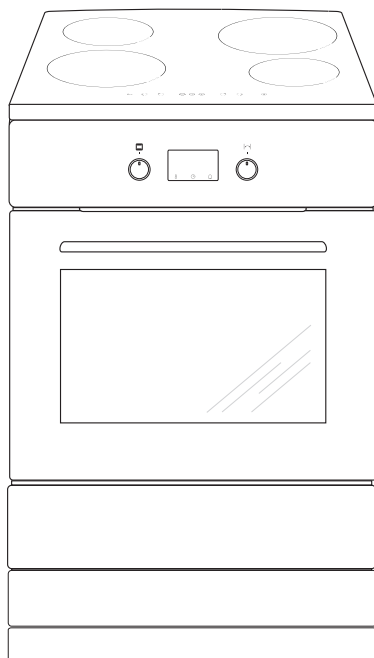


GRAM

Type

CIP 156650 X

CIP 156650



DK Betjeningsvejledning 2

NO Bruksanvisning 44

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

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

Bemærk!

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

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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....	3
Beskrivelse af produktet	7
Specifikationer.....	9
Installationsvejledning.....	10
Betjening.....	12
Brug af ovnen – praktiske tips.....	33
Testretter.....	36
Rengøring og vedligeholdelse.....	38
Foranstaltninger ved fejl.....	43
Tekniske specifikationer.....	43

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.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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, kogezone og ovn 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.

- Den glaskeramiske induktionskogeplade må ikke benyttes som opbevaringsplads.
- En gryde bør kun stilles på kogepladen, hvis bunden er ren og tør.
- Sukker eller sukkerholdige madvarer, som spildes på den glaskeramiske kogeplade, skal fjernes omgående - så vidt muligt, mens de stadig er varme - så det ikke brænder fast.
- Pas på ikke at ridse den glaskeramiske kogeplade med smykker, gryder med skarpe kanter osv.
- Husholdningsgenstande af plast (skeer, skåle osv.) må ikke placeres på varme glaskeramiske kogeplader, da de kan smelte fast.
- Personer, som bærer indopererede implanter til støtte for sine livsfunktioner (fx. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat) skal sikre sig, at induktionskogepladen ikke forstyrrer implanternes funktion (induktionskogepladens frekvensområde er 20-50 kHz).
- Hvis der kommer dybe ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal komfuret frakobles el-nettet ved at slukke ved hovedafbryderen.

ENERGISPARETIPS

- **Undgå at kigge i gryder, når det ikke er nødvendigt.**
Undgå ligeledes at åbne ovnlågen, hvis det ikke er nødvendigt.
- **Brug kun ovnen til tilberedning af større mængder mad**
Kød som vejer op til 1 kg kan tilberedes mere energirigtigt på komfuret.
- **Brug ovnens restvarme**
Ved tilberedningstid over 40 minutter kan det anbefales at slukke for ovnen 10 minutter før tilberedningsprocessen er omme.
- **Steg med varmluftfunktionen og lukket ovnlåge.**
- **Luk ovnlågen omhyggeligt**
Varmen kan slippe ud, hvis der er snavs på lågens tætninger. Det anbefales at fjerne evt. snavs med det samme.

UDPAKNING



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

BORTSKAFFELSE

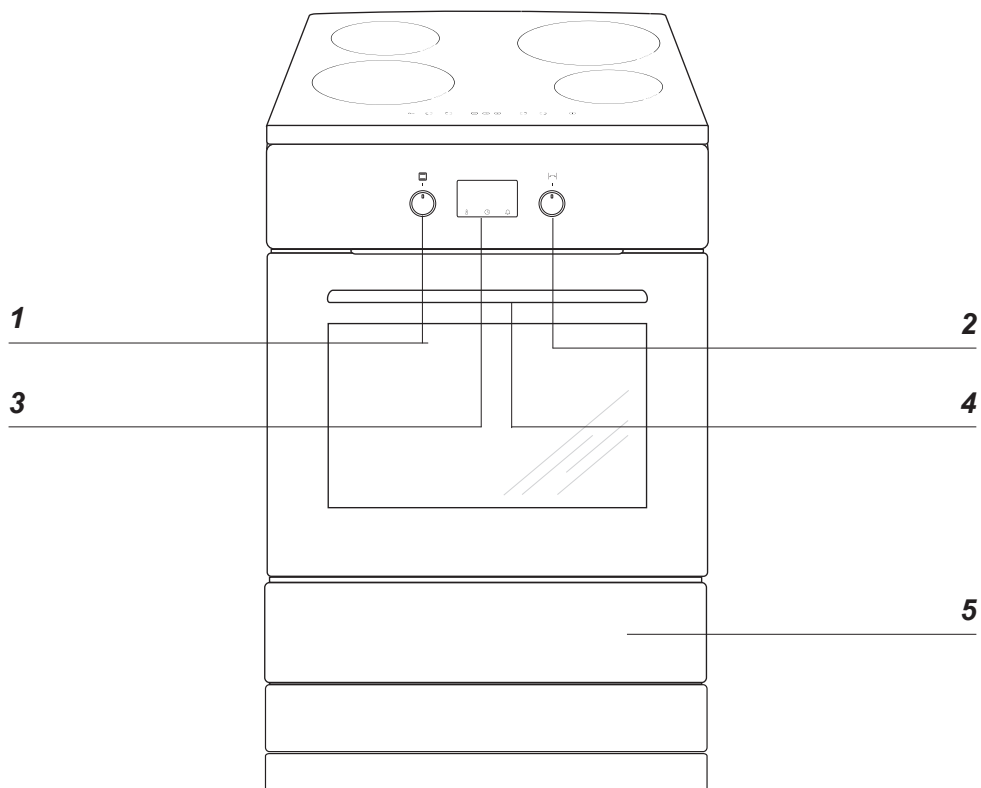


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET



- 1 Funktionsknap
- 2 Knap +/- til justering af indstillinger
- 3 Digitalt ur / timer
- 4 Børnesikring
- 5 Magasinskuffe

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

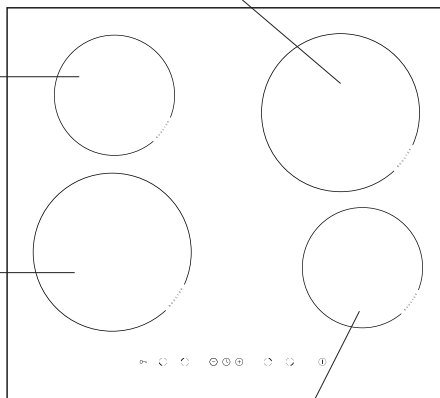
Beskrivelse af kogeplade

Booster induktionskogezone
(bagest til højre)

