päällä ei saa säilyttää mitään.
- Keittoalueelle asetettavan astian pohjan tulee olla puhdas ja kuiva.
- Sokeri ja sokeripitoiset roiskeet tulee pyyhkiä keraamiselta keittotasolta mahdollisimman pian tason ollessa vielä lämmin, jotta ne eivät pala siihen kiinni.
- Varo naarmuttamasta keraamista keittotasoa koruilla, astioilla tai terävillä esineillä.
- Muovisia taloustarvikkeita (lusikat, kulhot jne.) ei saa asettaa kuumalle keittotasolle, sillä ne saattavat sulaa siihen kiinni.
- Mikäli keraamiseen keittotasoon tulee syviä naarmuja, virta tulee heti katkaista pääkatkaisimesta.
- Induktiokeittotaso (jonka taajuus on 20-50 Hz) saattaa aiheuttaa sydämentahdistimen insuliinipumpun tai kuulokojeen toimintahäiriöitä.

SÄHKÖNSÄÄSTÖVINKKEJÄ

- Vältä kattilan kannen alle katsomista tarpeettomasti.
  Vältä myös uunin luukun avaamista tarpeettomasti.

- Käytä uunia vain suurien ruokamäärien valmistamiseen.
  Enintään yhden kilogramman painoisen lihan valmistaminen liedellä säästää sähköä.

- Hyödynnä uunin jälkilämpöä.
  Jos valmistusaika on 40 minuuttia, on suositeltavaa kytkeä uuni pois päältä 10 minuuttia ennen valmistumisajan päättymistä.

- Paista kiertoilmatoimintoa käyttäen ja uuninluukkua kiinni pitäen.

- Sulje uunin luukku huolellisesti.
  Lämpö voi karata, jos luukun tiivisteissä on likaa. On suositeltavaa, että lika poistetaan heti, kun sitä tulee.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkausmateriaalit, käytetyt sähkölaitteet, varaosat ja muut vastaavat voidaan käyttää uudelleen. Hävitä ne jätehuoltolainsäädännön mukaisesti ja kierrätä mikäli mahdollista.

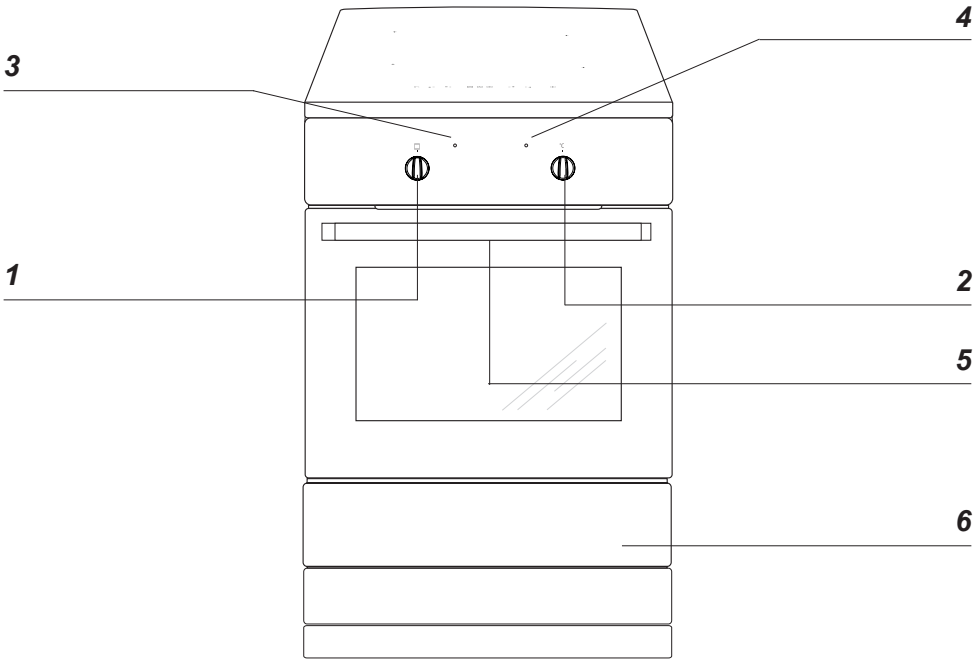
VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöhjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

Jos ette tiedä, missä lähin kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskus sijaitsee, kysykää kunnan ympäristöhallinnolta.

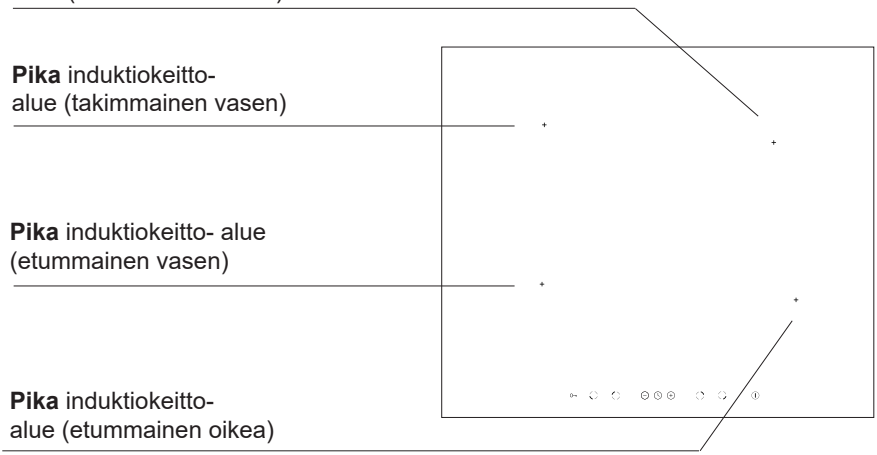
TUOTTEEN KUVAUS



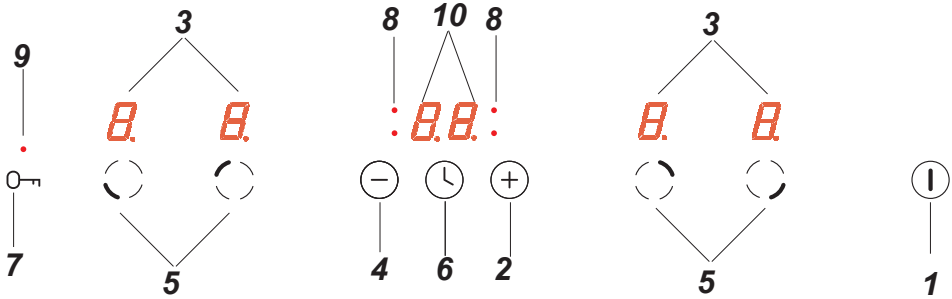
1 Uunin toimintosäädin
2 Uunin lämpötilasäädin
3 Uunin lämpötilan osoitin
4 Valodiodi
5 Digitaalinen kello /ajastin
6 Lapsilukko
7 Säilytystila

TUOTTEEN KUVAUS

Keittotason kuvaus



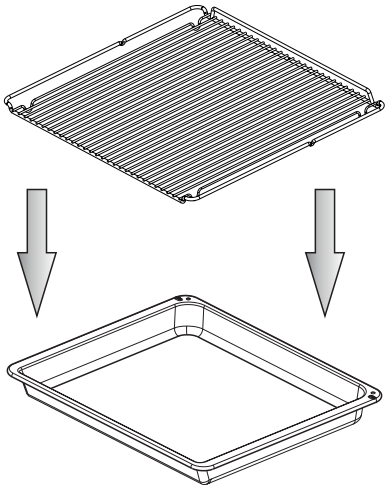
Ohjauspaneeli

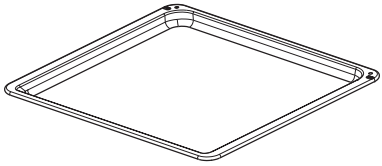


1. On/off-anturi
2. Suuremman lämpöasetuksen valitsin
3. Keittoalueen merkkivalo
4. Pienemmän lämpöasetuksen valitsin
5. Keittoalueen valitsinanturi
6. Ajastinanturi
7. Lapsilukkoanturi
8. Ajastimen merkkivalo
9. Lapsilukon merkkivalo
10. Ajastinnäyttö

Laitteen vakiovarusteet

Grilliritilä

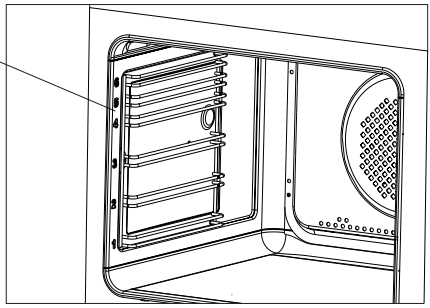




Leivinpelti

Uunipannu

Sivutuet



Lieden sijoitus

- Keittiön on oltava kuiva ja tuuletettu, ja siinä on oltava toimiva ilmanvaihto. Lieden sijainnin on varmistettava pääsy kaikkiin käytettäviin osiin. Liesi on asetettava kovalle ja tasaiselle lattialle (sitä ei saa sijoittaa alustalle).

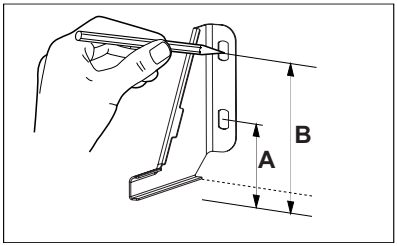
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.

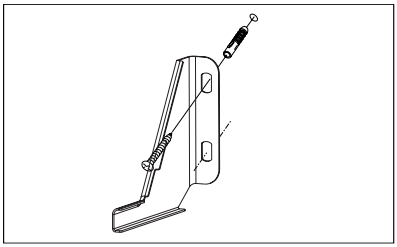
- Jos liesi rakennetaan keittiön kalusteisiin, sen työtason korkeus saa olla enintään 900 mm lattiasta. Jos liesi sijoitetaan keittiön kalusteiden väliin, niiden päällyksen ja liimaukseen käytetyn liiman on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys voi irrota. Jos kalusteiden lämmönkestosta ei ole varmuutta, lieden ja kalusteiden väliin on jätettävä n. 2 cm tilaa.

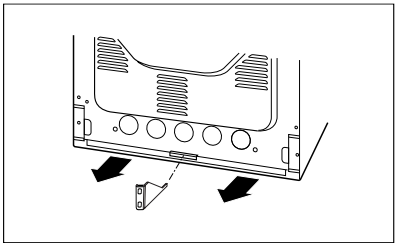
- Liesituuletin on asennettava tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.

- Laitteen taso on säädettävä ennen sen käyttöönottoa. Taso säädetään säätöjalkojen avulla, jotka ovat vetolaatikossa.

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään







Korkeus 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

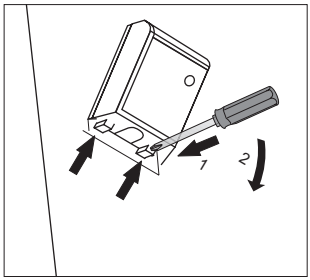
ASENNUS

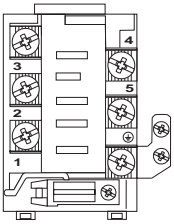
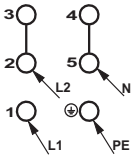
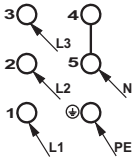
Tietoja asentajille

Liesi on tarkoitettu 3-vaiheiseen 400V 3N~50Hz -verkkoliitäntään. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat lieden takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiossa, joka on tämän oppaan mukana.
On tärkeää, että luet alla olevat tiedot ennen lieden liittämistä virtalähteeseen.

Lieden liittäminen sähköverkkoon

- Lieden sähköliitännän saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Lieden mukauttaminen toimimaan 400V 2N~50Hz -verkkoliitännässä on mahdollista, jos liitäntärasiaan tehdään sopiva silloitus.
- Liitäntä on tehtävä vain alla olevien liitäntäkaavioiden mukaisesti.



HUOMAUTUS! Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä kojetta, jolla laitteen kaikki navat voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n koskettusvälillä. (Voi olla pääkatkaisin).		Kaapelin tyypi
400V 2N~50Hz:n kaksivaihekytkentöjen osalta, joissa on neutraali johdin, liitännät 2–3 ja 4–5 on sillattu ja vaihejohtimet kytketään vastaavasti liitäntöihin 1 ja 2–3, neutraali johdin liitäntöihin 4–5 ja maadoitusjohdin maadoitusliitäntään ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
400V 3N~50Hz:n kolmivaihekytkentöjen osalta, joissa on neutraali johdin, liitännät 4–5 on sillattu, ja vaihejohtimet kytketään vastaavasti liitäntöihin 1,2 ja 3, neutraali johdin liitäntöihin 4–5 ja maadoitusjohdin maadoitusliitäntään ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 – vaihejohtimet; N – neutraali johdin; PE – maadoitusjohdin Yllä olevien kaavioiden nuolet osoittavat, mihin kukin johdin tulee kytkeä.		

Ennen käyttöönottoa

• Poista kaikki pakkauksen osat, osat ja puhdista uunin sisäpuoli. Uunin puhdistamiseen tulee käyttää vain lämmintä vettä, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta.

• Poista kaikki uunin varusteet ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.

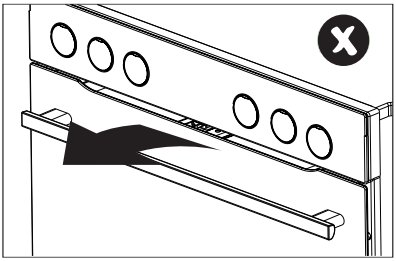
• Poista grillivastuksen suojateippi ennen käyttöönottoa.

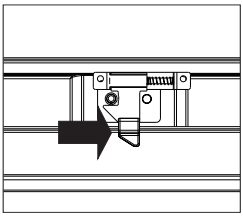
• Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle tai avaa ikkuna).

• Lämmitä uunia noin 30 minuuttia 250°C, ja puhdista laite perusteellisesti.

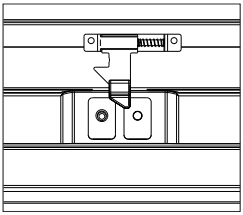
Lapsilukko

Uuninluukussa on lapsilukko, joka estää lapsia avaamasta luukkua. Valmistaja toimittaa laitteen niin, että lapsilukko on käytössä.

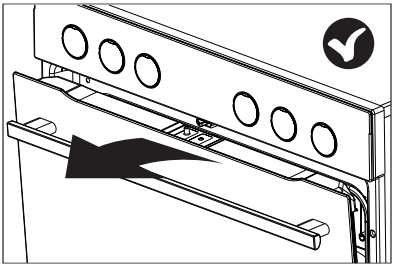




Vapauta lapsilukko.



Lukko on vapautettu, ja voit avata luukun.

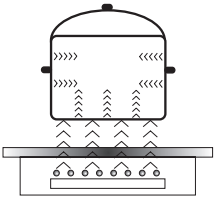


Kun suljet luukun, lapsilukko tulee uudelleen käyttöön.

Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäisen kerran

●Puhdista ensin keittotason pinta huolellisesti. Käsittele keraamista pintaa kuin lasia.
●Kytke tuuletus tai avaa ikkuna keittiössä, kun käytät keittotasoa ensimmäisen kerran – laitteesta voi tulla ohimenevää hajua.
●Noudata kaikkia turvallisuusohjeita käyttäessäsi laitetta.

Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



Sähköinen generaattori antaa energiaa laitteen sisään sijoitetulle käämille.
Käämi tuottaa magneettisen kentän, joka aiheuttaa kattilassa pyörteitä, kun se asetetaan lieden päälle.
Pyörteet tekevät kattilasta todellisen lämmön välittäjän, kun taas keittotason lasipinta pysyy viileänä.

Tämä edellyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohja on ferromagneettinen eli altis magneettisille kentille.

Induktioteknologialla on yleisesti ottaen kaksi etua:
- Vain keittoastia säteilee lämpöä, joten lämmitysteho on maksimoitu.
- Kuumennus alkaa heti, kun keittoastia asetetaan keittoalueelle, ja se päättyy heti, kun astia otetaan pois.

Tiettyjä ääniä voi kuulua induktiolieden normaalin käytön aikana, eivätkä ne vaikuta sen oikeaan toimintaan.

- Matalataajuuksinen surina. Tämä ääni syntyy, kun keittoastia on tyhjä, ja loppuu, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai asetetaan ruokaa.
- Lyhyt korkeataajuuksinen ääni. Tämä ääni syntyy keittoastiasta, jossa on useita kerroksia eri materiaaleja, ja lämpöasetus on maksimissaan. Ääni voimistuu, kun käytetään kahta tai useampaa keittoaluetta niin, että niiden lämpöasetus on maksimissaan. Ääni loppuu tai vaimenee, kun lämpöasetusta pienennetään.
- Nariseva ääni. Tämä ääni syntyy, kun keittoastia on valmistettu useista kerroksista eri materiaaleja. Äänen voimakkuus riippuu ruoan valmistustavasta.
- Surina. Surina voi kuulua, kun elektroniikan jäähdytystuuletin toimii.

Äänet, joita voidaan kuulla normaalin laitetoiminnan aikana, johtuvat jäähdytystuulettimen toiminnasta, keittotavasta, keittoastioiden mitoista, keittoastioiden materiaalista ja lämpöasetuksesta.
Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne ole osoitus viasta.

Tuuletin: Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuu- lettimella on kaksi toimintanopeutta sekä automaattinen säätö. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.
Transistori: Lämpötilamittapää mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten elementtien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä automaattisesti pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita elektronisia elementtejä lähin keittoalue pois päältä.
Kattilan tunnistus: Jos keittoalueen päällä ei ole tarkoitukseen soveltuvaa kattilaa, keittoaluetta ei voi kytkeä päälle. Keittoalueella olevia pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä, tai sormuksia) ei tunnisteta kattilana eikä keittotaso kytkeydy päälle.

Kattilantunnistus

Induktiokeittotasoihin on asennettu kattilan tunnistin. Tunnistin aloittaa kuumennuksen automaattisesti, kun keittoastia on havaittu keittoalueella, ja lopettaa kuumennuksen, kun se otetaan pois. Tämä auttaa säästämään sähköä.

- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, näyttö näyttää lämpöasetuksen.
- Induktio edellyttää, että keittoastian pohja on magnetoituvaa materiaalia (ks. taulukko).

Jos keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai se on sopimaton, näkyviin tulee symboli . Keittoalue ei toimi. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 10 minuutissa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.
Kytke keittoalue pois päältä mieluummin kosketusanturien avulla kuin poistamalla keittoastia.

Kattilantunnistinta ei voi käyttää on/off-anturin korvikkeena.

Induktiokeittotaso on varustettu elektronisilla kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella.
Aina kun jotakin anturikenttää kosketetaan, kuuluu äänimerkki.

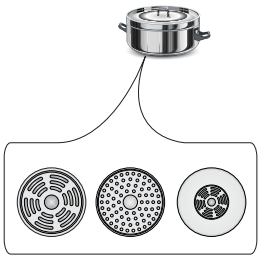
Kun laitteen virta kytketään päälle tai katkaistaan tai lämpöasetusta muutetaan, on muistettava koskettaa vain yhtä anturikenttää kerralla. Kun kahta tai useampaa anturikenttää kosketetaan samaan aikaan (ajastinta ja lapsilukkoa lukuun ottamatta), laite ohittaa ohjaussignaalit ja saattaa laukaista vikailmoituksen, jos anturikenttiä kosketetaan kauan.
Kun lopetat ruoan valmistuksen, katkaise keittoalueen virta kosketusanturien avulla äläkä luota vain kattilan tunnistimeen.

Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

Induktiokeittoastioiden valinta

Keittoastioiden ominaisuudet.

- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tällöin ei muodostu paikallisia kuumia kohtia, joissa ruoka voi palaa pohjaan. Kattilat ja pannut, joissa on paksut terässeinämät, tarjoavat erinomaisen lämmön jakaantumisen.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan tai otat sen jääkaapista, ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.
- Kansi estää lämmön karkaamisen, mikä lyhentää ruoanvalmistusaikaa ja laskee energian kulutusta.
- Selvitä keittoastian sopivuus varmistamalla, että sen pohja vetää puoleensa magneettia.
- **Keittoastian pohjan on oltava tasainen, jotta keittoalueen lämpötilanhallinta toimisi optimaalisesti.**
- **Kovera pohja tai valmistajan logokaiverrus voi häiritä lämpötilainduktion hallintaa ja aiheuttaa kattilan tai pannun ylikuumenemisen.**
- **Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja, sillä ne voivat aiheuttaa liiallista lämmön muodostumista.**
- Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoastian kokonaishalkaisija, vain ferromagneettinen pohja kuumenee. Tämä johtaa tilanteeseen, jossa lämmön jakautuminen tasaisesti koko keittoastiaan ei ole mahdollista. Jos ferromagneettinen alue on pienempi keittoastian alumiiniosien takia, tehokkaasti kuumeneva alue voi olla pienempi. Tällöin voi ilmetä ongelmia keittoastian tunnistamisessa, tai liesi ei tunnista keittoastiaa lainkaan. Parhaat keittotulokset saadaan, jos ferromagneettisen pohjan halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa. Jos keittoalue ei tunnista keittoastiaa, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella.



Käytä induktiokeittämiseen vain ferromagneettisia pohjamateriaaleja, kuten
- emaloitu teräs
- valurauta
- erityiset ruostumatonta terästä olevat keittoastiat, jotka on suunniteltu induktiokeittämiseen.

Merkinnät kattiloissa	Varmista, että tuotteen merkinnässä on maininta, jonka mukaan tuote soveltuu induktiokuumennukseen.
	Käytä astioita, joissa on magneettinen pohja (teräsemali, ruostumaton ferriittiteräs tai valurauta). Soveltuvuuden voi testata myös magneetilla. Jos magneetti tarttuu pohjaan, astia soveltuu käytettäväksi induktiokuumennukseen.
Ruostumaton teräs	Astia soveltumaton.
	Poikkeuksena ruostumattomasta ferriittiteräksestä tehdyt kattilat.
Alumiini	Astia soveltumaton.
Valurauta	Erittäin sopiva.
	HUOM: Astia voi naarmuttaa keittotasoa.
Emaloitu teräs	Erittäin sopiva.
	Suositellaan kattiloita, joissa on tasainen, paksu ja sileä pohja.
Lasi	Astia soveltumaton.
Posliini	Astia soveltumaton.
Kuparipohjakattilat	Astia soveltumaton.

Keittoalueen keittoastian pienin hyödyllinen halkaisija:

Keittoalueen halkaisija	**Emaloidun teräskeittoastian pohjan vähimmäishalkaisija**
(mm)	**(mm)**
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Muista materiaaleista kuin emaloidusta teräksestä valmistettujen keittoastioiden vähimmäishalkaisija voi vaihdella.

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät lyhyeksi aikaa heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Keittotaso on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Keittotaso on varustettu sähköisillä kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturikenttää kosketettaessa kuuluu äänimerkki.

Anturikenttien päälle ei pidä asettaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturikentät on aina pidettävä puhtaina.

Laitteen kytkeminen päälle

Voit kytkeä laitteen päälle koskettamalla ja pitämällä painettuna on/off-anturikenttää (**1**) vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikki näytöt (**3**) näyttävät numeron "**0**".

Jos mitään anturikentistä ei kosketeta 10 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.

Keittoalueen kytkeminen päälle

Kun laite on kytketty päälle on/off-anturin (**1**) avulla, valitse keittoalue (**5**) seuraavan 10 sekunnin kuluessa.

1. Kun keittoalueen valinnan anturikenttää (**5**) kosketetaan, sitä vastaavassa näytössä vilkkuu "**0**".
2. Aseta haluttu lämpöasetus anturikentällä "+" (2) tai "-" (4).

Jos mitään anturikenttää ei kosketeta 10 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Keittoalue on aktiivinen, kun näytössä näkyy numero tai kirjain. Tämä osoittaa, että keittoalue on valmis lämmön asettamiseen tai muuttamiseen.

Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

Kun keittoalueen näytössä (**3**) näkyy vilkkuva ”0”, aseta haluamasi lämpöasetus käyttämällä anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).

KÄYTTÖ

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

- Kyseisen keittoalueen on oltava aktiivinen. Lämpöasetusnäyttö vilkkuu.
- Voit kytkeä keittoalueen pois päältä koskettamalla on/off-anturikenttää tai koskettamalla anturia (**5**) 3 sekunnin ajan.

Laitteen kytkeminen pois päältä

- Laite on toiminnassa, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.
- Voit kytkeä laitteen pois päältä koskettamalla on/off-anturia (**1**).

Jos keittoalue on yhä kuuma, sitä koskeva näyttö (**3**) näyttää jälkilämmön "H".

Booster-eli pikatoiminto "P"

Pikatoiminto lisää halkaisijaltaan 210-220 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 000 watista 3 000 wattiin, ja
halkaisijaltaan 160-180 mm:n keittoalueen 1 200 watista 1 400 wattiin.
Voit aktivoida pikatoiminnon valitsemalla keittoalueen, asettamalla lämpöasetukseksi "9" ja sitten koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) uudelleen. Kirjain "P" tulee näyttöön.
Jos haluat poistaa pikatoiminnon käytöstä, pienennä lämpöasetusta koskettamalla anturikenttää "-" (**4**) tai nosta keittoastia pois keittoalueelta.

Halkaisijaltaan 210-220 mm ja 160-180 mm olevien keittoalueiden kohdalla pikatoiminto rajoittuu 10 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii nimellistehollaan.
Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet.
Jos kattila nostetaan keittoalueelta, kun pikatoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu.

Jos laitteen elektroniset piirit tai induktiokäämit ylikuumenevat pikatoiminnon aikana, sen kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalueen toiminta jatkuu sen nimellisteholla.

KÄYTTÖ

Pikatoiminnon ohjaus

Keittovyöhykkeet muodostavat mallin mukaan parin pysty- tai vaakasuoraan. Parin muodostavien keittovyöhykkeiden kokonaisteho on jaettu.
Jos yrität ottaa käyttöön tehostustoiminnon molemmille keittovyöhykkeille samanaikaisesti, käytettävissä oleva enimmäisteho ylittyy. Siinä tapauksessa ensimmäiseksi aktivoidun keittovyöhykkeen lämpöasetus pienenee niin, että se on suurin käytettävissä oleva.

Lapsilukko

Lapsilukkotoiminto estää lasta käyttämästä laitetta tahattomasti. Laitetta voidaan käyttää, kun lapsilukko on vapautettu.

Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle tai pois päältä.

Lapsilukon ottaminen käyttöön ja poistaminen käytöstä

Kytke lapsilukko päälle tai pois päältä koskettamalla ja pitämällä painettuna anturia (**7**) 5 sekunnin ajan. Merkkivalo (**9**) palaa, kun lapsilukkotoiminto on käytössä.

Lapsilukkotoiminto jää käyttöön, kunnes se vapautetaan, vaikka laite kytkettäisiin pois päältä ja uudelleen päälle. Laitteen irrottaminen verkkovirrasta poistaa lapsilukon käytöstä.

Jälkilämmön merkkivalo

Lämpöenergiaa, joka jää keittoalueeseen keittämisen jälkeen, kutsutaan jälkilämmöksi. Laite näyttää kaksi erilaista jälkilämpötasoa. Kun keittoalueen lämpötila on yli 60 °C ja keittoalue tai laite kytketään pois päältä, kyseisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain "H". Jälkilämmön merkkivalo näkyy niin kauan kuin keittoalueen lämpötila on yli 60 °C. Kun keittoalueen lämpötila on 45 - 60 °C, kyseisen keittoalueen näytössä näkyy alhaisen jälkilämmön merkkinä kirjain "h". Kun keittoalueen lämpötila on alle 45 °C, jälkilämmön merkkivalo sammuu.

Älä kosketa keittoaluetta jälkilämmön merkkivalon palaessa, sillä tämä voi aiheuttaa palovamman, äläkä aseta mitään kuumuudelle herkkiä esineitä sen päälle!

Jälkilämmön merkkivalo "H" ei ole näkyvissä sähkökatkon aikana. Keittoalueet voivat silti yhä olla kuumia!

KÄYTTÖ

Käyttöajan rajoittaminen

Tehokkuuden lisäämiseksi induktiokeittotaso on varustettu kunkin keittoalueen käyttöajan rajoittimella. Enimmäiskäyttöaika määräytyy viimeisen valitun lämpöasetuksen mukaan. Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan (ks. taulukko), kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita milloin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

Lämpöasetus	Enimmäiskäyttöaika (tuntia)
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

Automaattinen kiehautustoiminto

- Aktivoi valittu keittoalue koskettamalla anturia (**5**).
- Aseta haluttu lämpöasetus koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**) välille 1 - 8 ja kosketa sitten anturia (**5**) uudelleen.
- Näytössä vaihtuvat kirjain A ja lämpöasetus.

Kun keittoaluetta on käytetty tietty aika tehostetusti, se palaa takaisin valitsemaasi lämpöasetukseen, joka tulee näkyviin näytössä.

Kypsymislämmön asetus	Automaattisen lämmitystoiminnon kesto (minuuttia)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Jos kattila nostetaan keittoalueelta ja asetetaan sitten takaisin ennen kuin lämmityksen loppulaskenta on päättynyt, kiehautustoiminto jatkuu ja loppulaskenta jatkuu loppuun asti.

KÄYTTÖ

Ajastin

Ajastintoiminto helpottaa ruoanvalmistusta, sillä se mahdollistaa keston asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää keittiöajastimena.

Ajastimen asettaminen

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Numero "0" vilkkuu.
- Tee haluamasi lämpöasetus välille 1 - 9 koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttää (**6**) 10 sekunnin kuluessa.
- Aseta haluttu kypsymisaika (01 - 99 minuuttia) koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).
- Valitun keittoalueen ajastimen merkkivalo (**8**) syttyy.

⚠ **Ajastimen loppulaskenta voidaan asettaa itsenäisesti kaikille keittoalueille.**

⚠ **Jos useampi kuin yksi ajastin asetetaan, näytössä näkyy lyhyimmän kesto. Vastaavan keittoalueen ajastimen merkkivalo (8) vilkkuu.**

Ajastimen keston muuttaminen

Ajastimen kestoasetusta voidaan muuttaa milloin tahansa.

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (**5**). Näyttö vilkkuu.
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttää (**6**) 10 sekunnin kuluessa.
- Säädä ajastimen asetus koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).

