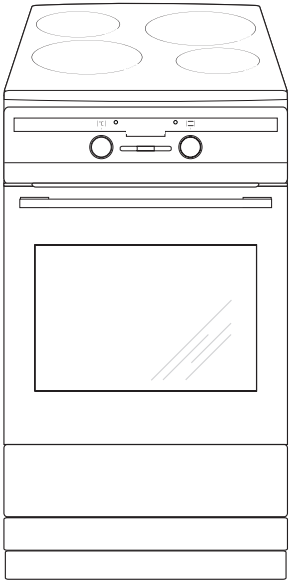
GRAM



Type

EKI 4554-92

DK Betjeningsvejledning 2

NO Bruksanvisning 42

Tillykke med dit nye GRAM komfur

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

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

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

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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....4

Beskrivelse af produktet 9

Specifikationer.....11

Installationsvejledning.....12

Betjening.....15

Brug af ovnen – praktiske tips.....30

Testretter.....34

Rengøring og vedligeholdelse.....36

Foranstaltninger ved fejl.....40

Tekniske specifikationer.....41

Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn af en voksen.
Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn.

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

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

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

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

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

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

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

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

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

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

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

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

- Den glaskeramiske induktionskogeplade må ikke benyttes som opbevaringsplads.
- En gryde bør kun stilles på kogepladen, hvis bunden er ren og tør.
- Sukker eller sukkerholdige madvarer, som spildes på den glaskeramiske kogeplade, skal fjernes omgående - så vidt muligt, mens de stadig er varme - så det ikke brænder fast.
- Pas på ikke at ridse den glaskeramiske kogeplade med smykker, gryder med skarpe kanter osv.
- Husholdningsgenstande af plast (skeer, skåle osv.) må ikke placeres på varme glaskeramiske kogeplader, da de kan smelte fast.
- Den damp, som dannes i ovnen, siver ud af dampsprækkerne ved bagkanten af den glaskeramiske kogeplade. Sprækkerne må derfor aldrig være tildækkede eller tilstoppede. Hold hænderne væk fra dampen.
- Personer, som bærer indopererede implanter til støtte for sine livsfunktioner (fx. pacemarker, 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.

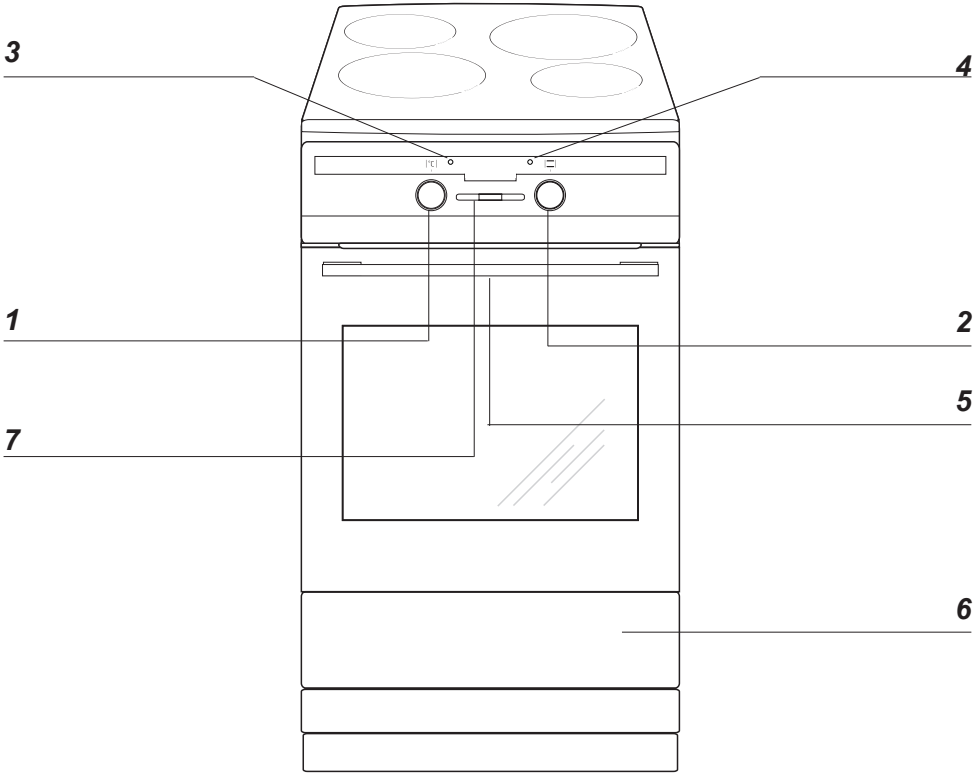
BORTSKAFFELSE

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.

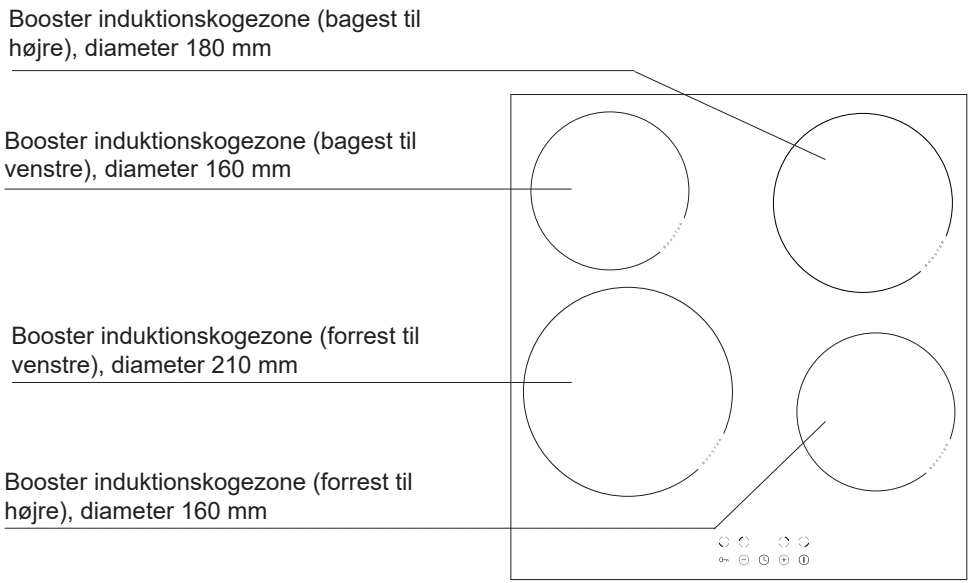
Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

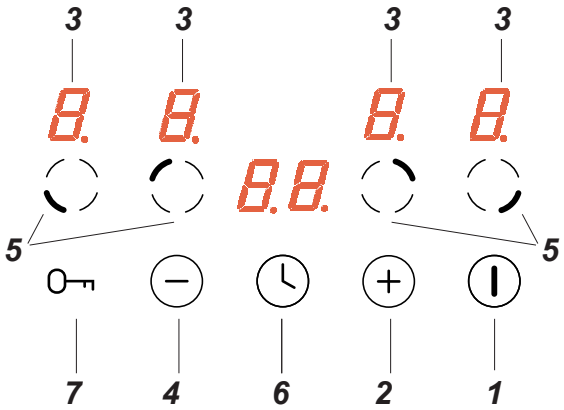


1 Knap til regulering af ovntemperatur
2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
3 Varmeindikator for ovn
4 Kontrollampe
5 Børnesikring
6 Magasinskuffe
7 Elektronisk ur / timer

BESKRIVELSE AF PRODUKTET



Betjeningspanel

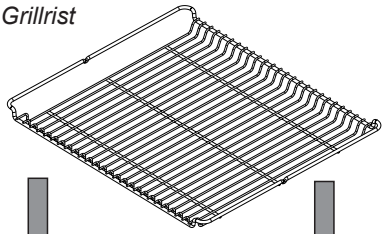


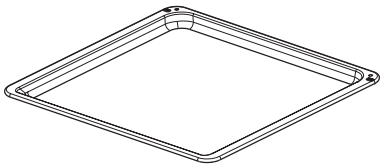
1. Tænd/sluk-sensor
2. Sensor til højere varmeindstilling
3. Kogezone-indikator
4. Sensor til lavere varmeindstilling
5. Sensor til valg af kogezone
6. Tidsindikator
7. Børnesikrings-sensor

SPECIFIKATIONER

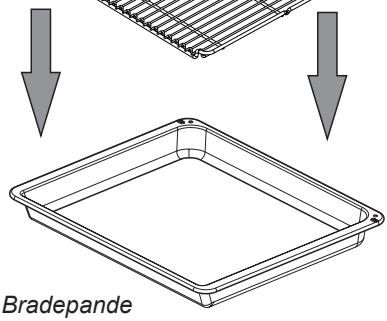
Komfurets udstyr

Grillrist



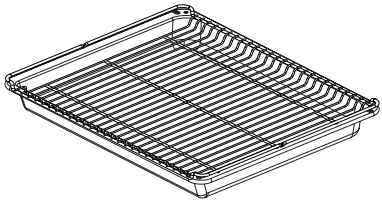


Bageplade

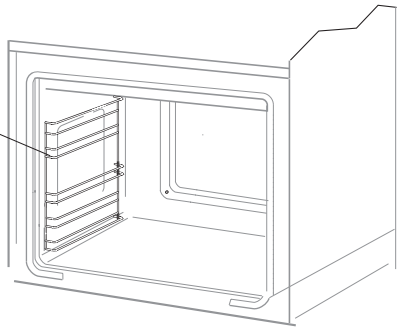


Bradepande

Stegetermometer



Ovnribber



INSTALLATION

Opstilling af komfuret

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

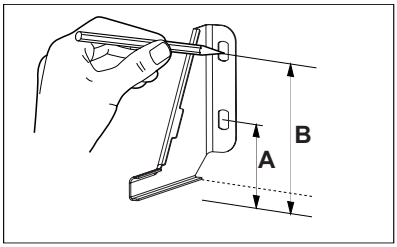
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.

