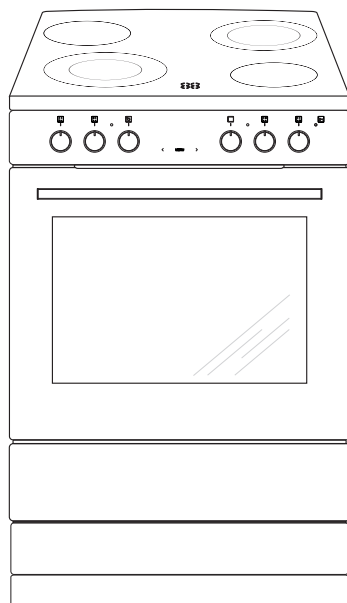




Type

EKP 20662-92

EKP 20662-92 X



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

NO	Bruksanvisning	37
-----------	-----------------------	-----------

- 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.....	10
Installationsvejledning.....	11
Betjening.....	13
Brug af ovnen – praktiske tips.....	24
Testretter.....	27
Rengøring og vedligeholdelse.....	29
Foranstaltninger ved fejl.....	35
Tekniske specifikationer.....	36

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.

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

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

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

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

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

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

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

- De glaskeramiske kogezone bør ikke stå tændt uden kogegrej, og de må heller 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, kan beskadige glaspladen og skal fjernes omgående, så vidt muligt mens den stadig er varm, så det ikke brænder fast.
- Madvarer, som tilberedes på den glaskeramiske kogeplade, må ikke være anbragt i aluminiumfolie, aluminiumbeholdere eller plastbeholdere.
- 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.
- Sørg for, at emaljerede gryder o.l. ikke koges helt tomme.
- 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 tilberedelse 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**

- **Luk ovnlågen omhyggeligt**

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

UDPAKNING



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

en miljøvenlig måde.

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

BORTSKAFFELSE



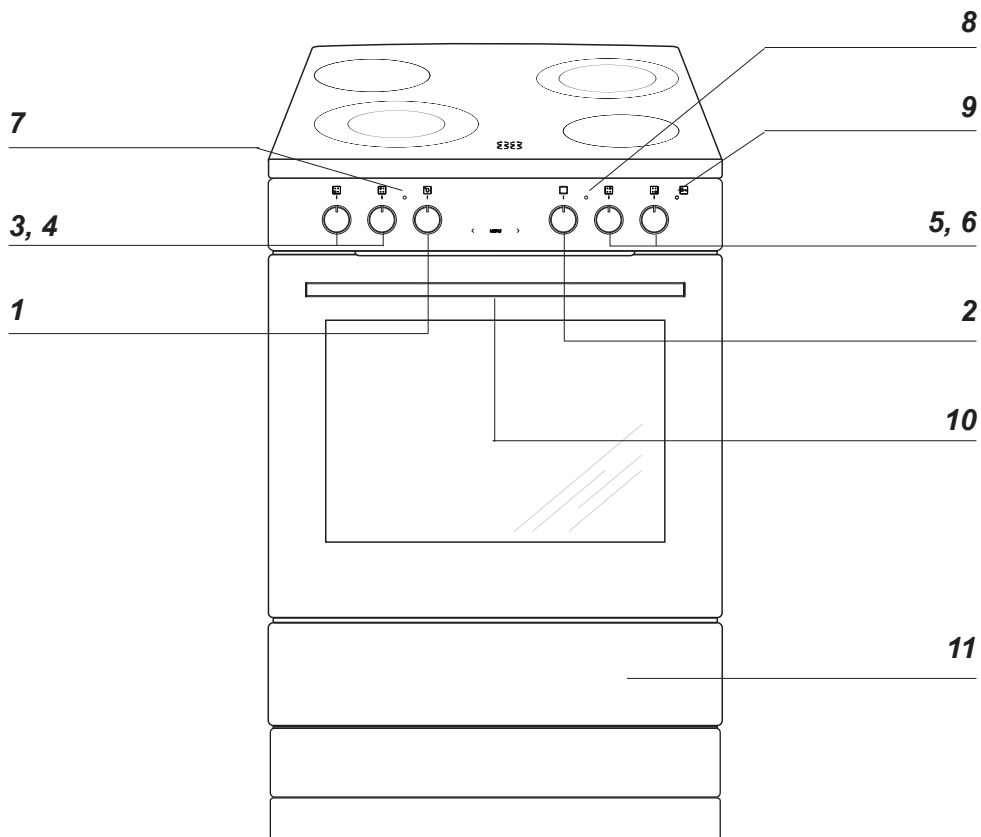
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen

eller emballagen henviser til det.

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

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

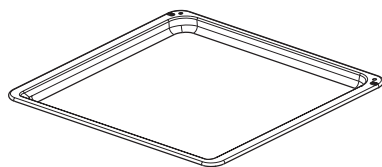
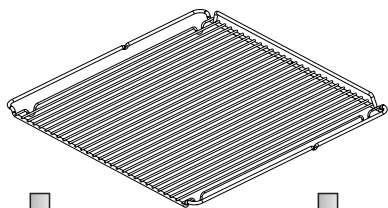


- 1 Knap til regulering af ovntemperatur
- 2 Betjeningsknap til ovns funktioner
- 3 Betjeningsknap til kogezone, forreste venstre
- 4 Betjeningsknap til kogezone, bageste venstre
- 5 Betjeningsknap til kogezone, bageste højre
- 6 Betjeningsknap til kogezone, forreste højre
- 7 Varmeindikator for ovn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

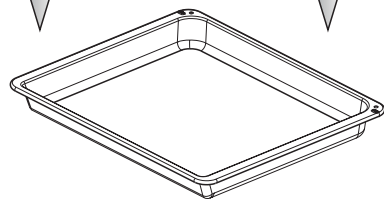
SPECIFIKATIONER

Komfurets udstyr

Grillrist



Bageplade

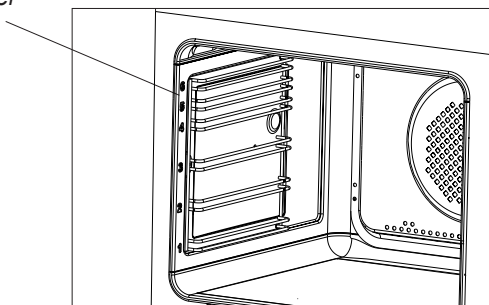


Bradepande



Stegetermometer

Ovnribber

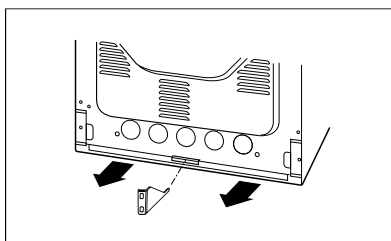
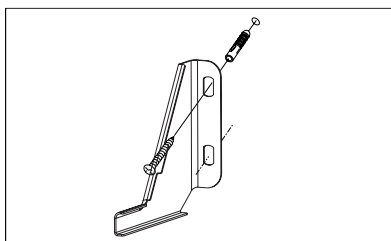
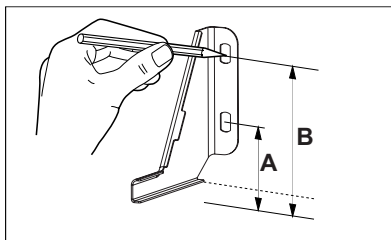


INSTALLATION

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 køkken-elementer op til arbejdspladens højde fx. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100°C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen bliver ødelagt, eller beklædningen går løs. Er der ingen sikkerhed vedr. møblernes varmebestandighed, skal komfuret anbringes mellem møbler i en afstand på ca. 2 cm.
- Emhætter skal monteres i henhold til de informationer der oplyses i betjeningsvejledningen for emhætten.
- Før komfuret tages i brug, skal det stå helt lige. Niveauet kan justeres ved hjælp af indstillelige ben, der ligger i skuffen.