Ajastimen keston tarkistaminen

Voit tarkistaa ajastimen laskennan etenemisen milloin tahansa koskettamalla ajastimen anturikenttää (**6**). Valitun keittoalueen ajastimen merkkivalo (**8**) vilkkuu.

KÄYTTÖ

Ajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit pysäyttää ajastimen laskennan ennen ajan loppumista seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (**5**). Näyttö muuttuu kirkkaaksi.
- Kosketa ja pidä painettuna anturia (**6**) 3 sekunnin ajan tai säädä kestoksi "00" koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**) .

Keittiöajastin

Kun mikään keittoalue ei ole käytössä, ajastintoimintoa voidaan käyttää tavallisena keittiöajastimena.

Keittiöajastimen asettaminen

Kun laite on poissa käytöstä:

- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia (**1**).
- Aktivoi keittiöajastin koskettamalla anturia (**6**).
- Säädä keittiöajastimen asetus koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).

Keittiöajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit pysäyttää ajastimen laskennan ennen ajan loppumista seuraavasti:

- Kosketa ja pidä painettuna anturia (**6**) 3 sekunnin ajan tai säädä kestoksi "00" koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).
- Keittiöajastintoiminto ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.

Keittiöajastin nollautuu, kun ajastintoiminto aktivoidaan.

Lämpimänäpito

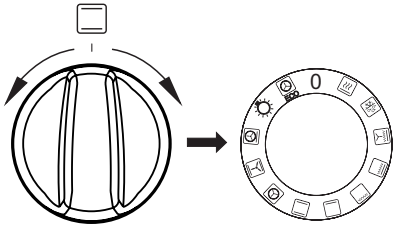
Lämpimänäpitotoiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään lämpötilassa, joka on noin 65 °C. Tämän ansiosta tarjoiluvalmis lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä pala kattilan pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voin tai suklaan sulattamiseen.
Käytä tasapohjaista kattilaa tai paistinpannua, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.
Toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.
Mikro-organismien kasvuriskin takia ei ole suositeltavaa pitää ruokaa lämpimänä kauan, joten toiminto katkeaa 2 tunnin kuluttua.

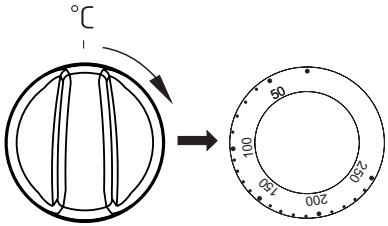
Lämpimänä pidon asetus on asetusten **"0" ja "1"** välissä oleva lisälämpöasetus, jonka merkkinä on "L/".

Lämpimänä pidon asetus aktivoituu samalla tavalla kuin on kuvattu kappaleessa **Keittoalueen kytkeminen päälle**
Lämpimänä pidon asetus poistuu käytöstä samalla tavalla kuin on kuvattu kappaleessa **Keittoalueiden kytkeminen pois päältä**

Uunin toiminnot ja käyttö

Uuni voidaan lämmittää alalämpövastuksen, ylälämpövastuksen, grillivastuksen ja kiertoilmavastuksen avulla. Uunia hallitaan kääntämällä toimintosäädin halutun toiminnon kohdalle ja uunin lämpötilasäädin halutun lämpötilan kohdalle.





Uuni kytketään pois päältä kääntämällä molemmat säätimet asentoon ”●”/ ”0”.

Huomautus!
Uunin lämpeneminen alkaa vasta silloin, kun lämpötila on asetettu.

Ruoan valmistus kiertoilmatoiminnolla

Uunin takaseinässä sijaitseva lämpimän ilman puhallin huolehtii jatkuvasta ilman kierrosta uunissa. Näin lämpö siirtyy paremmin ruokiin koko uunissa.

- Näin säästyy sähköä, sillä lämpötila voi olla alhaisempi kuin perinteistä uunilämpöä käytettäessä.
- Koska lämpötila on alhaisempi, uunikaan ei likaannu yhtä paljon. Rasva ei pala yhtä helposti kiinni ja uuni on helpompi puhdistaa.
- Mikäli samanaikaisesti paistetaan useita ohuita kakkupohjia tai pellillisiä pikkuleipiä, kannattaa käyttää alhaalta katsottuna ensimmäistä ja kolmatta tasoa.
- Sulatus sujuu nopeammin ja siihen voidaan käyttää jopa kaikkia tasoja samanaikaisesti.
- Uunin luukku voidaan avata myös kakkujen paistamisen aikana ilman, että kakut painuvat kasaan.
- Perinteisille uuneille tyypillistä pitkää esilämmitystä ei tarvita, vaan valittu lämpötila saavutetaan nopeasti.

HUOMAA!
Mikäli uunin takana sijaitseva kuumailmapuhaltimen moottori menee epäkuntoon, uunin virta tulee katkaista välittömästi. Uunin lämmitys ilman puhallinta saattaa vahingoittaa uunia.

Toimintosäädin - Asetus

Pikalämmitys
Kiertoilma + grilli

Puhallin
Käytä tätä asetusta pakastettujen leivonnaisten ja leivän sulattamiseen.

Puhallin ja grilli
Tämän toiminnon avulla grillaus sujuu nopeammin. Kiertoilmagrillaus soveltuu erityisesti lihan paistamiseen.

Supergrillaus
Supergrillauksessa on uunissa päällä grilli- ja ylävastus. Supergrillaus soveltuu esim. suurten. lihapalojen grillaukseen. Lämpötila uunin yläosassa nousee ja ruoka ruskistuu tehokkaammin.

Grilli
Tällä säädöllä on päällä ainoastaan grillivastus. Katso kappale „Grillaus”.

Alalämpö
Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.

Tasalämpö
Tasalämpövalinta mahdollistaa uunin käytön normaalina tasalämpöuunina.

Kiertoilma
Uunin takaseinässä oleva kiertoilmapuhallin kytkeytyy päälle.
Tällä lämmitystavalla on seuraavia etuja:

- ei tarvita erillistä esilämmitystä
- mahdollisuus käyttää kahta peltiä yhtä aikaa
- lihat säilyttävät paremmin rasvan ja lihasnesteet. Parempi maku ja mureus
- estää uunin liiallisen likaantumisen.

Puhallin, ylälämpö ja alalämpö päällä
Taikina toimintoa varten. Perinteinen uunin toimintatapa jossa puhallin päällä (suositellan paistamisen aikana).

Pizzatoiminto
Tässä asennossa ovat uunin kiertoilmapuhallin, -vastus ja alalämpö päällä. Toiminto sopii erityisesti piirakoiden ja pizzojen valmistukseen. Tuloksena on rapea pohja ja mehukas pinta..
HUOM! Kiertoilmatoimintoa voi käyttää ruoan tai uunin jäähdytykseen, jos lämpötila on nolla-asennossa.

Uunivalo
Asennossa syttyy pelkästään uunivalo

ECO

ECO-lämmitys
Tämä optimoitu lämmitystoiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoan valmistuksessa. Huomaa, että tässä toiminnossa uunin valo sammuu.

Merkkivalot

Kaksi merkkivaloa (**3** ja **4**), syttyy osoitukseksi, että uuni on käytössä. Merkkivalo **4** palaa silloin, kun uuni toimii. Merkkivalo **3** palaa aina kun uuni kuumenee. Merkkivalo sammuu kun uuni on lämmennyt valitsemaasi lämpötilaan. Jos resepteissä mainittujen tietojen mukaan ruoka on laitettävä kuumaan uuniin, odota aina kunnes merkkivalo **3** on sammunut. Merkkivalo syttyy uudelleen, kun lämpötila laskee valitsemasi astemäärän alapuolelle ja uuni alkaa jälleen kuumeta. Merkkivalo **4** palaa myös silloin, kun valitsin on asetettu uunitilan valaistus -toimintoon.

Grillaus

- Aseta uunin toimintosäädin grilli .
- Lämmitä uunia noin 5 minuuttia luukku kiinni.
- Laita leivinpelti uuniin. Jos käytät ritilää, on sen alle laitettava rasvankeräyspannu.
- Sulje luukku.

Grillausta ja tehogrillausta varten on lämpötila säädettävä 220°C:ksi. Kun käytät grillaus- ja kiertoilmatoimintoja samanaikaisesti, lämpötila saa olla korkeintaan 190°C.

Huom!

Käytä grillaustoimintoa aina luukku kiinni. Kun käytät toimintoa, uunin osat kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia laitteen läheisyyteen, sen ollessa on käytössä.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Jos käytät kiertoilmatoimintoa, uunia ei tarvitse esilämmittää. Muuten uuni on esilämmitettävä, ennen kuin laitat ruoan uuniin.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunin lämpötila säädetään yleensä n. 20-30 astetta alhaisemmaksi kuin perinteistä ylä- ja alalämpöä käytettäessä.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla hammastikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen.
- Taulukossa 1 annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymystesi mukaan.

Lihan paistaminen

- Lihaa paistettaessa suositellaan minimipainoksi kiloa, pienemmät määrät suositellaan paistettavaksi pannulla liedellä.

- Lihan paistamiseen suositetaan käytettäväksi paistonkestäviä astioita, joissa myös kädensijat kestävät paiston.

- Käyttäessäsi uuniritilää tai varrasta, laita alimmalle tasolle uunipelti, jossa pieni määrä vettä.

- Lihaa paistettaessa suositellaan lihan kääntämistä ainakin kerran. Paistamisen aikana suositellaan myös kaatamaan lihan päälle paistoliemi, joka on valunut.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

ECO-lämmitys

- ECO-lämmitys on optimoitu lämmitystoiminto, joka on suunniteltu säästämään energiaa ruoan valmistuksessa.
- Et voi vähentää kypsennysaikaa asettamalla korkeamman lämpötilan. Uunin esilämmitys on suositeltavaa.
- Älä vaihda lämpötila-asetusta äläkä avaa uunin luukkua kypsennyksen aikana.

ECO-lämmitys suositusasetus

Kalatyyppi	Uunitoiminnot	Lämpötila (°C)	Taso	Aika minuutteina
Sienikakku	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hiivakakku/ Kahvikakku	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Kala	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Naudanliha	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Sianliha	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kana	ECO	180 - 200	2	80 - 100

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Uuni, jossa on automaattinen ilmankierto (mukaan lukien puhallin ja rengaslämmitin)

Ruokatyyppi	Lämmitystyyppi	Lämpötila (⁰C)	Taso	Aika (min.)
Sienikakku		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Hiivakakku/ Kahvikakku		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Hiivakakku/ Kahvikakku		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Kala		210 - 220	2	45 - 60
Kala		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Kala		190	2 - 3	60 - 70
Makkaroille		200	4	14 - 18
Naudanliha		225 - 250	2	120 - 150
Naudanliha		160 - 180	2	120 - 160
Naudanliha		180 - 190	2	100 - 150
Sianliha		160 - 230	2	90 - 150
Sianliha		160 - 190	2	90 - 150
Sianliha		180 - 190	2	100 - 150
Kana		180 - 190	2	70 - 90
Kana		160 - 180	2	45 - 60
Kana		175 - 190	2	60 - 70
Vihannekset		190 - 210	2	40 - 50
Vihannekset		170 - 190	3	40 - 50

Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.

[1)] Esilämmitä

[2)] Pienten leivonnaisten paistaminen

Huomautus: Taulukossa annetut luvut ovat likimääräisiä, ja niitä voidaan soveltaa omien kokemustesi ja paistamismieltymystesi mukaan.

TESTIRUOAT. STANDARDIN EN 60350-1 MUKAAN.

Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys-tyyppi	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min.)
Pienet kakut	Paistopelti	4		160 [1]	28 - 32
	Paistopelti	3		155 [1]	23 - 26
	Paistopelti	3		150 [1]	26 - 30
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		150 [1]	27 - 30
Pikkuleivät	Paistopelti	3		150 - 160 [1]	30 - 40
	Paistopelti	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Paistopelti	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		160 - 175 [1]	25 - 35
Rasvaton sieni-kakku	Ritilä + musta kakkuvuoka Halkaisija 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46
Omenapiirakka	Ritilä + 2 mustaa paistovuokaa Halkaisija 20cm	2 mustaa paisto-vuokaa asetettuna vinottain taakse oikealle ja eteen vasemmalle		180 - 200 [1]	50 - 65

[1] Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys-tyyppi	Lämpötila (ºC)	Aika (min.)
Valkoinen paahtoleipä	Ritilä	4		220 [1]	3 - 7
Naudanliha-hampurilaiset	Ritilä + paah-topelti (keräämään valumat)	4 - ritilä 3 - paahtopelti		220 [1]	1. puoli 13 - 18 2. puoli 10 - 15

[1] Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

Paisto

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys-tyyppi	Lämpötila (ºC)	Aika (min.)
Kokonainen kana	Ritilä + paah-topelti (keräämään valumat)	2 - ritilä 1 - paahtopelti		180 - 190	70 - 90
	Ritilä + paah-topelti (keräämään valumat)	2 - ritilä 1 - paahtopelti		180 - 190	80 - 100

Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.

Katkaise virta ennen puhdistusta. Kaikkien säädinten on oltava käännettyinä asentoon ●/0. Lieden on aina oltava kylmä ennen puhdistusta.

Keraaminen keittolevy

Kun puhdistat ja hoidat keittolevyä jatkuvasti oikein, pidennät samalla sen käyttöikää.
Keraamiset pinnat puhdistetaan samalla tavalla kuin lasipinnat. Älä käytä hankausaineita, voimakkaita puhdistusaineita, hiekkaa tai hankaussientä.
Et myöskään saa käyttää höyrypuhdistinta, sillä höyry voi tunkeutua jännitettä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun.

Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

- Pienet liat, jotka eivät ole palaneet kiinni, pyyhitään pois kostealla liinalla puhdistusainetta käyttämättä. Pesuaine voi aiheuttaa sinisiä tahroja, joiden poisto on erittäin vaikeaa (myös erikoispuhdistuainetta käytettäessä).
- **Karkea lika on heti poistettava terävällä puhdistuskaapimella. Tämän jälkeen levy pyyhitään kostealla liinalla.**

Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

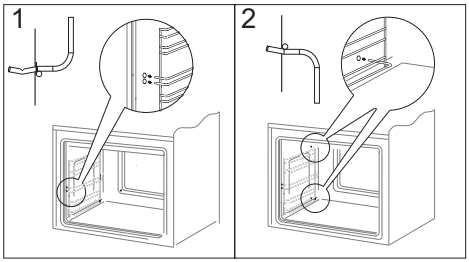
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen). **Älä käytä vahvoja hankaavia tai pintaa naarmuttavia aineita tai kiillotusaineita. Käytä ainoastaan suositeltua uunisuihketta.**
- Jätä uunin luukku auki uunin puhdistuksen jälkeen, jotta kosteus pääsee haihtumaan.
- Höyrykypsennys ja säilöntä aiheuttavat voimakasta kosteudenmuodostusta uuniin. Anna uunin kuivua kunnolla, jotta se ei ruostu.

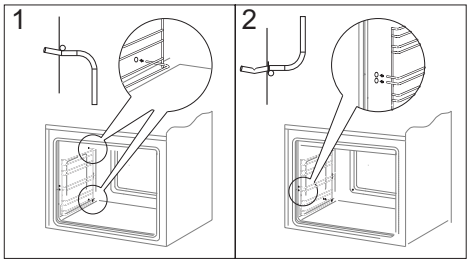
Steam Clean höyrypuhdistus

Kaada 0,25 litraa (1 juomalasi) vettä uunin ensimmäisellä tasolla olevaan uunipannuun. Sulje uunin luukku.
Aseta lämpötilasäädin 50°C kohdalle, ja valitse tasalämpötoiminto. Uunin lämmitysaika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kuiviksi rievulla tai pesusienellä. Sen jälkeen puhdista pinnat lämpimällä pesuainevedellä.

Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot

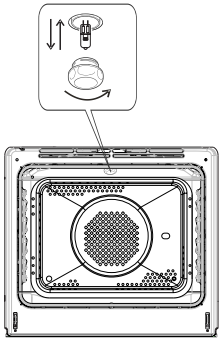
Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tartu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikkeestä.





Uunin halogeenilampun vaihtaminen

Mahdollisen sähköiskun välttämiseksi varmista ennen halogeenilampun vaihtamista, että laite on irrotettu pistorasiasta.

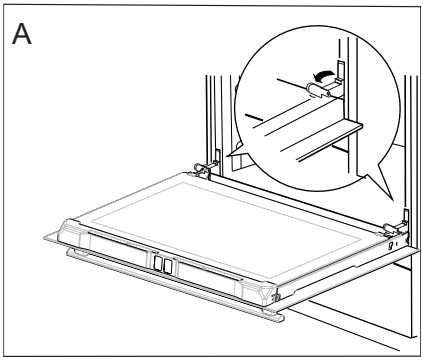


Uunin valaistus

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Poista hyllyt ja pellit uunista.
3. Ruuvaa lampun kansi irti sekä pese ja pyyhi se kuivaksi.
4. Vedä halogeenilamppu pois kankaan tai paperin avulla. Vaihda halogeenilamppu tarvittaessa uuteen.
- jännite 230 V
- teho 25 W
5. Aseta halogeenilamppu paikalleen.
6. Ruuvaa kiinni lampun kansi.

Uunin luukun irrotus

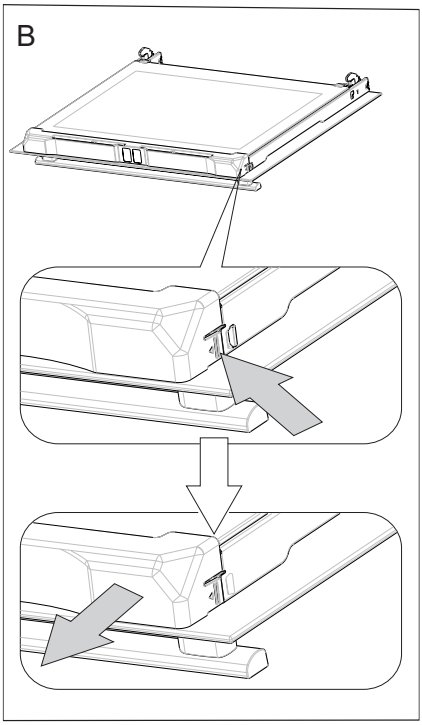
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa järjestyksessä. Lukituskielekkeen on mentävä samalla uuniluukun kannattimen rakoon. Saranoiden salvat on ehdottomasti lukittava takaisin puhdistuksen jälkeen. Muutoin uuniluukku voi irrota kannattimistaan ja vahingoittua kun yrität sulkea sitä.

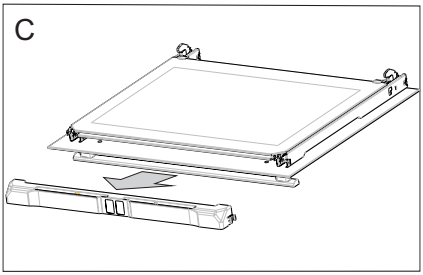


Näin avaat saranoiden lukitukset

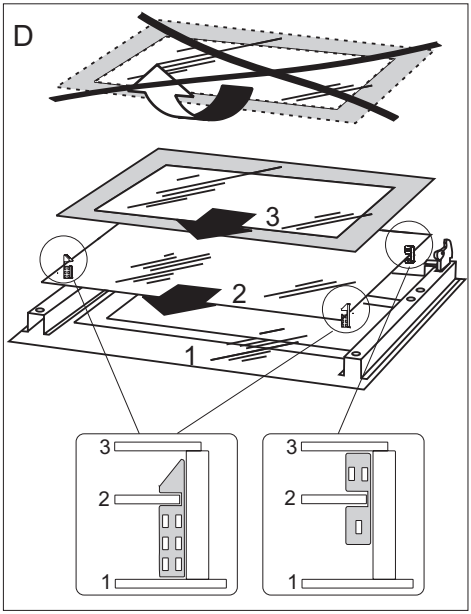
Sisälasin irrottaminen

1. Irrota luukun ylälista (kuvat B ja C).





2. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D). Aseta lasi takaisin puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätykappaleet paikoilleen.
Tärkeää! Älä pakota yläliuskaa luukun molemmille puolille samaan aikaan. Jotta voit kiinnittää yläliuskan oikein, laita ensin liuskan vasen pää luukun päälle ja paina oikeaa päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen. Paina sen jälkeen vasenta päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen.



TOIMET ONGELMATILANTEISSA

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

- Kytke liesi pois päältä.
- Katkaise lieden virta.
- Voit korjata joitakin pieniä vikoja itse noudattamalla taulukoiden ohjeita. Tarkista yksittäiset ongelmat taulukosta, ennen kuin soitat GRAM-huoltoon.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
1.Sähkölaite ei toimi.	Virransaanti on katkennut.	Tarkista asunnon sulake ja vaihda se uuteen, jos se on palanut.
2.Uunin valaistus ei toimi.	Lamppu on irti tai rikki.	Ruuvaa lamppu kiinni tai vaihda lamppu (ks. kappaletta Puhdistus ja huolto).

TEKNISET TIEDOT

Jännite	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Teho	max.11,0 kW
Mitat	90 / 60 / 60,5 cm

Virrankulutus valmiustilassa [W]	0,8
Virrankulutus sammutettuna [W]	-
Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]	-
Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min]	1

Tuote vastaa eurooppalaisten standardien EN 60335-1 ja EN60335-2-6 vaatimuksia.

Sähköuunin energiamerkinnät ovat standardin EN 60350-1 /IEC 60350-1 mukaisia. Nämä arvot on määritetty vakiotyökuormituksella, kun seuraavat toiminnot ovat aktiivisina: ylä- ja alalämpö (perinteinen lämmitys) ja puhallinlämmitys (kiertoilma), jos nämä toiminnot ovat käytettävissä.

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

Automaattinen ilmankierto ECO (rengaslämmitin + puhallin)	ECO
Automaattinen ilmankierto ECO (ala- ja ylälämpö + grilli + puhallin)	ECO
Perinteinen tila ECO (ala- ja ylälämpö)	ECO

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

Lycka till med din nya GRAM-spis

- Läs hela bruksanvisningen noga innan du börjar använda spisen.
- Bekanta dig med din nya spis och dess olika användningsfunktioner i den ordningsföljd de beskrivs i bruksanvisningen.
- Var uppmärksam på alla upplysningar och förklaringar gällande korrekt användning och behandling. Därmed ser du till att din spis alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten. Därmed förebygger du olyckor och skador på spisen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att denne bruksanvisning gäller för flera spisar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din spis.

Observera!

Du ska ha läst och förstått denna bruksanvisning innan du använder spisen första gången.
Spisen är endast tänkt att användas som kokanordning. Utnyttjande av spisen för andra ändamål än matlagning (t ex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet då det är förenat med risker.
Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar som inte påverkar spisens funktion.

Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.

Obs. Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.

Stäng av spisen när du har använt den. Lita inte enbart på spisens funktion att känna av kokkärl.

Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.

När man använder ugnen, blir några delar heta.

Obs. Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa metallföremål när du rengör spisens glasytor. Ytan kan repas, vilket kan orsaka sprickor i glaset.

Obs. Vid byte av glödlampan i ugnen måste spisen stängas av med huvudströmbrytaren. Det får inte finnas någon strömtillförsel till spisen när lampan byts.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

- Håll uppsikt över barn när spisen används.
- Grytor, kokzoner, och ugn blir mycket heta vid användning och är fortfarande varma en stund efter att kokzonerna eller ugnen stängts av.
- Låt inte barn röra vid eller leka med knappar eller ugnslucka, och se så gott det går till att de inte befinner sig i närheten av spisen.
- Vid grillstekning i ugnen blir de infraröda värmeelementen glödheta. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas.
- Se till att andra elapparaters anslutningssladdar inte kommer i kontakt med varma kokzoner eller kläms fast i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av spisen.
- Använd aldrig spisens glaskeramiska kokplattor eller ugnen för rumsuppvärmning.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på spisen under fritering eller grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie pa ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplatens emalj.
- Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplatta.
- När ugnsluckan är öppen (vid grillstekning, ugnsstekning o.s.v. endast med infraröd grill) måste skärmplattan, som skyddar kontrollknappar och driftsindikatorer (kontrollampor), alltid vara monterad under kontrollpanelen.
- Stäng av spisens huvudströmbrytare vid defekter eller fel. Spisen får inte användas igen innan eventuellt fel avhjälpts av en fackman.

Den glaskeramiska kokplattan är härdad mot värme, kyla och temperatursvängningar.
Undvik slag förorsakade av att t.ex. saltkar, kryddburkar eller andra hårda föremål faller ner på plattan.

- De glaskeramiska kokplattorna bör inte vara påslagna när det inte star kokkärl på dem, de får inte heller användas som förvaringsplats.
- Grytor får bara ställas på plattan om deras bottnar är rena och torra.
- Socker eller sockerhaltiga matvaror som spills på den glaskeramiska kokplattan måste avlägsnas omedelbart, så gott det går, medan de fortfarande är varma så att de inte bränns fast.
- Undvik att repa de glaskeramiska kokplattorna med smycken, grytor med vassa kanter o.s.v.
- Köksföremal av plast (skedar, skalar o.s.v.) får inte placeras på varma glaskeramiska kokplattor eftersom de kan smälta fast.
- Se till att emaljerade grytor och liknande inte kokas helt tomma.
- Om det uppstår djupa repor eller sprickor i den glaskeramiska kokplattan måste du genast koppla bort spisen från elnätet genom att stänga av strömbrytaren.
- Personer med livsnödvändiga implantat (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste kontrollera så att de inte störs av induktionshällen (frekvensområdet för den är 20-50 kHz).

HUR MAN SPARAR ENERGI

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**
  Man ska inte heller öppna ugnsluckan i onödan.

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder**
  Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på spisen.

- **Utnyttja eftervärmen**
  Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.

- **Vid bakning, använd varmluftsfunktion och stängd ugnslucka**

- **Stäng ugnsluckan noggrant**
  Värmen kan sippra ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

Miljöskydd

Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.
Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återanvändning.

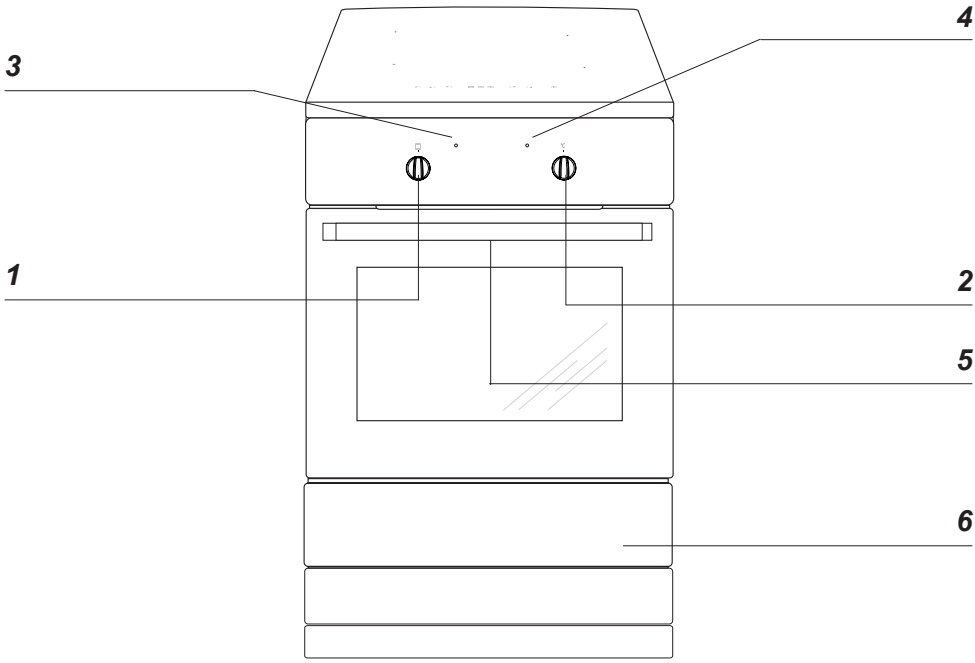
Kassering av förbrukade produkter

När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett stärkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

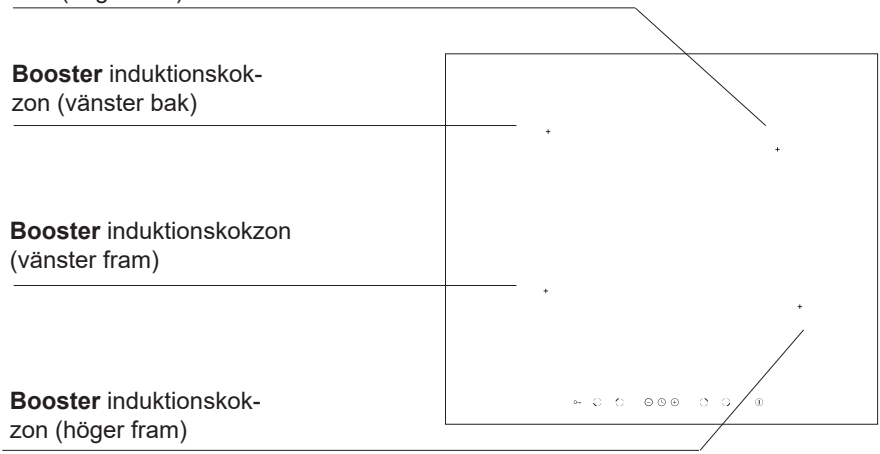
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



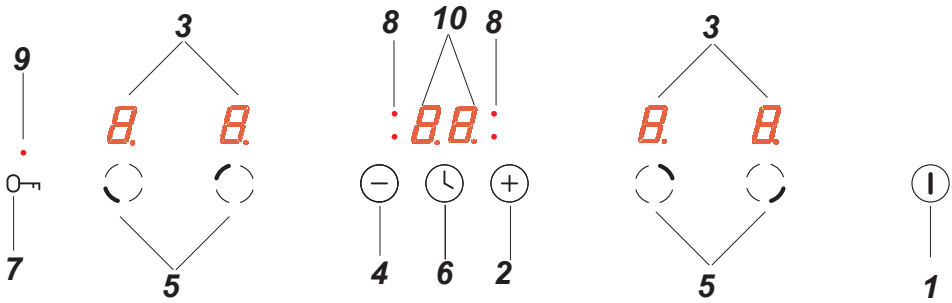
1 Vred för ugnsfunktioner
2 Vred för reglering av ugnstemperatur
3 Värmeindikator för ugn
4 Kontrollampa
5 Digitalt ur
6 Barnlås
7 Förvaringslåda

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

Beskrivning



Kontrollpanel

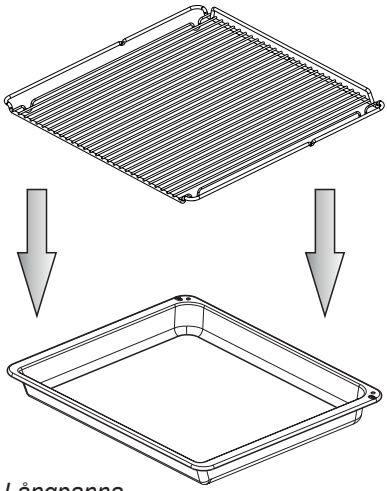


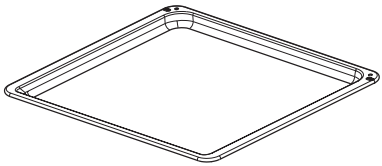
1. Till-/från-sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för att välja kokzon
6. Timersensor
7. Barnlåssensor
8. Timer kontrollampa
9. Barnlås kontrollampa
10. Timer

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

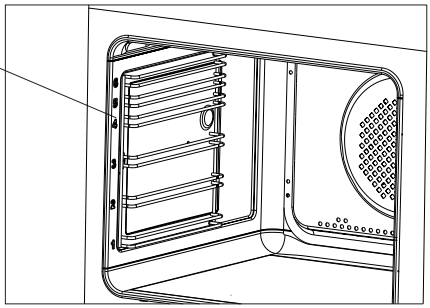
Rostfritt grillgaller





Bakplåtar

Långpanna



Uppställning av spisen

• Rummet som spisen står i ska vara torrt och dragigt och ha en väl fungerande ventilation enligt gällande tekniska föreskrifter.