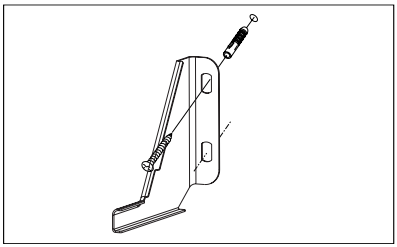
- Et komfur bør kun bygges ind i køkkenelementer op til arbejdspladens højde fx. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100^{0}C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen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

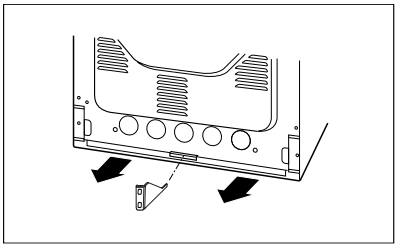
- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i emhættens betjeningsvejledning.

- 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

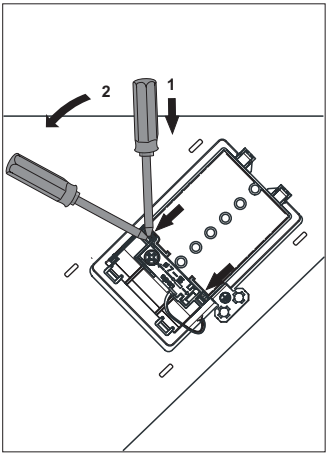
INSTALLATION

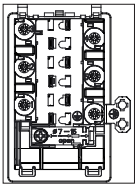
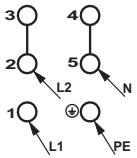
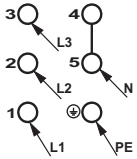
Information til installatøren

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-F5G2,5 5x 2,5 mm^2
L1, L2, L3 - faseledninger; N - neutral ledning; PE - beskyttende jordledning Pilene i ovenstående diagrammer viser, hvor du skal forbinde de individuelle kabelledninger.		

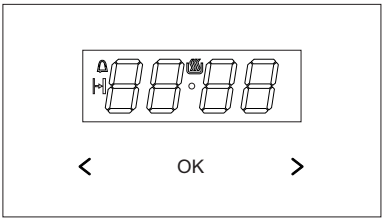
Inden du tager komfuret i brug

- 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 kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Bemærk!
På ovne der er ustyret med elektronisk ur vil der, når strømmen er tilsluttet, blinke visningen ”0.00” på displayet. Det elektroniske urs klokkeslæt skal indstilles. (Se ”Indstilling af aktuel tid”).
Manglende indstilling af klokkeslættet gør ovnens drift umulig.

Betjening af elektronisk ur/timer



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

Indstilling af aktuel tid

Når apparatet er tilsluttet strømforsyningen, eller hvis strømmen genetableres efter en strømafbrydelse, vil det digitale display vise et blinkende *0.00*

- Tryk og hold OK (eller knapperne < / >) samtidigt, indtil du ser på displayet, og prikken under symbolet blinker.
- Tryk og hold knapperne < / > inden for 7 sekunder for at indstille den aktuelle tid.

Vent omkring 7 sekunder, efter at tiden er indstillet, for at gemme den nye tidsindstilling. Prikken under symbolet stopper med at blinke.

Du kan justere tiden senere. For at gøre dette skal du trykke på knapperne < / > samtidigt og justere den aktuelle tid, mens prikken under symbolet blinker.

Bemærk:
Ovnen kan tændes, når du ser symbolet på displayet.

Minutur

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

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

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

Tidsstyret betjening

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

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

Den indstillede tilberedningstid vil blive husket efter ca. 7 sekunder. Displayet vil vise den aktuelle tid samt symbolet .
Når tilberedningstiden er udløbet, slukker ovnen automatisk. Du vil høre et lydsignal, og symbolet blinker.

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

Annullering af indstillinger

Indstillingerne for minutur og tilberedningstid kan annulleres når som helst.

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

Annullering af minutur:

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

Ændring af lydsignalet

Du kan ændre lydsignalet på følgende måde:

- Tryk og hold knapperne < / > samtidigt
- Tryk på OK for at vælge *tone*, og displayet blinker:
- Tryk < / > for at vælge den ønskede tone:
  Brug knappen > til at vælge tonerne 1 til 3
  Brug knappen < til at vælge tonerne 3 til 1

Justering af lysstyrke i displayet

Du kan justere lysstyrken i displayet fra 1 til 9, hvor 1 er mørkest og 9 er lysest. Indstillingen af lysstyrken gælder for det inaktive betjeningspanel, dvs. når ingen knap er blevet brugt i 7 sekunder.
Du kan justere lysstyrken i displayet på følgende måde:

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

Bemærk:
Displayet bruger den stærkeste indstilling for lysstyrke, når det er aktivt, dvs. når en sensor er blevet berørt inden for de sidste 7 sekunder.

Nattilstand
Displayet er dæmpet i tidsperioden 22:00 — 06:00.

Stegetermometer

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

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

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

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

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

Tabel: Kernetemperaturer ved brug af stegetermometer

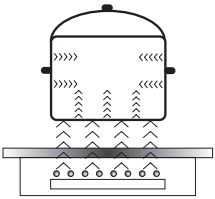
KØDTYPE	KERNTEMPERATUR °C
SVINEKØD Svinekam Forloren hare	85-90 80-85
OKSEKØD Oksesteg Roastbeef rød rosastegt gennemstegt	90-95 50-55 65-70 75-80
KALVESTEG	85-90
LAMMESTEG	85-90
VILDT	80-85
FISK (HEL) f.eks. laks, ørred, torsk	80-85

Betjening af kogezoner

Inden du tager kogepladen i brug

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

Sådan virker en induktionszone



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

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

Generelt har induktion to fordele:

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

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

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

Støjen, der kan høres under normal betjening af apparatet, er resultatet af betjening af køleventilatoren, madlavningsmetoden, kogegrejets dimensioner, kogegrejets materiale samt varmeindstillingen.
Disse lyde er normale og er ikke tegn på en fejl.

BETJENING

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

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

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

Gryderegistrering

Gryderegistrering er installeret på induktionskogeplader. Gryderegistreringen starter automatisk opvarmning, når en gryde registreres på kogezonen, og stopper, når gryden fjernes. Dette hjælper med at spare elektricitet.

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

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.

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

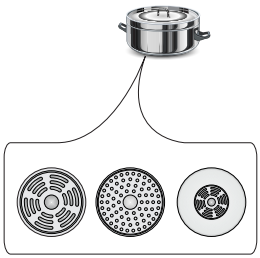
BETJENING

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.



BETJENING

Til madlavning ved induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:
- emaljeret stål
- støbejern
- kogegrej af rustfrit stål, specielt designet til induktion.

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

- Ved tilslutning til elnettet afgiver kogepladen et bip, og alle indikatorer tændes kortvarigt i ét sekund, før de slukker igen. Dette angiver, at apparatet står i standbytilstand.
- Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre dem med en finger i mindst 1 sekund.
- Hver gang du berører sensoren, vil du høre et bip. Feedback-biplyde kan ikke deaktiveres.

⚠ Placer ikke nogen ting på betjeningspanelets sensorer. Sørg for, at kogegrej ikke er placeret uden for kogezonens område. Hvis du placerer kogegrej for tæt på betjeningspanelet, eller du dækker nogen sensorer, slukker kogepladen automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Tænd for apparatet

Berør og hold tænd/sluk-sensoren (I) i mindst 3 sekunder. Alle indikatorer vil vise “–”, og induktionskogepladen vil være i standbytilstand.