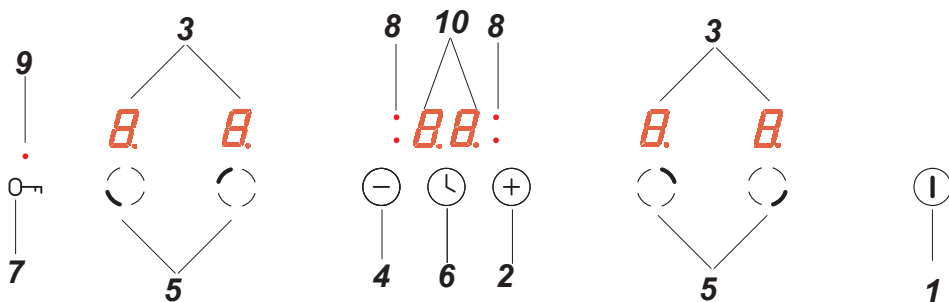
Booster induktionskogezone
(bagest til venstre)

Booster induktionskogezone
(forrest til venstre)

Booster induktionskogezone
(forrest til højre)



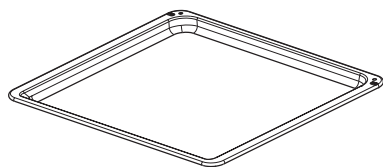
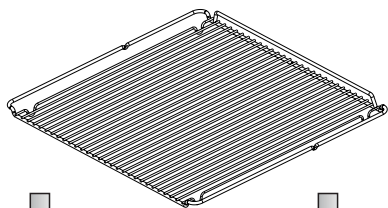
Kontrolpanel



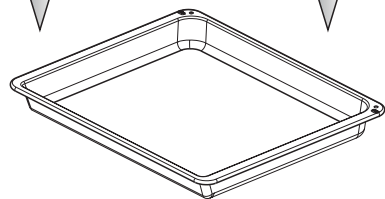
1. Tænd/sluk-sensor
2. Valg af højere varmeindstilling
3. Kogezone-indikator
4. Valg af lavere varmeindstilling
5. Sensor til valg af kogezone
6. Timer-sensor
7. Børnesikrings-sensor
8. Indikatorlys for timer
9. Indikatorlys for børnesikring
10. Timer-display

SPECIFIKATIONER

Grillrist



Bageplade

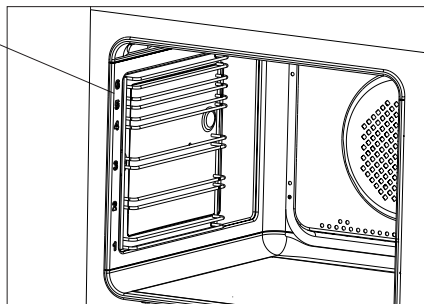


Bradepande



Stegetermometer

Ovnribber

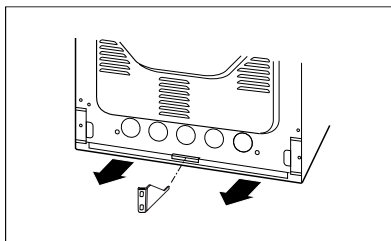
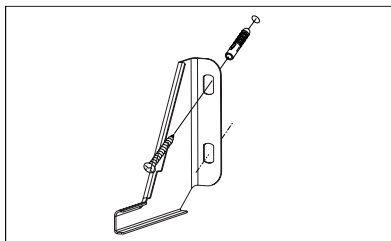
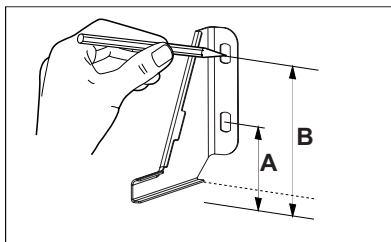


INSTALLATION

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 vejledninger angivet i emhættens betjeningsvejledning.
- Før komfuret tages i brug, skal det stå helt lige. Niveaueet 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

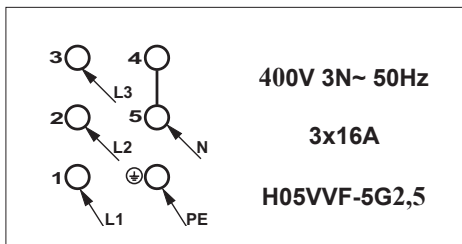
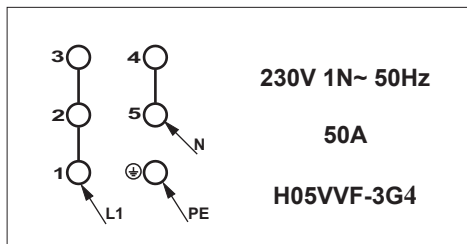
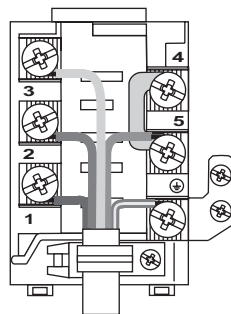
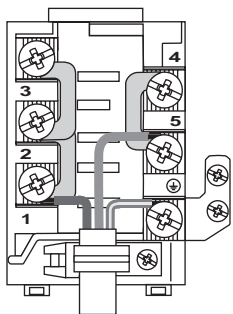
Information til installatøren

Komfuret er designet til tilslutning til et en-faset 230V 1N~ 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.

Komfuret er udstyret med et strømkabel. 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 tre-faset 400V 3N~ lysnet ved at foretage den rette forbindelse i tilslutningsdåsen.
- Forbindelsen må kun foretages i henhold til nedenstående forbindelsesdiagrammer.
- Ved tilslutning eller udskiftning af tilledningen skal mindst en ledning af typen H05VV-F3G4 / H05VV-F5G2.5 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

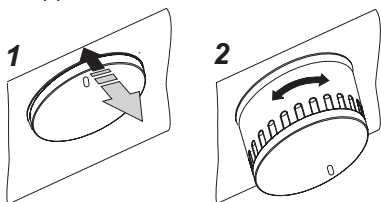
- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren indvendigt for at fjerne beskyttelsesstoffer fra fabrikken.
- Tag ovnens udstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Før ovnen tændes skal beskyttelsestapen på grillelementet fjernes.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn 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 rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Bemærk!