Montering af tippesikring i væggen

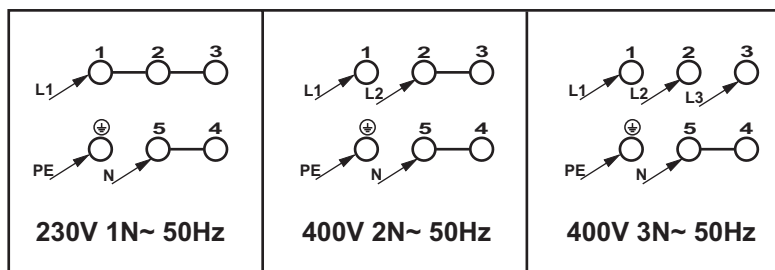
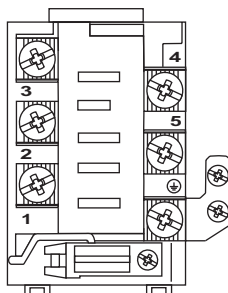
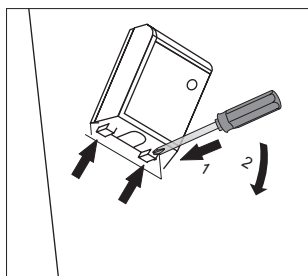


Højde 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALLATION

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



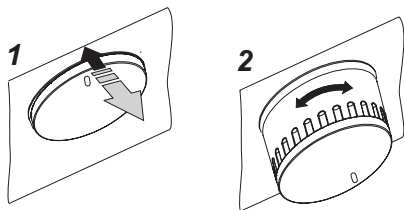
BETJENING

Inden du tager komfuret i brug

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

Ovnrummet bør kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

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

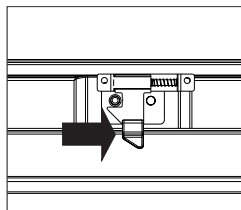
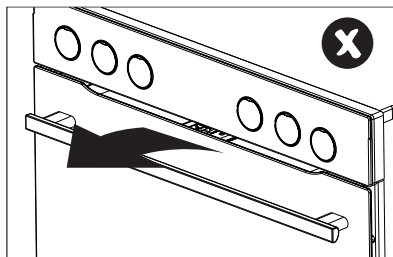


Bemærk!

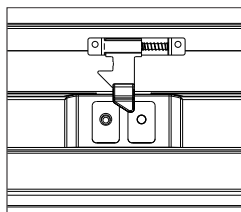
På ovne der er udstyret med elektronisk ur vil der, når strømmen er tilsluttet, blinke "0.00" på displayet. Det elektroniske ur skal indstilles. (Se "Indstilling af aktuel tid"). Manglende indstilling af uret gør ovnens drift umulig.

Børnesikring

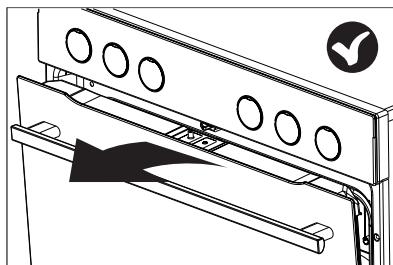
Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.



Deaktivering af børnesikringen.



Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

BETJENING

Elektronisk ur/timer

A - displayfelt

  A
U
T
O - funktioner

Sensorer

1 - funktionsvælgerknop

2 - trykknop „-“

3 - trykknop „+“

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

Indstilling af aktuel tid

Efter tilkobling til strømforsyningen eller fornyet tænding efter strømsvigt vises et blinkende 0.00 i displayet:



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

Efter ca. 7 sekunder fra afslutning af tidsindstillingen bliver de nye indstillinger gemt.

OBS!

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



Minutur

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

For at indstille minuturet skal du:

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



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

OBS!

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

BETJENING

Halvautomatisk drift

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

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



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

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

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

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

Automatisk drift

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

- Tryk på knappen 1, indtil displayet viser:



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



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

BETJENING

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

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

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



Annuler indstillingerne

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

Sådan annulleres indstillingerne af de automatiske funktioner:

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

Ændring af minuturets biplyd

Minuturets biplyd kan ændres på følgende måde:

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

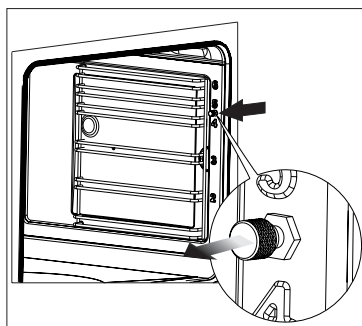


Stegetermometer

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

Bemærk:

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



BETJENING

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



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

Tabel: Kernetemperaturer ved brug af stegetermometer

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

Pyrolytisk rengøring

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

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

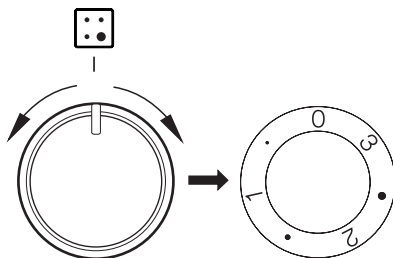


Vigtigt! Se "Rengøring og vedligeholdelse" før den pyrolytiske rengøring startes.

BETJENING

Betjening af kogezone

- 0 Kogezone slukket
- Varmeholdningstrin
- 1 Viderekogningstrin
- Højt viderekogningstrin
- 2 Stegetrin
- Højt stegetrin
- 3 Opkogningstrin



Så snart en kogezone tændes, lyser driftskrollampen **8**.

En kogezone reguleres med den tilhørende 7-trins betjeningsknap. Denne har ud over trinnene

0 • 1 • 2 • 3

også tre mellemtrin, som er markeret med en prik.

Disse mellemtrin vælges, hvis temperaturen på det lavere trin er for lav, og temperaturen på det højere trin er for høj.

Derved er det muligt at foretage en præcis tilpasning af temperaturen til fødewarens art og mængde.

De forskellige trin anvendes mest hensigtsmæssigt som beskrevet nedenfor.

- **Kogezone slukket - stilling 0**

Efter at en kogezone er slukket, kan eftervarmen stadig bruges til kogning/varmeholdning.

- **Varmeholdningstrin**

Hvis retten blot skal småkoge langsomt ved ganske svag varme.

- **Viderekogningstrin - stilling 1**

Ved middelstore retter og hvis der ønskes en jævn viderekogning med en god energiudnyttelse.

- **Højt viderekogningstrin**

Til tilberedning af store portioner.

- **Stegetrin - stilling 2**

Til retter, som kræver lave temperaturer til fortsat stegning.

- **Højt stegetrin**

Til tilberedning af stegt kød og til retter, som kræver høje temperaturer til fortsat stegning.