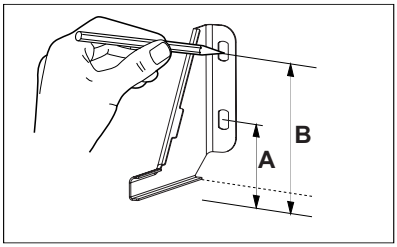
• Undvik att lyfta spisen I den glaskeramiska hällen.

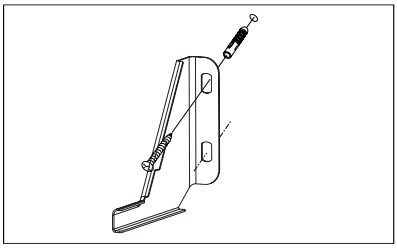
• Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100ºC, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.

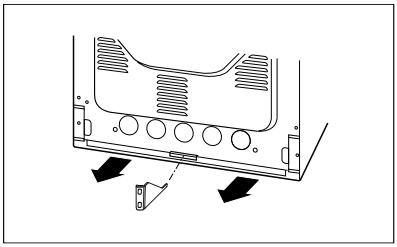
• Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).

• Innan man börjar använda spisen ska man se till att den står rakt (vågrätt), t ex med hjälp av ett vattenpass. Detta är särskilt viktigt för att olja i stekpannan ska fördelas jämnt. Du gör nivåjusteringen med hjälp av de justeringsben som du kommer åt genom att öppna ugnslådan.

Montering av tippskydd







Höjd 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

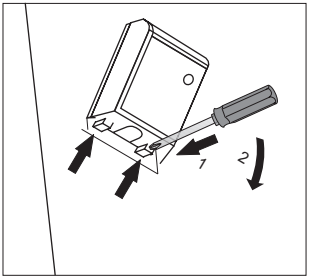
INSTALLATION

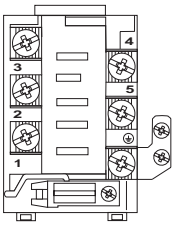
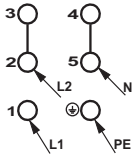
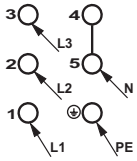
Information till installatören

Spisen är konstruerad för att anslutas till ett trefas 400V 3N~50Hz strömuttag. Innan enheten ansluts till strömmen måste du försäkra dig om att uttagets parametrar stämmer med uppgifterna på märkskylten, som sitter på spisens baksida till höger.
Det är viktigt att du läser informationen nedan innan du ansluter spisen till strömuttaget.

Inkoppling av spis till elsystem

- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Du kan anpassa spisen till ett tvåfas 400V 2N~50Hz strömuttag med hjälp av en lämplig överbryggning i anslutningsterminalen.
- Anslutningen måste alltid utföras enligt instruktionerna i nedanstående anslutningsschema.



OBS!: För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (Kan vara en huvudströmbrytare).		Elsladd av typen
För 400V 2N~50Hz tvåfasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 2-3 och 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1 respektive 2-3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
För 400V 3N~50Hz trefasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1, 2, eller 3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - fasledare; N - neutralledare; PE - skyddsjordledare Pilarna i diagrammet ovan visar var du ska ansluta enskilda kabelledare.		

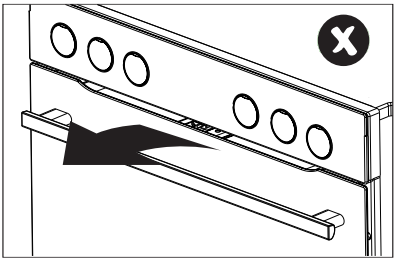
Innan man börjar använda spisen

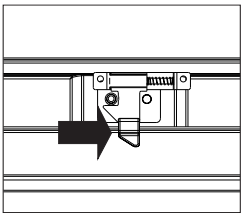
- Avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen.
- Ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i.
- Avlägsna skyddsfilmen på grillelementet innan ugnen sätts på.
- Sätt igång fläkten i rummet eller öppna fönstret.
- Värm upp ugnen (i ca 30 minuter på ca 250°C), ta bort smuts och rengör ugnen noga.
- Följ säkerhetsinstruktionerna när du använder spis och ugn.

Ugnen får endast tvättas med varmvatten med diskmedel (inte med några starkare rengöringsmedel).

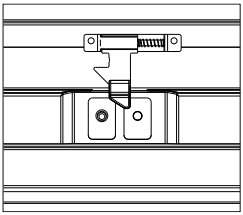
Barnlås

Ugnsluckan har ett barnlås som hindrar att barn kan öppna luckan. När produkten levereras från tillverkaren är barnlåset aktiverat.

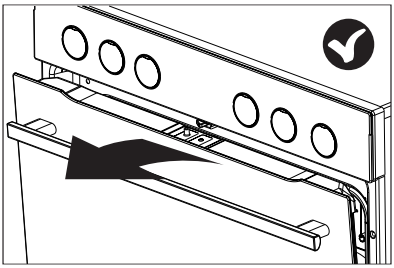




Lås upp barnlåset.



Låset är upplåst och du kan öppna luckan.



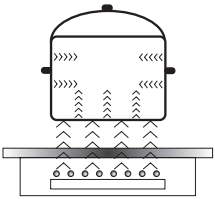
Barnlåsfunktionen är fortfarande aktiverad och luckan låses när du stänger den.

ANVÄNDNING

Innan du använder hällen första gången

●Först ska hällen rengöras ordentligt. Hällen behandlas på samma sätt som glasytor.
●Vid första användningen kan det finnas en övergående luktavsöndring. Ha därför ventilationen igång eller öppna fönster.
●Utför skötseln med hänsyn till säkerhetsanvisningarna.

Hur induktionshällens kokzoner fungerar



En elektrisk oscillator styr en spole som finns inuti produkten. Spolen alstrar ett magnetfält som inducerar virvelströmmar till kokkärlet.
Dessa virvelströmmar som har inducerats av magnetfältet värmer upp kokkärlet.

För detta krävs att kokkärlens botten är ferromagnetisk, d.v.s. att det påverkas av magnetfält.

Generellt kan man säga att induktionstekniken har två fördelar:

- Värmen avges endast genom kokkärlet och dess effekt maximeras därmed.
- Det förekommer ingen fördröjning av uppvärmningen eftersom maten börjar tillagas så snart kärlet placeras på hällen, och avslutas så snart kärlet tas bort.

Induktionshällen avger vissa ljud under normal användning. Dessa inverkar inte på hällens korrekta funktioner.

- Lågfrekvent surrande ljud. Detta ljud hörs när kokkärlet är tomt och upphör när vatten eller livsmedel tillsätts i kärlet.
- Högfrekvent visslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt när värmen är inställd på max. Ljudet blir starkare om två eller flera kokzoner inställda på maxvärme används. Ljudet upphör eller minskar i styrka när du sänker värmeinställningen.
- Gnisslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt. Ljudstyrkan beror på tillagningssättet.
- Brummande ljud. Ett brummande ljud kan höras när elektronikens kylfläkt är igång.

Ljuden som hörs när produkten används normalt beror på att kylfläkten är igång, tillagningssättet, kokkärlens storlek, kokkärlens material och på värmeinställningen.
Dessa ljud är helt normala och utgör inget fel på produkten.

Fläkt: Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.

Transistor: Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en värmezon eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.

Detektorer kokkärl: Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde (t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

Kokkärlsavkännare

Kokkärlsavkännaren är installerad i induktionshällen. Den gör att uppvärmningen startar automatiskt när en gryta eller stekpanna känns av på kokzonen, och avslutas när den tas bort. Detta spar på energin.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas värmeinställningen på displayen.
- För induktion krävs lämpliga kokkärl med ferromagnetisk botten (se tabellen)

Om det inte finns något kokkärl på kokzonen, eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen . Kokzonen kommer inte att fungera. Om inget kokkärl känns av inom 10 minuter stängs kokzonen av.
Använd touchsensorn för att stänga av en kokzon i stället för att bara ta bort kokkärlet.

Kokkärlsavkännaren är inte avsedd att användas i stället för en till/från sensor.

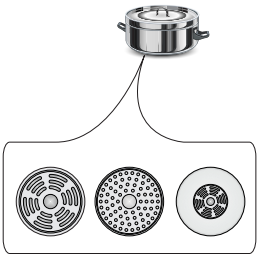
Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på det markerade området med fingret.
Det hörs en ljudsignal varje gång du trycker på sensorfältet.

Var noga med att bara trycka på ett sensorfält i taget när du sätter på eller stänger av hällen, eller när du ändrar värmeinställningen. Om du trycker på två eller flera sensorfält samtidigt (med undantag för timer och barnlås) kommer hällen att ignorera styrsignalerna, den kan utlösa en felindikering om du trycker på sensorfälten för länge. Stäng av kokzonen med sensorfälten när du är klar och lita inte bara på kokkärlsavkännaren.

Att välja kokkärl för induktionshällen

Kokkärlens egenskaper.

- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att heta områden uppstår i kokkärlet där mat kan bränna vid. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar ger den bästa värmefördelningen.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärlets botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylen. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Du ser om ett kokkärl är lämpligt genom att försäkra dig om att dess botten fungerar som en magnet.
- **Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.**
- **Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.**
- **Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.**
- Om du använder ett stort kokkärl med en ferromagnetisk botten vars diameter är mindre än det totala kokkärlets diameter, kommer endast den ferromagnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärlet. Om det ferromagnetiska området minskas genom att kokkärlet har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärlet eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärlets ferromagnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärlet inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.



ANVÄNDNING

När du använder en induktionshäll ska du endast använda ferromagnetiska bottenmaterial som:

- Emaljerat stål
- Gjutjärn
- Kokkärl i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.

Beteckning på kokkärl	**Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kokkärlet kan användas för induktionsplattor.**
	Man ska använda magnetiska kokkärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kokkärlets användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida.
Rostfritt stål	Får inte användas
	Med undantag av magnetiskt rostfritt stål
Aluminium	Får inte användas
Gjutjärn	Hög effektivitet
	Obs! Kokkärlen kan göra sprickor i plattan
Emaljstål	Hög effektivitet
	Vi rekommenderar kokkärl med plan och tjock botten
Glas	Får inte användas
Porslin	Får inte användas
Kokkärl med kopparbotten	Får inte användas

Kokkärlets minsta, användbara diameter för en kokzon:

Kokzonens diameter	**Minsta bottendiametern på ett emaljerat stålkärl**
(mm)	**(mm)**
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Mista diameter för kokkärl av annat material än elmaljerat stål kan variera.

ANVÄNDNING

Kontrollpanel

- Så snart hällen har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysas upp en kort stund. Din induktionshäll är då klar att använda.
- Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på dem med fingret under minst 1 sekund.
- När du trycker på ett sensorfält bekräftas detta med en ljudsignal.

Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena.

Starta hällen

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (**1**). Alla displayer (**3**) visar siffran "**0**".

Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder kommer hällen att stängas av.

Starta kokzonen

När du har startat hällen med till/från sensorn (**1**) väljer du kokzon (**5**) inom 10 sekunder.

1. När du har tryckt på en sensor för att välja kokzon (**5**) blinkar "**0**" på tillhörande display som visar värmeinställningen.
2. Ställ in önskad värme genom att använda sensorfälten "+" (2) eller "-" (4).

Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.

En kokzon är aktiv när displayen visar en siffra eller en bokstav. Detta anger att kokzonen är klar att ställa in eller för att ändra värmen.

Välja kokzonens värmeinställning

När kokzonens display (**3**) visar en blinkande "0" ställer du in önskad värme med sensorerna "+" (**2**) eller "-" (**4**).

ANVÄNDNING

Stänga av kokzonerna

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Displayen för värmeinställning blinkar.
- Stäng av kokzonen med till/från sensorn eller tryck på sensor (**5**) i 3 sekunder.

Stänga av spishällen

- Hällen är igång när minst en kokzon är aktiv.
- Tryck på till/från sensorn (**1**) för att stänga av hällen.

Om kokzonen fortfarande är varm kommer motsvarande display (**3**) att visa bokstaven "H" för att ange restvärme.

Boosterfunktion "P"

Boosterfunktionen ökar Ø 210-220 mm kokzonens nominella effekt från 2000W till 3000 W, för Ø 160-180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W,
För att aktivera boosterfunktionen väljer du en kokzon, ställer in värmen på "9" och trycker sedan på sensorfältet "+" (**2**) en gång till. Bokstaven "P" visas på displayen.
När du vill avaktivera boosterfunktionen trycker du på sensorfältet "-" (**4**) för att sänka värmeinställningen eller lyfter av kokkärlet från kokzonen.

För 210-220 mm och 160-180 mm kokzonerna är boosterfunktionen begränsad till 10 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt.
Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade.
Om kärlet lyfts av från kokzonen när boosterfunktionen är igång, kommer den fortsatt att vara aktiv och nedräkningen fortsätter.

Boosterfunktionen stängs av automatiskt om hällens elektronikkretsar eller induktionsspole blir överhettade. Kokzonen är fortsatt igång med sin vanliga nominella effekt.

ANVÄNDNING

Boosterfunktionens reglage

Kokzonerna är parvis ordnade lodrätt eller korsat, beroende på modell. Strömmen delas inom de parvis ordnade kokzonerna.
Om du försöker starta båda kokzonernas booster-funktion samtidigt överskrids den tillgängliga max. tillåtna strömförbrukningen. I så fall sänks värmeinställningen för den först startade kokzonen till den högsta nivån som är tillgänglig.

Barnlås

Barnlåset förhindrar barnen att använda hällen på ett olämpligt sätt. Hällen kan användas när barnlåset har låsts upp.