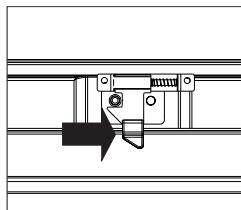
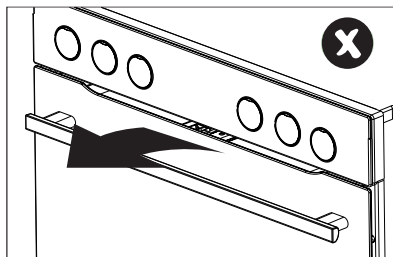
På ovne der er udstyret med elektronisk ur vil der når strømmen er tilsluttet, blinke "0.00" på displayet. Det elektroniske ur skal indstilles. (Se vejledning for elektronisk ur). Manglende indstilling af uret gør ovnens drift umulig.

Ovnen betjenes med "pop ud" drejknapper. Drejknapperne 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.

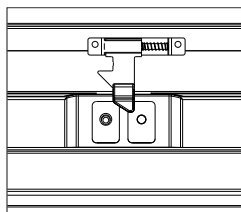


Børnesikring

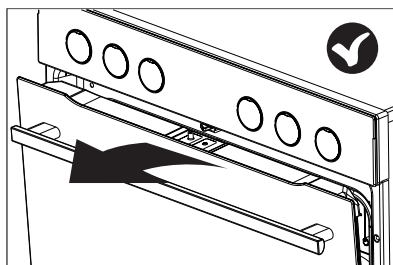
Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.



Deaktivering af børnesikringen.



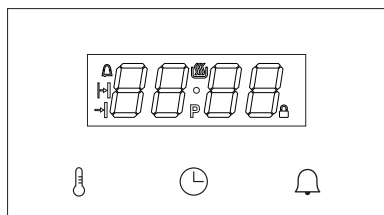
Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.






Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

BETJENING

Elektronisk programmering









Den elektroniske programmering omfatter et LED-display og 3 knapper (berørings-sensorer).

Knop (berørings-sensor)	Beskrivelse
	Indstil temperatur
	Indstilling af ur
	Minutur

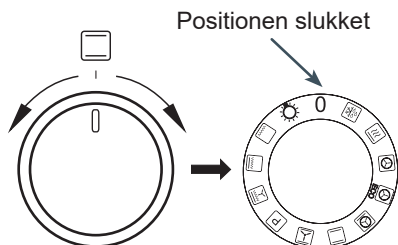
Bemærk: Du hører et bip, hver gang du berører en sensor. Det er ikke muligt at slukke for de automatiske biplyde.

Betydningen af displayets symboler.

Indikator	Beskrivelse
	Temperaturknop
	Minutur
	Tilberedningstid
	Sluttidspunkt
	Pyrolyse-rengøring
	Børnesikring

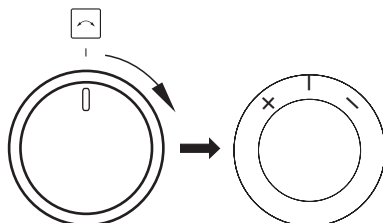
Funktionsknop

Ovnen kan opvarmes med overvarme, undervarme, varmeblæser eller grill. Vælg ovnfunktion ved brug af funktionsknappen. Nedenstående figur viser funktionerne på knappen i den givne rækkefølge:



Knop +/- til justering af indstillinger


Knappen til justering af indstillinger er en drejeknap, der ikke drejer hele vejen rundt, men kan drejes lidt til venstre eller højre. Brug denne knap til justering af temperatur og tid. Drej lidt til højre mod "+" for at øge værdien. Drej lidt til venstre mod "-" for at mindske værdien. Brug denne knap til justering af temperatur og aktuel tid. Hvis du holder knappen drejet mod venstre eller højre i forhold til standardpositionen, vil værdiændringen ske hurtigere.




BETJENING


Tænd for strømmen.


Når du tilslutter strømmen (eller hvis strømforsyningen genoptages efter en strømafbrydelse), vil apparatet bede om indstilling af den aktuelle tid, og **0.00** blinker på displayet.

Tryk på knappen (berøringssensoren) 

. Drej knappen +/- for at justere aktuel tid. Du skal indstille den aktuelle tid for at bruge apparatet.



Funktionsknappen skal stå i positionen 0 for at bekræfte indstillingen af tid. Hvis funktionsknappen står i en anden position, blinker indikatoren , og apparatet venter, indtil du drejer funktionsknappen til 0.

Tryk på knappen (berøringssensoren)  for at gemme tiden, og apparatet går i standby.

Bemærk: I tilfælde af en strømafbrydelse vil alle indstillinger som tilberedningstid, temperatur og ovnfunktion gå tabt. Du bliver nødt til at indtaste indstillingerne igen for at fortsætte madlavningen. Hvis pyrolyse-rengøringen afbrydes (eller hvis døren låses af anden grund -  er tændt), vil ovnen begynde afkølings- og døråbningsproceduren, før du kan indstille tiden. Hvis der spores en temperatur højere end 80 °C i ovnen, aktiveres køleblæseren, og dette påvirker ikke justeringen af tiden. Køleblæseren slukker, når temperaturen falder til under 75 °C.

Standby-tilstand

Skift apparatet til standby for at nulstille alle indstillinger af tid, temperatur og timer. Varmeelementerne slukkes. Displayet viser den aktuelle tid og har reduceret baggrundsls.

Tryk på knappen (berøringssensoren)  for at justere tid, tone og baggrundsls, og tryk på knappen (berøringssensoren)  for at justere minuturets tidsindstilling.

Hvis temperaturen i ovnen overstiger 80

°C, vises ovnens aktuelle temperatur (for at indikere restvarmen), og køleblæseren arbejder. Når temperaturen falder til under 75 °C, slukker køleblæseren, og displayet viser den aktuelle tid i stedet for ovntemperaturen.


Apparatet går i standby:

- når funktionsknappen drejes til positionen 0 når som helst, og der høres et bip
- efter et strømsvigt, når den aktuelle tid indstilles
- når et tidsstyret program slutter (forsinket start, tidsstyret betjening, minutur)
- efter aktivering af automatisk sikkerhedslukning af apparatet
- efter 5 sekunder uden aktivitet under indstilling af temperatur (når der vælges en ny ovnfunktion, og når en ovnfunktion justeres, arbejder apparatet fortsat normalt)
- når du drejer knappen til positionen 0 under en pyrolyse-rengøring, aktiverer apparatet køleblæseren for at låse døren op, og det går i standby, men først når apparatet har kølet af, og døren er låst op.


Aktivering af apparatet fra standby:

Drej knappen fra 0 til hvilken som helst funktion for at aktivere apparatet fra standby.


Bemærk - hvis apparatet automatisk gik i standby, skal du dreje knappen til 0 og først derefter til en anden funktion.

Når apparatet er i standby, og funktionsknappen ikke står i positionen 0, blinker indikatoren .