- **Opkogningstrin - stilling 3**

I starten af tilberedningsprocessen, til hurtig kogning, brunng, opkogning og tilberedning af lynretter ved fuld varmeeffekt.

BETJENING

Dobbelt kogezone

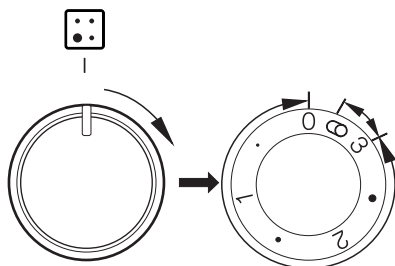
På nogle modeller er den forreste venstre kogezone og den bageste højre kogezone temperaturreguleret og har en dobbelt kogezone til kogegrej med stor diameter.

- Hvis du også vil tænde den ydre, større kogezone, skal du dreje betjeningsknappen (3) eller (5) ud over trin 3 til knappens symbol for dobbelt kogezone.
- Efterfølgende kan du vælge det ønskede trin

0 • 1 • 2 • 3

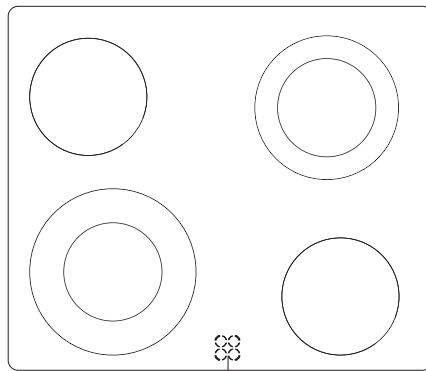
hvormed temperaturen så indstilles for den større kogezone.

- I stillingen "0" på betjeningsknappen (3) eller (5) slukkes den større dobbelte kogezone igen, og der skiftes tilbage til den lille indre, enkelte kogezone.



Restvarmeindikation

Restvarmeindikationen viser dig, på hvilken af de fire kogezone der stadig er en overfladetemperatur på mere end 50°C. Ved at være opmærksom på dette, kan du forebygge forbrændinger. Du kan imidlertid også bruge restvarmen til at holde retter varme i begrænset tid.



Restvarmeindikation

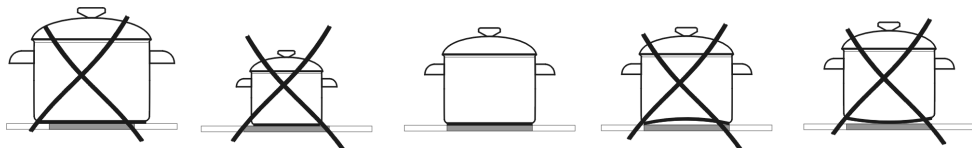
BETJENING

Valg af kogerej

Der stilles større krav til kogegrej til brug på glaskeramiske kogeplader end til almindelige kogeplader.

Eventuelle ekstraudgifter til kogegrejet betaler sig hurtigt på grund af energibesparelser og længere levetid for kogegrej og glaskeramiske kogezone. Desuden forkortes tilberedningsprocessen og dermed arbejdstiden.

- Brug altid kun gryder og pander med lige så stor eller større diameter end den glaskeramiske kogezone, hvor på de placeres. Derved opnås den bedst mulige varmeoverførsel.
- For små gryder medfører ikke kun energitab, men også risiko for at maden koger over og brænder fast på den glaskeramiske kogezone.
- Brug aldrig kogegrej med tynd eller buet bund, da dette kan medføre overophedning af den glaskeramiske kogeplade. De specielle elgryder med planslebet bund er de mest velegnede.
- Brug ikke gryder med plastgreb i ovnen.
- Kogegrejets bund skal altid holdes tør, så der ikke dannes kalkaflejringer på den glaskeramiske kogeplade.
- Ved anvendelse af specielt kogegrej skal du altid følge kogegrejfabrikantens anvisninger.



Bemærk venligst:

Kogegrej med aluminium- eller kobberbund kan efterlade metalliske pletter, som er meget vanskelige at fjerne. Vær især opmærksom på emaljerede gryder, som ved utilsigtet tørkogning kan forårsage uoprettelig skade. Vi henviser således til grydeproducenternes anvisninger.

BETJENING

Ovnens funktioner og betjening

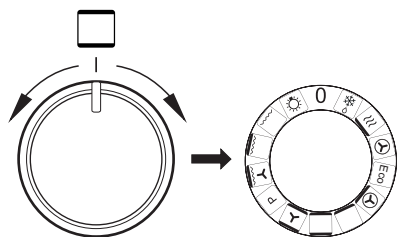
Ovnens betjenes med et let tryk på ovnens funktionsknap, som så slippes igen.

Ovnens driftsfunktioner er beskrevet på knappens side.

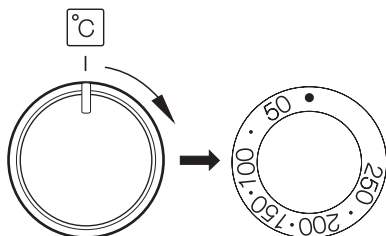
Når ovnen er i brug, kan funktionsknappen være skubbet ind eller ud.

På funktionsknappens forside er der en markering, som lyser, når ovnen er i brug.

Ovnens kan opvarmes ved hjælp af et undervarme element, et overvarme element, et grill element og et ringvarmeelement (til varmluft). Ovnens 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.

BETJENING

Funktionsvælgerens positioner



Optøning

Brug denne indstilling til optøning af frosne kager og brød.



Forvarmning

Varmluft + grill



Varmluft

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

Fordele:

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



ECO-opvarmning

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



Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

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



Undervarme

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



Over- og undervarme

I denne position opvarmes ovnen efter den traditionelle metode.



Over- og undervarme og blæser

Denne indstilling er bedst til bagning af kager.



Pyrolytisk rengøring

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

Vigtigt!

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



Blæser og intensiv grill

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



Supergrill (Grill og overvarme)

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



Grill

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



Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.

BETJENING

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

Grillstegning

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

For at tænde grillen skal du:

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

Ved funktionerne grillstegning og supergrill skal temperaturen indstilles på 220°C og ved funktionen grillstegning med blæser – på maks. 190°C.

OBS!

Grillstegning skal foregå ved lukket ovnlåge.

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

BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

► Bagning

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

► Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmelegeme)

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

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

¹⁾ Foropvarm

²⁾ Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Bagetid ²⁾ (min.)
Små kager	Bageplade	4		160 ¹⁾	29 - 32 ²⁾
	Bageplade	4		155 ¹⁾	31 - 34 ²⁾
	Bageplade	3		150 ¹⁾	34 - 37 ²⁾
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade- pande 4 - bageplade		150 ¹⁾	40 - 43 ²⁾
Småkager af mørdej	Bageplade	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Bageplade	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bageplade	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade- pande 4 - bageplade		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fedtfattig sand- kage	Grillrist + sort bageform diameter 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Æbletærte	Grillrist + 2 sor- te bageforme diameter 26cm	2 sorte bagefor- me placeres diagonalt, den bageste til højre, den forreste til venstre		180 - 200 ¹⁾	65 ²⁾

¹⁾ Foropvarm 5 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

²⁾ Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet.