Barnlåsfunktionen kan ställas in när hällen är igång och när den är avstängd.

Starta/stänga av barnlåset

Håll sensorn (**7**) intryckt i 5 sekunder för att starta eller stänga av barnlåset. Kontrollampan (**9**) är tänd när barnlåsfunktionen är aktiv.

Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset avaktiveras när du drar ut spishällens elkontakt.

Indikering av restvärme

Värmeenergi som är kvar i kokzonen efter matlagningen kallas restvärme. Hällen har två olika restvärmenivåer. När temperaturen i en kokzon är över 60 °C och kokzonen eller hela hällen stängs, av kommer kokzonens display att visa bokstaven "H". Bokstaven för restvärme kommer att visas så länge kokzonens temperatur överskrider 60 °C. När en kokzon har en temperatur på mellan 45 °C och 60 °C kommer dess display att visa bokstaven "h" för att ange en låg restvärmenivå. När kokzonens temperatur understiger 45 °C slocknar bokstaven som anger restvärme.

Rör inte vid kokzonen medan bokstaven för restvärme visas, risk för brännskador. Ställ heller inga föremål som inte tål värme på kokzonen!

Bokstaven "H" för restvärme kan inte visas under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!

Att begränsa funktionstiden

Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen
Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

Inställning av tillagnings-värme	Maximal funktionstid (timmar)
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 uppvärmningsfunktion

- Tryck på sensor (**5**) för att aktivera den valda kokzonen.
- Tryck sedan på "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att ställa in önskad värme mellan 1 och 8 och tryck därefter på sensor (**5**) igen.
- Displayen visar omväxlande bokstaven A och värmeinställningen.

När boosterfunktionen har varit aktiv en viss tid kommer kokzonen att återgå till den inställda värmen, värmeinställningen visas på displayen.

Inställning av tillagnings-värme	Den automatiska uppvärmnings-funktionens varaktighet (minuter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Om ett kokärl lyfts av från kokzonen och sedan ställs tillbaka innan uppvärmningstiden har gått kommer uppvärmningsfunktionen att återupptas och nedräkningen fortsätter.

ANVÄNDNING

Timer

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

Ställa in timern

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Siffran "0" blinkar.
- Tryck på sensorfältet "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att ställa in önskad värme från 1 till 9.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (**6**) sensorerna inom 10 sekunder.
- Tryck på sensorfält "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att ställa in önskad tillagningstid (01 till 99 minuter).
- Timerns kontrollampa (**8**) för aktuell kokzon är tänd.

⚠ **Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.**

⚠ **Om du har ställt in mer än en timer visas den kortaste tiden. Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.**

Ändra timerns varaktighet

Timerns varaktighet kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (**5**) och välj en kokzon. Displayen blinkar.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (**6**) sensorerna inom 10 sekunder.
- Använd sensorfälten "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att justera timerinställningen.

Kontrollera timerns varaktighet

Du kan när som helst kontrollera timerns återstående tid genom att trycka på sensor (**6**). Timenrs kontrollampa (**8**) för aktuell kokzon blinkar.

ANVÄNDNING

Stoppa timern

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:
- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (**5**) och välj en kokzon. Displayen lyses upp.
- Håll därefter sensorn (**6**) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (**2**) eller "-" (**4**) ner till "00".

Äggklocka

När ingen kokzon används kan timerfunktionen användas som en vanlig äggklocka.

Ställa in äggklockan

När hällen är avstängd:
- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (**1**).
- Tryck sedan på sensor (**6**) för att aktivera äggklockan.
- Använd sensorfälten "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att justera äggklockans inställning.

Stoppa äggklockan

När den inställda tiden är över hörs en ljudsignal som du kan stänga av genom att trycka på ett valfritt sensorfält. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:
- Håll därefter sensorn (**6**) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (**2**) eller "-" (**4**) ner till "00"
- Äggklockans funktion påverkar inte hur kokzonerna fungerar.

Äggklockan nollställs när timerfunktionen aktiveras.

Varmhållning

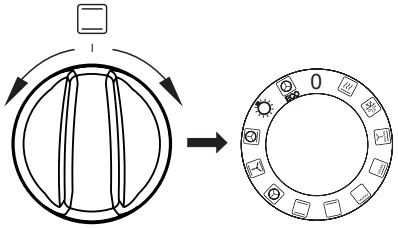
Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning justeras automatiskt så att matens temperatur håller ungefär 65 °C. Tack vare detta hålls matens varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på kokkärlet. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad.
För att varmhållningsfunktionen ska fungera bäst, ska du använda ett plant kokkärl. Det gör att givaren som finns i kokzonen korrekt kan mäta bottentemperaturen.
Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.
Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

Varmhållningsinställningen är en extra värmeinställning som kan ställas in mellan **"0" och "1"**. Den indikeras på displayen med bokstaven "L/".

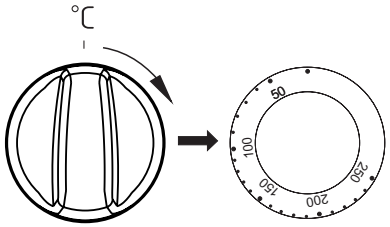
Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet
Starta kokzonen
Varmhållningsfunktionens inställning avaktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet **Stänga av kokzonerna**

Användning av ugnen

Ugnen värms upp med hjälp av den övre och nedre värmeanordningen en grillanordning. Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionsvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



Du stänger av ugnen genom att vrida båda vreden till läge „ ●” / „**0**”.

Tillagning med varmluft

En varmluftsfläkt som sitter på ugnens bakre vägg ger konstant luftcirkulation. Därmed uppnås en bättre värmeöverföring till matvaran och en mer enhetlig temperaturfördelning i hela ugnen.

- Du sparar energi tack vare att du kan välja väsentligt lägre temperatur än i traditionella ugnar.
- Tack vare de lägre temperaturerna kommer ugnen dessutom inte att smutsas ned särskilt mycket. Fett och liknande bränner inte fast lika lätt och kan därför avlägsnas utan svårighet.
- Om du ska grädda flera platta kakor eller bakplåtar med småkakor samtidigt rekommenderar vi att du använder den första och tredje hyllskenan nedifrån.
- Upptining går väsentligt mycket snabbare och kan eventuellt ske samtidigt på alla hyllskenor.
- Det är möjligt att öppna luckan även under gräddning av känsliga kakor utan att de rasar ihop.
- Den långa uppvärmningstid som krävs i traditionella ugnar är inte nödvändig; den inställda temperaturen uppnås snabbt.

OBS! Stäng av ugnen omedelbart om varmluftfläktens motor går sönder. Uppvärmning utan fläkt kan medföra skador på ugnen.

Ugnens funktionsknapp - Inställning:

Snabbuppvärmning
Varmluft + grill.

Upptinning
Använd denna inställing för upptinning av frysta kakor och bröd.

Fläkt och supergrill
Vid denna inställning arbetar ugnen med en aktiverad fläkt. Användning av den här funktionen påskyndar stekningsprocessen och gör att maträtter får bättre smak. Stekningen ska utföras med stängd ugnsdörr.

Supergrill (grill och över-värme)
Maten grillas och värmes uppifrån samtidigt.
På detta sätt blir temperaturen högre i ugnens övre del, så att den rostade maten blir mörkare till färgen. En praktiskt inställning när tjocka bitar ska grillas.

Grill
Med denna inställning aktiveras grillen.

Undervärme
Med denna funktion värms ugnen upp endast med hjälp av den nedre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning underifrån.

Över- och undervärme
Inställning av denna funktion gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.

Varmluft
När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsväggen. Den ger konstant och jämn luftcirkulation inne i ugnen. Denna uppvärmningmetod har följande fördelar:
• ugnen hettas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
• två falspar kan användas samtidigt
• kötträtter förlorar mindre fett och vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken
• ugnen smutsas inte ner lika mycket
Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmluftsfunktionen.

Fläkt samt övre- och nedre värmeelement
Denna funktion är lämplig vid bakning. Den fungerar som en traditionell ugn med fläkt (funktionen rekommenderas vid bakning).

Varmluft med ringvärmeelement och undervärme påslagna
Med denna funktion aktiveras både varmluftsfläkten och undervärme. Ugnen värms då upp underifrån. Lämpligt för tex pizza och pajer.

Inre belysning
När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.

ECO uppvärmning
ECO varmluft är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen. Ugnsbelysningen är släckt när vredet står i detta läge.

Kontrollampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en ***3*** och en ***4***. När den ***4*** kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När kontrollampen **3** släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att kontrollampan **3** slocknat. Under bakning ska lampan **3** lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Kontrollampan **4** kan även lysa när vredet står i position ”Belysning av ugnkammare”.

GRILLSTEKNING

Grillprocessen görs genom användande av infraröda strålar på en maträtt. Infraröda strålar emitteras av ugnens glödande värmeanordning.

För att aktivera grillfunktionen ska man:

• välg funktionen grill med funktionsvredet,
• värma upp ugnen i ca. 5 minuter (med stängd ugnslucka),
• placera en bakplåt med maträtt i ugnen på en lämplig arbetsnivå. Om man grillar på grillgaller ska man placera en plåt under grillgallret - för fett som ska droppa ner,
• stänga ugnsluckan.

För grill och ökad intensiv grill ska temperaturen ställas in på 220ºC, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190ºC.

Observera!
När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

När man använder grillfunktionen kan några delar av ugnen bli heta. Därför rekommenderas det att inte låta barnen komma nära ugnen.

Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.
- (Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- När du använder varmluftfunktionen är baktemperaturen i regel ca. 20-30 grader lägre än vid traditionell bakning (med över- och undervärme).
- Temperaturangivelserna för bakning är endast vägledande värden, de kan regleras allt efter egna erfarenheter.

Stekning av kött

- Stekning i ugn rekommenderas vid större köttmängder (över 1 kg). Mindre köttbitar tillagas på spisen.
- Det rekommenderas att du använder eldfasta fat till stekning. Även fatens handtag bör vara eldfasta.
- När du använder grillen rekommenderar vi att du ställer en bakplåt med lite vatten i på den nedersta falsen.
- Vänd köttet minst en gång när halva stektiden har gått. Några gånger under stekningen kan du även ösa köttet med stekskyn som bildas under stekningen.

ECO uppvärmning

- ECO uppvärmning är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen.
- Du kan inte förkorta tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur, vi rekommenderar inte att du förvärmer ugnen.
- Ändra inte temperaturinställningen under tillagning och öppna inte ugnsluckan.

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

Maträtt	Ugnsfunktioner	Temperatur (°C)	Nivå	Tid i minuter
Sockerkaka	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Jästkaka / pundskaka	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Nötkött	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Fläskkött	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kyckling	ECO	180 - 200	2	80 - 100

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Ugn med automatisk luftcirkulation (inklusive fläkt och ring-värmeelement)

Maträtt	Ugnens funktion	Temperatur (⁰C)	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Jästkaka / pundskaka		160–170 [1)]	3	25–40 [2)]
Jästkaka / pundskaka		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
Korv		200	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Nötkött		160–180	2	120–160
Nötkött		180–190	2	100–150
Fläskkött		160–230	2	90–150
Fläskkött		160–190	2	90–150
Fläskkött		180–190	2	100–150
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Kyckling		175–190	2	60–70
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	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)] Förvärm

[2)] Tillagning av mindre mängder

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

TESTRÄTTER. I ENLIGHET MED STANDARD EN 60350-1.

Bakning

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (°C)	Bak-/stektid (min.)
Småkakor	Bakplåt	4		160 [1]	28 - 32
	Bakplåt	3		155 [1]	23 - 26
	Bakplåt	3		150 [1]	26 - 30
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		150 [1]	27 - 30
Mördeg	Bakplåt	3		150 - 160 [1]	30 - 40
	Bakplåt	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Bakplåt	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		160 - 175 [1]	25 - 35
Mjuk kaka utan fett	Galler + svart kakform diameter 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46
Äppelpaj	Galler + 2 svarta kakfor-mar diameter 20 cm	2 svarta kakfor-mar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180 - 200 [1]	50 - 65

[1] Förvärmning 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (ºC)	Tid (min.)
Varm macka av ljust bröd	Galler	4		220 [1]	3 - 7
Hamburgare	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	4 – galler 3 – stekplåt		220 [1]	1:a sidan 13–18 2:a sidan 10–15

[1] Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

Undervärme

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (ºC)	Tid (min.)
Hel kyckling	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	70–90
	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	80–100

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

Se till att spisen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge ”●” / “0”. Spisen ska alltid vara kall når den rengörs.

Glaskeramisk kokplatta

Rengör den glaskeramiska kokplattan regelbundet och så gott det går medan den är ljummen eller kall. Se till att smuts inte bränner fast flera gånger.
I samband med detta rekommenderar vi följande:

- Var försiktig så att inga socker- eller syrehaltiga matvaror bränner fast.
- Även aluminiumfolie och plastkärl kan skada kokplattan om materialet smälter pa plattan och inte avlägsnas omedelbart.
- Vid lätt nedsmutsning, som inte bränner fast, kan plattorna torkas av med en fuktig trasa.
- Kraftig nedsmutsning eller fastbränd smuts avlägsnas enkelt med en rakbladsskrapa, som är särskilt avsedd för kokplattor.
- Kalk, vattenränder, fettstänk och metalliska missfärgningar avlägsnas med ett rengöringsmedel avsett för glaskeramiska kokplattor.

Ugnen

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

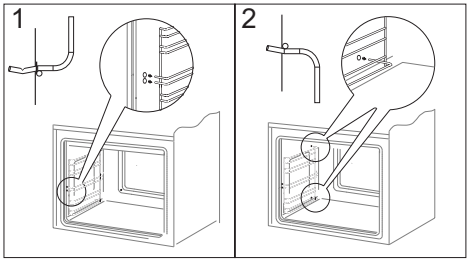
- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång). **Använd aldrig starka, repande rengörings och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugnsrengöringsmedel**
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**

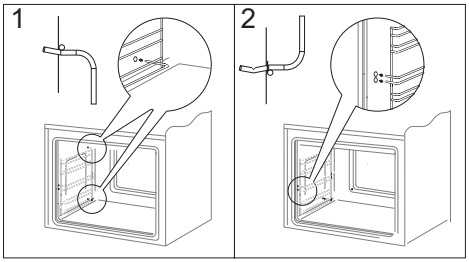
Ångrengöring – Steam Clean

Placera en skål med 0,25 liter vatten längst ned i ugnen och stäng ugnsluckan. Sätt ugnen på 50ºC och funktionsvredet på läge ”undervärme” . Värm ugnen i ca. 30 min. Öppna sedan ugnsluckan, torka ugnen med trasa eller tvättsvamp och rengör sedan ugnen med varmt vatten med diskmedel i.

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

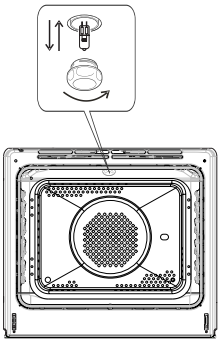
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.





Byte av ugnens halogenlampa

Innan du byter halogenlampan ska du försäkra dig om att elkontakten är utdragen för att förhindra att du får elstötar.

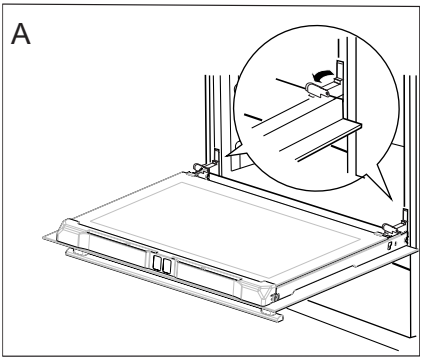


Ugnsbelysning

1. Dra ut kontakten.
2. Ta bort hyllor och plåtar ur ugnen.
3. Skruva ur och diska lamphöljet och torka det torrt.
4. Dra ut halogenlampan, håll i den med en duk eller ett papper. Byt halogenlampa om det behövs.
- spänning 230 V
- effekt 25 W
5. Sätt tillbaka lampan i sockeln.
6. Skruva in lamphöljet.

Demontering av ugnslucka

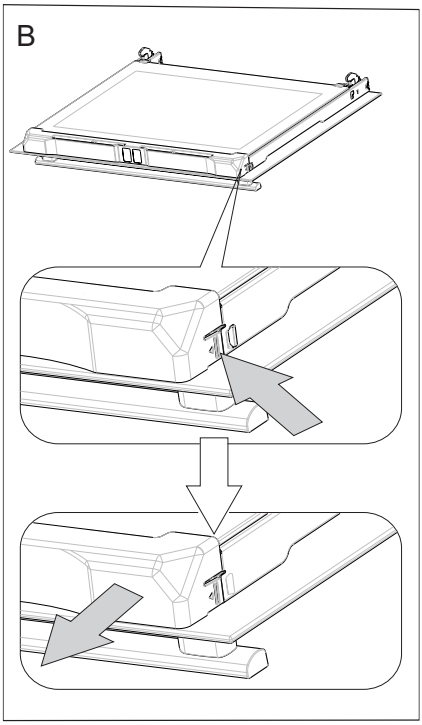
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnens greppavsats på rätt sätt. Efter att luckan återplacerats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetsdelen. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångärnen vid försök att stänga luckan.

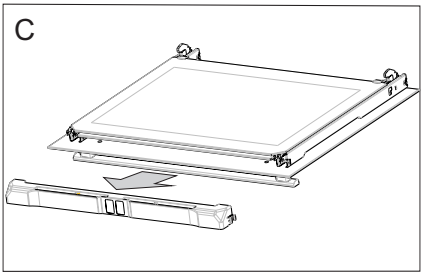


Uppdragning av säkerhetsdelar till gångärn

Avmontering av det innersta glaset

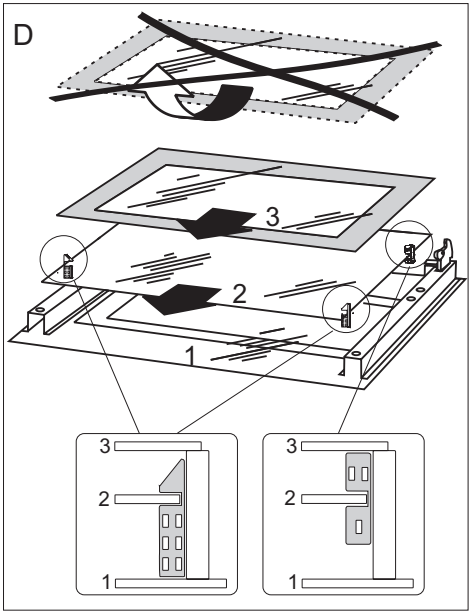
1. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)





2. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av spisen
- Slå av strömmen till spisen
- Vissa småfel kan du själv åtgärda genom att följa anvisningarna i tabellen.

Kontrollera de enskilda felen i tabellen innan du kontaktar GRAM service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1.Den elektriska utrustningen fungerar inte.	Avbrott i strömtillförseln.	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt säkring om den har smält.
2.Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampan är lös eller skadad.	Skruva fast lampan eller byt ut den (se kapitel ”Rengöring och underhåll”).

TEKNISKA DATA

Märkspänning	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Märkeffekt	max.11,0 kW
Mått	90 / 60 / 60,5 cm

Strömförbrukning i standby [W]	0,8
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	-
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	1

Allmän information
Produkten uppfyller kraven i EU-standarderna EN 60335- 1; EN60335-2-6.
Informationen på elugnarnas elskyltar har angivits i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden har definierats under standardbelastning med aktiva funktioner: under- och övervärme (konventionell ugn) och varmluftsvärme (varmluftsugn), om dessa funktioner finns tillgängliga.
Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

Automatisk luftcirkulation ECO (ring-värmeelement + fläkt)	ECO
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt)	ECO
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme)	ECO

Avlägsna teleskopskenorna (om produkten har sådana) när du testar elförbrukningen.

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.
It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!
Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibillity of electric shock.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken

to avoid touching heating elements inside the oven.

Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

Caution: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Warning: Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Always keep children away from the cooker.
  While in operation direct contact with the cooker may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not allow the hob to get soiled and prevent liquids from boiling over onto the surface of the hob. This refers in particular to sugar which can react with the ceramic hob and cause irreversible damage. Any spillages should be cleaned up as they happen.
- Do not place pans with a wet bottom on the warmed up heating zones as this can cause irreversible changes to the hob (irremovable stains).
- Use pans that are specified by the manufacturer as designed for use with a ceramic hob.
- If any defects, deep scratches, cracks or chips appear on the ceramic hob, stop using the cooker immediately and contact the service centre.
- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not use pans with sharp edges that may cause damage to the ceramic hob.
- Do not look directly at the halogen heating zones (not covered by a pan) when they are warming up.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven and pans over 25 kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the cooker in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- Never allow children to remain unattended near the cooktop nor to play with the control panel.
- **People with life function support implants (such as a heart pacemaker, an insulin pump, or a hearing aid) must make sure that the operation of these devices is not disturbed by the induction plate (induction plate frequency range is 20 to 50 kHz).**
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

Pans with thick, flat bases can save up to 1/3 on electric energy. Remember to cover pans if possible otherwise you will use four times as much energy!

- **Match the size of the saucepan to the surface of the heating zone.**

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

- **Ensure heating zones and pan bases are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt–on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

Switch off the oven in good time and make use of residual heat.

For long cooking times, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy.

Only use the oven when cooking larger dishes.

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Only grill with the ultrafan after closing the oven door.**
- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

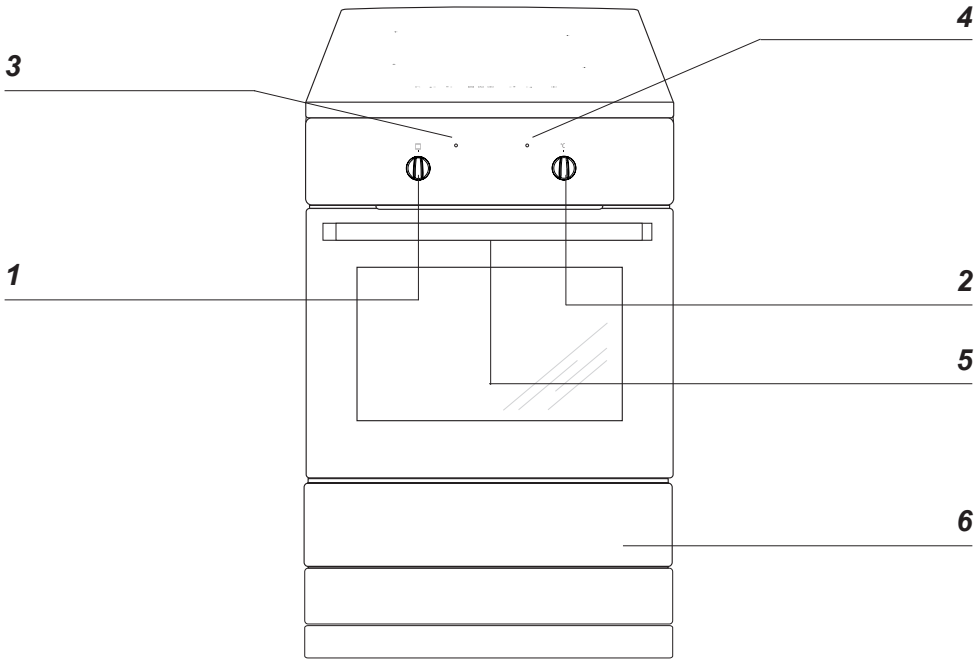
DISPOSAL OF THE APPLIANCE

Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

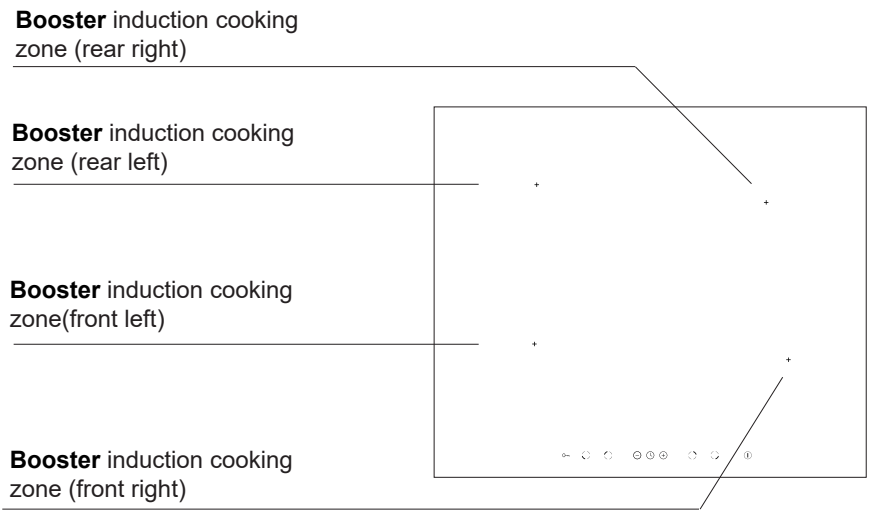
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

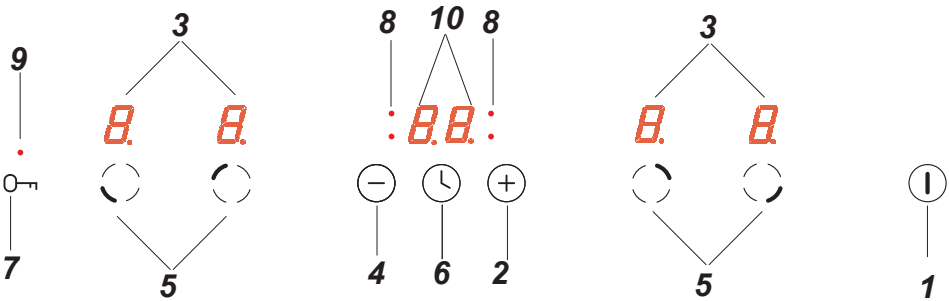


1 *Oven function selection knob*
2 *Temperature control knob*
3 *Temperatureregulatorsignal light*
4 *Oven operation signal light*
5 *Electronic programmer*
6 *Oven door handle*
7 *Drawer*

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



Control Panel

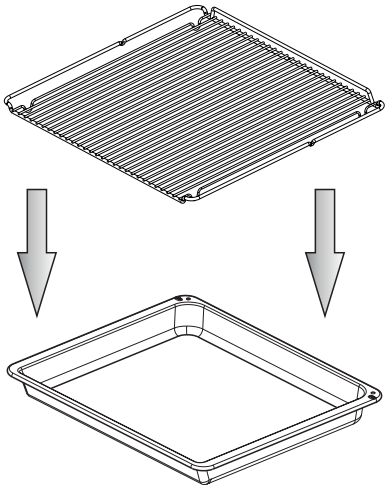


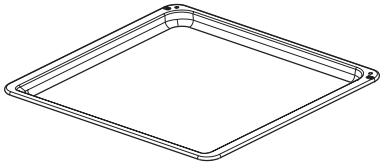
1. On/off sensor
2. Higher heat setting selector
3. Cooking zone indicator
4. Lower heat setting selector
5. Cooking zone selection sensor
6. Timer sensor
7. Child lock sensor
8. Timer indicator light
9. Child lock indicator light
10. Timer display

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

Cooker fittings:

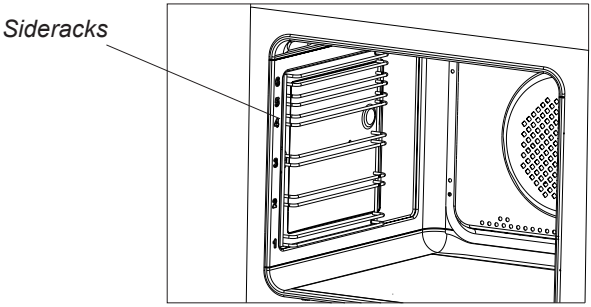
Grill grate
(drying rack)





Baking tray

Roasting tray



Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.

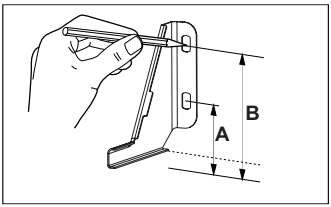
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.

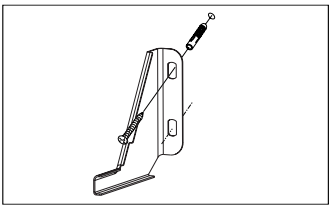
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).

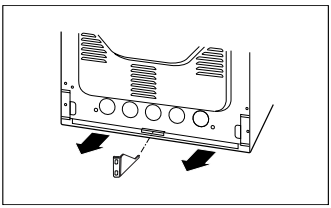
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.







Cooker, height 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

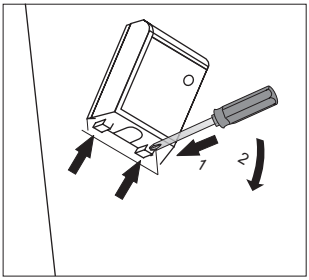
INSTALLATION

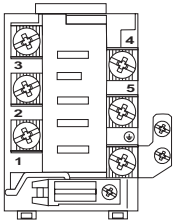
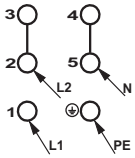
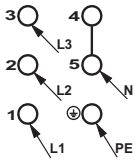
Installation information

The cooker is designed to be connected to three-phase 400V 3N~50Hz mains power supply. Before connecting the appliance to the mains power supply, the user must ensure that the mains data corresponds to the information given on the manufacturer's data plate, which can be found on either the back or the right-hand side of the cooker.
Before connecting the cooker to the power supply, it is important that you read the information given below.

Connecting the cooker to the mains

- Installation must only be carried out by an authorised electrician. This will ensure that the applicable regulations in the “Heavy Current Regulation” are complied with.
- The installation must comply with any special requirements issued by the local electricity supply company.
- The cooker must be connected to a separate power supply circuit.
- Adapting the cooker to operate with two-phase 400V 2N~50Hz mains power supply is posible by apriopriate bridging in the connection box.
- The connection must only be established according to the connection diagrams below.



Important: To ensure compliance with the applicable safety requirements, a switch must be fitted which isolates all terminals and has a contact distance of at least 3 mm. (Can be a master switch).		Type of power supply cable
For 400V 2N~50Hz two-phase connection with a neutral conductor, terminals 2-3 are bridged and terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1 and 2-3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
For 400V 3N~50Hz three-phase connection with a neutral conductor, terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1, 2, and 3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - Live wires; N - Neutral wire; PE - Earth wire The arrows in the above diagrams indicate where you need to connect the individual cable wires.		

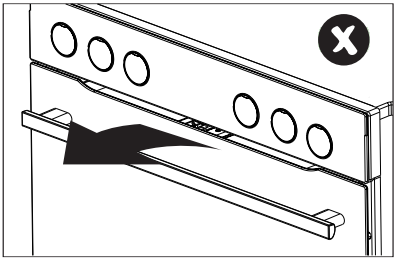
Before first use

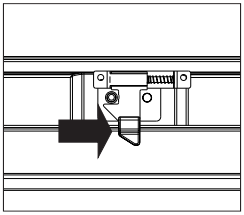
- Remove packaging, empty the drawer, clean the interior of the oven and the hob.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing–up liquid.
- Switch on the ventillation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

Important!
The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing–up liquid.

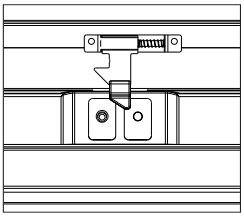
Child safety lock

Oven door features a child safety lock device that prevents children from opening of the door. The appliance is supplied by the manufacturer with the door safety lock device engaged.

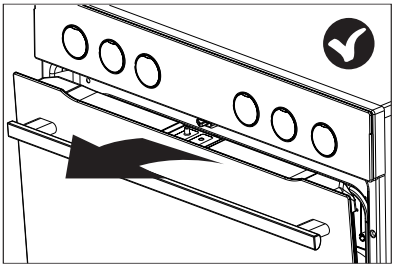




Release the child safety lock.



The lock is released and you can open the door.



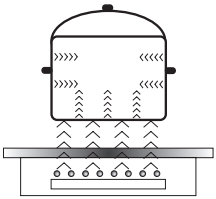
The child safety lock is re-engaged once you close the door.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.
These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:
- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

The protective device:
If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.
Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.
Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.
Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.
- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.
Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.

Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.
Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.
When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

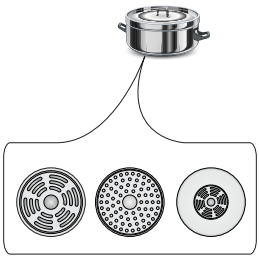
OPERATION

The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking

Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick.Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware	**Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.**
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test". Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.
Stainless Steel	Cookware is not detected
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware
Aluminium	Cookware is not detected
Cast iron	High efficiency
	Caution: cookware can scratch the hob surface
Enamelled steel	High efficiency
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended
Glass	Cookware is not detected
Porcelain	Cookware is not detected
Cookware with copper base	Cookware is not detected

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

Cooking zone diameter	**The minimum diameter of the bottom of an enamelled steel cookware**
(mm)	**(mm)**
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

OPERATION

Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.

No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.

Switch on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (**1**) for at least 1 second. All displays (**3**) will show the number "**0**".

If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.

Switch on the cooking zone

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (**1**), select a cooking zone (**5**) within the next 10 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (**5**) is touched, "**0**" on the corresponding heat setting indicator display will pulsate.
2. Set the desired heat setting using the "+" (2) or "-" (4) sensor fields.

If none of the sensor fields is touched within 10 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.

A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.

Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display (**3**) shows pulsating “0”, start setting the desired heat setting using the "+" (**2**) or "-" (**4**) sensor field.

OPERATION

Switch off cooking zones

- A given cooking zone must be active. Heat setting display pulsates.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the sensor (**5**) for 3 seconds.

Switch off the appliance

- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (**1**).

If a cooking zone is still hot, the relevant display (**3**) will show the letter "H" to indicate residual heat.

Booster function "P"

The Booster Function increases the nominal power of the Ø 210-220 mm cooking zone from 2000W to 3000W,
Ø 160-180 mm cooking zone from 1200W to 1400W,
In order to activate the Booster function, select the cooking zone, set the heat setting to "9" and then touch the "+" (**2**) sensor field again. The letter "P" will be shown on the display.
To deactivate the Booster function, touch the "-" (**4**) sensor field to reduce the heat setting or lift the cookware from the cooking zone.

For 210-220 mm and 160-180 mm cooking zone, operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.
The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.
When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.

When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.

OPERATION

Booster function control

Depending on the model, the cooking zones are paired vertically or crosswise. Total power is shared within the paired cooking zones.
If you attempt to enable the Booster function for both cooking zones simultaneously, the maximum power available would be exceeded. In that case the heat setting of the first activated cooking zone will be reduced to the highest level available.

The child lock function

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

The Child Lock function can be set when the appliance turned on or off.

Turn Child Lock on/off

Touch and hold sensor (**7**) for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light (**9**) is on when the Child Lock function is on.

The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator

Heat energy that remains accumulated in the cooking zone after cooking is called the residual heat. The appliance displays two different levels of residual heat. When a cooking zone temperature is above 60°C and the cooking zone or the appliance is switched off, the relevant cooking zone display will show the letter "H". Residual heat indication is displayed as long as the cooking zone temperature exceeds 60°C. When a cooking zone temperature is between 45°C and 60°C, the relevant cooking zone display will show the letter "h" indicating low residual heat. When a cooking zone temperature is below 45°C the residual heat indication is turned off.

When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!

During failure of power supply "H" residual heat indicator is not displayed. However, cooking zones may still be hot!

Limiting the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.
If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
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

Automatic warm-up function

- Touch sensor (**5**) to activate the selected cooking zone
- Then touch "+" (**2**) or "-" (**4**) to set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor (**5**) again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.

Cooking heat setting	The duration of the automatic warm-up function (minutes)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.

OPERATION

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

Set the Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

- Touch cooking zone selection sensor field (5) to select a cooking zone. The number "0" will pulsate.
- Touch "+" (**2**) or "-" (**4**) sensor field to set the desired heat setting ranging from 1 to 9.
- Then activate timer by touching (**6**) sensor fields within 10 seconds.
- Touch "+" (**2**) or „-" (**4**) sensor field to set the desired cooking time (01 to 99 minutes).
- Timer indicator light (**8**) of a relevant cooking zone will be on.

Timer countdown can be set independently for all cooking zones.

If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light (8) of a relevant cooking zone will flash.

Change Timer Duration

Timer Duration setting can be changed at any time.

- Touch cooking zone selection sensor field (**5**) to select a cooking zone. The display will pulsate.
- Then activate timer by touching (**6**) sensor fields within 10 seconds.
- Use "+" (**2**) or "-" (**4**) sensor field to adjust the timer setting.

Check Timer Duration

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field (**6**). Timer indicator light (**8**) of a relevant cooking zone will flash.

Stop the Timer

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch cooking zone selection sensor field (**5**) to select a cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold sensor (**6**) for 3 seconds or adjust duration using the "+" (**2**) or "-" (**4**) down to "00"

Kitchen Timer

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

Set Kitchen Timer

When the appliance is off:

- Switch on the appliance by touching the on/off sensor (**1**).
- Then touch sensor (**6**) to activate kitchen timer.
- Use "+" (**2**) or "-" (**4**) sensor field to adjust the Kitchen Timer setting.

Stop Kitchen Timer

When the set Duration has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch and hold sensor (**6**) for 3 seconds or adjust duration using the "+" (**2**) or "-" (**4**) down to "00"
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.

Kitchen timer is reset when the timer function is activated.

Keeping food warm

Keep warm function allows for keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. Cooking zone's heat setting is automatically adjusted so that food temperature is kept at a temperature of about 65°C. Thanks to this, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be also used to melt butter or chocolate.
For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone.
The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.
Due to a risk of the growth of microorganisms, it is not recommended to keep food warm for a long time, so the Keep Warm function is switched off after 2 hours.

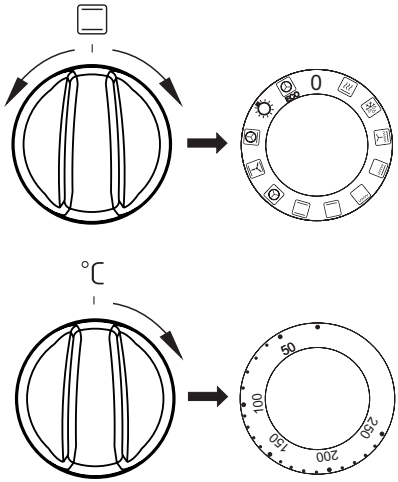
Keep warm setting is an additional heat setting available between **"0" and "1"** and is indicated on the display as "L/ ".

Keep warm setting is activated in the same way as described in the section
Switch on the cooking zone
Keep warm setting is deactivated in the same way as described in the section
Switch off cooking zones

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "●"/"**0**".

Caution!
When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has ben set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off

Rapid Preheating
Ring heater and roaster on. Use to preheat the oven.

Defrosting
Only fan is on and all heaters are off.

Fan and combined grill on
When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.

Enhanced roaster (super roaster)
In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.

Roaster on.
Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).

Bottom heater on
When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

Top and bottom heaters on
Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

Convection with ring heating element
Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the of and chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used.
Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.

Top heater, bottom heater and fan are on.
This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).
When the functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.

Convection with ring heating element and bottom heater on
With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.

Independent oven lighting
Set the knob in this position to light up the oven interior.

ECO

Eco fan assisted heating
This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L**light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220ºC, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190ºC.

Warning!
When using function grill it is recommended that the oven door is closed.
When the grill is in use accessible parts can become hot.
It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the cooker;
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO heating

- ECO heating is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		200	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Beef		180 - 190	2	100 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 150
Pork		160 - 190	2	90 - 150
Pork		180 - 190	2	100 - 150
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. ACCORDING TO STANDARD EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (ºC)	Baking time (min.)
Small cakes	Baking tray	4		160 [1)]	28 - 32
	Baking tray	3		155 [1)]	23 - 26
	Baking tray	3		150 [1)]	26 - 30
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 [1)]	27 - 30
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Baking tray	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Baking tray	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 [1)]	25 - 35
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia-gonal, back right, front left		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Preheat 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 [1)]	3 - 7
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 [1)]	1st side 13 - 18 2nd side 10 - 15

[1)] Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "●"/"0" position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Ceramic hob

- The hob should be cleaned regularly after each use. If possible, it is recommended that the hob is washed while still warm (after the heating zone indicator goes off). Do not allow the hob to get heavily stained; particualrly from burnt–on spillages from boiled over liquids.
- When cleaning do not use cleaning agents with a strong abbrasive effect, such as e.g. scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on. They may scratch the hob surface, causing irreversible damage.
- Large spillages that are firmly stuck to the hob can be removed by a special scraper; but be careful not to damage the ceramic hob frame when doing this.

Caution! The sharp blade should always be protected by adjusting the cover (just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument – keep out of reach of children.

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing–up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

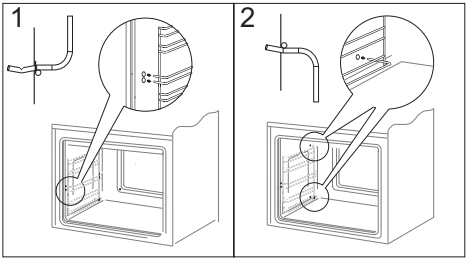
Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,

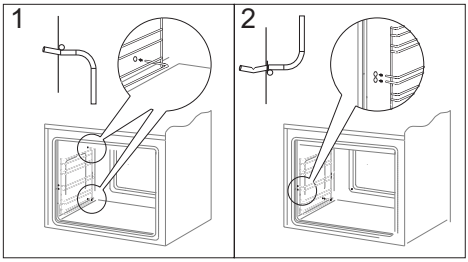
Caution!
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Wire shelf supports

Wire shelf supports are esay to remove for wasking. Pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Removing wire shelf supports

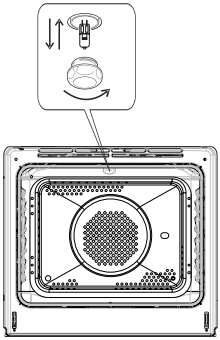


Installing wire shelf supports

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

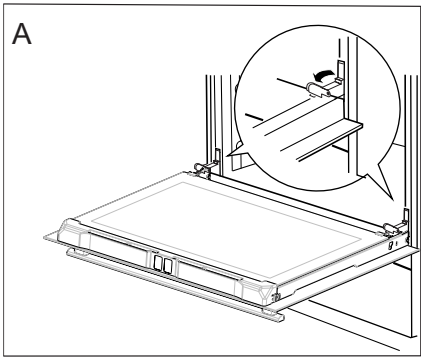
- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.



Oven lighting

Door removal

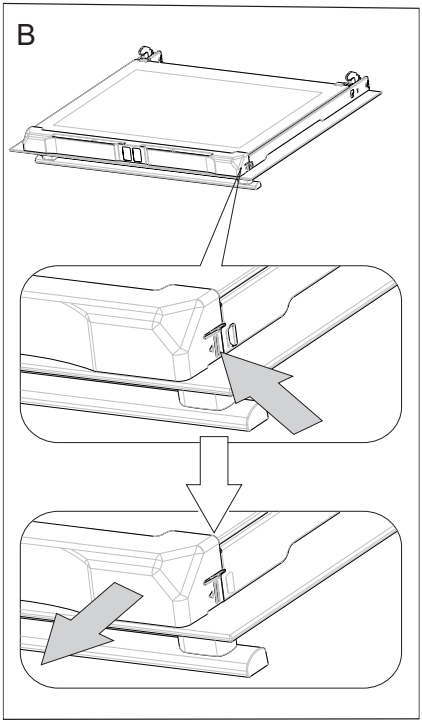
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

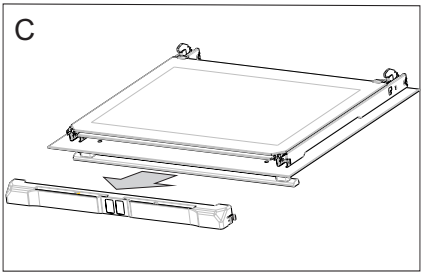


Tilting the hinge safety catches

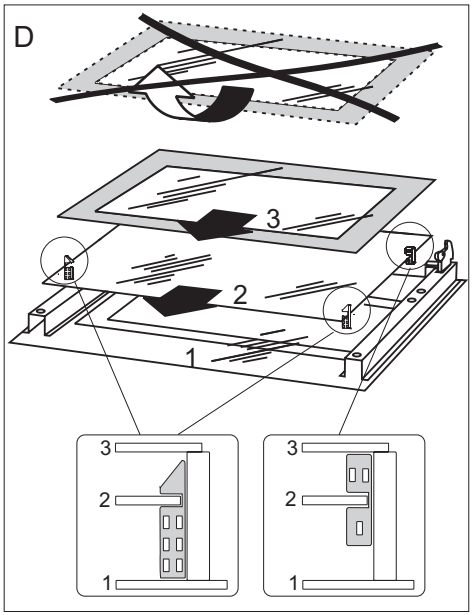
Removing the inner panel

1. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)





2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).
   fig. D, D1.
3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel.
3 glass panel.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the GRAM service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
The appliance does not work.	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
The oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter *Cleaning and Maintenance)*

TECHNICAL DATA

Voltage rating	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Power rating	max. 11,0 kW
Cooker dimensions H/W/D	90 / 60 / 60,5 cm

Power consumption in standby mode [W]	0,8
Power consumption in off-mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	1

Basic Information:

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	ECO
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	ECO
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	ECO

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

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-3276 / 9520869
(10.2026 V3)