Indstilling af aktuel tid

Du kan kun indstille den aktuelle tid, når apparatet er i standby. Tryk på knappen (berøringssensoren)  i standby for at vise den aktuelle tid med normal lysstyrke. Brug knappen +/- til at justere den aktuelle tid, vent 10 sekunder for at gemme den ak-


BETJENING

tuelle indstilling, og apparatet går herefter i standby. Tryk på knappen (berøringssensoren)  for at indstille biplyden. Uret kan kun vise tiden med 24 timer.


Nattilstand

I tidsrummet 22:00 – 06:00 i standbytilstand er lysstyrken i displayets baggrundsbelysning reduceret i henhold til indstillingen for nattid - 2 niveauer under den aktuelle indstilling.

Ændring af lydsignalet

Denne funktion er altid tilgængelig i standbytilstand. Under indstillingen af den aktuelle tid trykkes på knappen (berøringssensoren)  for at vise **ton1**, hvor **1** er den aktuelle biplyd – der findes lydsignaler fra 1 til 3. Drej knappen +/- for at ændre det aktuelle lydsignal, vent derefter i 5 sekunder for at bekræfte den nye indstilling, og apparatet går herefter i standby.

Justering af lysstyrke i displayet

Denne funktion er altid tilgængelig i standbytilstand. Når der vælges lydsignal, tryk på knappen (berøringssensoren)  igen for at ændre lysstyrken, og der vises **bri4** (lysstyrke 4), hvor **4** er lysstyrkeniveauet fra 1 til 9. Drej knappen +/- for at ændre lysstyrke, vent derefter i 5 sekunder for at bekræfte den nye indstilling, og apparatet går herefter i standby.

Betjening

Du kan ændre enhver ovn- eller rensfunktion ved brug af funktionsknappen. Automatisk slukning: Når minuturet eller ethvert forsinket, tidsstyret eller rensprogram er afsluttet, går apparatet i standby, også

selvom funktionsknappen er sat på 0.

Lys

Apparatet styrer automatisk ovnlyset. Som standard er ovnlyset tændt.


Ovnlyset er slukket:

- når der er valgt 0, pyrolyse-rengøring eller ECO
- når ovntemperaturen overskrider 300 °C
- under pyrolyse-rengøring og afkøling
- før og efter tidsstyret betjening og forsinket start
- i standby, hvis funktionsknappen ikke står i positionen 0.





Køleblæser

Køleblæseren arbejder uafhængigt af de indstillede funktioner og apparatets funktionsstilstand. Køleblæseren går i gang, hvis ovntemperaturen overskrider 80 °C, og slukker, hvis den falder til under 75 °C.

Termostat

Symbolet termostat  indikerer, at varmeelementerne er aktive. Hvis et af varmeelementerne er aktivt, lyser indikatoren. Indikatoren slukker, hvis ingen af varmeelementerne er aktive (f.eks. når ovnen når den ønskede temperatur, og varmeelementerne deaktiveres, indtil temperaturen falder).

Minutur

Berør knappen (berøringssensoren)  i enhver tilstand for at bruge minuturet. Tryk  for at vise nedtællingen eller **0.00**, hvis minuturet ikke er aktivt. Indikatoren  blinker. Drej knappen +/- for at justere tilberedningstid, og tryk på  for at bekræfte, eller vent blot 5 sekunder.

Når minuturet tæller ned, lyser indikatoren 

BETJENING

på displayet.

Når nedtællingen er slut, høres en biplyd, som kan slås fra ved at trykke på hvilken som helst knap (berøringssensor).

Apparatet vil først gå i standby, når minuturets nedtælling er slut, og der høres en bippende alarm.

Ovndør

Ovndøren skal være lukket under betjening. Varmeelementerne afbrydes, hvis du åbner ovndøren. Hvis døren åbnes i mere end 60 sekunder, vil du høre et lydssignal, der advarer dig om en åben dør. Berør hvilken som helst knap (berøringssensor), eller luk døren for at slukke for alarmeren. Åbning af døren påvirker ikke nogen indstilling af temperatur eller tid, men hvis døren forbliver åben i mere end 10 minutter, annullerer apparatet alle programmer.


Begrænsning af betjeningstiden

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

Aktivering af en ovnfunktion


Drej funktionsknappen fra 0 til den ønskede position for at aktivere en ovnfunktion. Når du indstiller funktionsknappen til en ovnfunktion, viser displayet standardtemperaturen for funktionen, f.eks. **170°C**.

Den viste temperatur blinker (med reduceret lysstyrke), og indikatoren C lyser konstant. Værdien skifter, når du drejer funktionsknappen.

Tryk på knappen (berøringssensoren)  for at indstille forsinket start.

Indstilling af temperatur



Når du har valgt en ovnfunktion, brug knappen +/- til at justere temperaturen. Du kan justere temperaturen i trin af 5 °C inden for det interval, der er specificeret for hvert enkelt program. Drej og hold knappen +/- i mindst 1 sekund for at justere temperaturen i trin af 10 °C.

Tryk på knappen (berøringssensoren)  for at bekræfte den nye temperaturindstilling, eller vent blot 5 sekunder, indtil apparatet viser den aktuelle tid.

Drej knappen +/- for at vise følgende i to sekunder:













- venstre [-]: indstil temperatur
 - højre [+]: den aktuelle temperatur i ovnen.
- Der ændres ikke indstillinger, når temperaturen vises.

Justering af temperatur

Tryk på knappen (berøringssensoren) , mens ovnen er i gang, for at justere temperaturen. Temperaturen blinker (med reduceret lysstyrke), og indikatoren C lyser konstant. Drej knappen +/- for at justere temperaturen. Tryk på knappen (berøringssensoren)  for at bekræfte den nye temperaturindstilling, eller vent blot 5 sekunder.

BETJENING





Oversigt over ovnfunktioner


Beskrivelse af funktion		Ovnelementer						Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]	
		Lys	Overvarme	Grill	Varmeblæser	Undervarme	Blæser	min.	maks.		
	Optøning	√					√	---	---	---	
	Lynopvarmning	√		√	√		√	30	280	170	
	Varmluft	√			√		√	30	280	170	
	ECO				√		√	30	280	170	
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220	
	Over-undervarme	√	√				√	30	280	180	
	Bagværk	√	√				√	√	30	280	170
	Pyrolyse-rengøring		√	√			√	---	---	480	
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190	
	Supergrill	√	√	√				30	280	250	
	Grill	√		√				30	280	250	
	Lys	√						---	---	---	
0	Slukket							-	-	-	

BETJENING


Tidsstyret betjening

Ved tidsstyret betjening indstilles den tilberedningstid, efter hvilken apparatet automatisk slukker. Du kan sætte tilberedningstiden fra 1 minut til 23 timer og 59 minutter.