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grilning

Type madret	Tilbehør	Niveau	Type opvarmning	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Grillrist	4		220 ¹⁾	3 - 7
Burgerbøffer	Grillrist + bradepande (til opsamling af væde)	4 - grillrist 3 - bradepande		220 ¹⁾	Første side 13 - 18 Anden side 10 - 15

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

Stegning

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Glaskeramisk kogeplade

Rengør den glaskeramiske kogeplade regelmæssigt.

I den forbindelse anbefaler vi følgende:

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

Ovn

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

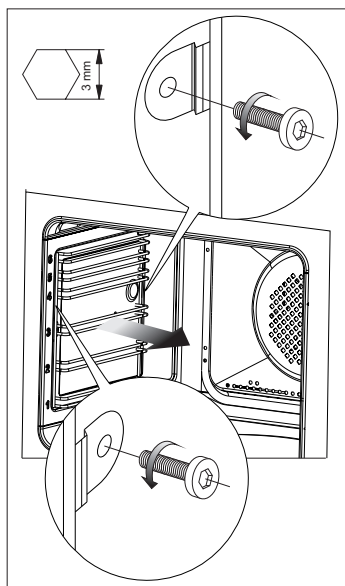
- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.

Brug aldrig stærke, ridsende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.

- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten kan slippe ud.
- Dampkogning og konservering forårsager kraftig fugtdannelse i ovnen. Sørg for at lade ovnen tørre godt, da der ellers kan opstå rustskader.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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



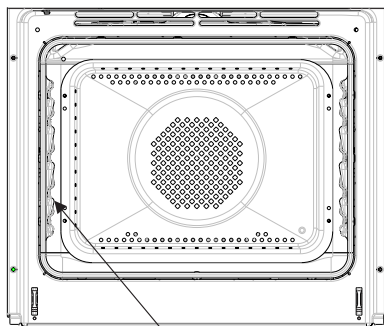
Afmontering af ovnribber

Udskiftning af ovnpære

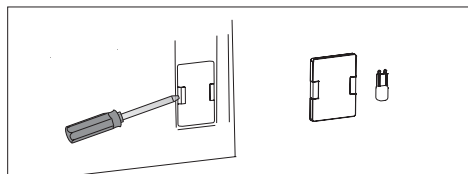
Ved udskiftning af ovnpæren skal komfuret først slukkes ved hovedafbryderen. Der må ikke være strøm til komfuret, når ovnpæren skiftes.

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

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



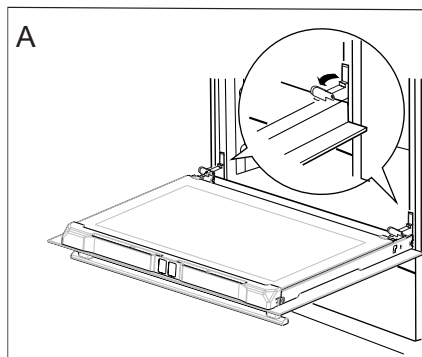
Ovnlys



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

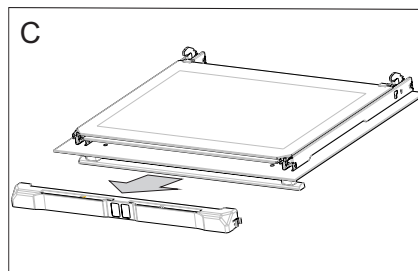
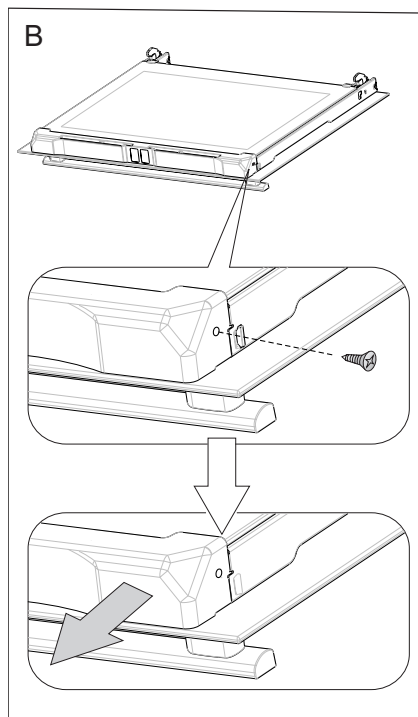
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

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

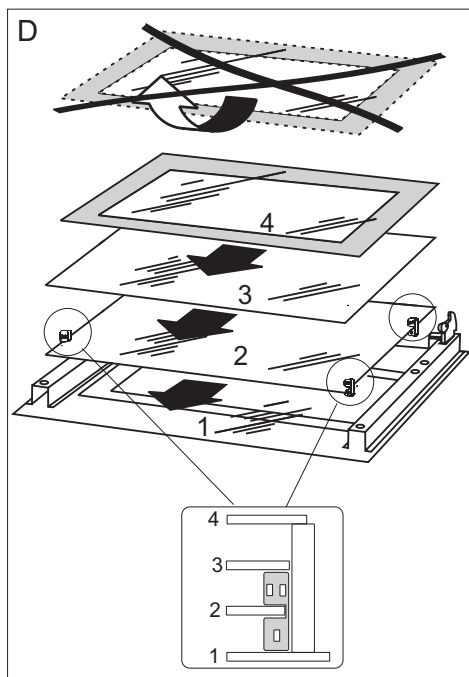


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D).

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

Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Pyrolytisk rengøring

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

Før pyrolytisk rengøring.

Vigtigt!

Fjern alt tilbehør fra ovnen (bageplader, grillrist, ovnribber). Tilbehør, der efterlades i ovnen, vil blive ødelagt under den pyrolytiske rengøring.

Bemærk:

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

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

Under renseprocessen.

- Brug ikke kogepladen.
- Tænd ikke for ovnlyset.
- Lågen er forsynet med en lås, som forhindrer den i at blive åbnet under rengøringen. Åbn ikke ovnlågen, da rengøringen vil blive afbrudt.

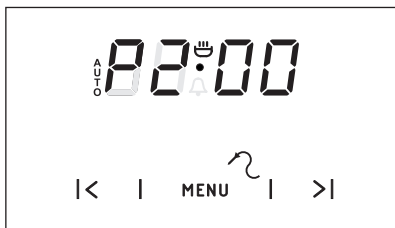
Vigtigt!

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

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

Den pyrolytiske renseproces:

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

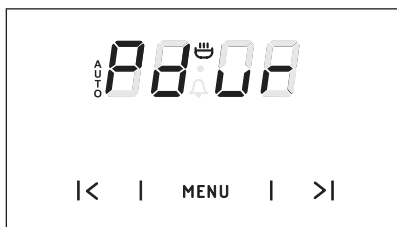


- Tryk på knappen MENU i 3-4 sekunder, indtil displayet viser „0.00“.

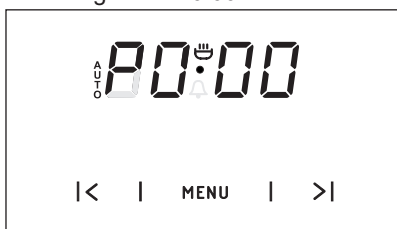


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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



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



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

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

Vigtigt!

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

Annuler processen

Pyrolytisk rengøring er en proces, der ikke bør afbrydes.

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

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

Åbning af døren i nødstilfælde

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

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

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

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 anmoder om 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 (<i>se kapitel Rengøring og vedligeholdelse</i>).