Aktiver kogezonen, og indstil varmen.

- Tænd for kogepladen med sensoren (I).
- Placer kogegrejet på den valgte kogezone, og berør derefter den tilsvarende sensor.
- Kogegrejet bliver automatisk registreret, og det relevante display 8. viser et blinkende "0." Det betyder, at den valgte kogezone er aktiv, og du kan nu indstille effekten.
- Effekten indstilles ved hjælp af sensorerne (+) og (–), indtil det ønskede niveau vises i kogezonens display.
- Berør sensoren til valg af kogezone igen for at bekræfte den valgte effekt, eller vent blot 3 sekunder, hvorefter kogezonen aktiveres automatisk.
- Kogezonen er i nu funktion.

⚠ Hvis du ikke indstiller den ønskede varme for kogezonen inden for 1 minut efter at have aktiveret apparatet, slukker det automatisk.

Booster-funktion

Booster-funktionen øger den nominelle effekt på Ø 160 mm kogezonen fra 1200 W til 1500 W, på Ø 180 mm kogezonen fra 1800 W til 2100 W, og på Ø 210 mm kogezonen fra 1800 W til 2100 W.

For at aktivere Booster-funktionen skal du vælge kogezonen, indstille varmeindstillingen til “9” og derefter berøre sensoren (+) igen. Bogstavet “P” vises i displayet.

For at deaktivere booster-funktionen skal du berøre sensoren ⊖ for at reducere varmeindstillingen eller løfte kogegrejet væk fra kogezonen.

⚠ Booster-funktionen er begrænset til 5 minutters kontinuerlig drift, hvorefter varmeindstillingen automatisk falder til 9.

Deaktivering af kogezoner

Deaktiver en kogezone ved at gøre et af følgende:
1. Sluk for kogepladen med sensoren ⏻.
2. Berør sensoren til valg af kogezone for den aktive kogezone, og brug derefter ⊖ til at reducere varmeindstillingen til “0”.

Sluk apparatet

Apparatet fungerer, når mindst én kogezone er tændt.

- Berør og hold sensoren ⏻ nede for at slukke apparatet.

⚠ Hvis en kogezone stadig er varm, vil det relevante display vise bogstavet "H" for at indikere restvarme. Se en beskrivelse af symbolet nedenfor.

Børnesikringen

Børnesikringen deaktiverer alle kogepladens kontrolknapper ved rengøring eller for at hindre børn i at bruge apparatet. Når børnesikringsfunktionen er aktiveret, er alle kontroller deaktiveret undtagen sensoren ⏻. Berør sensoren ○⊸ kort for at aktivere børnesikringen, eller berør og hold den nede for at deaktivere børnesikringen. Når børnesikringsfunktionen er aktiveret, viser timerindikatoren "Lo".

⚠ **Når kogepladen er tændt og låst, kan den slukkes øjeblikkeligt ved at berøre sensoren ⏻.**

Indikator for restvarme

Når du er færdig med at lave mad, er kogezonens glas stadig varmt, og dette kaldes restvarme.

Hvis glasoverfladen er varm, vises "H” på kogezonens display.

⚠ **Når restvarmeindikatoren lyser, må du ikke røre ved kogezonen! Der er en alvorlig risiko for forbrændinger. Undgå også at placere varmefølsomme genstande på den, indtil restvarmeindikatoren slukker.**

Begrænsning af brugstiden

Kogezonen slukker automatisk efter et bestemt tidsrum, afhængigt af den indstillede varmeindstilling. Dette er en sikkerhedsfunktion, der ikke kan deaktiveres.

Den maksimale betjeningstid sættes individuelt afhængigt af varmeindstillingen under madlavningen. Hvis du kun bruger én varmeindstilling i en længere periode, fremgår den maksimale betjeningsperiode af tabellen:

Når den maksimale tidsperiode er nået, deaktiveres induktionszonen automatisk, og displayet viser symbolet for restvarme. Den maksimale betjeningstid gælder for en enkelt kogezone.

Indstillet temperatur	Maksimal betjeningstid
1	8 t.
2	8 t.
3	8 t.
4	4 t.
5	4 t.
6	4 t.
7	2 t.
8	2 t.
9	2 t.

Timer til tilberedningstid

Timerfunktionen gør madlavningen nemmere, da det er muligt at indstille en tilberedningstid. Timerfunktionen kan kun indstilles, når en kogezone er tændt (varmeindstillingen er større end "0"). Timerfunktionen kan bruges til flere kogezoner samtidigt.

Indstilling af timeren:

- For at indstille timeren skal du berøre sensoren for den ønskede kogezone.
- Berør timersensoren ⏲, hvorefter displayet viser “00”, og det højre ciffer blinker.
- Brug ⊕ og ⊖ sensoren til at indstille værdien af det blinkende enhedsciffer.
- Berør timersensoren ⏲ igen, hvorefter det venstre ciffer blinker.
- Brug ⊕ og ⊖ til at indstille værdien for det blinkende ciffer, og berør derefter timersensoren ⏲ for at bekræfte.
- Displayet viser den resterende tid.

Når timeren er aktiveret, vises en rød prik i nederste højre hjørne af kogezonens varmeindstillingsindikator.

- Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, slukker kogezonen automatisk. Der lyder en biplyd i 30 sekunder, og timerindikatoren viser “- - “. Andre kogezoner vil fortsætte med at virke, hvis de allerede er tændt.
- Indstilling af timeren for den næste kogezone sker ved at følge ovenstående trin og vælge en anden kogezone. Timerfunktionen kan indstilles for hver kogezone.
- Du kan til enhver tid justere den programmerede tid ved at berøre timer-sensoren ⏲ og derefter bruge sensorerne ⊕ og ⊖ til at indstille den nye tid.

Hvis flere zoner har en timer indstillet, viser displayet kun den korteste tid, og prikken ud for den pågældende kogezones indikator blinker. Når den indstillede tid er udløbet, slukker den tilsvarende kogezone, den nye korteste resterende tid for timeren vises, og prikken for den tilsvarende kogezone blinker.

Timeren kan indstilles til mellem 1 og 99 minutter.

Berør en vilkårlig kogezonesensor, og den tilsvarende tid vises på timerindikatoren.

Sådan deaktiverer du timeren med det samme:
- For at deaktivere timeren skal du berøre sensoren for den ønskede kogezone.
- Berør timersensoren – indikatoren begynder at blinke.
- For at slukke for timeren skal du bruge sensorerne + og – til at indstille tiden til “00”.

Minutur

Brug minuturet til nedtælling af tid. Minuturet påvirker ikke driften af kogezonerne.

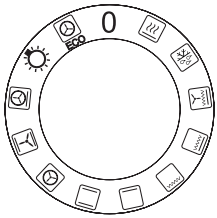
Indstilling af minutur
- Sørg for, at kogepladen er tændt, og at sensoren til valg af kogezone ikke er aktiv (indikatoren “–” må ikke blinke).

Du kan indstille timeren før eller efter du er færdig med at indstille kogezonens varmeindstilling.

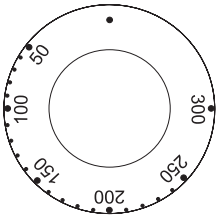
- Berør timersensoren , hvorefter displayet viser “00”, og det højre ciffer blinker.
- Brug + og – sensoren til at indstille værdien af det blinkende enhedsciffer.
- Berør timersensoren igen, hvorefter det venstre ciffer blinker.
- Brug skydesensoren + og – til at indstille værdien af det blinkende ciffer.
- Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid.
- Når den indstillede tid er gået, lyder der en 30-sekunders biplyd, og timerindikatoren viser “- - “.
- Du kan til enhver tid justere den programmerede tid ved at berøre timer-sensoren og derefter bruge sensorerne + og – til at indstille den nye tid.

Ovnens funktioner og betjening

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



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



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

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

Tilberedning med varmluft

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

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

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

Funktionsvælgerens positioner

Forvarmning
Over- varmluftblæser + grill

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

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

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

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

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

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

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

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

Over- og undervarme og blæser
Denne indstilling er bedst til bagning af kager.

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

Belysning i ovnen
I denne position tændes lyset i ovnen.

EKO-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 210^{0}C og ved funktionen grillstegning med blæser – på maks. 190^{0}C.

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

Type af mad	Funktioner	Temperatur (⁰C)	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

Pizza

Brug den særlige pizzafunktion , indsæt bagepladen på niveau 3. Du kan vælge at bruge en pizzasten. Forvarm ovnen til 300 °C, sæt en ubagt pizza i ovnen, og den vil være parat efter 4 minutter.