Når apparatet er tændt, eller hvis du har drejet funktionsknappen til en ønsket funktion, skal du trykke på berøringssensoren  for at indstille tilberedningstid. Indikatoren  blinker, og der vises **dur** (tilberedningstid) på displayet i ca. 1 sekund og derefter **0.00** (eller den aktuelle nedtælling, hvis funktionen allerede er aktiv). Tryk på knappen +/- for at justere tilberedningstiden, og tryk derefter på knappen (berøringssensoren)  for at bekræfte indstillingen, eller vent blot 5 sekunder. Den aktuelle tid vises i 5 sekunder, efter at du har trykket på knappen (berøringssensoren) .


Indikatoren  er tændt under tidsstyret betjening.

Ovnfunktioner og temperatur kan frit ændres i løbet af den tidsstyrede betjening.

Annullering af tidsstyret betjening sker ved at sætte tilberedningstiden til 0.00 og derefter trykke på knappen (berøringssensoren)  eller vente 5 sekunder — apparatet vil herefter fungere normalt.

Når tilberedningstiden er udløbet, vil du høre et bip [slut]. Alle varmeelementer slukkes. Du kan slukke for alarmen på følgende måde:


a) Gør et af følgende:

- tryk på en hvilken som helst knap (berøringssensor) med undtagelse af 
- drej funktionsknappen
- drej knappen +/-
- luk døren op.

Dette vil nulstille alle indstillinger for funktion og temperatur. Selvom funktionsknappen er indstillet til en ovnfunktion, går apparatet i standby.






b) Drej funktionsknappen til 0 - apparatet går i standby.




c) Tryk på knappen (berøringssensoren)


 for at indstille en ny tilberedningstid, og fortsæt derefter madlavningen med de aktuelle indstillinger og temperatur. Bemærk - i dette tilfælde (når det forsøges at forlænge tilberedningstiden, når biplyden starter efter udløbet tilberedningstid) slukker ovnen, når tiden sættes til **0.00** i stedet for at fungere på ubestemt tid.

Betjening med forsinket start

Du kan indstille apparatet, så starttidspunktet er forsinket, og madlavningen slutter på et specifikt tidspunkt.

Du skal først indstille tilberedningstiden (samme som i tidsstyret betjening). Tryk på knappen (berøringssensoren)   for at bekræfte tilberedningstid, og meddelelsen **end** vises kortvarigt i 1 sekund. Derefter beregnes og vises sluttidspunktet som aktuel tid + tilberedningstid + 1 minut. Drej knappen +/- for at justere sluttidspunkt. Tryk på knappen (berøringssensoren)  for at bekræfte sluttidspunkt, eller vent 5 sekunder for at annullere. Når sluttidspunktet er bekræftet, lyser symbolerne  og  konstant, og den aktuelle tid vises igen.

Indikatorerne  og  er tændt under nedtællingen til starttidspunktet. Symbolet  indikerer, at varmeelementerne er tændt.

Tryk på  for at se og ændre den indstillede tilberedningstid. Tryk på knappen én gang for at indstille tilberedningstid, tryk igen for at indstille sluttidspunkt, og tryk igen for at vise den aktuelle tid. Indstil tilberedningstid til **0.00** for at annullere både tilberedningstid og sluttidspunkt og lade apparatet køre uden tidsbegrænsning.

Du kan justere sluttidspunktet fra (aktuel tid

BETJENING

+ tilberedningstid + 1 minut) til (aktuel tid + tilberedningstid + 10 timer). Du kan ændre tilberedningstid (når sluttidspunktet er indstillet) fra 0:00 til (tilberedningstid – aktuel tid – 1 minut).

Når du har afsluttet madlavningen, skal du sætte funktionsknappen på 0.

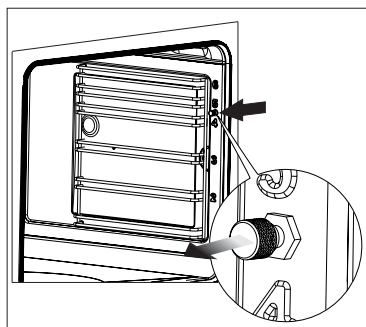
Stegetermometer

Du kan tilslutte stegetermometeret når som helst.


Det virker ikke, når apparatet er slukket.

Bemærk:

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



Når du sætter stegetermometeret i apparatet, mens det er tændt (funktion og temperatur er indstillet) er temperaturdisplayet nedtonet og blinker — der vises den aktuelle temperatur, målt af stegetermometeret (cifrene 1-2) og den indstillede temperatur for stegetermometeret (cifrene 3-4) (standard er 80 °C).

Så snart du har indsat stegetermometeret, skal du bruge knappen +/- direkte til at justere den indstillede temperatur for stegetermometeret. Tryk på knappen (berøringssensoren) , eller vent 5 sekunder for at bekræfte indstillingen. Den indstillede temperatur vises konstant og blinker ikke. Betjeningen af ovnen kan ændres som føl-

ger.

Når stegetermometerets temperatur er lavere end den indstillede temperatur - termostaten opretholder den indstillede temperatur for ovnen.

Når stegetermometerets temperatur når op på den indstillede temperatur:

- varmeelementerne slukkes
- du hører en alarm fra stegetermometeret.

Du kan standse alarmen fra stegetermometeret på følgende måde:

- drej +/- to "+" for at slukke alarmen, og du kan derefter indstille en ny temperatur for stegetermometeret

- brug en anden knap til at slukke alarmen, og apparatet går i standby.


Når du bruger stegetermometeret, kan du ikke bruge tidsstyret eller forsinket betjening. Når du sætter stegetermometeret i apparatet, annulleres enhver tidligere indstilling for tilberedningstid. Stegetermometeret ændrer ikke indstillingen af funktion og ovntemperatur.


Når du sætter stegetermometeret i, mens apparatet er i standby, eller når apparatet er tændt, forbliver ovnfunktionen uændret, indtil funktion og ovntemperatur bekræftes. Når temperaturen er bekræftet, begynder ovnen at varme op, men i stedet for den aktuelle tid vises den indstillede temperatur for stegetermometeret.

Hvis du tager stegetermometeret ud, før den indstillede temperatur er nået, fortsætter ovnen med normal funktion.

Når stegetermometeret er sat i, kan du se og justere temperaturen på følgende måde:

- drej knappen +/- for kortvarigt at vise ovnens temperatur, hvorefter stegetermometerets temperatur vises

- tryk på knappen (berøringssensoren)  for at justere ovntemperaturen

- tryk på knappen  igen for at bekræfte den justerede ovntemperatur, hvorefter den aktuelle temperatur for stegetermometeret vises.