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding 230/400V~50 Hz

Nominalydelse max.9,9 kW

Komfurets dimensioner 90 / 60 / 60,5 cm

Basisinformation:

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

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

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

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

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

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

Merk at disse instruksjonene 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.

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....39

Produktbeskrivelse.....44

Spesifikasjoner.....45

Installasjon.....46

Betjening.....48

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....59

Testretter.....62

Rengjøring og vedlikehold.....64

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....70

Teknisk opplysninger.....71

VIKTIGE OPPLYSNINGER

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

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

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

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

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på platetoppens overflate.

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

VIKTIGE OPPLYSNINGER

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

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

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.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

- Pass på at nettleddninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
- Komfyren må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen på bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
- Ved defekter eller feil skal komfyret kobles fra strømmettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det *ytre varmeelementet*, ved grilling det indre varmeelementet, glødende. For å unngå antennelse skal de ikke 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.

Den 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.
- Kjøkkenredskap 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 strømmettet 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 tilbreides mer økonomisk på komfyren.

- **Bruk ovnens restvarme**

Ved tilberedningstider 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



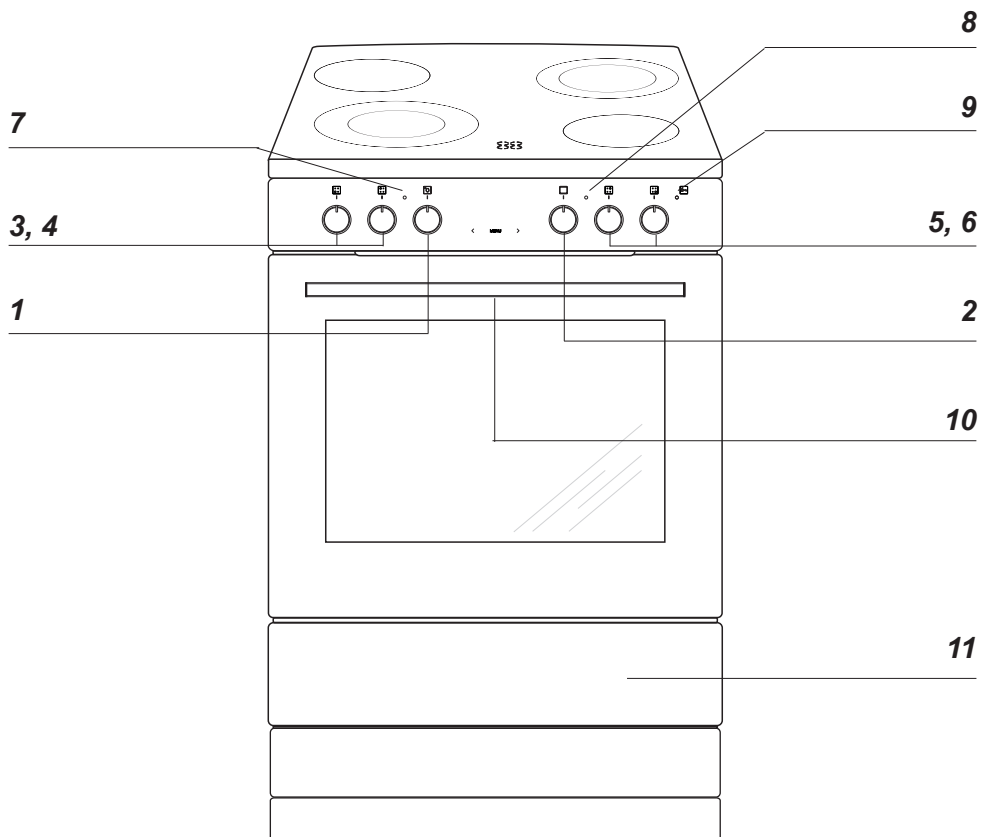
Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vannlige avfallsdepot for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder for gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruks-

anvisning eller emballasje henviser til dette.

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

Opplysninger om avfallsdepot for elektronikkskrot kan hentes hos kommuneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE

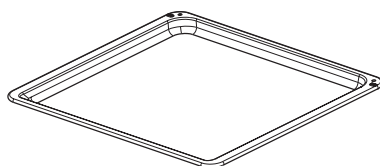
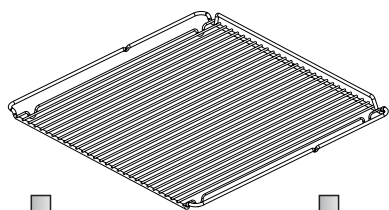


- 1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
- 2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
- 3 Betjeningsbryter for venstre kokesone foran
- 4 Betjeningsbryter for venstre kokesone bak
- 5 Betjeningsbryter for høyre kokesone bak
- 6 Betjeningsbryter for høyre kokesone foran
- 7 Varmeindikator for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

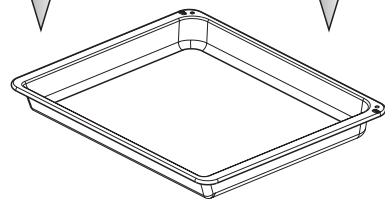
SPECIFIKASJONER

Komfyrtilbehør

Grillrist



Stekebrett

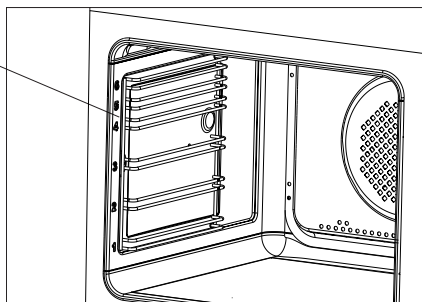


Langpanne



Steketermometer

Sideskinner

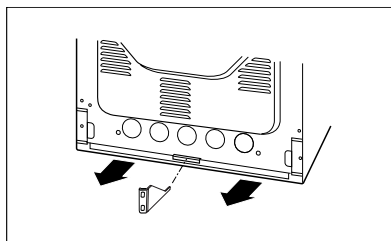
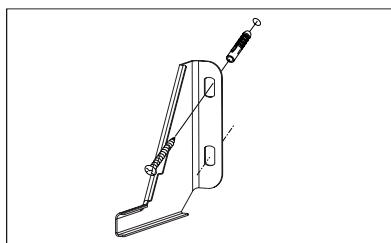
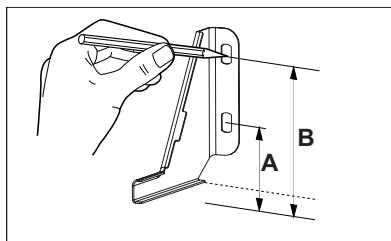


INSTALLASJON

Oppstilling av komfyren

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

Montering av veltesikring



Høyde 900 mm

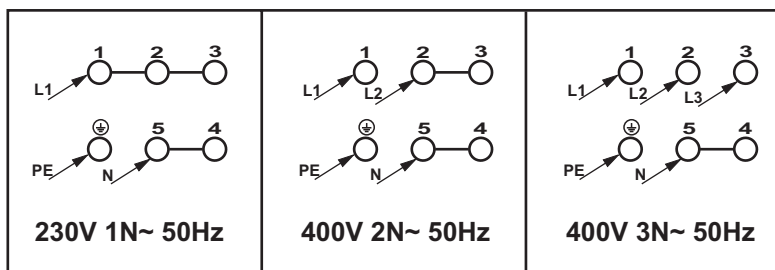
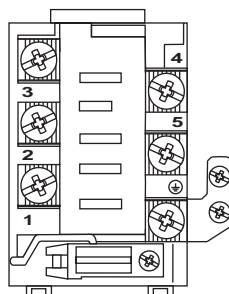
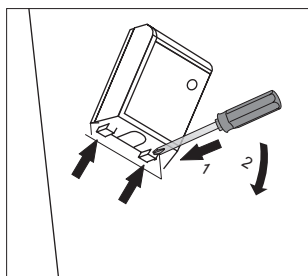
A=104 mm