De bedste resultater med en pizzasten opnås, når ovnen forvarmes til 300 °C i 30 minutter, og pizzaen derefter bages i 4-6 minutter.

Vigtigt! Tallene i tabellen er vejledende og kan justeres efter din egen erfaring med ovnen, og hvad du foretrækker.

Pizza

Madtype Pizza	Tilbehør	Niveau	Varmefunktion	Temperatur [°C]	Tid [min.]
Ubagt (tynd bund)	Bageplade eller bage-sten	2-3		300[1)]	4 – 6
Frossen, tynd bund	Trådrist	2-3		2)	2)
Frossen, tyk bund	Trådrist	2-3		2)	2)

1) Forvarm den tomme ovn
2) Overhold vejledningen på pakken

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

[1] Foropvarm, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grilning

Type madret	Tilbehør	Niveau	Type opvarmning	Temperatur (⁰C)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Trådrist	4		250 [1]	1,5 - 2,5
	Trådrist	4		250 [1]	2 - 3
Burgerbøffer	Trådrist + bradepande (til opsamling af væde)	4 - trådrist 3 - bradepande		250 [1]	Første side 10 - 15 Anden side 8 - 13

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

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

Stegning

Type madret	Tilbehør	Niveau	Type opvarmning	Temperatur (⁰C)	Tid (min.)
Hel kylling	Trådrist + bradepande (til opsamling af væde)	2 - trådrist 1 - bradepande		180 - 190	70 - 90
	Trådrist + bradepande (til opsamling af væde)	2 - trådrist 1 - bradepande		180 - 190	80 - 100

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Glaskeramisk kogeplade

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

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

Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

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

Vigtigt!

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

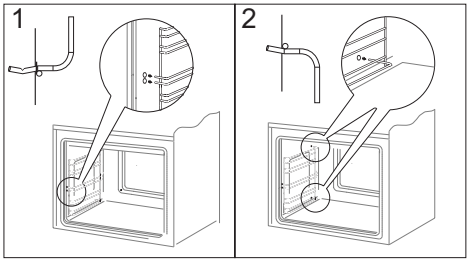
Brug kun varmt vand med lidt opvaskemiddel til at rengøre fronten. Brug ikke vaskepulver eller skurecreme.

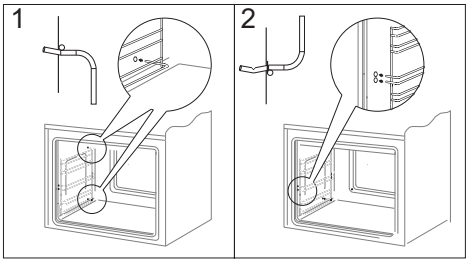
„Steam Clean" - Nem rengøring

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

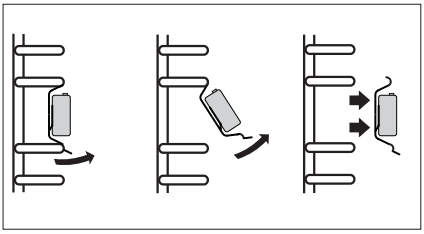
Ovnribber med teleskopudtræk
(Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

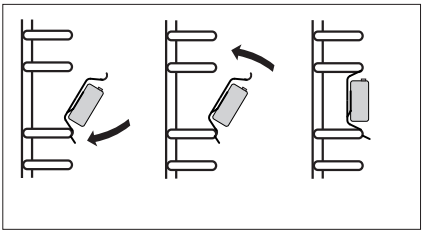
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.





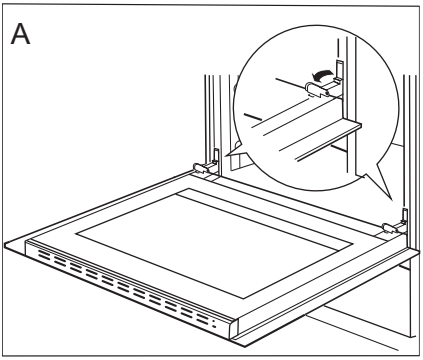
Rengør teleskopudtrækkene og ovnribberne i varmt sæbevand og tør dem godt af bagefter. Montér teleskopudtrækkene ved at klikke dem på ovnribberne.





Afmontering af ovnlågen

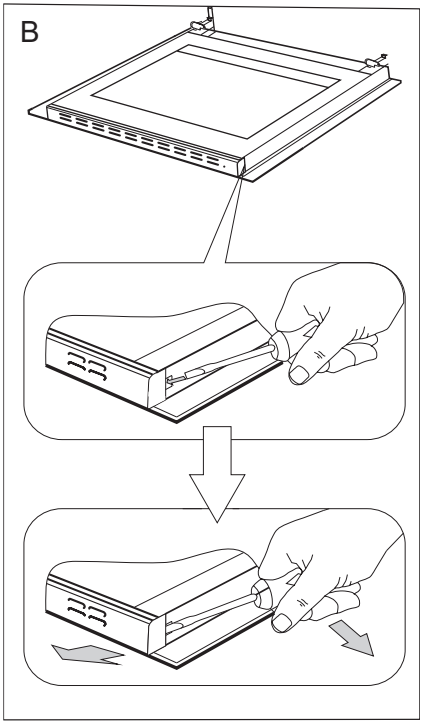
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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

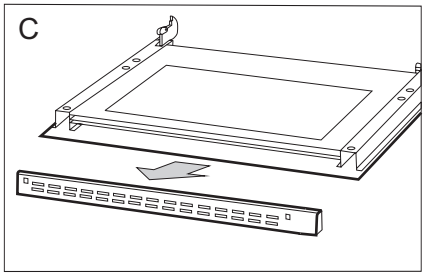


Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

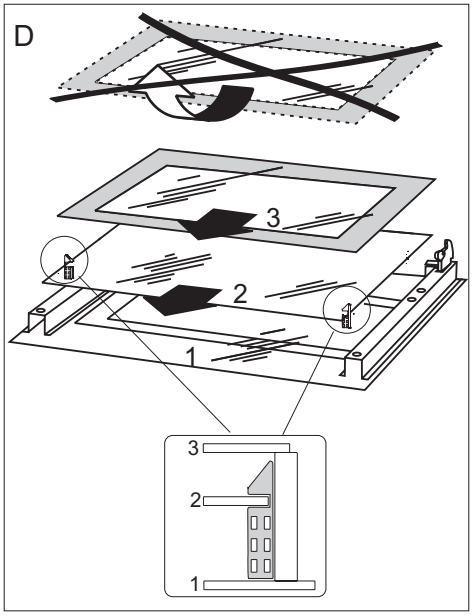
1. Hægt den øverste dørliste af ved at lirke dens sider med en flad skruetrækker (fig. B).
2. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)





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

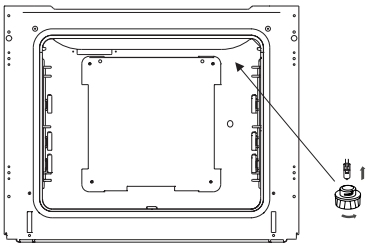
Vigtigt! Tving ikke toplisten ind på begge sider af ovnlågen samtidigt. For at påsætte toplisten korrekt på ovnlågen, skal du først sætte den venstre ende på lågen og derefter presse den højre ende ind, indtil du hører et „klik". Pres derefter den venstre ende ind, indtil du hører et „klik".



Udskiftning af halogenpæren i ovnen

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

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



Ovnlys pære

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

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.10,4 kW
Komfurets dimensioner	90 / 50 / 60 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 gjelder for flere komfyrer. Det er derfor ikke sikkert at alle funksjoner og utstyr er på komfyren din.

Merk!

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

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

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

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....44

Produktbeskrivelse.....50

Specifikasjoner.....52

Installasjon.....53

Betjening.....56

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....71

Testretter.....75

Rengjøring og vedlikehold.....77

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....81

Teknisk opplysninger.....82

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

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

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

IKKE forsøk å slukke brannen med vann. Trekk ut støpselet, og dekk til flammen med lokk eller ikkebrennbart teppe.
Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på koketoppens 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 stekeovnen under bruk.

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

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

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

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

- Kontroller om apparatet er uten skader ved levering. Fjern transportsikringene før apparatet tas i bruk!
- Husk på at barn ikke forstår farer som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Informer derfor barna om disse farene, eller hold barna unna komfyren.
- La ikke apparatet stå i lengre tid uten oppsyn når det er i bruk.
- Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsuget over håndtaket til stekeovnsdøren.
- Pass på at nettledninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
- Komfyren må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen på bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
- Ved defekter eller feil skal komfyret kobles fra strømnettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det *ytre varmeelementet*, ved grilling det indre varmeelementet, glødende. For å unngå antennelse skal de <u>ikke</u> komme i kontakt med grillmaten.
- Stil ikke varme panner, kokekar o.l.på den keramiske toppens ramme, da dette kan forårsake krakkelering eller misfarging på rammen. Dette gjelder ikke komfyrtopper i rustfritt stål.
- 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 stekeovnen til tilberedelse av større mengder mat.**
  Kjøtt som veier under 1 kg kan tilbredes mer økonomisk på komfyren.

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

- **Stek med varmluftfunksjonen**

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

UTPAKKING

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

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

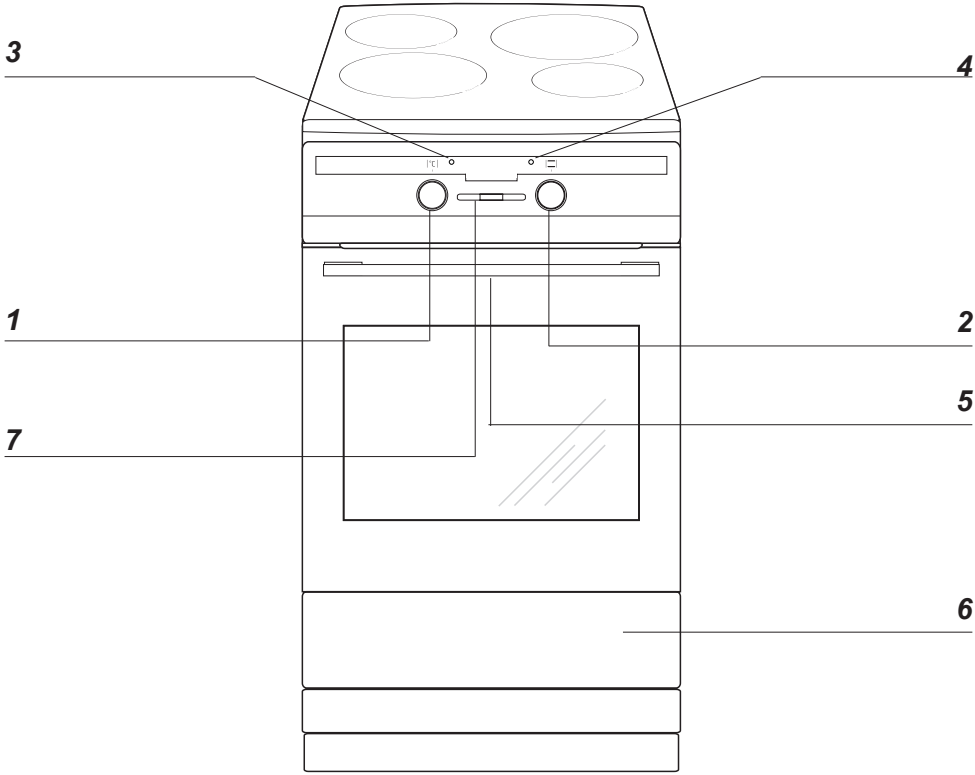
FRAKOBLING

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

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

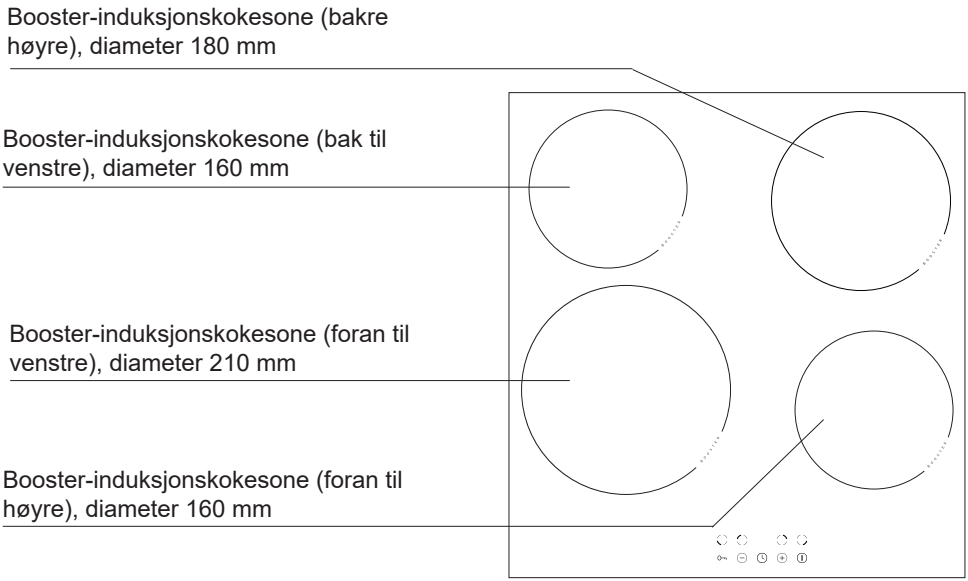
Opplysninger om avfallsdepot for elektronikkskrot kan hentes hos kommunneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE

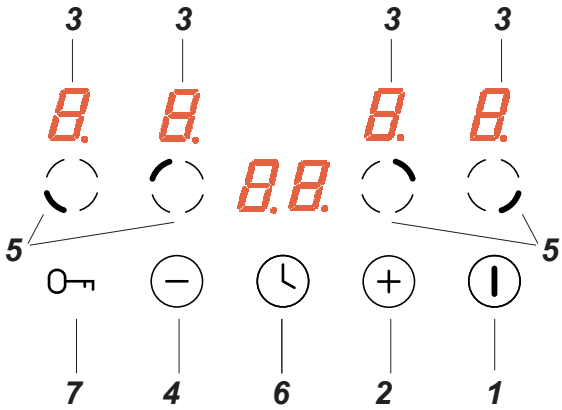


1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
3 Varmeindikator for stekeovn
4 Kontrollampe
5 Børnesikring
6 Skuff
7 Digitalt ur / timer

PRODUKTBESKRIVELSE



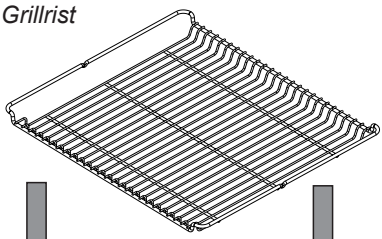
Kontrollpanel

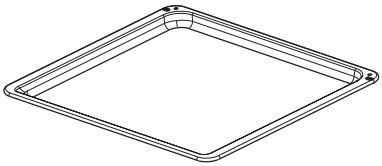


1. På/Av berøringssensor
2. Programvelger for varmeøkning
3. Kokesoneindikator
4. Knapp for reduksjon av varmeinnstilling
5. Sensor for valg av kokesone
6. Tidsindikator
7. Sensor for låsing av barnesikring

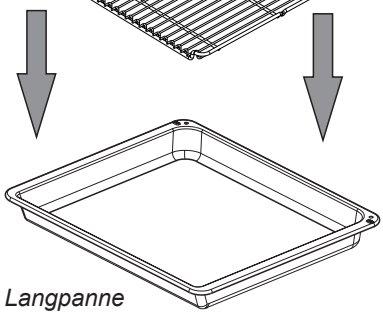
Komfyrtilbehør

Grillrist



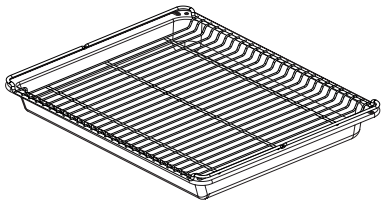


Stekebrett

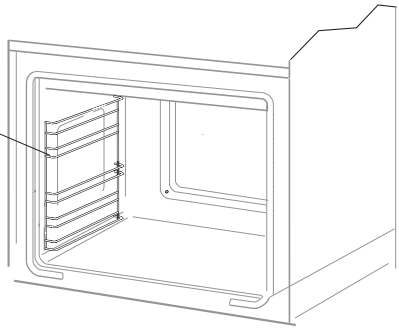


Langpanne

Steketermometer



Sideskinner



Oppstilling av komfyren

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

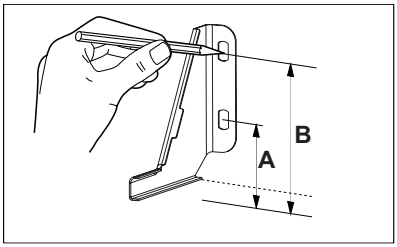
- Unngå å løfte komfyren i topplaten.

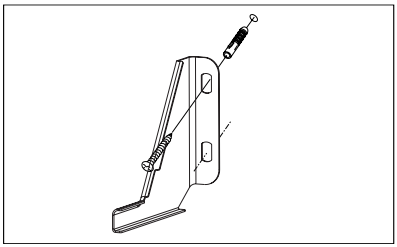
- En komfyr bør kun bygges inn i kjøkkenelementer opp til benkeplatens høyde, for eksempel 900 mm fra gulvet. Hvis komfyren plasseres mellom kjøkkenelementer, skal kledning og lim som kledningen er limt med, kunne tåle temperaturer på minst 100 °C. Hvis dette ikke oppfylles kan det medføre at overflaten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

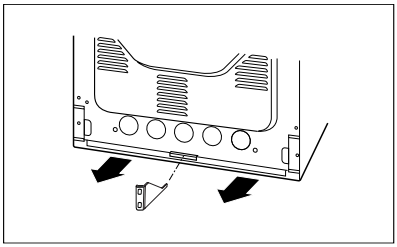
- Kjøkkenvifter skal monters i henhold til instruksjonene som er gitt i bruksanvisningene.

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

Montering av veltesikring







Høyde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

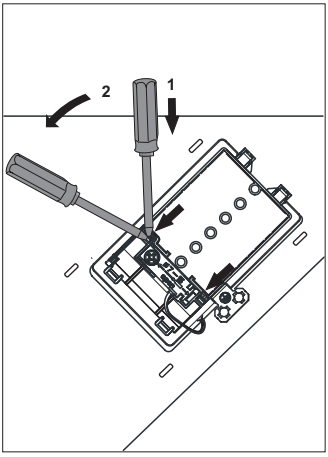
INSTALLASJON

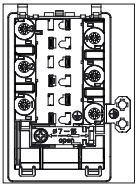
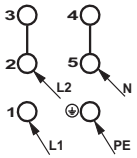
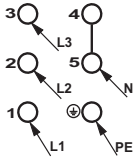
Informasjon til installatøren

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-F5G2,5 5x 2,5 mm^2
L1, L2, L3 - faseledere; N - nøytralleder; PE - jordleder Tilkoblingspunkter for ledere ble markert med piler på skjemaene ovenfor.		

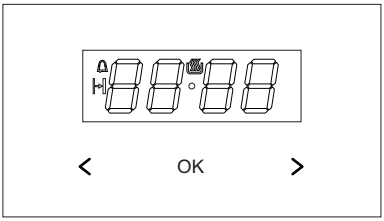
Klargjøring før bruk

- fjern innpakningsmaterialet, tøm skuffen, rengjør området inne i ovnen for beskyttelsesmateriale 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.

Merk!
På ovne som er utstyrt med elektronisk ur, blinker ”0.00” på displayet når strømmen er tilkoblet. Du må stille inn det elektroniske uret. (Se avsnittet innstilling av klokkeslett). Ovnen virker ikke før du har stilt inn uret.

Bruke digitalt ur/timer



OK - knapp for å velge driftsmodus
> - pluss-knapp
< - minus -knapp
- indikator som viser at apparatet er på
- minuttur
- varighet

Still inn gjeldende tid

Når kontakten er satt inn i støpselet, eller når strømmen kommer tilbake etter et avbrudd, blinker det digitale displayet og viser *0.00*

- Trykk på MENY (eller trykk samtidig på **< / >**) inntil du ser på displayet og prikken nedenfor symbolet blinker,
- Trykk og hold **<** / **>** knappene inne i 7 sekunder for å stille inn aktuell tid.

For å lagre den nye tidsinnstillingen, vent rundt 7 sekunder etter at den er stilt inn. Prikken nedenfor symbolet slutter å blinke.

Du kan justere tiden senere. For å gjøre det, trykker du på **< / >** samtidig og justerer tiden mens prikken nedenfor symbolet blinker.

Merk:
Ovnen kan slås på når du ser symbolet på displayet.

Minuttur

Minutturet kan aktiveres til enhver tid uansett om andre funksjoner er aktivert eller ikke. Tida kan innstilles innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.
For å stille inn kjøkkenuret:

- Trykk på OK -knappen, da vil følgende symbol blinke på displayet:
- Bruk **< / >** -knappene for å stille inn minutturet. Displayet viser den valgte tiden og minutturetsymbolet . Når tiden er telt ned, lyder alarmen og ikonet blinker.
- For å dempe alarmen, trykk og hold på OK eller trykk og hold samtidig på < og >, da vil symbolet slukke, og displayet vise riktig tid.

Merk!
Dersom det ikke trykkes på en knapp, vil alarmen slå seg automatisk av etter rundt 7 minutter.

Bruk

Skal stekeovnen slås av automatisk etter ønsket tid:

- For å aktivere varighet, sett ovnens funksjonsknapp til valgt funksjon og temperaturknappen til passende temperatur.
- Trykk på MENY gjentatte ganger inntil displayet kort viser *dur* (duration/varighet) og symbolet blinker,
- Still inn ønsket varig het fra 1 minutt til 10 timer ved hjelp av **< / >** -knappene.

Den valgte varigheten vil bli memorert etter rundt 7 sekunder. Displayet vil vise nåværende tid og symbolet .
Så snart nedtellingen er ferdig, vil ovnen slå seg på automatisk. Du hører en alarm, og symbolet blinker.

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

Avbryte innstillinger

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

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

Avbryt tidsinnstilling:

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

Endre pipetone

Du kan endre pipetoner slik:

- Trykk og hold på **<** / **>** knappene samtidig,
- Trykk på OK for å velge *styrke* , da blinker displayet:
- Trykk på **<** / **>** for å velge ønsket styrke:
  bruk **>**-knappen for å velge styrke 1 til 3
  bruk **<**-knappen for å velge styrke 3 til 1.

Juster lysstyrken på displayet

Du kan justere lysstyrken på displayet fra 1 til 9, der 1 er mørkest og 9 er lysest. Innstilling av lysstyrke gjelder for et inaktivt kontrollpanel, dvs. dersom det ikke trykkes på en tast i løpet av 7 sekunder.

Du kan justere lysstyrken på displayet slik:

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

Merk:
Displayet lyser sterkest når det er aktiv, det vil si at man har trykket på displayet i løpet av de siste 7 sekundene.

Nattmodus

Displayet dimmes om natten fra kl. 22.00 - 06.00.

Steketermometer

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

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

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

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

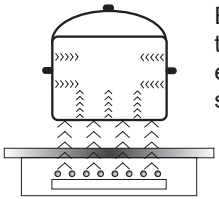
Når s ikke er i steketermometeret ikke er i bruk, bør du ta den ut av kontakten og fjerne den fra ovnskammeret.

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

Tabell: Kjernetemperaturer ved bruk av steketermometer

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

Induksjonstopp – bruksprinsipper



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

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

Generelt karakteriseres induksjonsteknologien av to fordeler:

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

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

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

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

Beskyttelsesenheten:
Dersom koketoppen er montert korrekt og brukes korrekt, er det sjelden nødvendig med beskyttelsesenheter.
Vifte: beskytter og kjøler styringsenheter og strømkomponenter. Den har to ulike hastigheter og aktiveres automatisk. Viften går når kokeplatene er på og fortsetter å gå frem til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt.
Temperatursensor: Temperaturen i de elektroniske kretsene overvåkes kontinuerlig av en temperatursensor. Hvis temperaturen stiger over et trygt nivå, vil beskyttelsessystemet redusere kokesonens varmeinnstilling eller slå av kokesonene ved siden av de overopphetede elektroniske kretsene.
Kardeteksjon: lar koketoppen oppdage kjeler plassert på en kokesone. Mindre gjenstander plassert på kokesonen (f.eks. skjeer, kniver eller ringer ...) blir ikke gjenkjent som kjeler, og koketoppen vil ikke fungere.

Kokekarsensor

Kokekarsensoren er montert i induksjonskoketopper. Kokekarsensoren starter oppvarmingen automatisk hvis et kokekar registreres på en kokesone, og stopper oppvarmingen hvis kokekaret fjernes. Dette bidrar til å spare strøm.
- Når et egnet kokekar plasseres på en kokesone, viser displayet varmeinnstillingen.
- Induksjon krever bruk av et egnet kokekar med ferromagnetisk bunn (se tabellen)

Hvis det ikke er plassert et kokekar på en kokesone, eller kokekaret er uegnet for induksjonstoppen, vises symbolet . Kokesonen vil ikke fungere. Hvis det ikke registreres et kokekar innen ti minutter, slås kokesonen av.
Slå av kokesonen ved hjelp av berøringskontrollene i sensorfeltet, i stedet for å fjerne pannen/kokekaret.

Kokekarsensoren fungerer ikke som en av/på-sensor.

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

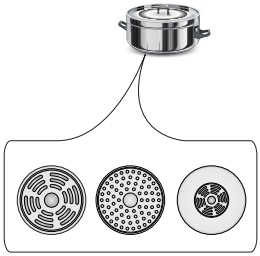
Hvis du slår apparatet av eller på eller endrer varmeinnstillingen, bør du merke deg at bare ett sensorfelt kan berøres av gangen. Hvis du berører to eller flere sensorfelt samtidig (bortsett fra timerfunksjonen og barnesikringen), vil apparatet ignorere kontrollsignalene. Hvis sensorfeltene berøres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

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

Valg av kokekar for induksjonskoking

Kokekarenes egenskaper.

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



BETJENING

Bruk kun kokekar av ferromagnetiske materialer som:

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

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

Den minste anvendbare diameteren for et kokekar på en kokesone:

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

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

Kontrollpanel

- Når enheten kobles til strømnettet, vil den pipe, og alle indikatorene vil lyse kort i ett sekund før de slår seg av, noe som signaliserer standby-modus.
- Induksjonstoppen er utstyrt med elektroniske berøringsstyringssensorer, som betjenes ved berøring med en finger i minst 1 sekund.
- Hver gang du berører sensoren, vil du høre et pip. Tilbakemeldingslydene kan ikke deaktiveres.

⚠ Ikke plasser gjenstander på sensorene på kontrollpanelet. Sjekk at kokekaret ikke står utenfor kokesonen. Hvis du plasserer kokekaret for nær kontrollpanelet eller dekker en sensor, vil koketoppen automatisk slå seg av sikkerhetsgrunner.

Slå apparatet på

Trykk på på/av (I) sensoren i minst tre sekunder. Alle indikatorer vil vise "–" og induksjonskoketoppen vil være i standby-modus.

Aktivere kokesone og velge varmeinnstilling.

- Slå på koketoppen med (I) sensoren.
- Plasser kokekaret på den valgte kokesonen, og berør deretter den tilhørende sensoren.
- Kokekaret vil bli oppdaget automatisk, den aktuelle kokesonen gjenkjennes automatisk og det relevante displayet 8. vil blinke «0.» Dette betyr at den valgte kokesonen er aktiv og at du kan stille inn effekten.
- Effekten kan stilles inn ved å bruke sensorene (+) og (−) for å velge ønsket verdi på kokesonedisplayet.
- Berør sensoren for valg av kokesone igjen for å bekrefte valgt effekt, eller vent i 3 sekunder til kokesonen aktiveres automatisk.
- Bruk av kokesone.

⚠ Hvis du ikke stiller inn ønsket varmeinnstilling for kokesonen innen 1 minutt etter at du har aktivert apparatet, slår det seg av automatisk.

Booster-funksjon

Booster-funksjonen øker den nominelle effekten på Ø 160 mm kokesonen fra 1200 W til 1500 W, Ø 180 mm kokesonen fra 1800 W til 2100 W og Ø 210 mm kokesonen fra 1800 W til 2100 W.

For å aktivere Booster-funksjonen, velg kokesonen, still effektnivået til "9" og berør sensoren (+) én gang til. Bokstaven “P” vises deretter i displayet.

Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke på sensorfeltet ⊖ for å redusere varmeinnstillingen, eller ved å løfte kokekaret av kokesonen.

⚠ Booster-funksjonen er begrenset til 5 minutter kontinuerlig drift, hvoretter varmeinnstillingen automatisk synker til 9.

Deaktivere kokesoner

Du kan deaktivere en kokesone slik:
1. Slå av koketoppen med ⏻ sensoren.
2. Berør sensoren for valg av kokesone for den aktive kokesonen, og bruk deretter ⊖ for å redusere effektnivået til “0”.

Slå av apparatet

Apparatet er slått på når minst en kokesone er i bruk.

- Berør og hold inne ⏻-sensoren for å slå av apparatet.

⚠ Hvis kokesonen fortsatt er varm, vil det relevante displayet vise bokstaven «H» for å indikere restvarme. For beskrivelse av symbolet, se under.

Barnesikring

Barnesikringsfunksjonen deaktiverer alle komfyrkontroller for rengjøring eller for å hindre at barn bruker apparatet. Når barnesikringsfunksjonen er aktivert, er alle kontroller deaktivert unntatt ⏻-sensoren. Berør ○— kort for å aktivere barnesikringsfunksjonen, eller berør og hold den inne for å deaktivere barnesikringsfunksjonen. Når barnesikringsfunksjonen er aktivert, vil timerindikatoren vise «Lo».

⚠ **Når induksjonskoketoppen er slått på og låst, kan du slå den av umiddelbart ved å berøre sensoren ⏻.**

Restvarmeindikator

Når du er ferdig med matlagingen, er glasset i kokesonen fortsatt varmt, og dette kalles restvarme.

Hvis glassoverflaten er varm, vises det en "H” på kokesonedisplayet.

⚠ **Når restvarmeindikatoren lyser, må du ikke berøre kokesonen! Det er en alvorlig risiko for brannskader. Unngå også å plassere varmefølsomme gjenstander på den før restvarmeindikatoren slukkes.**

Begrense brukstiden

Kokesonen slår seg av automatisk etter en viss tid, avhengig av innstilt varmeinnstilling. Dette er en sikkerhetsfunksjon som ikke kan deaktiveres.

Maksimal brukstid er individuelt avhengig av varmeinnstillingen som brukes under matlagingen. Hvis du bare bruker en varmeinnstilling i lengre tid, oppgis maksimal tilberedningstid i tabellen:

Når maksimal tilberedningstid er nådd, deaktiveres kokesonen automatisk, og displayet viser symbolet for restvarme. Maksimal brukstid gjelder for en enkelt kokesone.

Varmeinnstillinger for tilberedning av mat	Maksimal brukstid
1	8 t
2	8 t
3	8 t
4	4 t
5	4 t
6	4 t
7	2 t
8	2 t
9	2 t

Timer for steketid

Timerfunksjonen gjør det enklere å tilberede mat ved å stille inn koke-/steketidens varighet. Du kan kun aktivere timerfunksjonen når du lager mat (når varmeinnstillingen er høyere enn "0”). Timerfunksjonen kan brukes for flere kokesoner samtidig.

Slik stiller du inn timerfunksjonen:

- For å stille inn timeren, berør sensoren for ønsket kokesone.
- Berør timersensoren (🕓), så viser displayet "0”, og det høyre sifferet blinker.
- Bruk sensorene (+) og (−) for å stille inn verdien for det blinkende enertallet.
- Berør timersensoren (🕓) igjen, så blinker det venstre sifferet.
- Bruk sensorene (+) og (−) for å stille inn verdien for det blinkende sifferet, og berør (🕓) for å bekrefte.
- Displayet vil vise gjenværende tid.

Når timeren er aktivert, vil en rød prikk vises nederst til høyre på indikatoren for kokesonens varmeinnstilling.

- Når den innstilte koketiden er utløpt, vil kokesonen automatisk slå seg av, det vil høres et 30-sekunders pipesignal, og timerindikatoren vil vise “- - “. Andre kokesoner vil fortsette å være på hvis de allerede er på.
- For å stille timeren for den neste kokesonen, følger du trinnene over, men velger en annen kokesone. Timerfunksjonen kan stilles inn for hver kokesone.
- Du kan når som helst justere den innstilte tiden ved å berøre timer-sensoren (🕓) og deretter bruke (+)-sensoren og (−)-sensoren for å stille inn den nye tiden.

Hvis flere soner har en timer innstilt, viser displayet bare den korteste tiden, og prikken ved siden av indikatoren for den kokesonen vil blinke. Etter at den innstilte tiden er utløpt, vil den tilhørende kokesonen slå seg av, og den nye korteste gjenværende tiden for timeren vil vises, og prikken for den tilhørende kokesonen vil blinke.

Tidsuret kan konfigureres fra 1 til 99 minutter.

Berør en hvilken som helst kokesonesensor, og den tilsvarende tiden vil vises på timerindikatoren.

For å deaktivere timeren umiddelbart:
- For å deaktivere timeren, berør sensoren for ønsket kokesone.
- Berør timersensoren – indikatoren vil begynne å blinke.
- For å slå av timeren, bruk +-sensoren og −-sensoren til å stille tiden til "00”.

Minuttur

Minutturet brukes til å telle ned den innstilte tiden. Minutturet påvirker ikke driften av kokesonene.

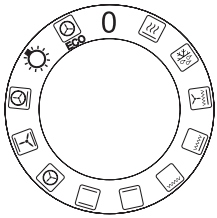
Slik stiller du inn minutturet:
- Kontroller at koketoppen er slått på, og at kokesonesensoren ikke er aktiv (soneindikatoren «-» blinker ikke).

Du kan stille inn timeren før eller etter at du er ferdig med å stille inn kokesonens varmeinnstilling.

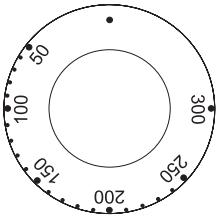
- Berør timersensoren , så viser displayet "0”, og det høyre sifferet blinker.
- Bruk sensorene + og − for å stille inn verdien for det blinkende enertallet.
- Berør timersensoren igjen, så blinker det venstre sifferet.
- Bruk skyveren + og − sensoren for å stille inn verdien for det blinkende sifferet.
- Når tiden er stilt inn, starter nedtellingen umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid.
- Når den innstilte tiden er utløpt, vil det høres en 30-sekunders pipelyd, og timerindikatoren vil vise “- - “.
- Du kan når som helst justere den innstilte tiden ved å berøre timer-sensoren og deretter bruke +-sensoren og −-sensoren for å stille inn den nye tiden.

Ovnens funksjoner og betjening

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



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



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

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

Tilberedning med varmluft

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

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

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

Stekeovnens funksjonsvelger

Ovnsforvarming
Overvarme, undervarme 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

EKO-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 210 °C, og for funksjonen grilling med blæser stiller man maksimalt inn på 190 °C.

Viktig!
Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Baking

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

Steking av kjøtt

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

ECO oppvarming

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

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

Pizza

Bruk den spesielle Pizza-funksjonen, sett inn brettet på nivå 3. Du kan også bruke en pizzastein. Varm ovnen opp til 300°C og sett en fersk pizza inn i ovnen. Den vil være ferdig etter omtrent 4 minutter.

For beste resultater med en pizzastein, legg steinen inn når ovnen er kald. Varm ovnen opp til 300°C i 30 minutter og stek deretter pizzaen i 4–6 minutter.

Viktig! Innstillingene i tabellen er kun referanseverdier og kan tilpasses basert på din egen erfaring og matlagingspreferanser.

Pizza

Type mat Pizza	Tilbehør	Nivå	Varmefunksjon	Temperatur [°C]	Tid [min]
Fersk, tynn bunn	Bread baking tray or a baking stone	2-3		300[1)]	4 – 6
Frossen, tynn bunn	Metallrist	2-3		2)	2)
Frossen, tykk bunn	Metallrist	2-3		2)	2)

1) Forvarm tom ovn
2) Følg instruksjonene på emballasjen

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur (°C)	Ovnsnivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gjærbakst / formkake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gjærbakst / formkake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		210	4	14 - 18
Storfe		225 - 250	2	120 - 150
Storfe		160 - 180	2	120 - 160
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 op-pvarming	Temperatur (°C)	Steketid [2] (min.)
Småkaker	Stekebrett	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Stekebrett	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Stekebrett	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Stekebrett	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakefor-mer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Forvarm, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

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

Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

Forvarm i 8 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

Steking

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Stekeovn

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

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

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.
- 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 et spisialmiddel for koketoppe.

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

„Steam Clean"

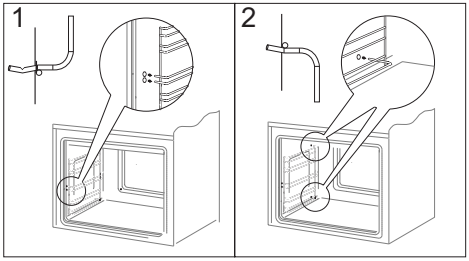
Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.

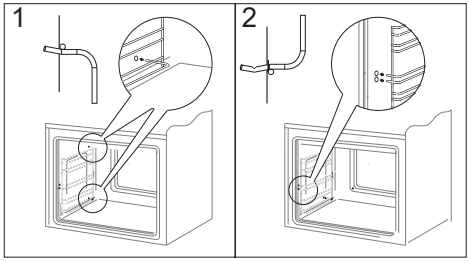
Sett temperaturregulator til 50 ^{0}C, mens funksjonsregulator til posisjon undervarme og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

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

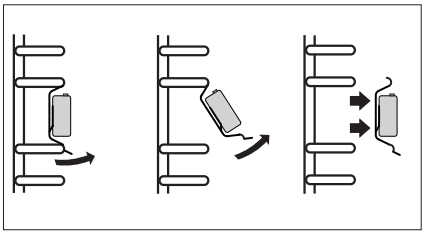
Sidekinner med teleskoputdrag
(det er ikke teleskoputtrekk i alle ovnsmodeller)

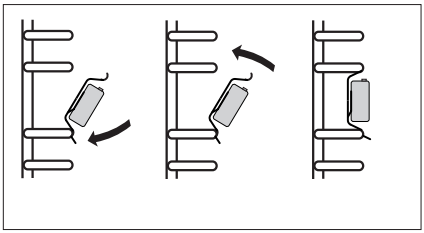
For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden, deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut ut av det bakre festet.





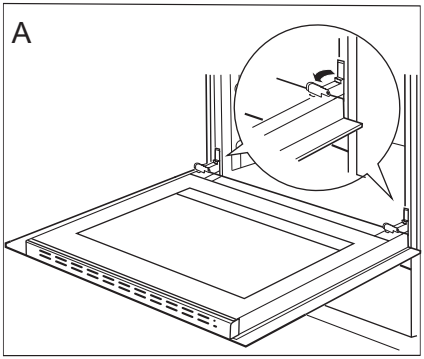
Rengjør teleskoputtrekkene og ovnsribberne i varmt såpevann, og tørk dem deretter godt av. Montér teleskoputtrekkene ved å klikke dem på ovnsribberne.





Demontering av ovnsdøren

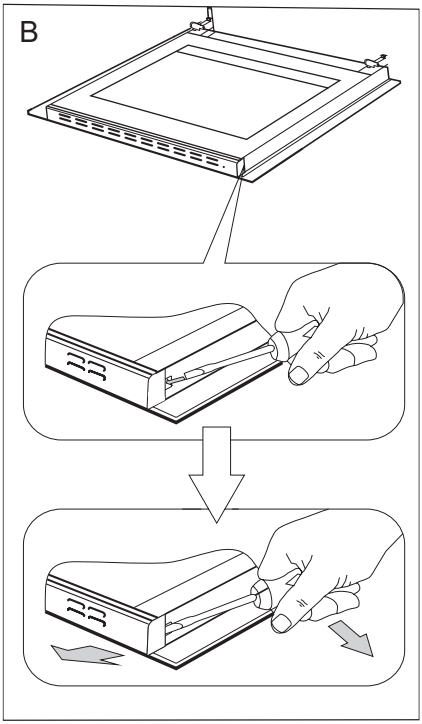
For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren.
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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

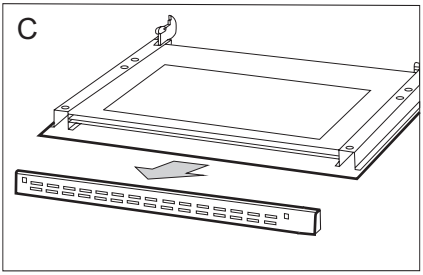


Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

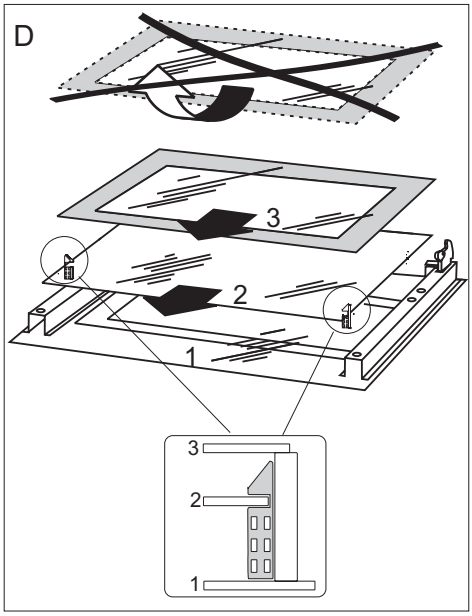
1. Bruk et flatt skrujern til å vippe av den øvre dørlisten ved å presse den forsiktig opp på sidene (fig. B).
2. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)





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

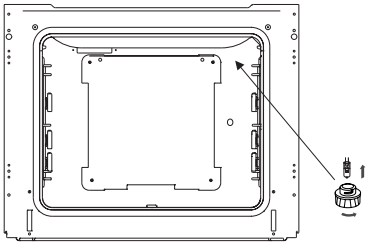
Viktig! Ikke press inn den øvre listen i på begge sider av døren samtidig. For at den øvre stripen skal sitte korrekt, må du først dytte den venstre enden av listen inn døren og deretter trykke på høyre side til du hører et „klikk". Deretter trykker du inn venstre ende til du hører et „klikk".



Skifte halogenpære i ovnen

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

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



Ovnsbelysning

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

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.10,4 kW
Stekeovnens dimensjoner	90 / 50 / 60 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 (tvungen luftvarme) dersom disse funksjonene er tilgjengelige.

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

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

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-3392 / 9521841
(10.2026 v2)