BETJENING

Anbefalede temperaturindstillinger for stegetermometeret


Kødtype	Temperatur [°C]
Svinekød	85 - 90
Oksekød	80 - 85
Kalvekød	75 - 80
Lam	80 - 85
Vildt	80 - 85



Bemærk: Brug kun det stegetermometer, der leveres med ovnen.

Pyrolyse-rengøring


Standardtemperaturen for pyrolyse-rengøring er 480 °C og kan ikke ændres. Tryk på , eller vent 5 sekunder, hvorefter **P2.00** blinker på displayet, og indikatoren  er tændt. Drej knappen +/- for at justere varigheden til 2.00 - 2.30 - 3.00 timer. Tryk på , eller vent 20 sekunder for at starte pyrolyse-rengøringen.

Der stilles særlige krav til brug af pyrolyse-rengøringen.

Først kontrolleres dørens status: Hvis ovndøren er åben, blinker indikatoren , og apparatet venter i 10 minutter, indtil ovndøren er lukket. Hvis dette ikke sker, annulleres pyrolyseprogrammet.

Hvis døren er lukket, tænder indikatoren , og døren låses. Indikatoren  vises, og pyrolyse-rengøringen starter i 2.00 – 2.30 – 3.00 timer, afhængigt af hvilken varighed, du har indstillet.

Apparatet viser den tilbageværende tid til pyrolyse-rengøringen slutter.

En time før pyrolyse-rengøringen slutter, slukker varmelegemerne, temperaturen --- C vises, og apparatet begynder at køle af. Døren låses op, når temperaturen er under 150 °C. Indikatoren  slukker, når døren låses op. Pyrolyse-rengøringen slutter, men du kan ikke fortsætte madlavningen.

Der kan ikke ændres indstillinger under pyrolyse-rengøringen, og du kan ikke fortsætte med madlavning ved disse indstillinger. Du kan dog se de aktuelle indstillinger og temperaturen. Når du slukker for alarmeren, går apparatet altid i standby.

BEMÆRK:

Ovndøren er forsynet med en lås, som forhindrer den i at blive åbnet under rensningen. Åbn ikke ovndøren, da rengøringen vil blive afbrudt. Hvis der forekommer et kort strømsvigt under pyrolyse-rengøringen, begynder apparatet at køle af, og døren låses op efter nogen tid.

Hvis du afbryder pyrolyse-rengøringen ved at dreje funktionsknappen til en anden position (f.eks. 0), begynder apparatet at køle af, og døren låses op efter nogen tid. Apparatet skifter til standby, når døren låses op.

Hvis du under pyrolyse-rengøringen åbner døren, før den er låst, vil der lyde et lydssignal [åben dør], og pyrolyse-rengøringen afbrydes.

Se "Rengøring og vedligeholdelse" før pyrolyse-rengøringen startes.

Fejlkoder

Hvis der findes en fejl, afbrydes programmet, og fejlkoden vises på displayet:

E1 - fejl på temperatursensor, brug ikke apparatet

E2 - ingen temperatursensor, brug ikke apparatet

E3 - apparatet er overophedet, brug det ikke, før det er kølet af

E4 - fejl på stegetermometer - hvis fejlen forsvinder, når du tager stegetermometeret ud, kan du bruge ovnen med de funktioner, som ikke kræver et stegetermometer

E5 - ovnens temperatur overstiger 320 °C for andre funktioner end pyrolyse-rengøring. Brug ikke apparatet

Prob - stegetermometeret er ikke isat korrekt eller er isat under pyrolyse-rengøringen.

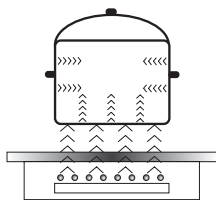
BETJENING

Betjening af kogezone

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 kogezoneerne. 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 kogevej med magnetisk bund.

Generelt har induktion to fordele:

- Varmednyttelsen er maksimal, da varmen udelukkende overføres til gryden.
- Ved induktion undgås spildtid, da tilberedning starter, så snart gryden sættes på kogezone, 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 kogezone 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, kogevejets dimensioner, kogevejets 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 kogezoneerne 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 kogezone, 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 kogezone, eller gryden er upassende til formålet, vil symbolet  blive vist. Kogezone vil ikke fungere. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 10 minutter, vil kogezone slukke.

Sluk for kogezone 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 kogezone ved at bruge berøringssensorerne og ikke kun stole på grydedektoren.

BETJENING

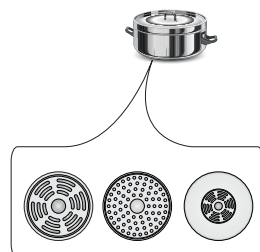
Kogegrej af høj kvalitet er forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.

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 kogezone. 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 kogezoneens 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 kobberbund	Kan ikke anvendes	

Den mindste, brugbare diameter for kogegrej til en kogezone:

Kogezonens diameter	Den mindste diameter af bunden af en emaljeret stålgrøde
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	
220 x 190	125
260 - 280	

Den mindste diameter af kogegrej af andre materialer end emaljeret stål kan variere.

BETJENING

Betjeningspanel

- Umiddelbart efter at apparatet er blevet tilsluttet lysnettet, vil alle displays tænde kortvarigt. Din induktionskogeplade er derefter klar til brug.
- Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre dem med en finger i mindst 1 sekund.
- Berøring af en sensor ledsages af et lydsignal.



Der må ikke placeres nogen genstande på sensorerne (dette kan medføre en fejl). Berøringssensorer skal altid holdes rene.

Tænding af apparatet

For at tænde apparatet skal du berøre og holde tænd/sluk-sensoren(1) i mindst 1 sekund. Alle displays (3) vil vise tallet "0".



Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, slukker apparatet af sig selv.

Tænding af kogezone

Når apparatet er tændt ved hjælp af tænd/sluk-sensoren (1), skal du vælge en kogezone (5) inden for 10 sekunder.

1. Når en sensor til valg af kogezone(5) berøres, vil "0" blinke på det tilsvarende indikator-display for varmeindstilling. .
2. Vælg den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) eller "-" (4).



Hvis ingen af sensorerne berøres inden for 10 sekunder, eller apparatet slukkes, vil kogezone slukke.



En kogezone er aktiv, når et tal eller bogstav vises på dens display. Dette indikerer, at kogezone er parat til at varmeindstillingen sættes eller ændres.

Valg af kogezonens varmeindstilling

Når kogezonedisplayet (3) viser et blinkende "0", kan man starte den ønskede varmeindstilling ved at bruge sensorerne "+" (2) eller "-" (4).

BETJENING

Slukning af kogezoneerne

- En given kogezone skal være aktiv. Varmeindstillings-displayet blinker.
- For at slukke for en kogezone, skal du berøre tænd/sluk-sensoren(5) i 3 sekunder.

Slukning af apparatet

- Apparatet fungerer, når mindst en kogezone er tændt.
- For at slukke for apparatet skal du berøre sensoren tænd/sluk(1).

Hvis kogezoneen stadig er varm, vil det relevante display (3) vise bogstavet "H" for at indikere restvarme.

Booster-funktion "P"

Booster-funktionen øger den nominelle effekt for
Ø 210-220 mm-kogezoneen fra 2000 W til 3000 W, og for
Ø 160-180 mm-kogezoneen fra 1200 W til 1400 W,

For at aktivere booster-funktionen, skal du vælge kogezone, sætte varmeindstillingen til "9" og derefter berøre sensoren "+" (2) igen. Displayet vil vise bogstavet "P".

For at deaktivere booster-funktionen, skal du berøre sensoren "-" (4) for at reducere varmeindstillingen eller løfte kogeuret væk fra kogezoneen.



For 210-220 mm- og 160-180 mm- kogezoneerne er booster-funktionen begrænset til 10 minutters varighed. Når booster-funktionen automatisk er blevet deaktiveret, vil kogezoneen fortsat arbejde videre ved sin nominelle effekt.

Booster-funktionen kan aktiveres igen, under forudsætning af at apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspøler ikke er overophedede.

Hvis en gryde løftes væk fra kogezoneen, mens booster-funktionen er i gang, forbliver den aktiv og nedtællingen fortsætter.

Hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspøler bliver overophedede, mens booster-funktionen er i gang, slukker den automatisk. Kogezoneen arbejder videre ved sin nominelle effekt.

BETJENING

Kontrol af booster-funktion



Afhængigt af modellen parres kogezoneerne lodret eller på tværs. Den totale effekt fordeles mellem de parrede kogezoneer.

Hvis du forsøger at aktivere booster-funktionen for begge kogezoneer samtidigt, vil den maksimale effekt blive overskredet. I det tilfælde vil varmeindstillingen på den først tændte kogezone blive reduceret til højst mulige niveau.

Børnesikringen

Børnesikringen forhindrer børns utilsigtede betjening af apparatet. Apparatet kan betjenes, når børnesikringen er slået fra.

Børnesikringen kan indstilles, når apparatet er tændt eller slukket.

Aktivering/deaktivering af børnesikringen

Berør og hold sensoren (7) i 5 sekunder for at aktivere/deaktivere børnesikringen. Indikatorlyset (9) er tændt, når børnesikringen er aktiveret.



Børnesikringen forbliver aktiveret, indtil den afbrydes, selv efter at apparatet har været tændt og slukket igen. Hvis strømmen fra lysnettet til apparatet afbrydes, deaktiveres børnesikringen.

Indikator for restvarme

Den varme, som forbliver akkumuleret i kogezoneen efter madlavningen, kaldes restvarmen. Apparatet viser to forskellige niveauer for restvarme. Når en kogezone er over 60 °C, og kogezoneen eller apparatet er slukket, vil displayet for den relevante kogezone vise bogstavet "H". Indikatoren for restvarme vises, så længe kogezonens temperatur er over 60°C. Når en kogezones temperatur er mellem 45 °C og 60 °C, vil displayet for den pågældende kogezone vise bogstavet "h", som indikerer en lav restvarme. Når en kogezones temperatur er under 45 °C, er indikatoren for restvarme slukket.



Hvis indikatoren for restvarme er tændt, må du ikke røre kogezoneen, da der er risiko for forbrænding, og der må ikke sættes noget på den, som er varmfølsomt!



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



BETJENING

Sikkerhedsstop

For at opnå øget effektivitet er induktionskogepladen forsynet med mulighed for at begrænse funktionstiden for hver af kogezoneerne. Den maksimale betjeningstid sættes i henhold til den sidst valgte varmeindstilling. Hvis du ikke ændrer varmeindstillingen i længere tid (se tabel), vil den pågældende kogezone automatisk slukke, og indikatoren for restvarme aktiveres. Men du kan tænde for og betjene individuelle kogezoneer når som helst i overensstemmelse med brugsanvisningen.

Indstilling af madlavnings-temperatur	Maksimal funktionstid (timer)
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisk opvarmningsfunktion

- Berør sensoren (**5**) for at aktivere den valgte kogezone.
- Berør derefter "+" (**2**) eller "-" (**4**) for at indstille den ønskede varme i intervallet 1-8, og berør derefter sensoren(**5**) igen.
- Displayet vil skifte mellem bogstavet "A" og varmeindstillingen.

Efter en vis tid med øget effekt vil kogezoneen skifte tilbage til den valgte varmeindstilling, som vil blive vist på displayet.

Indstilling af madlavnings-temperatur	Varighed af den automatiske opvarmningsfunktion (minutter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Hvis en gryde løftes væk fra kogezoneen og sættes på igen inden opvarmnings nedtælling er gennemført, vil opvarmningsfunktionen blive genoptaget og nedtællingen vil fortsætte, indtil den er gennemført.

BETJENING

Timer

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

Indstilling af timeren

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (5). Tallet "0" vil blinke.
- Berør sensoren "+" (2) eller "-" (4) for at sætte den ønskede varmeindstilling i intervallet 1 til 9.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (6) inden for 10 sekunder.
- Berør sensoren "+" (2) eller "-" (4) for at indstille den ønskede periode (1 til 99 minutter).
- Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil være tændt.



Timerens nedtællingsperiode kan sættes uafhængigt for alle kogezoneer.



Hvis der er sat mere end en timer, vil den korteste periode blive vist. Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil blinke.

Ændring af timer-tiden

Timerindstillingen kan ændres når som helst.

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (5). Displayet vil blinke.
- Aktiver derefter timeren ved at berøre sensoren (6) inden for 10 sekunder.
- Brug sensoren "+" (2) eller "-" (4) til at justere timerindstillingen.

Tjek timer-tiden

For at tjekke timerens nedtællingstid, kan du når som helst berøre sensoren for timer(6). Timer-indikatorlyset (8) for en relevant kogezone vil blinke.

BETJENING

Standstning af timeren

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydssignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydssignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe timerens nedtællingstid, før den er udløbet:

- Vælg en kogezone ved at berøre sensoren til valg af kogezone (5). Displayet vil lyse.
- Berør og hold derefter sensor (6) i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" (2) eller "-" (4) ned til 00.

Minutur

Hvis der ikke er nogen kogezone i brug, kan timer-funktionen bruges som et almindeligt alarmur.

Indstilling af minutur

Når apparatet er slukket:

- Tænd for apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren 1.
- Berør derefter sensoren (6) for at aktivere minuturet.
- Brug sensoren "+" (2) eller "-" (4) til at justere indstillingen for minuturet.

Standstning af minutur

Når den indstillede tid er udløbet, høres et lydssignal, som kan slås fra ved at berøre hvilken som helst sensor. Hvis der ikke berøres en sensor, vil lydssignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe minuturets nedtællingstid, før det udløber:

- Berør og hold sensor (6) i 3 sekunder, eller juster varigheden ved brug af "+" (2) eller "-" (4) ned til 00.
- Minuturs-funktionen påvirker ikke funktionen af kogezoneerne.



Minuturet nulstilles, når timer-funktionen aktiveres.

BETJENING

Holde varm funktion

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

For at holde varm funktionen skal fungere korrekt, skal du bruge en gryde eller pande med flad bund, så bundens temperatur måles nøjagtigt af temperatursensoren, der sidder i kogezonen.

Holde varm funktionen kan aktiveres på alle kogezoneer.

På grund af faren for vækst af mikroorganismer anbefales det ikke at holde maden varm i længere tid, så varmholdelsesfunktionen slukker efter 2 timer.

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

Aktivering af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet:

Tænding af kogezonen

Slukning af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet i afsnittet:


Slukning af kogezonerne

BETJENING

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 mængder 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 hyldekskinne.
- 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 OVNE – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmeelement)

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

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











¹⁾ Foropvarm

²⁾ Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning



Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°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 sandkage	Grillrist + sort bageform diameter 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Æbletærte	Grillrist + 2 sorte 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.



TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grillning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	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:

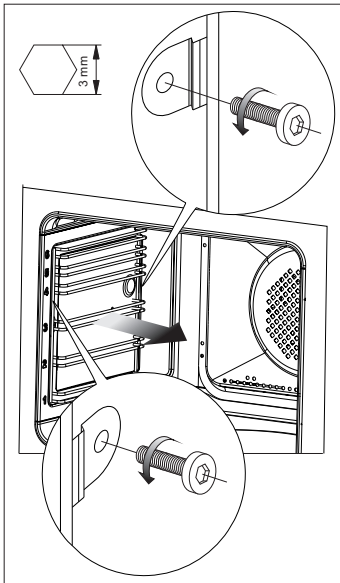
- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.

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

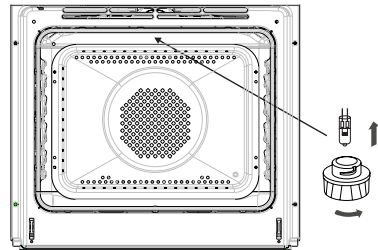


Fjernelse af hyldeholdere

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.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Pyrolytisk rengøring

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

Før pyrolytisk rengøring

Vigtigt!

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

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 rensprocessen

- Brug ikke kogepladen.
- Tænd ikke for ovnlyset.
- Døren er forsynet med en lås, som forhindrer den i at blive åbnet under rengøringen. Åbn ikke ovndøren, 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. Kontroller, at køkkenet er altid godt ventileret.

Den pyrolytiske rengøringsproces:

- Luk ovndøren.
- Følg instruktionerne i afsnittet *Pyrolytisk rengøring*.

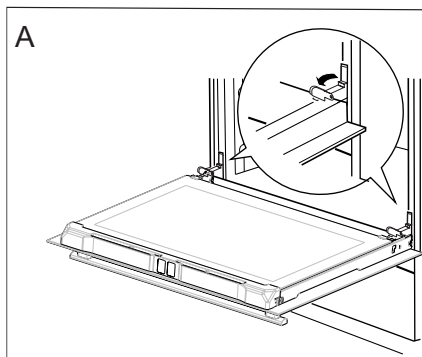
Vigtigt!

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

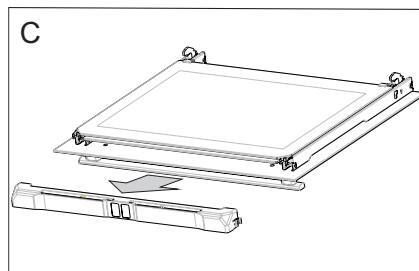
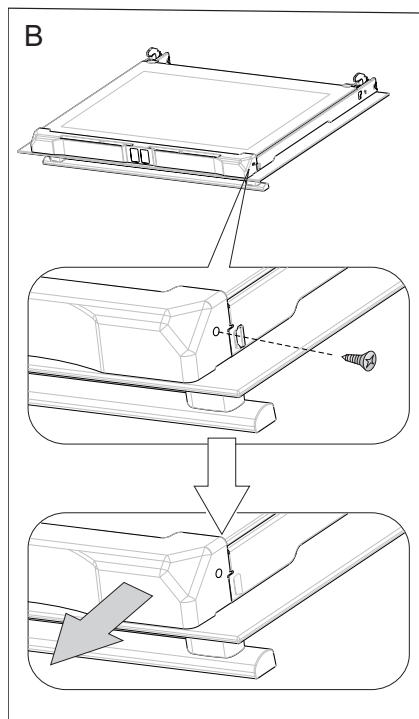
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



Holderbøjle 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).

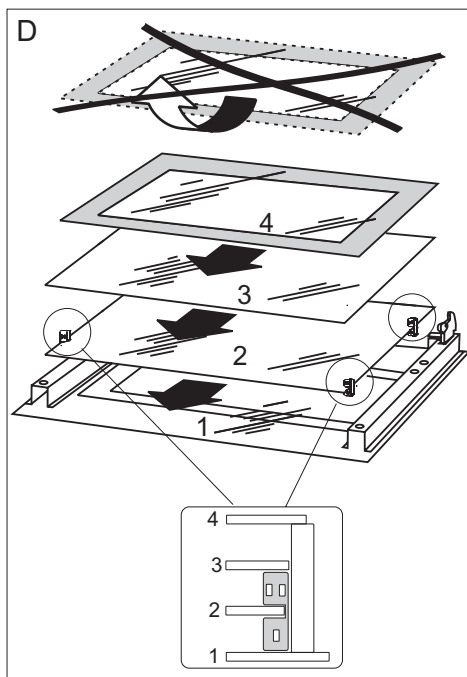


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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.



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 <i>kapitel Rengøring og vedligeholdelse</i>).




TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	230V~50 Hz
Nominalydelse	max.11,0 kW
Komfurets dimensioner	90 / 60 / 60,5 cm

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).

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