B=147 mm

INSTALLASJON

Komfyrens nettilslutning

- Installasjonen skal kun utføres av en autorisert elektrisk installatør. Med det sikres at gjeldende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" blir overholdt.
- Installasjonen skal overholde evt. spesielle krav som er satt av lokale strømleverandører.
- Tilkobling av komfyren krever en separat strømkurs.
- Tilkoblingen skal kun monteres i henhold til de elektriske diagrammene som du finner på utsiden av dekslet for terminalene på bakplaten.
- Merk! Dette produktet bruker 16 A.
- Ved tilkobling eller utskifting av tilledningen skal minst en ledning av type HO5 VVF-5G2,5 eller tilsvarende brukes.
- MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene skal man benytte en sikringsbryter som avbryter alle tilkoblingspunkt og har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryter).



BETJENING

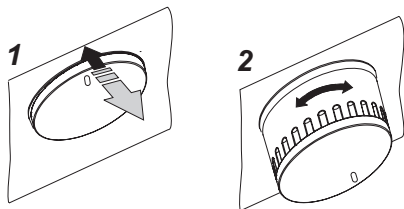
Klargjøring før bruk

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

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

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

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

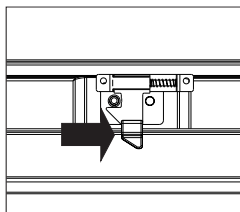
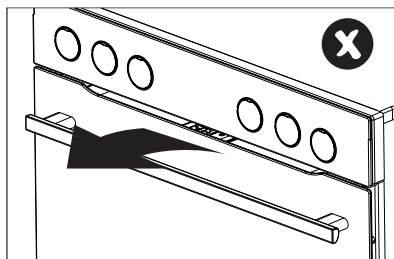


Merk!

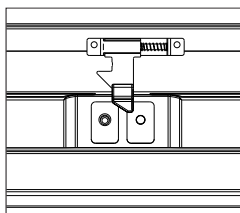
På ovne som er utstyrt med elektronisk ur, blinker "0.00" på displayet når strømmen er tilkoblet. Du må stille inn det elektroniske uret. (Se avsnittet innstilling av klokkeslett). Ovnen virker ikke før du har stilt inn uret.

Barnelås

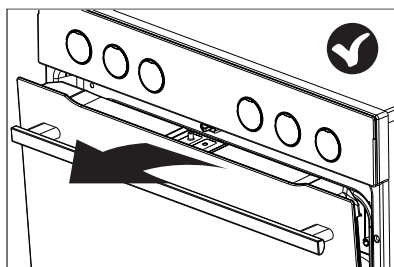
Stekeovnen er utstyrt med et barnelåssystem på døren. Ovnen leveres av produsenten med aktiv dørås.



Fjern barnlåsen.



Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

BETJENING

Digitalt ur/timer

A - display

   - symboler for driftsfunksjoner

Sensorer

- 1 - funksjonsknapp
- 2 - „-“ knapp
- 3 - „+“ knapp

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

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

Hold alltid sensoroverflaten ren.

Instilling af klokkeslett

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



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

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

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

NB!

Blir tiden ikke innstilt, kan stekeovnen heller ikke brukes.

Minuttur

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

Gjør følgende for å innstille minuttet:

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



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

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

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

NB!

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

BETJENING

Halvautomatisk drift

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

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



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

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

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

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

Automatisk drift

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

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



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

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



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

BETJENING

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

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



Annullere innstillinger

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

Annullere innstillinger for automatiske funksjoner:

- trykk knappene **2** og **3** samtidig,

Annullere programmerbar klokke:

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

Endre bibtone for programmerbar klokke

Bibtone for programmerbar klokke kan endres slik:

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



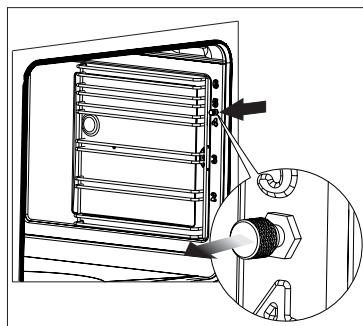
Steketermometer

Innstillingen og skala: 30°C til 99°C, Skala-enhet: 1 Grad standardinnstilling: 80°C.

Steketermometeret oppdaget når temperaturen er over 0°C.

Viktig!

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



BETJENING

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



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

Tabell: Kjernetemperaturer ved bruk av steketermometer

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

Pyrolytisk rengjøring

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

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

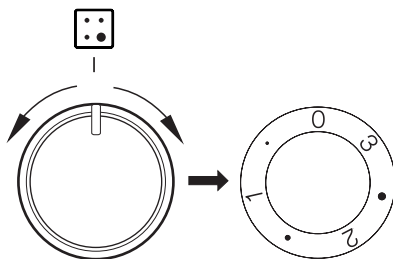


Viktig! Les nøye igjennom kapittelet "Rengjøring og vedlikehold" før du starter den pyrolytiske rengjøringen.

BETJENING

Betjening av kokesonene

- 0 Kokesone av
- Sakte koking
- 1 Lav
- Sakte steking
- 2 Middels
- Intens steking
- 3 Maksimum



Så snart en keramisk kokesone slås på, lyser kontrollampen **8**.

De keramiske kokesonene reguleres med en 7-trinns betjeningsknapp. Denne har i tillegg til

0 • 1 • 2 • 3

også tre mellomtrinn, som er markert med en prikk.

Disse mellomtrinnene velges hvis temperaturen på det laveste trinnet er for lavt, og temperaturen på trinnet som er høyere er for høy.

Dermed er det mulig å foreta en nøyaktig tilpasning av temperaturen til matvarens type og mengde.

De forskjellige trinnene brukes mest hensiktsmessig som beskrevet under.

● **Bryter-stilling 0**

Kokesone av. Restvarme brukes til å holde maten varm i en kortere periode.

● **Bryter-stilling •**

Sakte koking (f.eks. ris) og for å holde kokt mat varm.

● **Bryter-stilling 1**

Småkoking, supper, grønnsaker og damping.

● **Bryter-stilling •**

Sakte steking eller intensiv koking.

● **Bryter-stilling 2**

Egnet til koking av alle stekte matvarer: kjøtt, etc.

● **Bryter-stilling ●**

Intens steking av hurtigsteckt kjøtt.

● **Bryter-stilling 3**

Brune kjøtt, varme opp til kokepunktet.

BETJENING

Dobbel kokesone

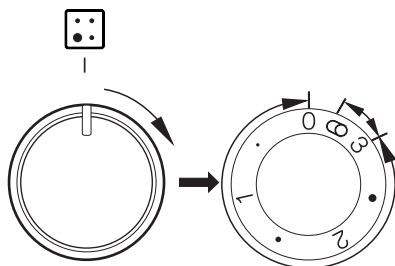
På noen modeller er fremre venstre kokesone og bakre høyre kokesone temperaturregulert og fungerer som en dobbelt kokesone til større kokekar.

- Hvis du også ønsker å slå på den større ytre kokesonen, må du vri funksjonsknappen via trinn 3 til knappens symbol for dobbelt kokesone.
- Deretter kan du velge det ønskede trinnet

0 • 1 • 2 • 3

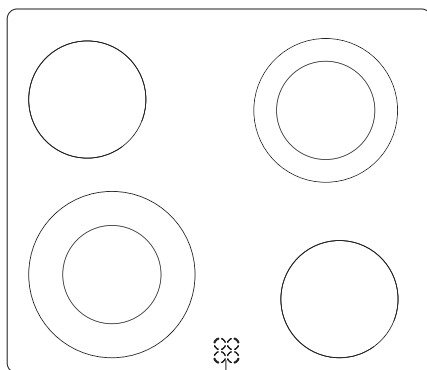
slik at temperaturen stilles inn for den store kokesovnen.

- Hvis du vrir funksjonsknappen til "0", slås den dobbelte kokesonen av og stilles tilbake til den mindre normale kokesonen.



Restvarmeindikator

Hvis temperaturen i en oppvarmingssone overskrider 50° C vil dette bli signalisert med en indikator som lyser opp for denne sonen. Ca 5 til 10 minutter etter en oppvarmingssone er slått av, vil den fortsatt ha restvarme som kan brukes, for eksempel å varme opp eller holde rettene varme uten å bruke annen oppvarmingssone.



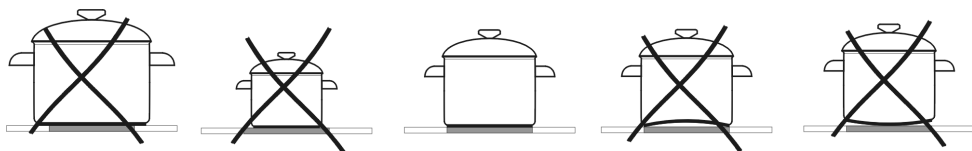
Restvarmeindikation

BETJENING

Valg av kokekar

Noe ekstra kostnader for kjøp av egnede kokekar inntjenes i løpet av kort tid gjennom energisparing og lengre levetid på kokekar og den keramiske komfyrtoppen. I tillegg sparer man tilberedningstid og arbeidstid.

- Bruk alltid kokekar med et tverrmål på bunnen som er lik eller større enn den kokesonen på den keramiske koketoppen som benyttes. Dermed oppnår du størst mulig varmeoverføring.
- Ved for små kokekar sløser man ikke bare med energi, man kan også brenne fast overkøkt mat på den keramiske komfyrtoppen.
- Bruk ikke kokekar med tynn eller buet bunn, da dette kan føre til overoppheting av den keramiske komfyrtoppen. Spesielt godt egnet er kokekar beregnet på elektriske komfyrer, og som er utstyrt med planslipt bunn.
- Pass på at kokekar med håndtak i kunststoff ikke er egnet til bruk i stekeovnen.
- Hold bunnen av kokekaret tørr, slik at du unngår kalkavleiringer på den keramiske komfyrtoppen.
- Ved bruk av spesialkokekar må du i tillegg følge anvisningene til produsenten av kokekaret.



Merk:

Kokekar med aluminium- eller kobberbunn kan etterlate metallflekker som det er svært vanskelig å fjerne. Vær spesielt oppmerksom på emaljerte gryter. Ved utilsiktet tørrkoking kan disse forårsake uopprettelig skade. Se gryteprodusentenes anvisninger.

BETJENING

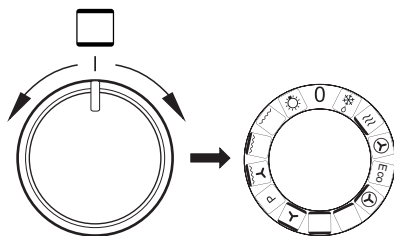
Ovnens funksjoner og betjening

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

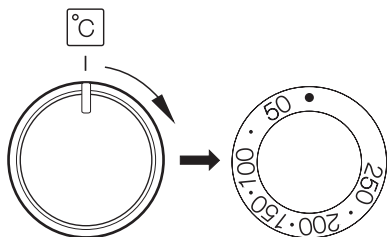
- trykk forsiktig på en knapp som deretter vil sprette ut.

- vri knappen til ønsket funksjon. Omkring knappene finner du symboler som viser mulige funksjoner.

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 vises til ønsket funksjon,



og en reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen vises 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 ovenns 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 hylleskinne.
- 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 varmluftsviften går i stykker, må ovnen slås av umiddelbart. Oppvarming uten vifte kan skade ovnen.

BETJENING

Stekeovnsens funksjonsvelger



Opptining

Bruk denne innstillingen til opptining av frossen kake og brød.



Ovnsforvarming

Varmluft og grill



Varmluft

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



ECO-oppvarming

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



Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

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



Undervarme

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



Tradisjonell oppvarming (over- og undervarme)

Både topp- og bunnelementene er innkoblet. Dette er meget godt egnet ved steking av kaker; brød, sukker-



brød eller fruktkaker på bare ett plan. Det konvensjonelle systemet er også spesielt godt egnet for magert kjøtt.



Overvarme, undervarme og vifte

Innstillingen benyttes til baking av kaker.

Pyrolytisk rengjøring.

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

Viktig!

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



Vifte og intensiv grill

Med dette systemet slås grillelementet av og på vekselvis. Mens elementet er av, fordeles 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 energioptimerende.



Lys i stekeovn

BETJENING

Når du skruer på ovnen, indikeres det med at to kontrollamper lyser, **7** og **8**. Kontrollampe **8**, som indikerer at ovnen er i drift og kontrollampe **7** som vil slukke etterhvert som ovnen når valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler å plassere retten i en oppvarmet ovn, skal dette ikke gjøres før kontrollampe **7** slukkes første gang. Mens du baker, vil kontrollampe **7** slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Kontrollampe **8** lyser også når funksjonsvelgeren står i posisjon "Ovnsmåling"

Bruk av grillelementet

Grillprosessen forårsakes av at infrarøde stråler virker på maten, og disse utskilles av grillens glødende varmeelement.

For å slå grillen på skal man:

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

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

Viktig!

Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

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

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

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Baking

- Det anbefales at kaker bakes på bakplatene som fulgte med utstyret fra fabrikken.
- Ved bruk av varmluftsfunksjonen, er det ikke nødvendig å forvarme ovnen.
- 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 ildfaste fat til steking. Håndtakene på disse fatene skal også være ildfaste.
- Når du steker på grillristen, anbefales det å sette inn en bakeplate med litt vann på nederste hylle.
- Det anbefales å vende kjøttet minst en gang under steketiden. Under steking kan du også overrisle kjøttet med kjøttkraften som oppstår under steking.

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

ECO oppvarming

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

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur (°C)	Ovnslivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gjærbakst / formkake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Gjærbakst / formkake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		200 - 220	4	14 - 18
Storfe		225 - 250	2	120 - 150
Storfe		160 - 180	2	120 - 160
Svin		160 - 230	2	90 - 120
Svin		160 - 190	2	90 - 120
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Kylling		175 - 190	2	60 - 70
Grønnsaker		190 - 210	2	40 - 50
Grønnsaker		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Forvarm

²⁾ Steke mindre enheter

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (°C)	Steketid ²⁾ (min.)
Småkaker	Stekebrett	4		160 ¹⁾	29 - 32 ²⁾
	Stekebrett	4		155 ¹⁾	31 - 34 ²⁾
	Stekebrett	3		150 ¹⁾	34 - 37 ²⁾
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		150 ¹⁾	40 - 43 ²⁾
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Stekebrett	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakeformer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Forvarm 5 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

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

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

Steking

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Keramisk komfyrtopp

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

Vi anbefaler:

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

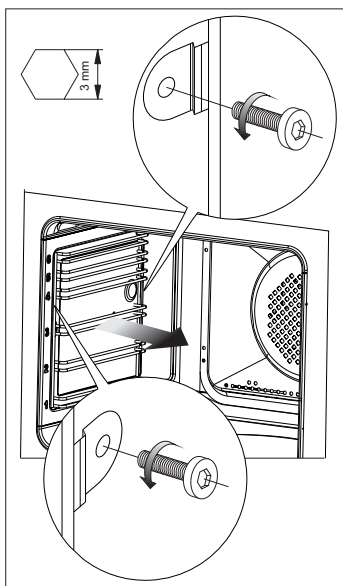
Stekeovn

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.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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



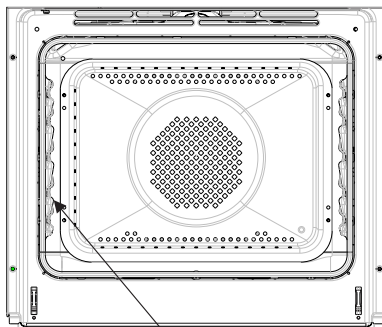
Fjerne sideskinner

Utskifting av lyspæren i ovnen

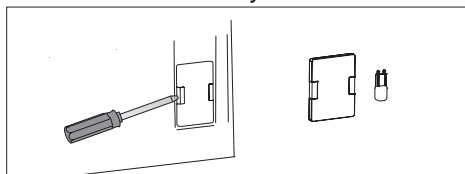
Ved utskifting av lyspæren må komfyren først slås av med hovedbryteren. Det må ikke være strøm til komfyren når ovns-pæren skiftes.

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

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



Ovnlys

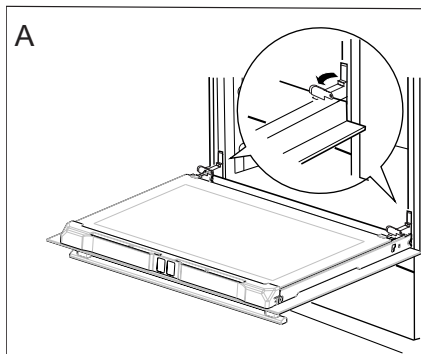


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren.

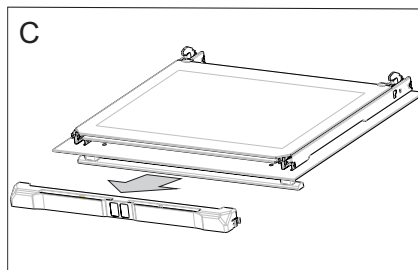
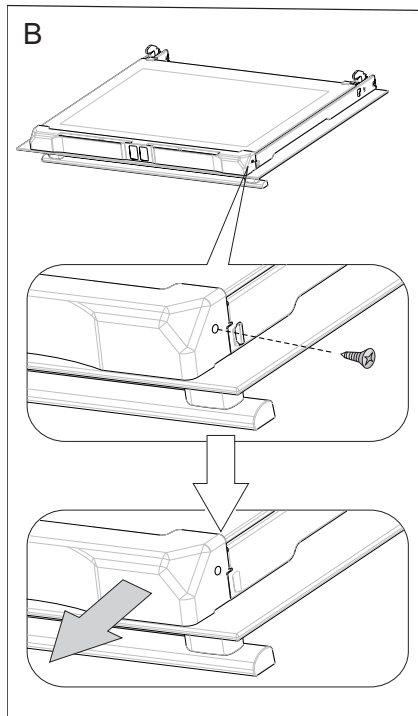
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig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



Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

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

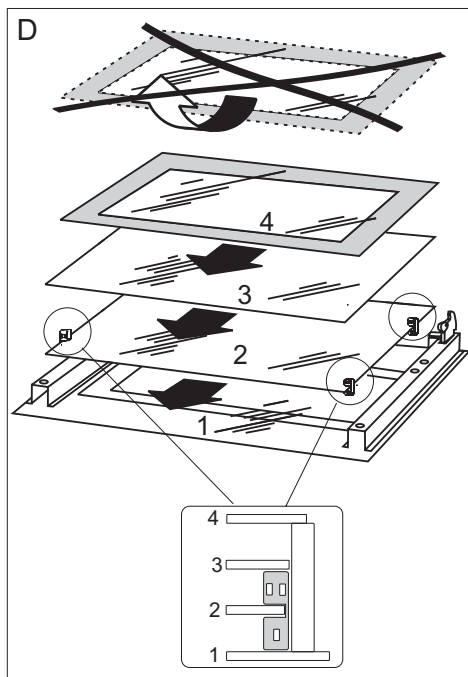


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pyrolytisk rengjøring

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

Før du bruker pyrolytisk rengjøring

Viktig!

Fjern alt utstyr/tilbehør fra ovnen (stekebrett, tørkerister, sideskiner, teleskopiske skinner). Utstyr/tilbehør som ikke fjernes fra ovnen vil bli uopprettelig skadet under den pyrolytiske rengjøringen.

Viktig!

Kontakten på steketermometeret er beskyttet med et beskyttelsesdeksel.

Fjern beskyttelsesdekselet før du starter den pyrolytiske rengjøring.

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

Under rengjøringsprosessen.

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

Viktig!

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

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

Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

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

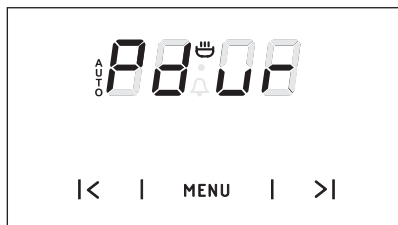


- Trykk på MENU for ca. 3-4 sekunder til displayet viser „0.00”.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

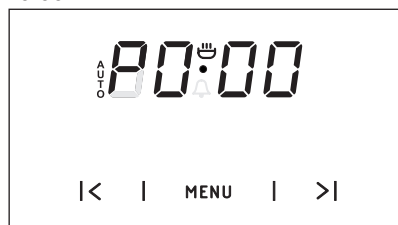
- Trykk på MENU igjen. Displayet skal blinke „Pdur”.



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

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

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



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

Avkjølingsfasen fortsetter til temperaturen i ovnsrommet når 50 °C.

Viktig!

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

Kansellere prosessen

Pyrolytisk rengjøring er en automatisk prosess som ikke bør avbrytes.

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

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

Åpne døren i et nødstilfelle

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

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

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

FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:

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

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

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning 230/400V~50 Hz

Nominell effekt max.9,9 kW

Komfyrens dimensjoner 90 / 60 / 60,5 cm

Grunnleggende informasjon

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

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

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

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

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

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk