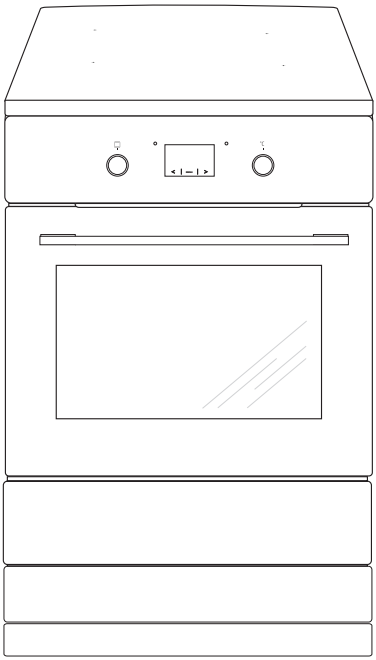
GRAM



Type

EKI 15610-90 X

DK	**BETJENINGSVEJLEDNING**	**2**
NO	**BRUKSANVISNING**	**41**
FI	**KÄYTTÖOHJE**	**80**
SE	**BRUKSANVISNING**	**119**
EN	**INSTRUCTION MANUAL**	**158**

Tillykke med dit nye GRAM komfur DK

- 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....13

Brug af ovnen – praktiske tips....29

Testretter....33

Rengøring og vedligeholdelse....35

Foranstaltninger ved fejl....39

Tekniske specifikationer....40

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

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

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

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

Bemærk. Hvis der er revner i kogepladens over-

flade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

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

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

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

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

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

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

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

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

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

ENERGISPARETIPS

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

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

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

- **Steg med varmluftfunktionen og lukket ovnlåge.**

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

UDPAKNING



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

BORTSKAFFELSE

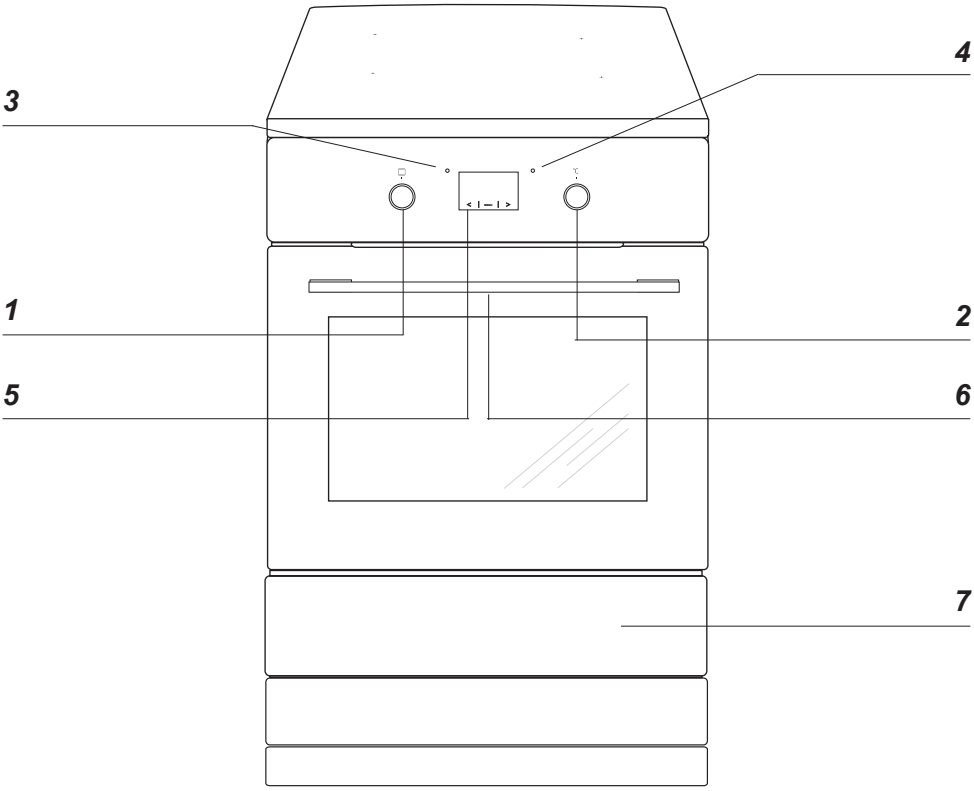


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

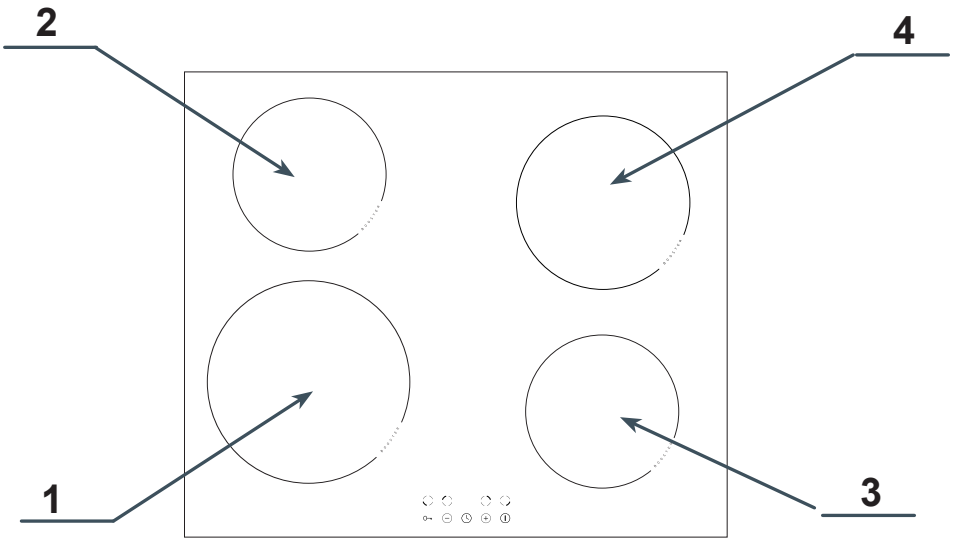
Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

BESKRIVELSE AF PRODUKTET



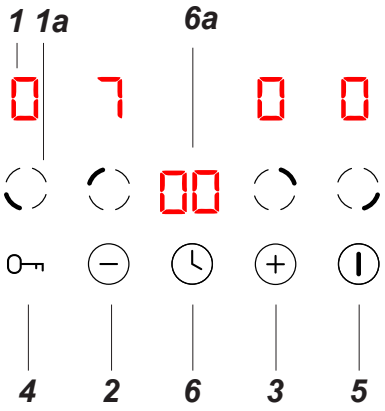
1 Betjeningsknap til ovnens funktioner
2 Knap til regulering af ovntemperatur
3 Varmeindikator for ovn
4 Kontrollampe
5 Digitalt ur / timer
6 Børnesikring
7 Magasinskuffe

BESKRIVELSE AF PRODUKTET



1. Induktionskogezone med booster Ø 210 mm (forrest til venstre)
2. Induktionskogezone Ø 160 mm (bagest til venstre)
3. Induktionskogezone Ø 160 mm (forrest til højre)
4. Induktionskogezone Ø 180 mm (bagest til højre)

Betjeningspanel

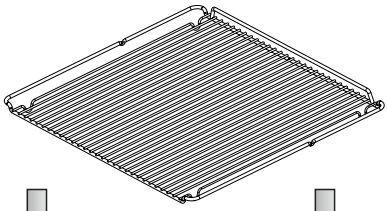


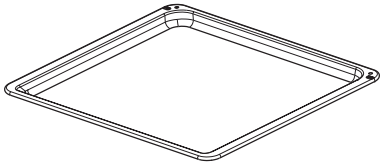
1 -Sensor til valg af kogezone
1a - Kogezone-indikator
2 - Effektniveau minus
3 - Effektniveau plus
4 - Børnesikrings-sensor
5 - Tænd/Sluk
6 - Timer-sensor
6a - Timer-display

SPECIFIKATIONER

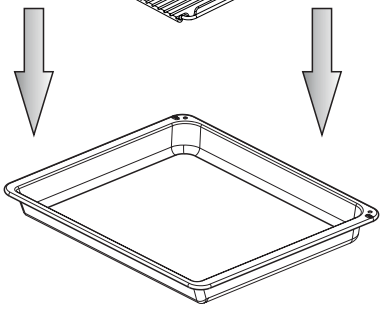
Komfurets udstyr

Grillrist



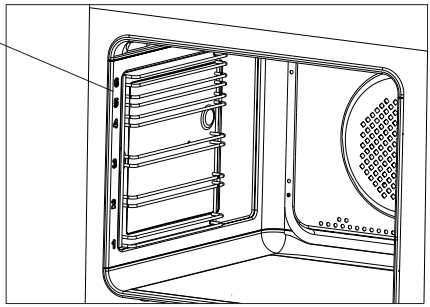


Bageplade



Bradepande

Ovnribber



INSTALLATION

Opstilling af komfuret

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

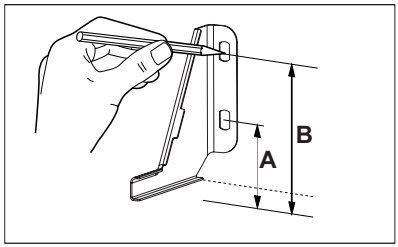
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.

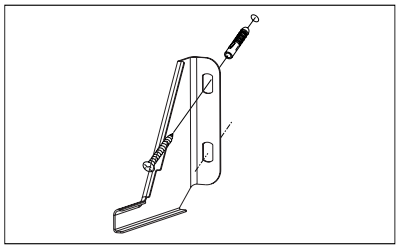
- Et komfur bør kun bygges ind i køkkenelementer op til arbejdspladens højde fx. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100^{0}C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen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

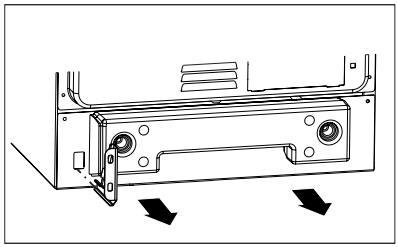
- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i emhættens betjeningsvejledning.

- Før komfuret tages i brug, skal det stå helt lige. Niveauet kan justeres ved hjælp af indstillelige ben, der ligger i skuffen.

Montering af tippesikring i væggen







Højde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

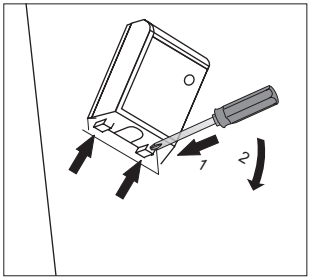
INSTALLATION

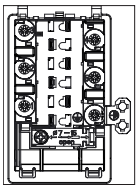
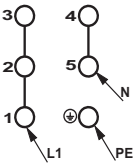
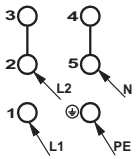
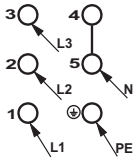
Information til installatøren

Komfuret er designet til tilslutning til et tre-faset 400V 3N~50Hz lysnet. Før tilslutning af apparatet til lysnettet skal brugeren sikre sig, at lysnettets data svarer til informationen på mærkepladen, som sidder på bagsiden eller højre side af komfuret eller kopien deraf, som er vedlagt denne vejledning.
Før strømmen sluttes til komfuret, er det vigtigt, at du læser nedenstående information.

Komfurets nettilslutning

- Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør. Derved sikres, at gældende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" bliver overholdt.
- Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab.
- Tilslutning af komfuret kræver en separat strømkreds.
- Det er muligt at tilpasse komfuret til at arbejde ved et to-faset 400V 3N~50Hz lysnet ved at foretage den rette forbindelse i tilslutningsdåsen.
- Forbindelsen må kun foretages i henhold til nedenstående forbindelsesdiagrammer.
- For at overholde normen IEC 61000-3-11 skal impedansen i forsyningssystemet, der er tilsluttet enheden, være mindre end eller lig med den maksimalt tilladte værdi |Zsys| = 0,137 Ω.



BEMÆRK! Til opfyldelse af sikkerhedsforeskrifterne kræves en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).		Strømkabel type
Ved enfaset 230V 1N~50Hz-tilslutning med neutral er terminalerne 1-2-3 og 4-5 forbundet, de enkelte faseledere er forbundet til henholdsvis terminalerne 1 og 2-3, neutrallederen er forbundet til de tilsluttede terminaler 4-5, og beskyttelseslederen er forbundet til jordterminalen ⏚.		H05VV-F3G6 3x 6 mm^2
Til en 400 V 2N~50Hz to-faset forbindelse med en neutral ledning forbindes klemmerne 2-3 og klemmerne 4-5, individuelle faseledninger forbindes respektivt til klemmerne 1 og 2-3, den neutrale ledning forbindes til de forbundne klemmer 4-5, og den beskyttende jordledning forbindes til jordklemmen ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
Til en 400 V 3N~50Hz tre-faset forbindelse med en neutral ledning forbindes klemmerne 4-5, individuelle faseledninger forbindes respektivt til klemmerne 1, 2 og 3, den neutrale ledning forbindes til de forbundne klemmer 4-5, og den beskyttende jordledning forbindes til jordklemmen ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - faseledninger; N - neutral ledning; PE - beskyttende jordledning Pilene i ovenstående diagrammer viser, hvor du skal forbinde de individuelle kabelledninger.		

BETJENING

Inden du tager komfuret i brug

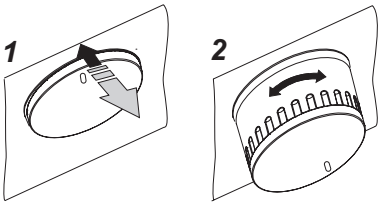
- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren invendigt for at fjerne beskyttelsesstoffer fra fabrikken.
- Tag ovnens udstyr ud og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
- Før ovnen tændes skal beskyttelsestapen på grillelementet fjernes.
- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.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

Ovnrummet bør rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

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.

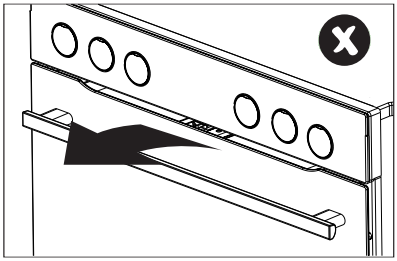
Ovnen betjenes med ”pop ud” drejeknapper. Drejeknapperne popper ud ved et let tryk på knappen, og de kan skubbes ind, også når ovnen er i brug. På funktionsknappen for ovnfunktioner er de mulige funktioner trykt på knappen.

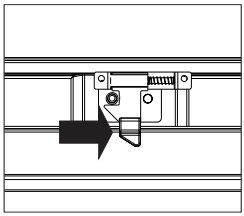


*Forekommer ikke i alle produkter

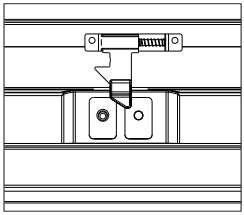
Børnesikring*

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

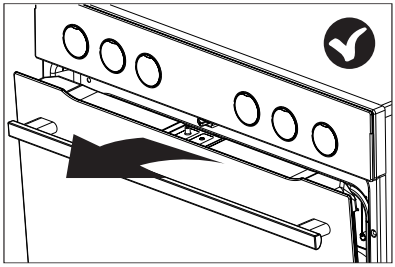




Deaktivering af børnesikringen.



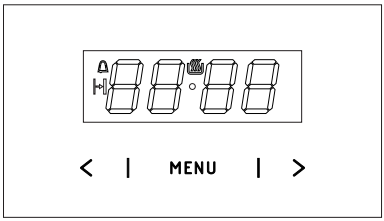
Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

BETJENING

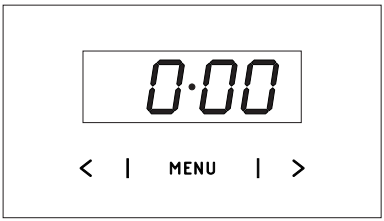
Betjening af elektronisk ur/timer



MENU — vælg betjeningstilstand
> — sensor til valg af højere indstilling
< — sensor til valg af lavere indstilling
— indikator for tændt
— minutur
— tilberedningstid

Indstilling af aktuel tid

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



- Berør og hold MENU sensor nede (eller berør samtidigt </>), indtil du ser på displayet, og prikken under symbolet blinker
- Berør **</>** inden for 7 sekunder for at indstille den aktuelle tid.

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

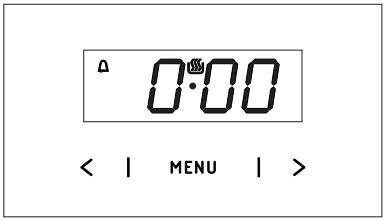
Du kan justere tiden senere. For at gøre dette skal du berøre **</>** samtidigt og justere den aktuelle tid, mens prikken under symbolet blinker.

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

Minutur

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

- Berør MENU, og displayet vil vise et blinkende :



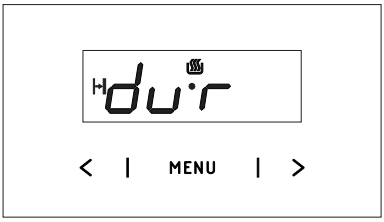
- Brug sensorerne **<** / **>** til at indstille minuturets tid. Displayet vil vise den indstillede tid samt symbolet for timeren . Når tiden udløber, lyder et lydsignal, og ikonet blinker
- Berør og hold MENU, eller berør og hold **</>** samtidigt for at slukke for alarmen. slukker, og displayet viser den aktuelle tid.

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

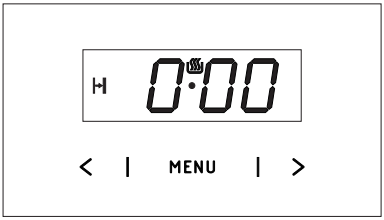
Tilberedningstid

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

- Tilberedningstid aktiveres ved at sætte ovnens funktionsknap på den ønskede funktion og temperaturknappen på den ønskede temperatur.
- Berør MENU gentagne gange, indtil displayet kortvarigt viser *dur* (varighed), og symbolet ⊢| blinker



- Indstil den ønskede tilberedningstid fra 1 minut til 10 timer ved brug af sensorerne **<** / **>**.



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

- Sluk for funktionsknappen og temperaturknappen
- Berør og hold MENU, eller berør og hold **<** / **>** samtidigt for at slukke for alarmen. ⊢| slukker, og displayet viser den aktuelle tid.

Annullering af indstillinger

Indstillingerne for minutur og tilberedningstid kan annulleres når som helst.

- Tilberedningstid annulleres ved at berøre sensorerne **<** / **>** samtidigt.

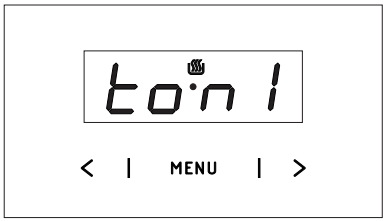
Annullering af indstillinger af minutur:

- Berør sensoren MENU for at vælge minuturet
- Berør samtidig sensorerne **<** / **>.**

Ændring af lydsignalet

Du kan ændre lydsignalet på følgende måde:

- Berør samtidig sensorerne **<** / **>**
- Berør MENU gentagne gange for at vælge *ton* (tone). Displayet vil blinke:



- Brug sensorerne **<** / **>** til at vælge den ønskede tone:

  Brug**>** til at vælge indstillingen 1-3

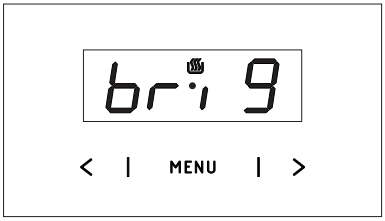
  Brug**<** til at vælge indstillingen 3-1.

Justering af lysstyrke i displayet

Du kan justere lysstyrken i displayet fra 1 til 9, hvor 1 er mørkest og 9 er lysest. Indstillingen af lysstyrken gælder for det inaktive betjeningspanel, dvs. når ingen sensor er berørt i 7 sekunder.

Du kan justere lysstyrken i displayet på følgende måde:

- Berør samtidig sensorerne **<** / **>**
- Berør **MENU** gentagne gange for at vælge *bri* (lysstyrke) — indstillingerne kan nås i sekvensen *ton* (tone) og *bri* (lysstyrke)



- Brug sensorerne **<** / **>** til at vælge den ønskede lysstyrke:

  Brug**>** til at vælge indstillingen 1 til 9

  Brug**<** til at vælge indstillingen 9 til 1.

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

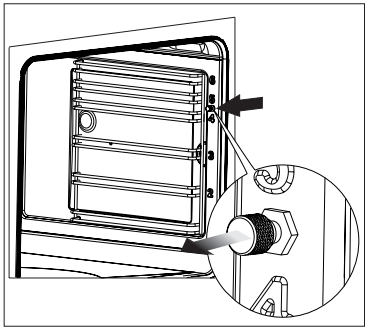
Nattilstand

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

Stegetermometer

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

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



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

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

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

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

Tabel: Kernetemperaturer ved brug af stegetermometer

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

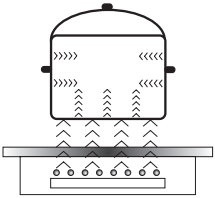
BETJENING

Betjening af kogezoner

Inden du tager kogepladen i brug

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

Sådan virker en induktionszone



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

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

Generelt har induktion to fordele:

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

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

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

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

BETJENING

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

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

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

Gryderegistrering

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

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

Hvis der ikke sættes en gryde på kogezonen, eller gryden er upassende til formålet, vil symbolet blive vist. Kogezonen vil ikke fungere. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 10 minutter, vil kogezonen slukke.
Sluk for kogezonen ved at bruge berøringssensorerne i stedet for blot at fjerne gryden.

Gryderegistrering fungerer ikke som tænd/sluk-sensoren.

Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre det markerede område med en finger.
Hver gang en sensor berøres, høres et lydsignal.

Når apparatet tændes eller slukkes, eller der ændres varmeindstilling, skal man være opmærksom på kun at berøre en sensor ad gangen. Hvis to eller flere sensorer berøres samtidigt (undtagen timer og børnesikring), vil apparatet ignorere kontrolsignalerne, og det kan medføre en fejlindikation, hvis sensorerne berøres i for lang tid.
Når du er færdig med madlavningen, skal du slukke for kogezonen ved at bruge berøringssensorerne og ikke kun stole på grydedetektoren.

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

BETJENING

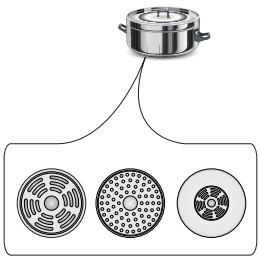
Kogegrej af høj kvalitet er forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.

Valg af kogegrej til madlavning ved induktion



Kogegrejets egenskaber.

- Vælg altid kogegrej af god kvalitet og med en helt jævn bund. Det vil forhindre overophedning, hvor maden kan brænde fast under madlavningen.Gryder og pander med tykke stålsider giver den bedste varmefordeling.
- Kontroller, at kogegrejets bund er tør: Når en gryde fyldes, eller hvis der bruges en gryde, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, at bunden er helt tør, før den placeres på kogezonen. Dette er for at undgå, at kogepladens overflade bliver snavset.
- Låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og sænker energiforbruget.
- For at afgøre om kogegrejet er passende, skal det tjekkes, at dets bund tiltrækker en magnet.
- **Kogegrejets bund skal være flad for at opnå den optimale temperaturkontrol på induktionsmodulet.**
- **En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre modulet, der kontrollerer temperaturen, og kan forårsage overophedning af gryden eller panden.**
- **Brug ikke beskadiget kogegrej f.eks. med deformeret bund, da det kan medføre overophedning.**
- Hvis du bruger stort kogegrej med ferromagnetisk bund, hvis diameter er mindre end kogegrejets totale diameter, vil kun den ferromagnetiske bund blive opvarmet. Dette resulterer i en situation, hvor det er umuligt at fordele varmen jævnt i kogegrejet. Hvis det ferromagnetiske område reduceres på grund af aluminiumsdele, kan det effektivt opvarmede område blive reduceret. Der kan derved opstå problemer med registrering af kogegrejet, eller kogegrejet vil slet ikke blive registreret. For at opnå de bedste madlavningsresultater bør diameteren på den ferromagnetiske bund matche kogezonens diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.



BETJENING

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

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

Den mindste, brugbare diameter for kogegrej til en kogezone:

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

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

BETJENING

Betjeningspanel

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

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

Tænd for apparatet

Berør og hold tænd/sluk-sensoren ⏻ i mindst 3 sekunder. Alle indikatorer viser "–", og kogepladen går i standbytilstand.

Aktiver kogezonen, og indstil varmen.

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

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

Booster-funktion

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

For at aktivere Booster-funktionen skal du vælge kogezonen, indstille varmeindstillingen til "9" og derefter berøre sensoren ⊕ igen. Bogstavet "P" vises i displayet.
For at deaktivere booster-funktionen skal du berøre sensoren ⊖ for at reducere varmeindstillingen eller løfte kogegrejet væk fra kogezonen.

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

Deaktivering af kogezoner

Deaktiver en kogezone ved at gøre et af følgende:

1. Sluk for kogepladen med sensoren ⏻.
2. Berør sensoren til valg af kogezone for den aktive kogezone, og brug derefter ⊖ til at reducere varmeindstillingen til “0”.

Sluk apparatet

⚠ Apparatet fungerer, når mindst én kogezone er tændt.

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

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

Børnesikring

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

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

Indikator for restvarme

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

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



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

BETJENING

Begrænsning af brugstiden

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

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

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

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

Timer til tilberedningstid

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

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

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

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

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

Timeren kan indstilles til mellem 1 og 99 minutter.

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

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

Minutur

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

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

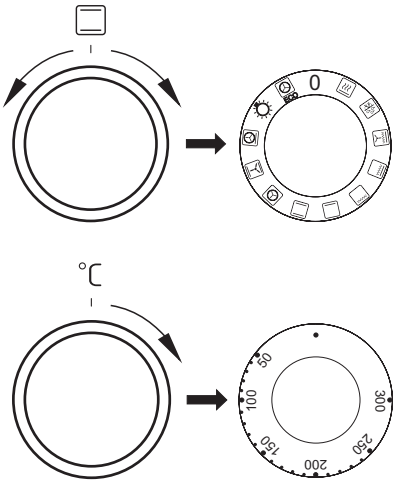
Du kan indstille timeren før eller efter du er færdig med at indstille kogezonens varmeindstilling.

- Berør timersensoren ⏲, hvorefter displayet viser "00", og det højre ciffer blinker.
- Brug ⊕ og ⊖ sensoren til at indstille værdien af det blinkende enhedsciffer.
- Berør timersensoren ⏲ igen, hvorefter det venstre ciffer blinker.
- Brug skydesensoren ⊕ og ⊖ til at indstille værdien af det blinkende ciffer.
- Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen med det samme. Displayet viser den resterende tid.
- Når den indstillede tid er gået, lyder der en 30-sekunders biplyd, og timerindikatoren viser "- - ".
- Du kan justere den programmerede minuturstid når som helst ved at berøre timersensoren ⏲ og derefter bruge skydesensoren til at indstille det nye tidspunkt.

Ovnens funktioner og betjening

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

Ovnen betjenes med et let tryk på funktionsknappen, som drejes til den ønskede funktion. Ovnens driftsfunktioner er beskrevet på knappens side.
Når ovnen er i brug, kan funktionsknappen være skubbet ind eller ud.



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

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

Tilberedning med varmluft

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

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

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

BETJENING

Funktionsvælgerens positioner



Lynopvarmning
Varmluft + grill



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



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



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



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



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



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



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

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



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





Varmluft med ringvarmeelement og undervarme
Denne funktion giver en sprød bund og en blød overflade (pizzafunktion)
Pizzafunktion - For at opnå de bedste resultater sættes temperaturen til 300 °C (se PRAKTISKE HVERDAGSTIP).



Belysning i ovnen
I denne position tændes lyset i ovnen.



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

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

Grillstegning

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

For at tænde grillen skal du:

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

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

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Pizza

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

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

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

Pizza

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

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmeelement)

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

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

[1)] Foropvarm

[2)] Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning

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

[1)] Foropvarm 5 minutter, brug ikke lynopvarmningsfunktionen.

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grillning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°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 lynopvarmningsfunktionen.

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.

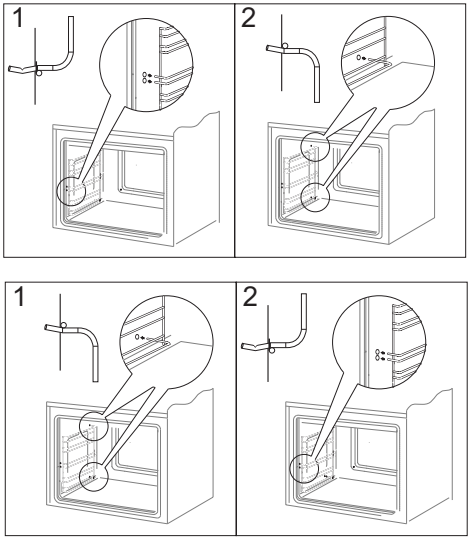
Steam Cleaning - Nem rengøring

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Ovnribber med teleskopudtræk

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

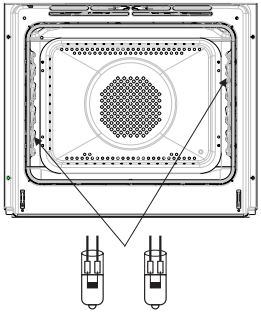


Udskiftning af ovnpære*

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

1. Afbryd strømmen fra komfuret.
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.
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!



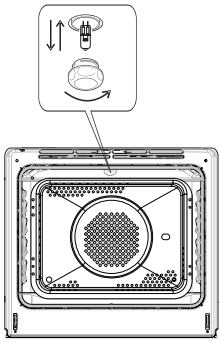
Ovnlys

*Forekommer ikke i alle produkter

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Udskiftning af halogenpæren i ovnen*

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

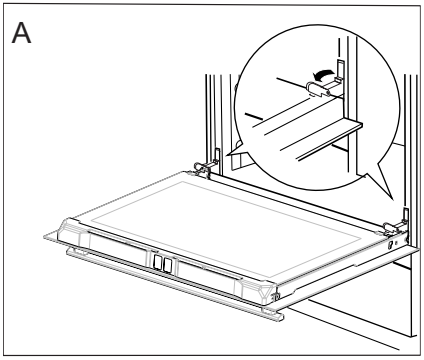


Ovnlys

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

Afmontering af ovnlågen

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



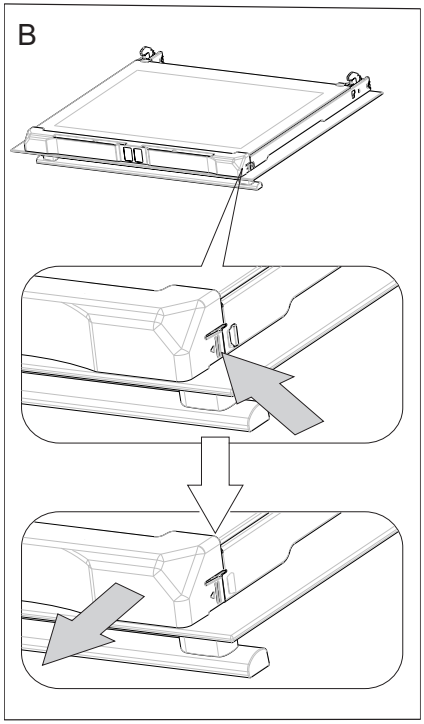
Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

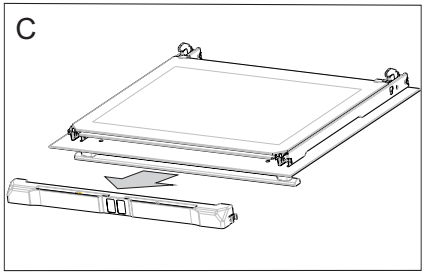
*Forekommer ikke i alle produkter

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af det inderste glas

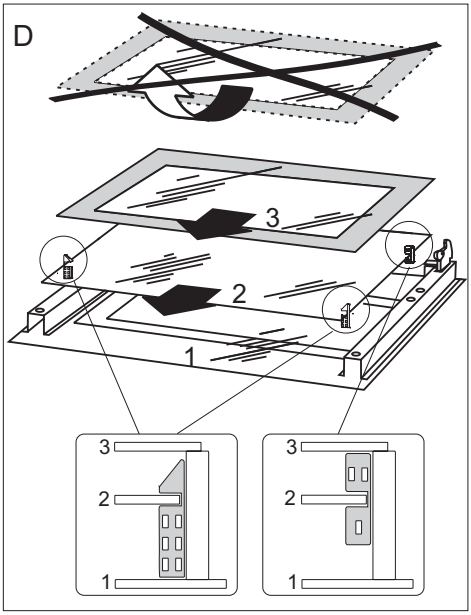
1. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)





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

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



Drej skrue og holder og træk glasruden ud opefter

FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

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

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

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nominalydelse	max.10,4 kW
Komfurets dimensioner	90 / 60 / 60,5 cm

Energiforbrug i standbytilstand [W]	0,8
Energiforbrug i slukket tilstand [W]	-
Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W]	-
Automatisk standby/slukket periode [min]	1

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

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

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

Automatisk luftcirkulation ECO (ringvarmeelement + blæser)	
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 kan gjelde for flere komfyrer. Det er derfor ikke sikkert at alle funksjoner og utstyr er på komfyren din.

Merk!

Du må ha lest og forstått denne bruksanvisningen, før du tar komfyret i bruk.
Komfyret er kun beregnet på mattilberedning. All annen bruk (f.eks. til å varme opp rommet) er ikke i overensstemmelse med komfyrens opprinnelige virkeområde, og kan være farlig.
Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer som ikke påvirker komfyrets funksjon.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger....42

Produktbeskrivelse....47

Specifikasjoner....49

Installasjon....50

Betjening....53

Baking/steking i ovnen - praktiske råd....68

Testretter....72

Rengjøring og vedlikehold....74

Fremgangsmåte i feilsituasjoner....78

Teknisk opplysninger....79

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

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

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

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

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på platetoppens overflate.

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

Etter bruk må du skru av apparatet og ikke stole på kjeledetektoren.

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

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

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

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

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Skru produktet av etter brug, stol ikke kun på indikatorlampernen for gryteregistrering.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

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

- Kontroller om apparatet er uten skader ved levering. Fjern transportsikringene før apparatet tas i bruk!
- Husk på at barn ikke forstår farer som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Informer derfor barna om disse farene, eller hold barna unna komfyren.
- La ikke apparatet stå i lengre tid uten oppsyn når det er i bruk.
- Under bruk, og i en viss tid etter bruk av komfyren, er de utvendige overflatene varme. Dette gjelder spesielt kokesonene, vinduet i stekeovnsdøren og dampavsuget over håndtaket til stekeovnsdøren.
- Pass på at nettledninger til andre apparater ikke blir liggende på varme kokesoner eller kommer i klemme i stekeovnsdøren. Utvis spesiell forsiktighet ved bruk av stikkontakter som er plassert i nærheten av komfyren.
- Komfyren må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Overopphetet olje og fett kan selvantenne. La derfor ikke komfyren være uten oppsyn ved fritering eller grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen, da dette kan føre til skader på emaljen på bunnplaten. Sett heller aldri noen gryter eller andre ting direkte på bunnen av stekeovnen.
- Ved defekter eller feil skal komfyret kobles fra strømnettet. Den skal først tas i bruk igjen når feilen er rettet av en fagmann.
- Ved steking blir det ytre varmeelement ved grilling det indre varmeelementet, glødende. For å unngå antennelse skal de ikke komme i kontakt med grillmaten.
- Still ikke varme panner, kokekar o.l.på den keramiske toppens ramme, da dette kan forårsake krakkelering eller misfarging på rammen. Dette gjelder ikke komfyrtopper i rustfritt stål.
- Personer med implanterte enheter som støtter vitale funksjoner (f.eks. pacemaker, insulinpumpe eller høreapparat), må sørge for at enhetene ikke påvirkes av induksjonstoppen (induksjonstoppen har en frekvens på 20–50 kHz).

VIKTIGE OPPLYSNINGER

Din keramiske komfyrtoppen er bestandig mot temperatursjokk. Den blir ikke skadet verken av varme eller kulde. Komfyrtoppen blir heller ikke skadet om man ved et uhell setter et svært kokekar litt ublidt ned på den.
Komfyrtoppen kan likevel bli skadet ved slag av spisse gjenstander, om for eksempel et saltkar, et krydderglass eller at en annen liten, hard gjenstand faller ned på den.

- Den keramiske komfyrtoppen skal ikke brukes uten at det står kokekar på den. Den skal ikke brukes som benkeplate til å sette fra seg ting på. Pass på at kokekarene som du setter på komfyrtoppen har ren og tørr bunn.
- Hvis du søler sukker eller sukkerholdige matvarer på den keramiske komfyrtoppen, skal dette snarest mulig, helst mens det ennå er varmt, fjernes, slik at et ikke oppstår noen kjemiske reaksjoner.
- Det er ikke tillatt å tilberede matretter som er pakket inn i aluminiumsfolie eller som ligger i aluminiums- eller kunststoffbeholdere, på den keramiske komfyrtoppen.
- Pass på at den keramiske komfyrtoppen ikke skrapes opp av utsmykkede, skarpkantede kokekar eller lignende.
- Husgeråd av kunststoff (skjeer, skåler og lignende) skal ikke legges på den varme keramiske komfyrtoppen, de kan raskt smelte og brenne seg fast. Unngå også å sette tomme kokekar på den varme komfyrtoppen og å bruke kokekar i emalje.
- Hvis det på grunn av mekanisk påvirkning oppstår riper eller sprekker i den keramiske komfyrtoppen, må man koble apparatet fra strømnettet umiddelbart ved å dra pluggen ut av støpselet.

TIPS FOR ENERGISPARING

- **Unngå å se i grytene når det ikke er nødvendig.**
  Unngå samtidig å åpne ovnsdøren hvis det ikke er nødvendig.

- **Kun bruk ovnen til tilberedelse av større mengder mat.**
  Kjøtt som veier under 1 kg kan tilbredes mer økonomisk på komfyren.

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

- **Stek med varmluftfunksjonen**

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

UTPAKKING



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

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

FRAKOBLING

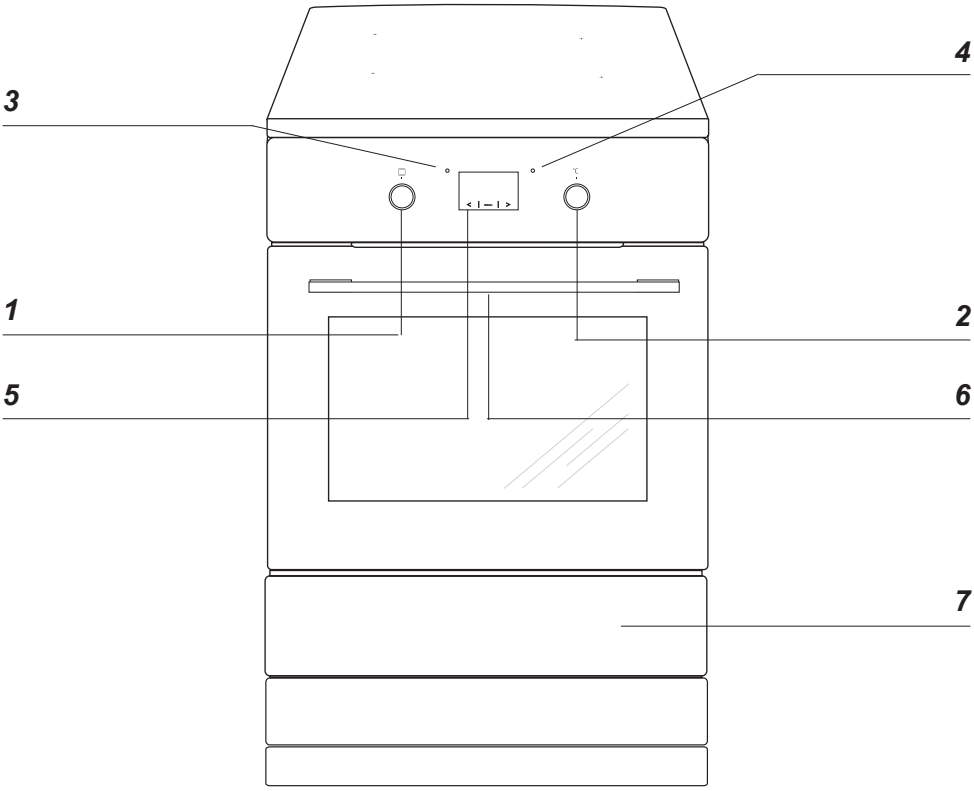


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vannlige avfalldepot for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder for gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller embalasje henviser til dete.

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

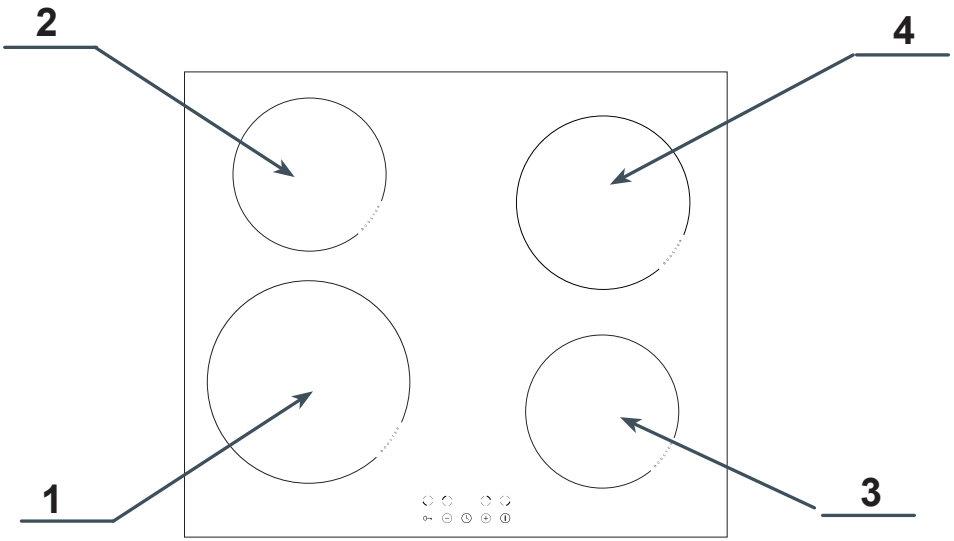
Opplysninger om avfallsdepot for elektronikkskrot kan hentes hos kommunneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE



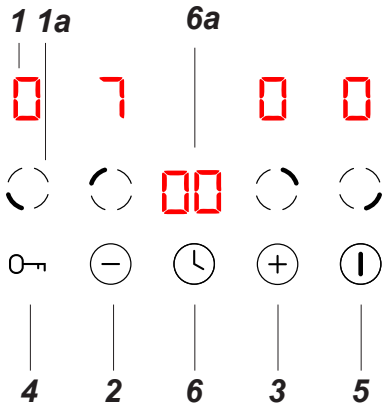
1 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjonene
2 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
3 Varmeindikator for stekeovn
4 Kontrollampe
5 Digitalt ur / timer
6 Børnesikring
7 Skuff

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Boosterkokesone
   Ø 210 mm (foran venstre)
2. Induksjonskokesone
   Ø 160 mm (bak venstre)
3. Induksjonskokesone
   Ø 160 mm (foran høyre)
4. Induksjonskokesone
   Ø 180 mm (bak høyre)

Kontrollpanel

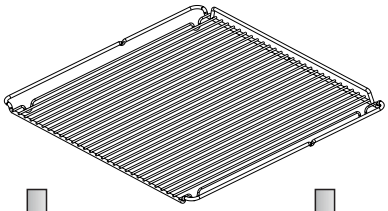


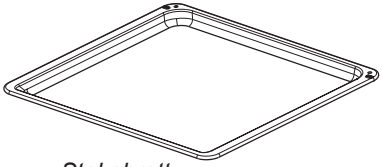
1 - Sensor for valg av kokesone
1a - Kokesoneindikator
2 - Sensor for å redusere effekt
3 - Sensor for å redusere effekt
4 - Sensor for å øke effekt
5 - På/av-sensor
6 - Timersensor
6a - Display for timerfunksjon

SPECIFIKASJONER

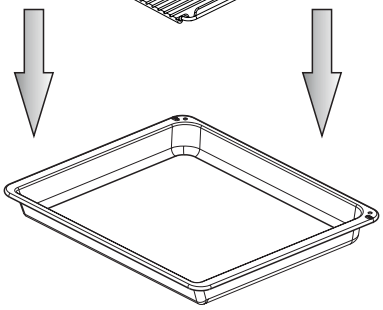
Komfyrtilbehør

Grillrist



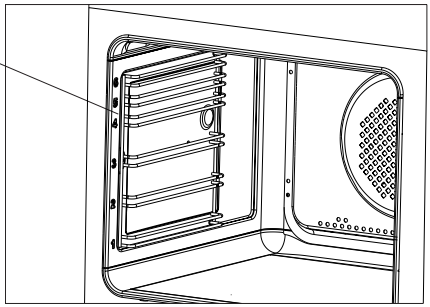


Stekebrett



Langpanne

Sideskinner

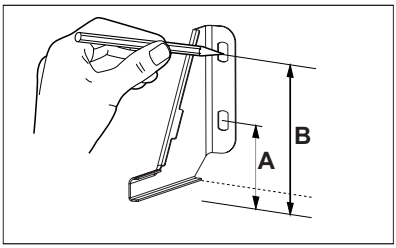


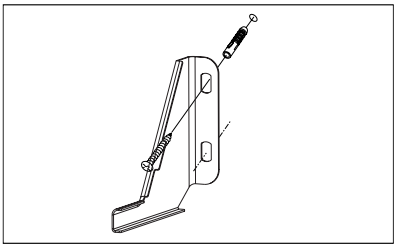
INSTALLASJON

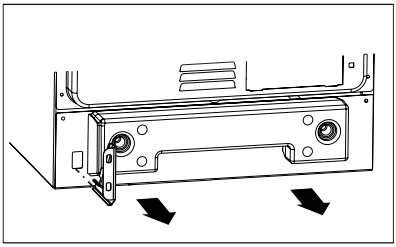
Oppstilling av komfyren

- 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 monters i henhold til instruksjonene som er gitt i bruksanvisningene.
- Før komfyren tas i bruk, skal den være i vater. Nivået kan justeres ved hjelp av stillbare ben som ligger i skuffen.

Montering av veltesikring







Høyde 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

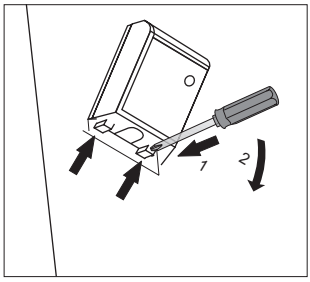
INSTALLASJON

Informasjon til installatøren

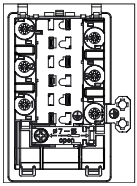
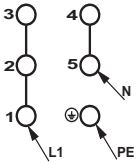
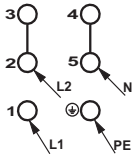
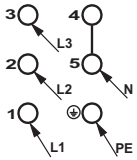
Komfyren skal kobles til trefase 400V 3N~50Hz strømforsyning. Før man kobler komfyren til det elektriske anlegget må brukeren kontrollere informasjonen på merkeskiltet som er plassert bak på komfyrens høyre side, eller det eksemplaret som ligger vedlagt denne håndboken.
Før du kobler komfyren til strøm, er det viktig at du leser informasjonen nedenfor.

Komfyrens nettilslutning

- Installasjonen skal kun utføres av en autorisert elektrisk installatør Med det sikres at gjeldende regler i ”Stærkstrømsbekendtgørelsen” blir overholdt.
- Installasjonen skal overholde evt. spesielle krav som er satt av lokale strømleverandører.
- Tilkobling av komfyren krever en separat strømkurs.
- Det er mulig å tilpasse komfyren til å fungere med trefaset 400V 3N~50Hz strømforsyning ved å bygge bro i til koblingsboksen.
- Tilkobling må kun i henhold til tilkoblingsdiagrammene nedenfor.
- For å overholde standarden IEC 61000-3-11 bør impedansen i strømforsyningssystemet som er tilkoblet enheten være mindre enn eller lik den maksimalt tillatte verdien |Zsys| = 0,137 Ω.



INSTALLASJON

MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene skal man benytte en sikringsbryter som avbryter alle tilkoblingspunkt og har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryter).		Strømkabel type
Ved enfaset 230 V 1N~50 Hz-tilkobling med nøytral er terminalene 1–2–3 og 4–5 forbundet; de enkelte faselederne er tilkoblet henholdsvis terminal 1 og 2–3; nøytrallederen er tilkoblet terminalene 4–5; og beskyttelseslederen er tilkoblet jordterminalen ⏚.		H05VV-F3G6 3x 6 mm^2
Ved 400V 2N~50Hz nett, tofase-tilkobling med nøytral leder, sammenkobler broene terminaler 2-3 og 4-5, faseledere er koblet til 1 og 2-3, nøytralleder til 4-5, jordleder til ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
Ved 400V 3N~50Hz nett, trefase-tilkobling med nøytralleder, sammenkobler broen terminaler 4-5, faseledere er koblet til 1, 2 og 3, nøytralleder til 4-5, jordleder til ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - faseledere; N - nøytralleder; PE - jordleder Tilkoblingspunkter for ledere ble markert med piler på skjemaene ovenfor.		

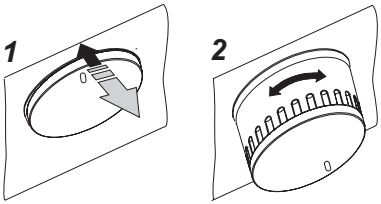
Klargjøring før bruk

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

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

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

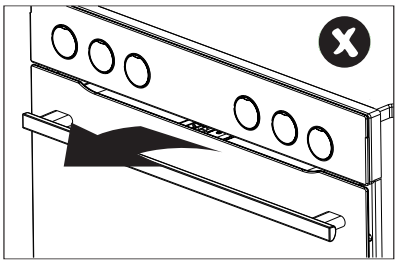
Ovnen er utstyrt med knapper som kan skyves inn og ut. Slik velger du en funksjon:
1. Trykk forsiktig på en knapp som deretter vil sprette ut.
2. Vri knappen til ønsket funksjon. Symbolerne viser mulige funksjoner.

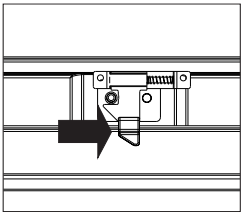


*Forekommer ikke i alle produkter

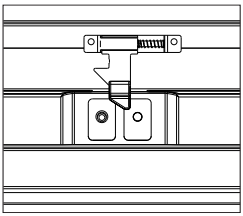
Barnelås

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

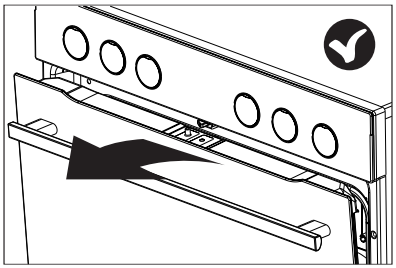




Fjern barnlåsen.

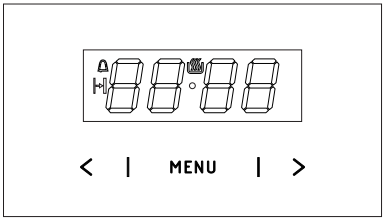


Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

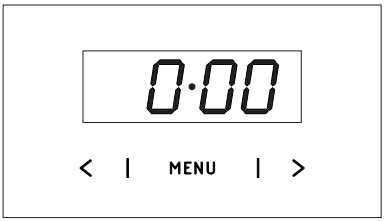
Bruke digitalt ur/timer



MENY — velg driftsmodus
> – sensor for høyere innstilling
< – sensor for lavere innstilling
– indikator som viser at apparatet er på
— minuttur
— Varighet

Still inn gjeldende tid

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



- Trykk på MENY (eller trykk samtidig på **<** / **>**) inntil du ser på displayet og prikken nedenfor symbolet blinker,
- Trykk på **<** / **>** innen 7 sekunder for å stille inn tiden.

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

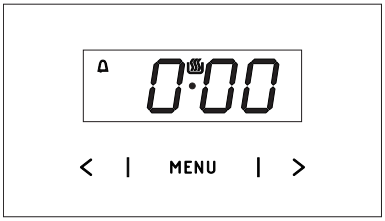
Du kan justere tiden senere. For å gjøre det, trykker du på **<** / **>**, samtidig og justerer tiden mens prikken nedenfor symbolet blinker.

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

Minuttur

Minutturet kan aktiveres til enhver tid uansett om andre funksjoner er aktivert eller ikke. Tida kan innstilles innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.
Slik stiller du inn minutturet:

- trykk på MENY, da slutter displayet å blinke :



- bruk **<** / **>** sensorene for å stille inn minutturet. Displayet viser den valgte tiden og minutturetsymbolet . Når tiden er telt ned, lyder alarmen og ikonet blinker.
- Hold inne MENY eller hold **<** / **>** inne samtidig for å dempe alarmen, slås av og displayet viser aktuell tid.

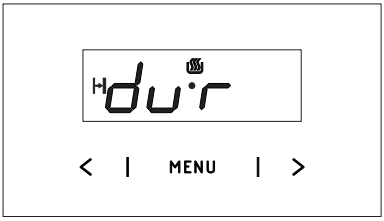
Merk!
Dersom det ikke trykkes på en knapp, vil alarmen slå seg automatisk av etter rundt 7 minutter.

BETJENING

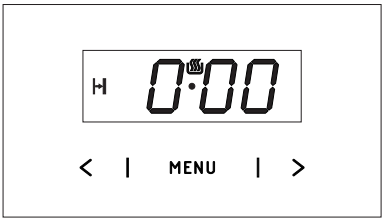
Bruk

Skal stekeovnen slås av automatisk etter ønsket tid:

- For å aktivere varighet, sett ovnens funksjonsknapp til valgt funksjon og temperaturknappen til passende temperatur.
- Trykk på MENY gjentatte ganger inntil displayet viser *dur* (duration/varighet) før ⏲ symbolet begynner å blinke,



- still inn ønsket varighet fra 1 minutt til 10 timer ved hjelp av **<** / **>** sensorene.



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

- Slå av funksjon- og temperaturinnstilling
- Hold inne MENY eller hold **<** / **>** inne samtidig for å dempe alarmen, ⏲ slås av og displayet viser aktuell tid.

Avbryte innstillinger

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

- For å avbryte varighet, trykk på **<** / **>** samtidig.

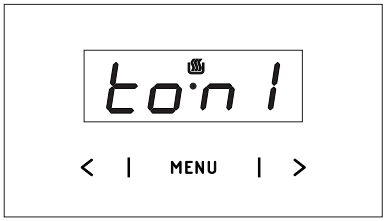
Avbryte tidsinnstilling:

- Trykk på MENY sensor for å velge minutturet
- trykk samtidig på **<** / **>** sensorene

Endre pipetone

Du kan endre pipetoner slik:

- trykk samtidig på **<** / **>** sensorene
- Trykk på MENY gjentatte ganger for velge *ton* (lyd). Displayet blinker:



- Bruk **<** / **>** sensorene for å velge ønsket lyd:

  Bruk **>** for å velge innstilling 1 til 3

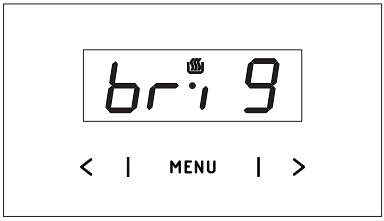
  Bruk **<** for å velge innstilling 3 til 1

Juster lysstyrken på displayet

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

Du kan justere lysstyrken på displayet slik:

- Trykk samtidig på **<** / **>** sensorene,
- Trykk på MENY gjentatte ganger for å velge *bri* (brightness/lysstyrke) — innstillingene kan gjøres i rekkefølge *ton* (lyd) *bri* (lysstyrke).



- Bruk **<** / **>** sensorene for å velge ønsket lysstyrke:

  Bruk **>** for å velge innstilling 1 til 9

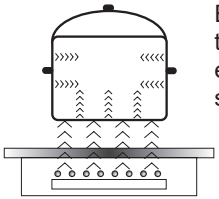
  Bruk **<** for å velge innstilling 9 til 1

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

Nattmodus

Displayet dimmes om natten fra kl. 22.00 - 06.00.

Induksjonstopp – bruksprinsipper



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

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

Generelt karakteriseres induksjonsteknologien av to fordeler:

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

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

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

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

BETJENING

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

Kokekarsensor

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

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

Kokekarsensoren fungerer ikke som en av/på-sensor.

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

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

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

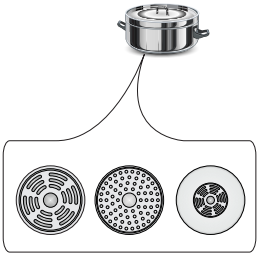
BETJENING

Valg av kokekar for induksjonskoking



Kokekarenes egenskaper.

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



BETJENING

Bruk kun kokekar av ferromagnetiske materialer som:
- emaljert stål
- støpejern
- spesielt utviklede kokekar i rustfritt stål som er beregnet på induksjon.

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

Den minste anvendbare diameteren for et kokekar på en kokesone:

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

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

BETJENING

Kontrollpanel

- Ved tilkobling til strømnettet vil induksjonskoketoppen pipe, og alle indikatorene vil lyse kort i ett sekund før de slår seg av, noe som signaliserer standby-modus.
- Induksjonstoppen er utstyrt med elektroniske berøringsstyringssensorer, som betjenes ved berøring med en finger i minst 1 sekund.
- Hver gang du berører sensoren, vil du høre et pip. Det er ikke mulig å slå av lydsignalene.



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

Slå apparatet på

Trykk på på/av ⏻ sensoren i minst tre sekunder. Alle indikatorer vil vise «–» og induksjonskoketoppen vil være i standby-modus.

Aktivere kokesone og velge varmeinnstilling.

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

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

Booster-funksjon

Boosterfunksjonen øker nominell effekt til ø 210 mm-kokesonen fra 1800 W til 2100 W, ø 180 mm-kokesonen fra 1800 W til 2100 W, ø 160 mm-kokesonen fra 1200 W til 1500 W.

For å aktivere Booster-funksjonen, velg kokesonen, still effektnivået til «9» og berør sensoren ⊕ én gang til. Bokstaven «P» vises deretter i displayet.
Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke på sensorfeltet ⊖ for å redusere varmeinnstillingen, eller ved å løfte kokekaret av kokesonen.



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

BETJENING

Deaktivere kokesoner

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

Slå av apparatet

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

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

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

Barnesikring

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

⚠ **Når koketoppen er slått av og låst, kan du skru den helt av ved å trykke på ⏻ -sensoren.**

Restvarmeindikator

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

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



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

Begrense driftstiden

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

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

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

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

Timer for steketid

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

Slik stiller du inn timerfunksjonen:
- For å stille inn timeren, berør sensoren for ønsket kokesone.
- Berør timersensoren, så viser displayet «00», og det høyre sifferet blinker.
- Bruk sensorene + og − for å stille inn verdien for det blinkende enertallet.
- Berør timersensoren igjen, så blinker det venstre sifferet.
- Bruk sensorene + og − for å stille inn verdien for det blinkende sifferet, og berør for å bekrefte.
- Displayet vil vise gjenværende tid.

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

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

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

Tidsuret kan konfigureres fra 1 til 99 minutter.

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

For å deaktivere timeren umiddelbart:
- For å deaktivere timeren, berør sensoren for ønsket kokesone.
- Berør timersensoren ⏲ – indikatoren vil begynne å blinke.
- For å slå av timeren, bruk glidebryteren til å stille tiden til «00».

Kjøkkenur

Bruk kjøkkenuret for å telle ned tiden. Kjøkkenuret påvirker ikke driften av kokesonene.

Stille inn kjøkkenur:
- Kontroller at koketoppen er slått på, og at kokesonesensoren ikke er aktiv (soneindikatoren «-» blinker ikke).

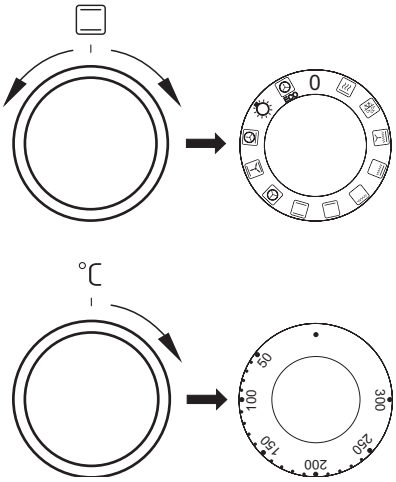
Du kan stille inn timeren før eller etter at du er ferdig med å stille inn kokesonens varmeinnstilling.

- Berør timersensoren ⏲, så viser displayet «00», og det høyre sifferet blinker.
- Bruk sensorene ⊕ og ⊖ for å stille inn verdien for det blinkende enertallet.
- Berør timersensoren ⏲ igjen, så blinker det venstre sifferet.
- Bruk skyveren ⊕ og ⊖ sensoren for å stille inn verdien for det blinkende sifferet.
- Når tiden er stilt inn, starter nedtellingen umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid.
- Når den innstilte tiden er utløpt, vil det høres en 30-sekunders pipelyd, og timerindikatoren vil vise “- - “.
- Du kan justere den programmerte varselurtiden når som helst ved å berøre timersensoren ⏲, og deretter bruke skyvesensoren til å stille inn den nye tiden.

Ovnens funksjoner og betjening

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

Ovnens reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen vris til ønsket temperatur.



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

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

Tilberedning med varmluft

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

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

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

BETJENING

Stekeovnens funksjonsvelger



Lynoppvarming
Varmluft og grill



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



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



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



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



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



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



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



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





Varmluft med ringvarmeelement og undervarme
Varmen produseres av to varmeelementer: varmeelement i bunnen og et sirkelformet element bak i ovnen. Dette systemet er ideelt for baking på to plan samtidig. Varmluftsystemet er også egnet for tining, konservering, tørking samt tilbereding av pizza.
Pizza-funksjon – For beste resultater, sett temperaturen til 300°C (se PRAKTISKE DAGLIGE TIPS).



Lys i stekeovn



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

Når du skrur på ovnen, indikeres det med at to signallamper lyser. Ett ***4***, som indikerer at ovnen fungerer og et ***3*** som vil slukke etterhvert som ovnen når valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler om å plassere retten i en ferdig oppvarmet opp ovn, skal dette ikke gjøres før det ***3*** lyset slukkes for første gang. Mens du baker, vil det ***3*** lyset slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Det ***4*** lyset kan også slås på ved hjelp av bryteren "ovnsbelysning".

Bruk av grillelementet

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

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

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

Viktig!
Grilling skal utføres med lukket ovnsdør.

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Baking

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

Steking av kjøtt

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

ECO oppvarming

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

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Pizza
Bruk den spesielle Pizza-funksjonen, sett inn brettet på nivå 3. Du kan også bruke en pizzastein. Varm ovnen opp til 300°C og sett en fersk pizza inn i ovnen. Den vil være ferdig etter omtrent 4 minutter.
For beste resultater med en pizzastein, legg steinen inn når ovnen er kald. Varm ovnen opp til 300°C i 30 minutter og stek deretter pizzaen i 4–6 minutter.

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

Pizza

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

1) Forvarm tom ovn
2) Følg instruksjonene på emballasjen

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur (°C)	Ovnsnivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gjærbakst / formkake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Gjærbakst / formkake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		200	4	14 - 18
Storfe		225 - 250	2	120 - 150
Storfe		160 - 180	2	120 - 160
Storfe		180 - 190	2	100 - 150
Svin		160 - 230	2	90 - 150
Svin		160 - 190	2	90 - 150
Svin		180 - 190	2	100 - 150
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Kylling		175 - 190	2	60 - 70
Grønnsaker		190 - 210	2	40 - 50
Grønnsaker		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Forvarm

[2)] Steke mindre enheter

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (°C)	Steketid (min.)
Småkaker	Stekebrett	4		160 [1)]	28 - 32
	Stekebrett	3		155 [1)]	23 - 26
	Stekebrett	3		150 [1)]	26 - 30
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		150 [1)]	27 - 30
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Stekebrett	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Stekebrett	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		160 - 175 [1)]	25 - 35
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakefor-mer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Forvarm 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (°C)	Klokkeslett (min.)
Loff	Rist	4		220 [1)]	3 - 7
Hamburgere	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	4 - rist 3 - langpanne		220 [1)]	1. side 13 - 18 2, side 10 - 15

[1)] Forvarm i 8 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

Steking

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (°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.

Stekeovn

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

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

Keramisk komfyrtopp

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

Vi anbefaler:

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

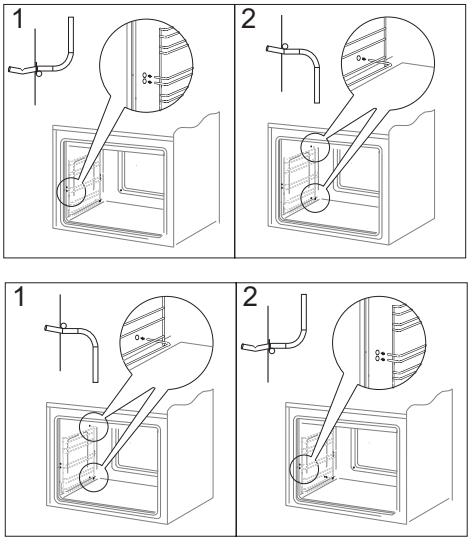
Steam Clean

Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.
Sett temperaturregulator til 50 grader, mens funksjonsregulator til posisjon: "over- og undervarme" og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.
Deretter åpne stekeovnen og tørke innvendige vegger med en klut eller svamp. Til slutt vask hele innvendige delen forsiktig. Benytt mildt vann tilsatt rengjøringsmiddel.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Sideskinner med teleskoputdrag

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

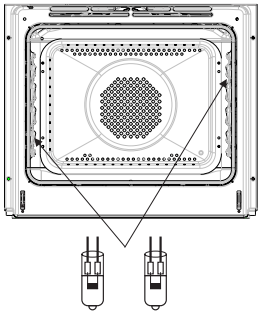


Utskifting av lyspæren i ovnen*

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

1. Koble fra ovnens 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 tøystykke 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

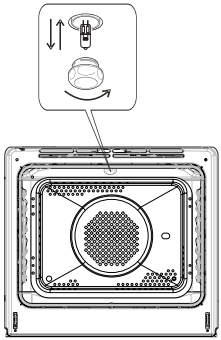
Forsiktig: Pass på ikke å berøre halogenpæren direkte med fingrene!



*Forekommer ikke i alle produkter

Skifte halogenpære i ovnen*

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

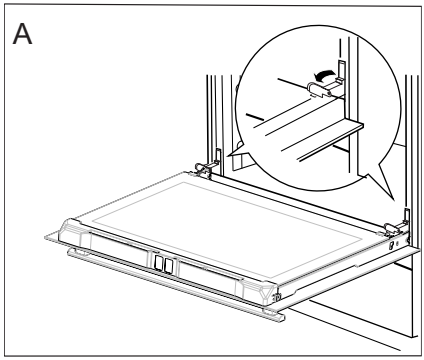


Ovnsbelysning

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

Demontering av ovnsdøren

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



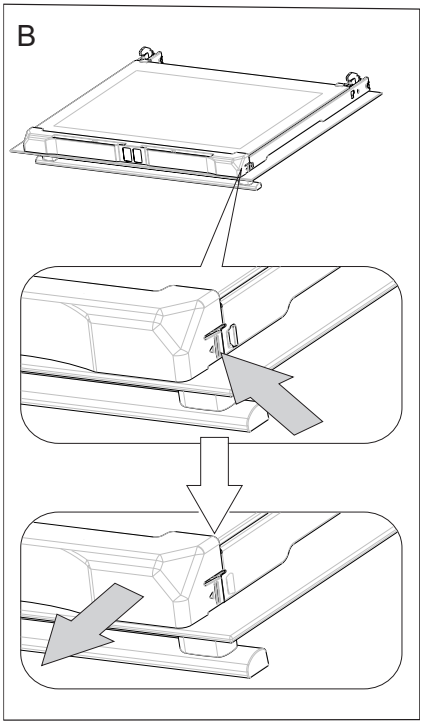
Løfting av sikringen på hengslene

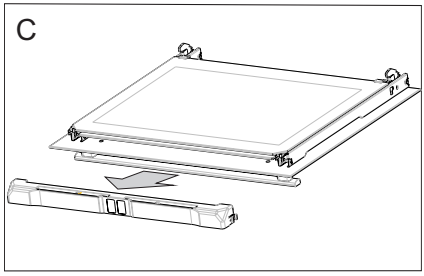
*Forekommer ikke i alle produkter

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Avmontering av det indre glasset

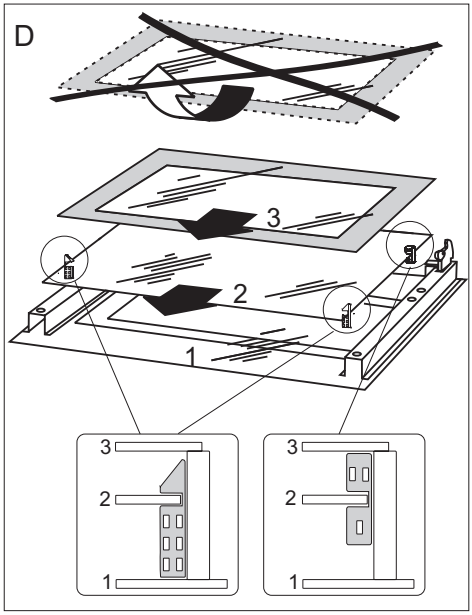
1.Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)





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

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



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

I enhver feilsituasjon skal man:
- slå av komfyrens arbeidselementer
- stenge av strømtilførselen
- kontakte GRAM service for reperasjon
- enkelte småfeil kan du selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer GRAM service skal du kontroller de enkelte punkter i tabellen.

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

TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nominell effekt	max.10,4 kW
Stekeovnens dimensjoner	90 / 60 / 60,5 cm

Strømforbruk i hviletilstand [W]	0,8
Strømforbruk i avslått tilstand [W]	-
Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]	-
Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min]	1

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

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

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

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

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

Onnittelemme uuden GRAM-sähkölieden omistajaa FI

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

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

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

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta lieden toimintaan.

SISÄLTÖ

Tärkeitä turvatietoja.....81

Tuotteen kuvaus 85

Muita tietoja 87

Asennus.....88

Käyttö.....91

Uunin käyttö - käytännön vinkkejä 107

Testiruoat.....111

Puhdistus ja huolto 113

Toimet ongelmatilanteissa 117

Tekniset tiedot.....118

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

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

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

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

Huomautus. Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

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

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

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

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

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

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

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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

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

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

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

SÄHKÖNSÄÄSTÖVINKKEJÄ

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

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

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

- Paista kiertoilmatoimintoa käyttäen ja uuninluukkua kiinni pitäen.

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

YMPÄRISTÖNSUOJELU



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

VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

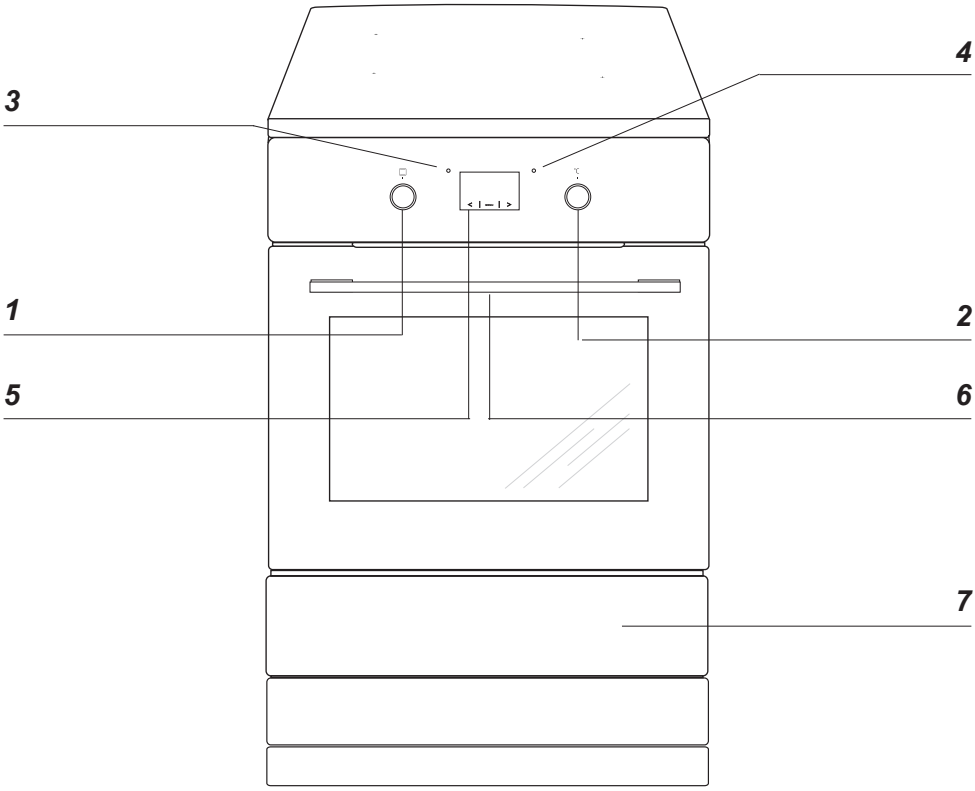


Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöhjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

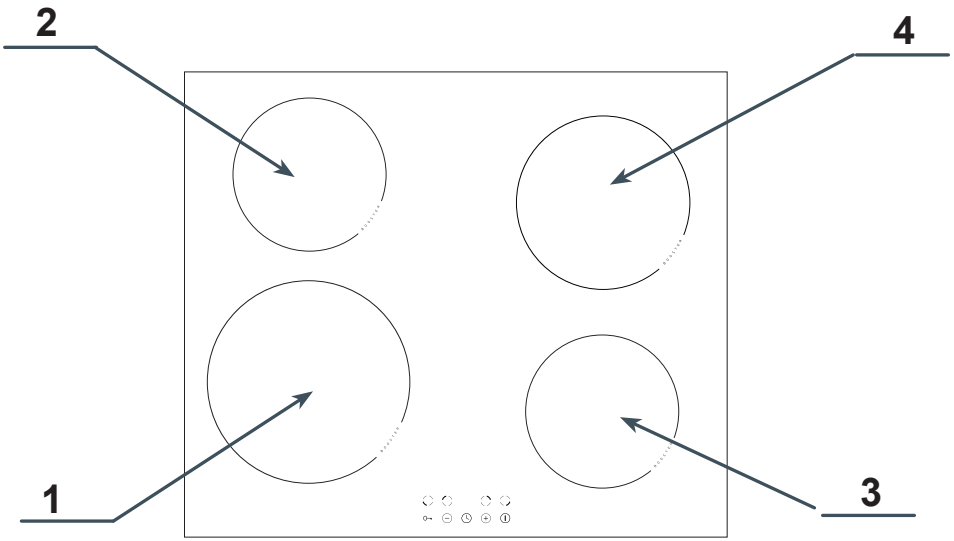
Jos ette tiedä, missä lähin kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskus sijaitsee, kysykää kunnan ympäristöhallinnolta.

TUOTTEEN KUVAUS



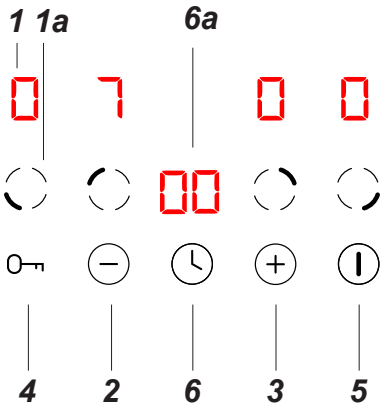
1 Uunin toimintosäädin
2 Uunin lämpötilasäädin
3 Uunin lämpötilan osoitin
4 Valodiodi
5 Digitaalinen kello /ajastin
6 Lapsilukko
7 Säilytystila

TUOTTEEN KUVAUS



1. Pikainduktiokeittoalue:
   Ø 210 mm (edessä vasemmalla)
2. Induktiokeittoalue
   Ø 160 mm (takana vasemmalla)
3. Induktiokeittoalue
   Ø 160 mm (edessä oikealla)
4. Induktiokeittoalue
   Ø 180 mm (takana oikealla)

Ohjauspaneeli

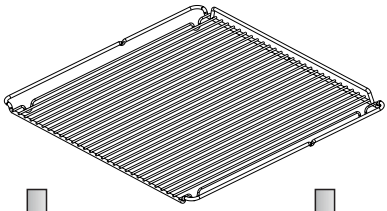


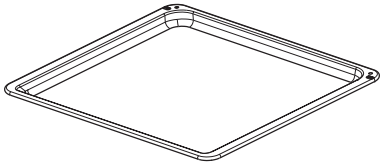
1 - Keittoalueen valinta-anturi
1a - Keittoalueen ilmaisin
2 - Tehotason vähennys (Power –)
3 - Tehotason lisäys (Power +)
4 - Lapsilukon kosketusanturi
5 - On/Off-kosketusanturi
6 - Ajastin-anturi
6a - Ajastinnäyttö

MUITA TIETOJA

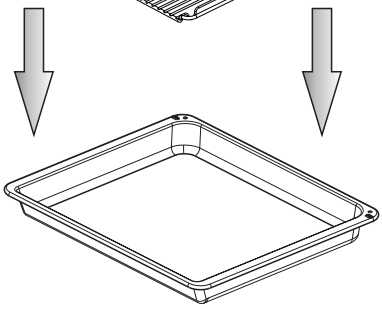
Laitteen vakiovarusteet

Grilliritilä



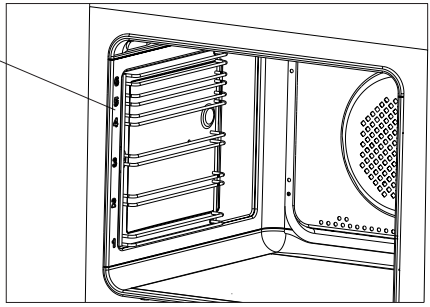


Leivinpelti



Uunipannu

Sivutuet

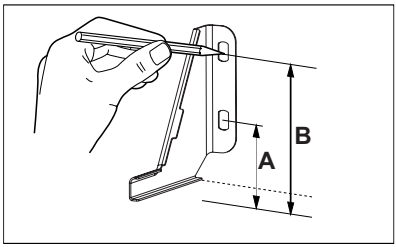


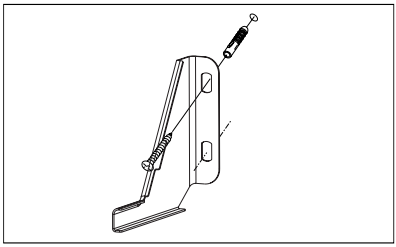
ASENNUS

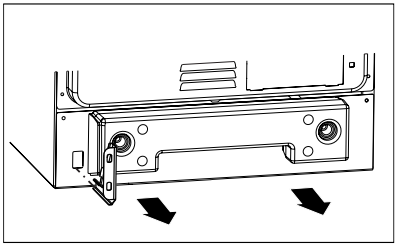
Lieden sijoitus

- Keittiön on oltava kuiva ja tuuletettu, ja siinä on oltava toimiva ilmanvaihto. Lieden sijainnin on varmistettava pääsy kaikkiin käytettäviin osiin. Liesi on asetettava kovalle ja tasaiselle lattialle (sitä ei saa sijoittaa alustalle).
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.
- Jos liesi rakennetaan keittiön kalusteisiin, sen työtason korkeus saa olla enintään 900 mm lattiasta. Jos liesi sijoitetaan keittiön kalusteiden väliin, niiden päällyksen ja liimaukseen käytetyn liiman on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys voi irrota. Jos kalusteiden lämmönkestosta ei ole varmuutta, lieden ja kalusteiden väliin on jätettävä n. 2 cm tilaa.
- Liesituuletin on asennettava tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.
- Laitteen taso on säädettävä ennen sen käyttöönottoa. Taso säädetään säätöjalkojen avulla, jotka ovat vetolaatikossa.

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään







Korkeus 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

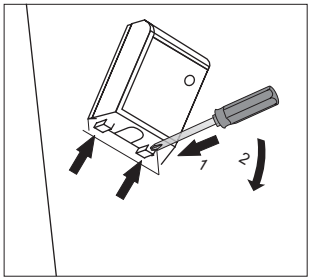
ASENNUS

Tietoja asentajille

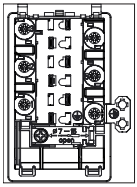
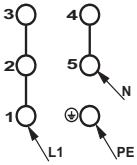
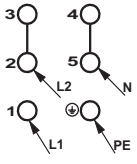
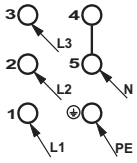
Liesi on tarkoitettu 3-vaiheiseen 400V 3N~50Hz -verkkoliitäntään. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat lieden takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiossa, joka on tämän oppaan mukana.
On tärkeää, että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

Lieden liittäminen sähköverkkoon

- Lieden sähköliitännän saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Lieden mukauttaminen toimimaan 400V 2N~50Hz -verkkoliitännässä on mahdollista, jos liitäntärasiaan tehdään sopiva silloitus.
- Liitäntä on tehtävä vain alla olevien liitäntäkaavioiden mukaisesti.
- IEC 61000-3-11 -standardin noudattamiseksi laitteen liitetyn sähköjärjestelmän impedanssin tulisi olla pienempi tai yhtä suuri kuin suurin sallittu arvo |Zsys| = 0,137 Ω.



ASENNUS

HUOMAUTUS! Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä kojetta, jolla laitteen kaikki navat voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n koskетusvälillä. (Voi olla pääkatkaisin).		Kaapelin tyypi
Yksivaiheisessa 4230 V 1N~50 Hz -liitännässä, jossa on nolla, liittimet 1–2–3 ja 4–5 ovat yhdistettyjä; yksittäiset vaihejohtimet on kytketty vastaavasti liittimeen 1 ja liittimiin 2–3; nollajohto on kytketty liittimiin 4–5; ja suojajohto on kytketty maadoitusliittimeen.		H05VV-F3G6 3x 6 mm^2
400V 2N~50Hz:n kaksivaihekytkentöjen osalta, joissa on neutraali johdin, liitännät 2–3 ja 4–5 on sillattu ja vaihejohtimet kytketään vastaavasti liitäntöihin 1 ja 2–3, neutraali johdin liitäntöihin 4–5 ja maadoitusjohdin maadoitusliitäntään ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
400V 3N~50Hz:n kolmivaihekytkentöjen osalta, joissa on neutraali johdin, liitännät 4–5 on sillattu, ja vaihejohtimet kytketään vastaavasti liitäntöihin 1,2 ja 3, neutraali johdin liitäntöihin 4–5 ja maadoitusjohdin maadoitusliitäntään ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 – vaihejohtimet; N – neutraali johdin; PE – maadoitusjohdin Yllä olevien kaavioiden nuolet osoittavat, mihin kukin johdin tulee kytkeä.		

Ennen käyttöönottoa

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

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

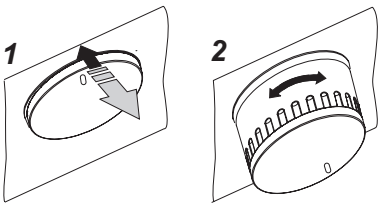
• Poista grillivastuksen suojateippi ennen käyttöönottoa.

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

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

Huom!
Digitaalisella kellolla varustetuissa laitteissa ’0.00’ vilkkuu näytössä laitteen sähköverkkoon liittämisen jälkeen. Aseta digitaalisen kellon aika (ks. käyttöohjeet). Uuni toimii vain kun kello on asetettu.

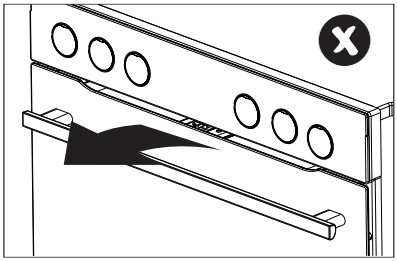
Liesi on varustettu piilotetuilla painonapeilla. Napit ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan kevyesti. Ne voidaan painaa sisään myös laitteen ollessa käytössä. Uunin toimintosäätimen ympärillä olevat painetut merkit osoittavat käytettävissä olevia toimintoja.

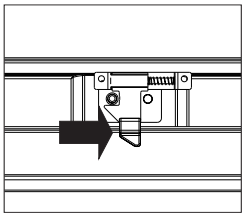


*Ei esiinny kaikissa tuotteissa

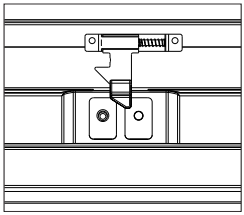
Lapsilukko

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

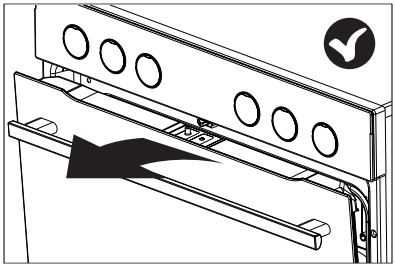




Vapauta lapsilukko.

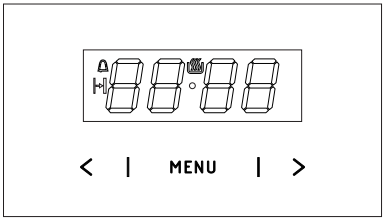


Lukko on vapautettu, ja voit avata luukun.



Kun suljet luukun, lapsilukko tulee uudelleen käyttöön.

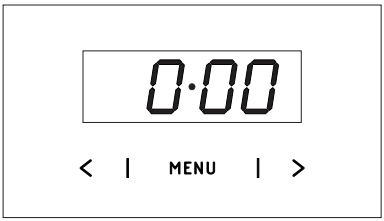
Digitaalinen kello



MENU – valitse toimintatila
> — suuremman asetuksen anturi
< — pienemmän asetuksen anturi
— Toiminnan merkkivalo
— Ajastin
— Kesto

Aseta nykyinen kellonaika

Kun laite on kytketty sähköverkkoon tai kun virta palautuu sähkökatkoksen jälkeen, diginäytössä vilkkuu **0.00**



- Kosketa ja paina MENU (tai kosketa samanaikaisesti painikkeita < / >), kunnes näyttöön ilmestyy ja symbolin alapuolella oleva piste vilkkuu.
- Aseta nykyinen kellonaika koskettamalla painikkeita < / > 7 sekunnin kuluessa.

Tallenna uusi kellonaika odottamalla 7 sekuntia kellonajan asettamisen jälkeen. Piste symbolin alla lakkaa vilkkumasta.

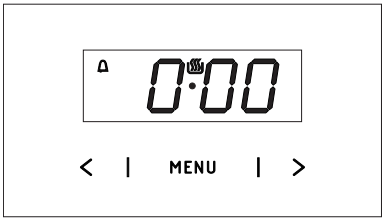
Voit säätää kellonaikaa myöhemmin. Voit tehdä tämän koskettamalla painikkeita **< / >** samanaikaisesti ja säätämällä nykyistä kellonaikaa, kun symbolin alla oleva piste vilkkuu.

Huomautus:
Uuni voidaan kytkeä päälle, kun näet symbolin näytössä.

Ajastin

Voit aktivoida ajastimen milloin tahansa laitteen muista toiminnoista riippumatta. Ajastin voidaan asettaa 1 minuutista 23 tuntiin ja 59 minuuttiin.
Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

- Kosketa MENU-painiketta, jolloin näyttöön ilmestyy vilkkuva :



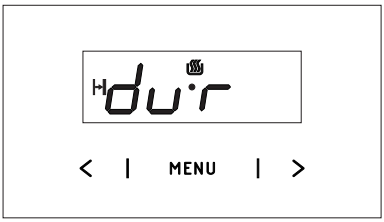
- Aseta ajastin käyttämällä **<** / **>** -antureita. Näyttöön tulee asetettu aika ja ajastimen symboli . Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki ja kuvake vilkkuu.
- Kosketa ja paina MENU a tai paina < / > painikkeita samanaikaisesti, niin hälytys hiljentyy ja menee pois päältä, jolloin näytöllä näkyy tämänhetkinen aika.

Huomautus!
Jos mitään painiketta ei paineta, hälytys kytkeytyy automaattisesti pois päältä 7 minuutin kuluttua.

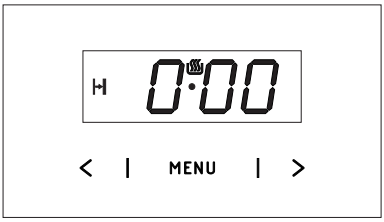
Kesto

Voit asettaa laitteen kytkeytymään pois päältä tietyn kestoajan jälkeen seuraavasti:

- Aktivoi kesto asettamalla uunin toimintovalitsin haluttuun toimintoon ja lämpötilavalitsin haluttuun lämpötilaan.
- Kosketa MENU - painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy lyhyesti dur (kesto) ja ⊢⊣ symboli vilkkuu.



- Aseta haluttu kestoaika 1 minuutista 10 tuntiin **<** / **>**-antureilla.



Asetettu kestoaika tallentuu muistiin noin 7 sekunnin kuluttua. Näyttöön tulee nykyinen kellonaika ja ⊢⊣ -symboli.
Kun kesto on kulunut, uuni kytkeytyy pois päältä automaattisesti. Kuulet hälytyksen ja ⊢⊣-merkkivalo vilkkuu.

- Aseta toimintovalitsin ja lämpötilan valitsin off-asentoon.
- Kosketa ja paina MENU a tai paina **<** / **>** painikkeita samanaikaisesti, niin hälytys hiljentyy ja ⊢⊣ menee pois päältä, jolloin näytöllä näkyy tämänhetkinen aika.

Asetusten peruutus

Voit peruuttaa ajastimen ja keston asetukset koska tahansa.

- Voit peruuttaa keston koskettamalla **<** / **>**-antureita samanaikaisesti.

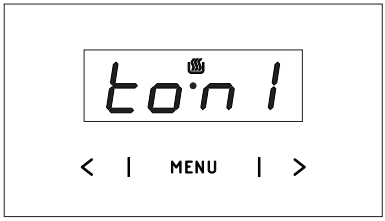
Ajastinasetusten peruutus:

- Valitse ajastin koskettamalla MENU-anturia.
- Kosketa samanaikaisesti **<** / **>**-antureita.

Merkkiäänen vaihto

Voit vaihtaa merkkiääniä seuraavasti:

- Kosketa samanaikaisesti **<** / **>**- antureita.
- Valitse ääni (ton) koskettamalla toistuvasti MENU - painiketta. Näytössä vilkkuu:



- Valitse haluamasi ääni **<** / **>** -anturien avulla.

  Valitse asetukset 1–3 käyttämällä **>**-anturia.

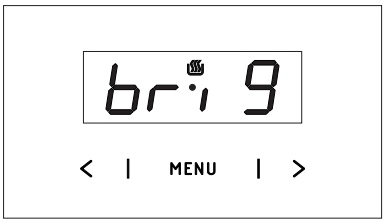
  Valitse asetukset 3–1 käyttämällä **<**-anturia.

Näytön kirkkauden säätö

Voit säätää näytön kirkkautta asteikolla 1–9, jossa 1 on tummin ja 9 kirkkain. Kirkkausasetus koskee ohjauspaneelia, joka ei ole aktiivinen eli kun mitään säätimiä ei kosketeta 7 sekuntiin.

Voit säätää kirkkautta seuraavasti:

- Kosketa samanaikaisesti **<** / **>** -antureita.
- Valitse kirkkausasetus (bri) koskettamalla MENU - painiketta toistuvasti. Asetukset voidaan ottaa käyttöön järjestyksessä *ton* (ääni) ja *bri* (kirkkaus).



- Voit valita halutun kirkkauden **<** / **>** -antureilla seuraavasti:

  Valitse asetukset 1–9 käyttämällä **>**-anturia.

  Valitse asetukset 9–1 käyttämällä **<**-anturia.

Huomautus:
Näyttö on asetettu kirkkaimmalle tasolle, kun se on aktiivinen eli kun jotakin säädintä on kosketettu viimeisen 7 sekunnin aikana.

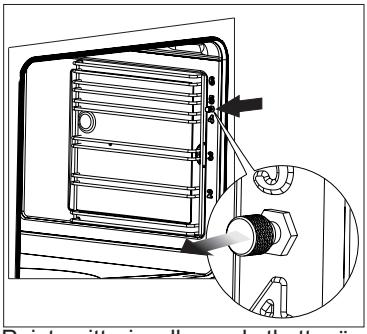
Yötila

Näyttö himmenee klo 22.00 ja 6.00 väliseksi ajaksi.

Paistomittari

Säätö- ja näyttöalue: 30 °C - 99 °C, Tarkkuus 1 Aste, Oletusarvo: 80 °C.
Paistomittari tunnistetaan automaattisesti, kun paistomittarin lämpötilaksi on asetettu yli 0 °C.

Huomautus:
Lämpötila-anturin pistorasia on suojattu suojuksella. Poista suojus pistorasiasta kytkeäksesi lämpötila-anturin paikoilleen.



Paistomittarin ollessa kytkettynä, kaksi numeroa vasemmalla näyttävät tämänhetkisen paistomittarin lämpötilan ja kaksi numeroa oikealla näyttävät asetetun arvon.

Paistomittarin lämpötilan ollessa pienempi kuin 30°C minimiasetuslämpötila, näytössä näkyy ”30”. Paistomittarin lämpötilan ollessa suurempi kuin 99°C maksimiasetuslämpötila, näytössä näkyy maksimiasetuslämpötila. Kytkettäessä paistomittari ohjelma käynnistyy ja nimellislämpötilaksi asettuu 80°C. Asetetun lämpötilan arvoa voidaan muuttaa niin kauan kuin lämpötilat näytetään, mutta ei kun ajastin on vielä käynnistystilassa.
Paistomittarin hälytys voidaan nollata painamalla mitä tahansa näppäintä.

Aktiivinen paistomittariohjelma tai meneillään oleva hälytys voidaan nollata irrottamalla paistomittari ja painamalla mitä tahansa painiketta.

Lämpötila-anturin käyttö on suositeltavaa, kun paistetaan suuria (vähintään 1 kg:n) annoksia lihaa.
Lämpötila-anturin käyttö ei ole suositeltavaa, kun paistetaan siipikarjaa tai lihaa, jossa on luita.

Kun lämpötila-anturi ei ole käytössä, irrota se vastakkeestaan ja poista uunikammiosta.

Tärkeää!
Käytä vain laitteen mukana toimitettua alkuperäistä paistomittaria.

Ruoan: Sisälämpötilat paistomittaria käytettäessä.

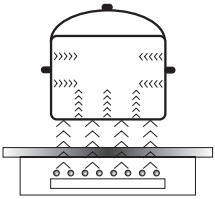
LIHATYYPPI	SISÄLÄMPÖTILA °C
SIANLIHA	
Porsaanpaisti	85-90
Mureke	80-85
NAUDANLIHA	
Naudanpaisti	90-95
Paahtopaisti	
raaka	50-55
puolikypsä	65-70
kypsä	75-80
VASIKANPAISTI	85-90
LAMPAANPAISTI	85-90
RIISTA	80-85
KALA (KOKONAINEN)	
esim. kirjolohi, turska	80-85

KÄYTTÖ

Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäisen kerran

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

Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



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

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

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

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

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

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

KÄYTTÖ

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

Kattilantunnistus

Induktiokeittotasoihin on asennettu kattilan tunnistin. Tunnistin aloittaa kuumennuksen automaattisesti, kun keittoastia on havaittu keittoalueella, ja lopettaa kuumennuksen, kun se otetaan pois. Tämä auttaa säästämään sähköä.
- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, näyttö näyttää lämpöasetuksen.
- Induktio edellyttää, että keittoastian pohja on magnetoituvaa materiaalia (ks. taulukko).

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

Kattilantunnistinta ei voi käyttää on/off-anturin korvikkeena.

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

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

Ei suositella astioiden vetämistä keittovyöhykkeiltä lieden etupuolelle, koska se voi vahingoittaa ohjauspaneelia.

KÄYTTÖ

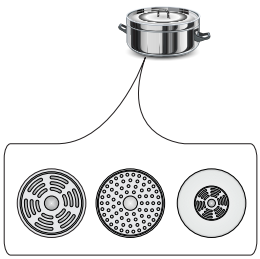
Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

Induktiokeittoastioiden valinta



Keittoastioiden ominaisuudet.

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



KÄYTTÖ

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

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

Keittoalueen keittoastian pienin hyödyllinen halkaisija:

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

Muista materiaaleista kuin emaloidusta teräksestä valmistettujen keittoastioiden vähimmäis-halkaisija voi vaihdella.

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

- Kun laite kytketään sähköverkkoon, liesi antaa äänimerkin ja kaikki ilmaisimet syttyvät noin sekunniksi. Tämän jälkeen ne sammuvat, mikä osoittaa, että laite on valmiustilassa.
- Induktioliesi on varustettu elektronisilla kosketusantureilla, joita käytetään koskettamalla niitä sormella vähintään 1 sekunti.
- Joka kerta, kun kosketat anturia, kuulet piippauksen. Merkkiääniä ei voi kytkeä pois päältä.

Älä aseta mitään esineitä ohjauspaneelin kosketusanturien päälle. Varmista, että keittoastia on kokonaan keittoalueella. Jos keittoastia asetetaan liian lähelle ohjauspaneelia tai peität jonkin antureista, laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti.

Kytke laite päälle.

Paina anturia ⏻ vähintään kolmen sekunnin ajan. Kaikki merkkivalot näyttävät merkkiä ”–” ja induktioliesi on valmiustilassa.

Keittoalueen aktivointi ja lämpöasetuksen asettaminen

- Kytke liesi päälle ⏻ -anturilla.
- Aseta keittoastia valitulle keittoalueelle ja paina sitten vastaavaa anturia.
- Keittoalue tunnistetaan automaattisesti, ja kyseisessä näytössä 8. näkyy vilkkuva "0". Tämä tarkoittaa, että valittu keittoalue on aktiivinen. Voit nyt valita tehon.
- Tehotaso voidaan asettaa ⊕ ja ⊖ -antureilla valitsemalla haluttu arvo keittoalueen näytöltä.
- Kosketa keittoalueen valinta-anturia uudelleen vahvistaaksesi valitun tehon tai odota 3 sekuntia, jolloin keittoalue aktivoituu automaattisesti.
- Keittoalue toimii.

Jos haluttua lämpöasetusta ei valita 1 minuutin kuluessa käynnistyksestä, laite sammuu automaattisesti.

Tehostustoiminto

Pikatoiminto lisää halkaisijaltaan 210 mm:n keittoalueen nimellistehon 1 800 watista 2 100 wattiin ja, 180 mm:n keittoalueen nimellistehon 1 800 watista 2 100 wattiin ja, 160 mm:n keittoalueen nimellistehon 1 200 watista 1 500 wattiin ja

Tehostustoiminnon aktivoimiseksi valitse keittoalue, aseta lämpöasetus arvoon ”9” ja kosketa sen jälkeen ⊕ anturia uudelleen — näyttöön ilmestyy kirjain ”P”.
Jos haluat poistaa pikatoiminnon käytöstä, pienennä lämpöasetusta koskettamalla anturikenttää ⊖ tai nosta keittoastia pois keittoalueelta.

Tehostustoiminto on rajoitettu 5 minuuttiin jatkuvassa käytössä, minkä jälkeen lämpöasetus laskee automaattisesti 9:ään.

Keittoalueiden poistaminen käytöstä

Voit poistaa keittoalueen käytöstä tekemällä jonkin seuraavista:

1. Kytke liesi pois ⏻ -anturilla.
2. Kosketa aktiivisen keittoalueen valinta-anturia ja pienennä sitten tehotaso arvoon ”0” käyttämällä − -anturia.

Laitteen virran katkaiseminen

⚠ Laite on toiminnassa, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.

- Sammuta laite koskettamalla ja pitämällä ⏻-anturia painettuna.

Jos keittoalue on yhä kuuma, sitä koskeva näyttö näyttää jälkilämmön "H". Symbolin kuvaus on jäljempänä.

Lapsilukko

Lapsilukko poistaa kaikki säätimet käytöstä. Se on hyödyllinen puhdistuksen aikana ja estää lapsia käyttämästä laitetta. Kun lapsilukko on käytössä, kaikki säätimet ⏻-anturia lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä. ○⌐ Kosketa lyhyesti aktivoidaksesi lapsilukon tai kosketa ja pidä sitä painettuna poistaaksesi lapsilukon käytöstä. Kun lapsilukkotoiminto on aktivoitu, ajastimen merkkivalossa näkyy ”Lo”.

⚠ **Kun taso on päällä ja lukittuna, voit sammuttaa sen välittömästi koskettamalla anturia ⏻.**

Jälkilämmön merkkivalo

Kun olet lopettanut ruoanlaiton, keittoalueiden lasi on edelleen kuumaa ja tätä kutsutaan jälkilämmöksi.

Jos lasin pinta on kuuma, keittoalueen näytössä näkyy "H".



⚠ **Kun jälkilämmön merkkivalo palaa, älä koske keittoalueeseen! On olemassa vakava palovammojen vaara. Vältä myös asettamaan lämmölle herkkiä esineitä sen päälle, ennen kuin jäännöslämmön merkkivalo sammuu.**

KÄYTTÖ

Käyttöajan rajoittaminen

Keittoalue sammuu automaattisesti tietyn ajan kuluttua, joka riippuu asetetusta lämpöasetuksesta. Tämä on turvaominaisuus, jota ei voi poistaa käytöstä.

Enimmäiskäyttöaika määräytyy yksilöllisesti keitettäessä käytetyn lämpöasetuksen perusteella. Jos käytät yhtä lämpöasetusta pitkän ajan, voit tarkistaa sen enimmäiskäyttöajan taulukosta.

Kun keittoalue saavuttaa enimmäiskäyttöajan, se poistuu käytöstä automaattisesti, ja näytössä näkyy jälkilämmön symboli. Enimmäiskäyttöaika koskee yhtä keittoaluetta.

Kypsymislämmön asetus	Enimmäiskäyttöaika
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Kypsennysajan ajastin

Ajastintoiminto helpottaa kypsennystä, sillä se antaa mahdollisuuden keston asetukseen. Voit aktivoida ajastustoiminnon vain keittäessä (kun lämpöasetus on suurempi kuin "0"). Ajastintoimintoa voidaan käyttää useille keittoalueille samanaikaisesti.

Voit asettaa ajastimen seuraavasti:

- Aseta ajastin koskettamalla haluamasi keittoalueen anturia.
- Kosketa ⏲-ajastimen anturia, niin näytössä näkyy ”00” ja oikeanpuoleinen numero vilkkuu.
- Käytä ⊕ ja ⊖ -anturia vilkkuvan yksikköluvun arvon asettamiseen.
- Kosketa ⏲-ajastimen anturia uudelleen, niin vasen numero vilkkuu.
- Käytä ⊕ ja ⊖ -anturia vilkkuvan kymmenluvun arvon asettamiseen ja kosketa ⏲ vahvistaaksesi.
- Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

Kun ajastin on aktivoitu, keittoalueen lämpöasetuksen ilmaisimen oikeaan alakulmaan ilmestyy punainen piste.

- Kun asetettu kypsennysaika on kulunut loppuun, keittoalue sammuu automaattisesti, kuuluu 30 sekunnin piippaus ja ajastimen merkkivalossa näkyy " - - ". Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne ovat jo päällä.
- Voit asettaa ajastimen seuraavalla keittoalueelle noudattamalla edellä kuvattuja vaiheita toiseen valittuun keittoalueeseen. Ajastintoiminto voidaan asettaa jokaiselle keittoalueelle erikseen.
- Voit säätää ohjelmoitua aikaa milloin tahansa koskettamalla ⏲-ajastimen anturia ja asettamalla sitten uuden ajan liukusäätimellä.

Jos useille keittoalueille on asetettu ajastin, näytössä näkyy vain lyhin aika ja kyseisen keittoalueen merkkivalon vieressä oleva piste vilkkuu. Kun asetettu aika on kulunut umpeen, vastaava keittoalue sammuu ja näytössä näkyy ajastimen uusi lyhin jäljellä oleva aika sekä vastaavan keittoalueen piste vilkkuu.

Ajastimen ajaksi voidaan asettaa 1 - 99 minuuttia.

Kosketa mitä tahansa keittoalueen anturia, niin vastaava aika näkyy ajastimen näytössä.

Ajastimen välitön deaktivointi:
- Voit deaktivoida ajastimen koskettamalla haluamasi keittoalueen anturia.
- Kosketa ajastimen anturia ⏲ – merkkivalo alkaa vilkkua.
- Voit sammuttaa ajastimen asettamalla ajaksi liukusäätimellä ”00”.

Minuuttiajastin

Minuuttiajastimella voit seurata ajan kulkua. Minuuttiajastin ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.

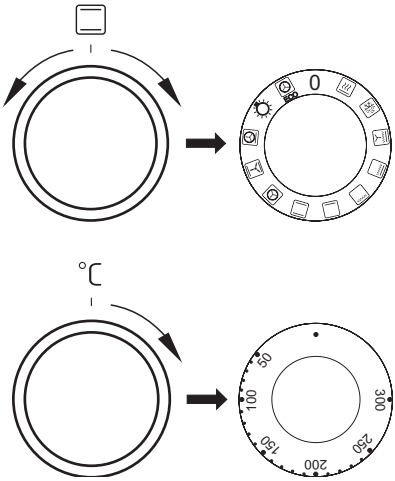
Hälytinajastimen asetus
- Varmista, että induktioliesi on päällä ja että keittoalueen anturi ei ole aktiivinen (keittoalueen merkkivalo "-" ei vilku).

Voit asettaa ajastimen ennen keittoalueen lämpöasetuksen asettamista tai sen jälkeen.

- Kosketa ⏲-ajastimen anturia, niin näytössä näkyy ”00” ja oikeanpuoleinen numero vilkkuu.
- Käytä ⊕ ja ⊖ -anturia vilkkuvan yksikköluvun arvon asettamiseen.
- Kosketa ⏲-ajastimen anturia uudelleen, niin vasen numero vilkkuu.
- Käytä liukusäädintä sekä ⊕ ja ⊖ -anturia vilkkuvan numeron arvon asettamiseen.
- Kun aika on asetettu, lähtölaskenta alkaa välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
- Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu 30 sekunnin piippaus ja ajastimen ilmaisimeen tulee näkyviin "- - ".
- Voit säätää ohjelmoitua minuuttimemuistuttimen aikaa milloin tahansa koskettamalla ajastimen anturia ⏲ ja asettamalla sitten uuden ajan liukusäätimellä.

Uunin toiminnot ja käyttö

Uunia käytetään painamalla kevyesti toimintosäädintä ja irrottamalla sitten ote siitä. Uunin toimintojen symbolit näkyvät nupin kyljessä. Kun uuni on käytössä, toimintosäädin voi olla ulkona tai sisäänpainettuna.
Uuni voidaan lämmittää alalämpövastuksen, ylälämpövastuksen, grillivastuksen ja kiertoilmavastuksen avulla. Uunia hallitaan kääntämällä toimintosäädin halutun toiminnon kohdalle ja uunin lämpötilasäädin halutun lämpötilan kohdalle.



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

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

Ruoan valmistus kiertoilmatoiminnolla

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

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

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

Toimintosäädin - Asetus



Pikalämmitys
Kiertoilma + grilli



Puhallin
Käytä tätä asetusta pakastettujen leivonnaisten ja leivän sulattamiseen.



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



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



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



Alalämpö
Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.



Tasalämpö
Tasalämpövalinta mahdollistaa uunin käytön normaalina tasalämpöuunina.



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

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



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





Pizzatoiminto
Tässä asennossa ovat uunin kiertoilmapuhallin, -vastus ja alalämpö päällä. Toiminto sopii erityisesti piirakoiden ja pizzojen valmistukseen. Tuloksena on rapea pohja ja mehukas pinta..
HUOM! Kiertoilmatoimintoa voi käyttää ruoan tai uunin jäähdytykseen, jos lämpötila on nolla-asennossa.
Pizzatoiminto – saat parhaan tuloksen asettamalla lämpötilaksi 300 °C (katso kohta KÄYTÄNNÖLLISET ARKIVINKIT).



Uunivalo
Asennossa syttyy pelkästään uunivalo



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

Merkkivalot

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

Grillaus

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

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

Huom!

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

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

Lihan paistaminen

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

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

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

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

ECO-lämmitys

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

ECO-lämmitys suositusasetus

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

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Pizza
Valitse pizzatoiminto ja aseta astia tasolle 3. Vaihtoehtoisesti voit myös käyttää pizzakiveä. Esilämmitä uuni 300 asteeseen ja aseta tuore pizza uuniin. Pizza on valmis noin neljän minuutin kuluttua.
Pizzakivellä saat parhaan tuloksen asettamalla kiven kylmään uuniin, esilämmittämällä uunia 300 asteessa 30 minuutin ajan ja paistamalla pizzaa 4–6 minuuttia.

Tärkeää! Taulukossa annetut asetukset ovat vain esimerkkejä ja voit muuttaa niitä oman kokemuksesi tai kokkausmieltymystesi mukaisesti.

Pizza

Ruoan tyyppi Pizza	Tarvikkeet	Taso	Lämmitystoiminto	Lämpötila [°C]	Aika [min]
Tuore, ohut pohja	Leipävuoka tai leivontakivi	2–3		300[1)]	4–6
Jäädytetty, ohut pohja.	Ritilä	2–3		[2)]	[2)]
Jäädytetty, paksu pohja	Ritilä	2–3		[2)]	[2)]

[1)] Esilämmitä tyhjää uunia
[2)] Noudata pakkauksessa annettuja ohjeita.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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

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

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

[1)] Esilämmitä

[2)] Pienten leivonnaisten paistaminen

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

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

[1)] Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

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

[1)] Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

Paisto

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

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

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

Keraaminen keittolevy

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

Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

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

Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

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

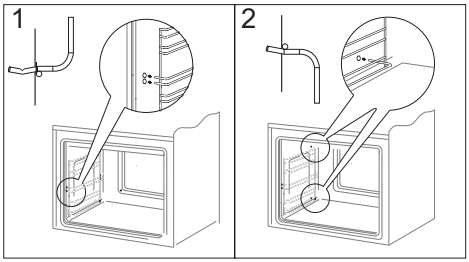
Steam Clean höyrypuhdistus

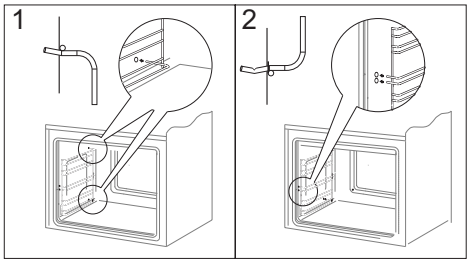
Kaada 0,25 litraa (1 juomalasi) vettä uunin ensimmäisellä tasolla olevaan uunipannuun. Sulje uunin luukku.
Aseta lämpötilasäädin 50°C kohdalle, ja valitse tasalämpötoiminto. Uunin lämmitysaika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kuiviksi rievulla tai pesusienellä.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

PUHDISTUS JA HUOLTO

Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot

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



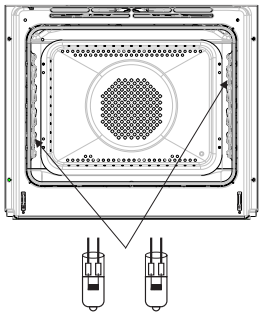


Uunin lampun vaihto*

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

1. Katkaise uunista virta.
2. Poista uunista ritilät ja pellit.
3. Jos uunissa on teleskooppitukia, poista myös ne.
4. Kierrä lampun suojus irti litteän ruuviavaimen avulla. Pese suojus ja pyyhi se varovaisesti kuivaksi.
5. Vedä halogeenilamppu pois liu'uttamalla se alas liinan tai paperin avulla. Vaihda halogeenilamppu tarvittaessa uuteen.
- jännite 230 V
- teho 25 W
6. Aseta halogeenilamppu takaisin vastakkeeseensa.
7. Aseta lampun suojus takaisin paikalleen.

Varoitus: Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi!

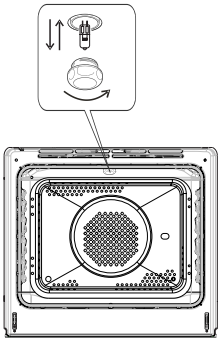


*Ei esiinny kaikissa tuotteissa

PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin halogeenilampun vaihtaminen*

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

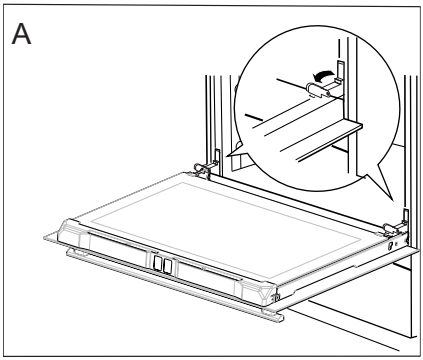


Uunin valaistus

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

Uunin luukun irrotus

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

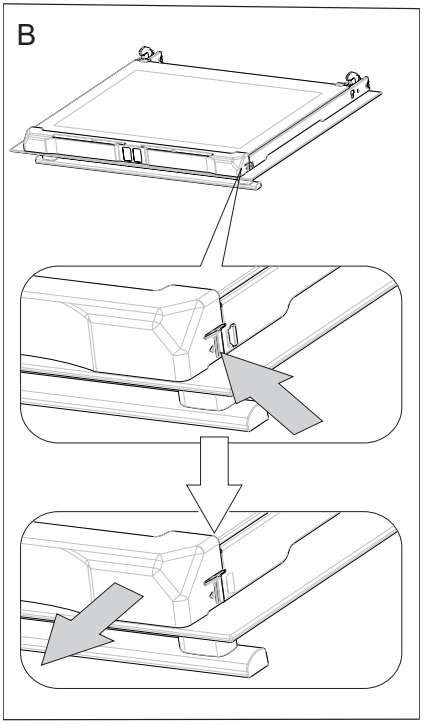


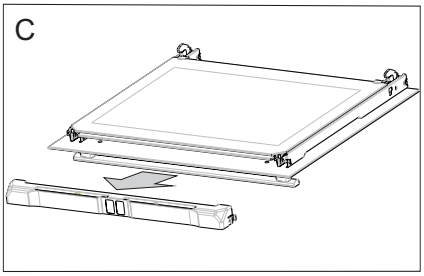
Näin avaat saranoiden lukitukset

*Ei esiinny kaikissa tuotteissa

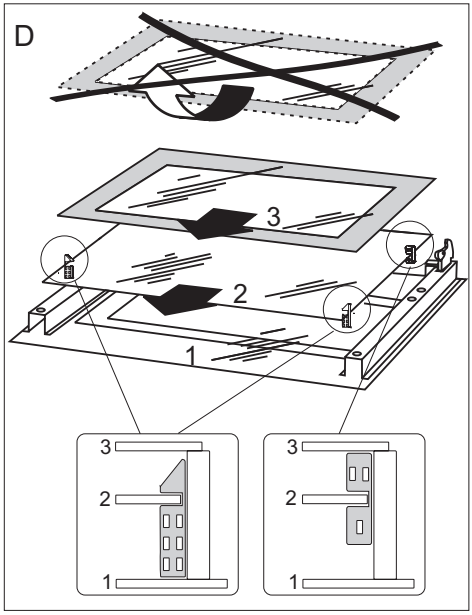
Sisälasin irrottaminen

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





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



TOIMET ONGELMATILANTEISSA

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

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

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

TEKNISET TIEDOT

Jännite	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Teho	max.10,4 kW
Mitat	90 / 60 / 60,5 cm

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

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

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

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

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

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

Lycka till med din nya GRAM-spis

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

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

Observera!

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar....120

Produktbeskrivning....124

Uppgifter angående utrustning....126

Installation....127

Användning....130

Användning av ugnen - praktiska råd....146

Testrätter....150

Rengöring och underhåll....152

Åtgärder vid fel....156

Tekniska data....157

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

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

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

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

Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.

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

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

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

När man använder ugnen, blir några delar heta.

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

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

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

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

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

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

HUR MAN SPARAR ENERGI

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

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

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

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

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

Miljöskydd



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

Kassering av förbrukade produkter

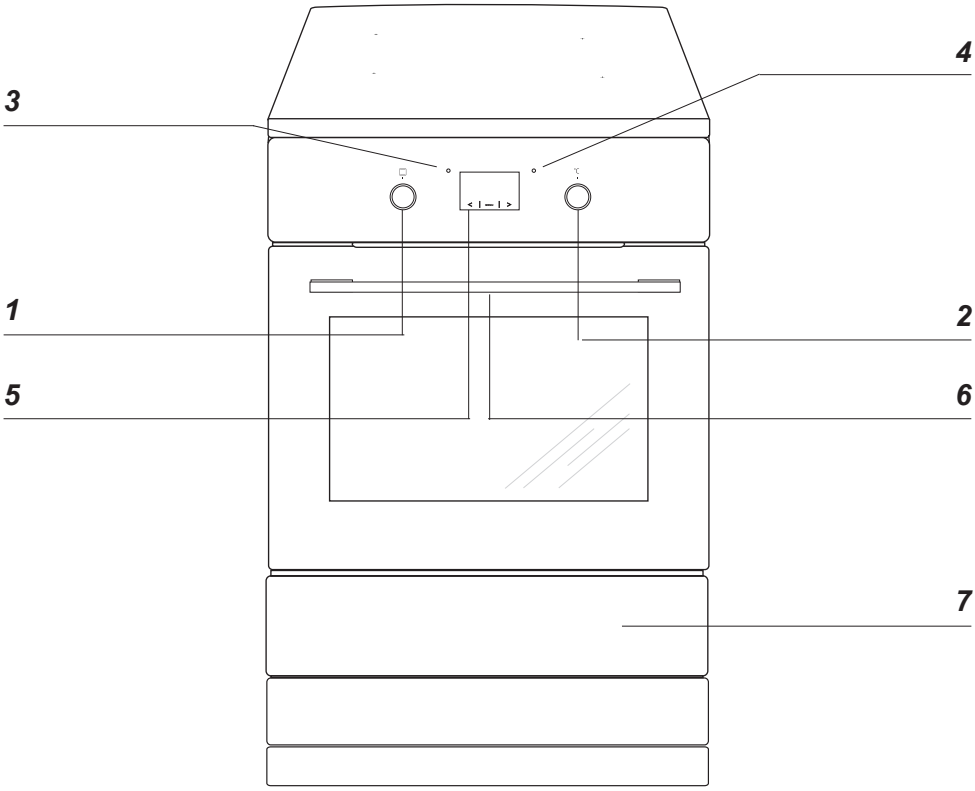


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

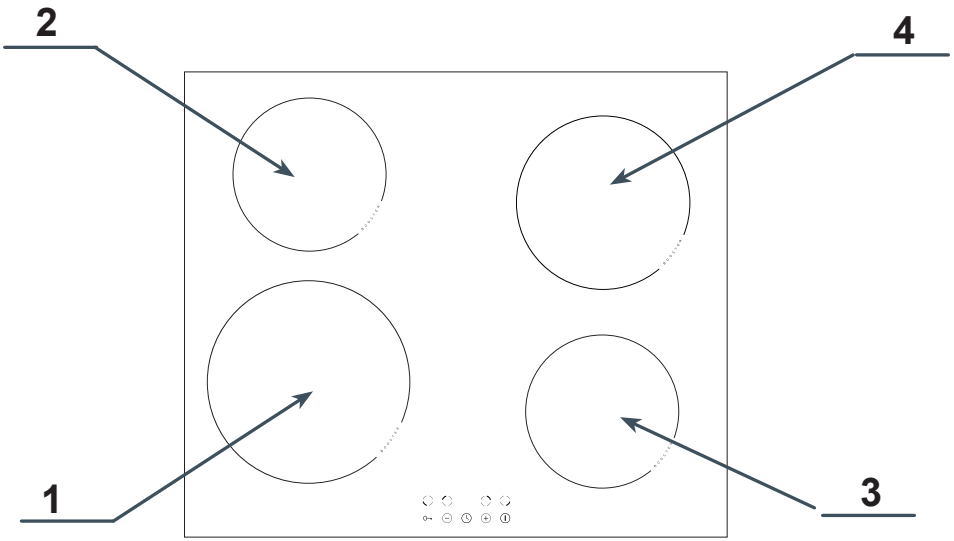
Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



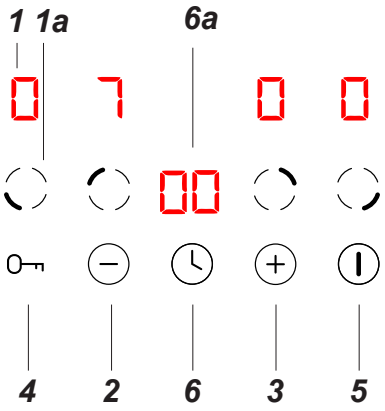
1 Vred för ugnsfunktioner
2 Vred för reglering av ugnstemperatur
3 Värmeindikator för ugn
4 Kontrollampa
5 Digitalt ur
6 Barnlås
7 Förvaringslåda

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Booster induktionskokzon
   Ø 210 mm (vänster framsida)
2. Induktionskokzoner
   Ø 160 mm (vänster baksida)
3. Induktionskokzoner
   Ø 160 mm (höger framsida)
4. Induktionskokzoner
   Ø 180 mm (höger baksida)

Kontrollpanel

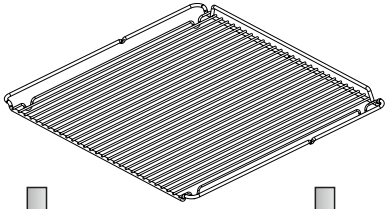


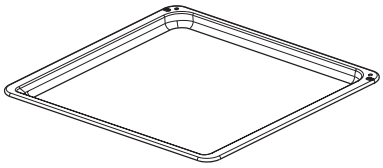
1 - Sensor för att välja kokzon
1a - Indikator för kokzon
2 - Effekt minus
3 - Effekt plus
4 - Peksensor barnlås
5 - PÅ/AV
6 - Timersensor
6a - Timerdisplay

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

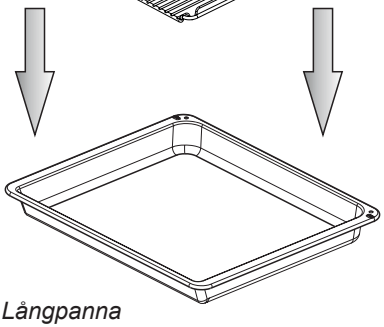
Spisens utrustning

Rostfritt grillgaller



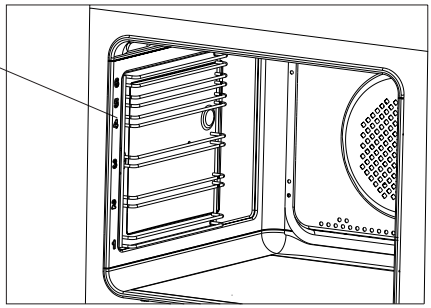


Bakplåtar



Långpanna

Ugnsfalsar



INSTALLATION

Uppställning av spisen

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

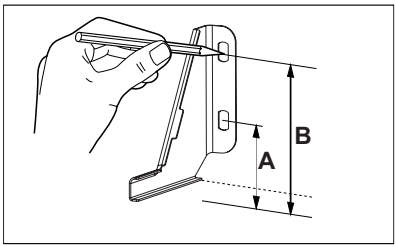
• Undvik att lyfta spisen I den glaskeramiska hällen.

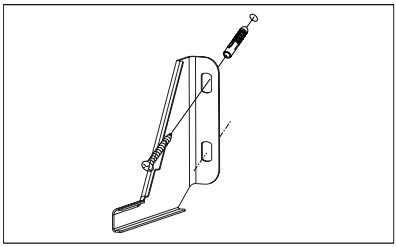
• Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100ºC, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.

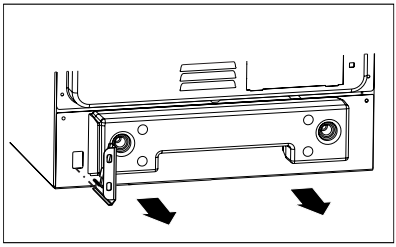
• Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).

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

Montering av tippskydd







Höjd 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

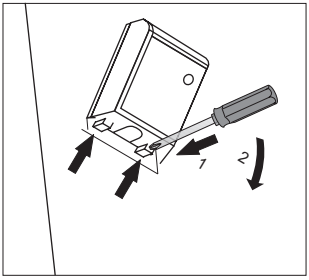
INSTALLATION

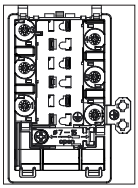
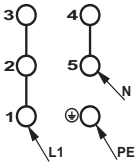
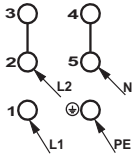
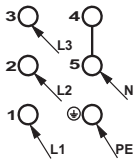
Information till installatören

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

Inkoppling av spis till elsystem

- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Du kan anpassa spisen till ett tvåfas 400V 3N~50Hz strömuttag med hjälp av en lämplig överbryggning i anslutningsterminalen.
- Anslutningen måste alltid utföras enligt instruktionerna i nedanstående anslutningsschema.
- För att uppfylla standarden IEC 61000-3-11 bör impedansen i strömförsörjningssystemet som är anslutet till enheten vara mindre än eller lika med det högsta tillåtna värdet |Zsys| = 0,137 Ω.



OBS!: För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (Kan vara en huvudströmbrytare).		Elsladd av typen
Vid enfasanslutning 230 V 1N~50 Hz med neutralledare är terminalerna 1–2–3 och 4–5 förbundna; de enskilda fasledarna är anslutna till terminal 1 respektive 2–3; neutralledaren är ansluten till terminalerna 4–5; och skyddsledaren är ansluten till jordningsklemmen ⏚.		H05VV-F3G6 3x 6 mm^2
För 400V 2N~50Hz tvåfasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 2-3 och 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1 respektive 2-3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
För 400V 3N~50Hz trefasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1, 2, eller 3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - fasledare; N - neutralledare; PE - skyddsjordledare Pilarna i diagrammet ovan visar var du ska ansluta enskilda kabelledare.		

ANVÄNDNING

Innan man börjar använda spisen

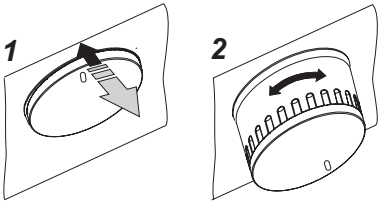
- Avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen.
- Ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i.
- Avlägsna skyddsfilmen på grillelementet innan ugnen sätts på.
- Sätt igång fläkten i rummet eller öppna fönstret.
- Värm upp ugnen (i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

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

Observera!

För häll utrustad med elektronisk programväljare, ska displayen efter anslutning till nätet visa ”0.00”. Med programväljaren ställer man in aktuell tid.
Ugnen fungerar först när tiden är inställd.

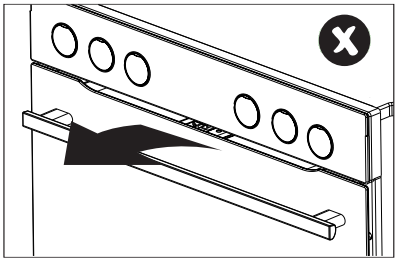
Ugnen är utrustad med infällbara vred. För att välja en funktion, gör följande:
1. Tryck försiktigt in vredet och släpp,
2. Välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.

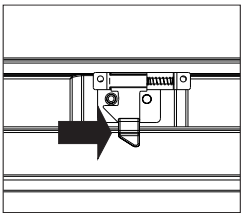


*Förekommer inte i alla produkter

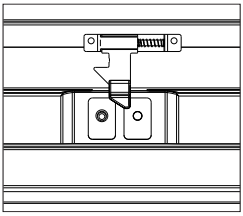
Barnlås

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

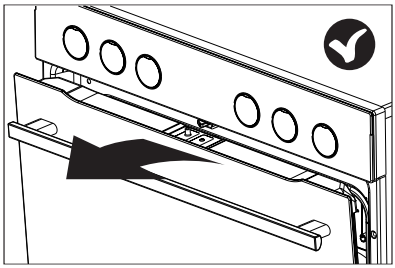




Lås upp barnlåset.



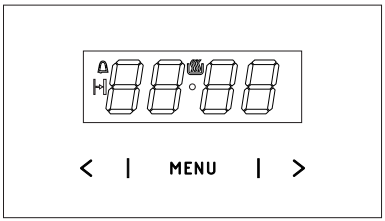
Låset är upplåst och du kan öppna luckan.



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

ANVÄNDNING

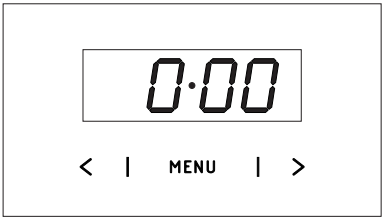
Digitalt ur



MENY — välj funktion
> — sensor som höjer inställningen
< — sensor som sänker inställningen
— Indikering produkt igång
— Timer
— Tillagningstid

Ställ in aktuell tid

När du ansluter produkten till strömmen och efter ett strömavbrott blinkar **0.00** på den digitala displayen.



- Tryck på MENY och håll intryckt (eller tryck på **<** / **>** samtidigt) tills du ser på displayen och punkten under symbolen blinkar.
- Tryck på **<** / **>** inom 7 sekunder för att ställa in aktuell tid.

Spara den nya inställningen genom att vänta i cirka 7 sekunder efter att tiden har ställts in. Punkten under symbolen slutar blinka.

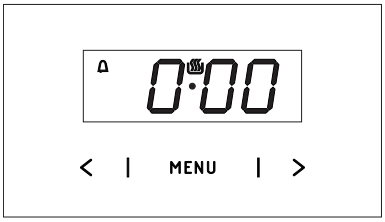
Du kan ändra tiden senare. För att göra det trycker du samtidigt på **<** / **>** och ändrar tiden medan punkten under symbolen blinkar.

Obs:
Du kan sätta igång ugnen när du ser symbolen på displayen.

Timer

Timer kan aktiveras när som helst, oberoende av de andra funktionernas status. Den kan ställas in från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter. För att ställa in timern:

- Tryck på MENY, sedan blinkar på displayen:



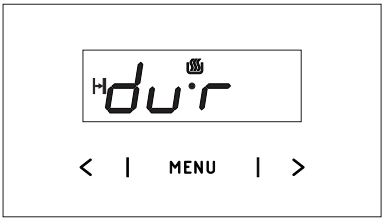
- Ställ in timer med sensorerna **<** / **>**. Displayen visar den inställda tiden och äggklockans symbol . När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal och ikonen blinkar.
- Stäng av larmet genom att trycka på MENY och hålla intryckt, eller genom att samtidigt trycka på **<** / **>**, stängs av och displayen visar den aktuella tiden.

Obs!
Om du inte trycker på någon knapp stängs ljudsignalen av efter cirka 7 minuter.

Tillagningstid

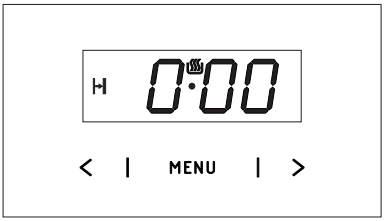
Gör så här för att stänga av produkten efter en viss tid:

- Aktivera tillagningstiden genom att ställa ugnens funktionsvred på vald funktion och temperaturvredet på önskad temperatur.
- Tryck på MENY flera gånger tills displayen visar *dur* (duration, varaktighet) en kort stund och ⊢| symbolen blinkar.



- Ställ in önskad varaktighet från 1 minut till 10 timmar med

  < / **>** sensorerna.



Den inställda varaktigheten sparas efter cirka 7 sekunder. Displayen visar den aktuella tiden och ⊢| symbolen.
Ugnen stängs av automatiskt när tiden är över. Ett larm hörs och symbolen ⊢| börjar blinka.

- Ställ ugnens funktionsvalsvred och temperaturvalsvred i avstängt läge.
- Stäng av larmet genom att trycka på MENY och hålla intryckt, eller genom att samtidigt trycka på**<** / **>**, ⊢| stängs av och displayen visar den aktuella tiden.

Avbryta inställningar

Du kan avbryta timerns och tillagningstidens inställningar när du vill.

- Tryck på sensorerna **<** / **>** samtidigt för att avbryta tillagningstiden.

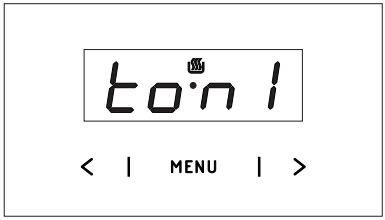
Avbryta timer inställning:

- Tryck på MENY sensorn för att välja timeren.
- Tryck på **<** / **>** sensorerna samtidigt.

Ändra ljudsignal

Gör så här om du vill ändra ljudsignalen:

- Tryck på **<** / **>** sensorerna samtidigt.
- Tryck på MENY upprepade gånger för att välja *ton* (tonen). Displayen blinkar:



- Välj tonen du vill ha med **<** / **>** sensorerna:

  Använd **>** för att välja en inställning mellan 1 och 3.

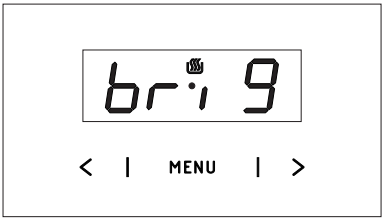
  Använd **<** för att välja en inställning mellan 3 och 1.

Ställa in displayens ljusstyrka

Du kan ställa in displayens ljusstyrka från 1 till 9, då 1 är mörkast och 9 är ljusast. Ljusstyrkan gäller den inaktiva displayen, d.v.s. när du inte har rört vid en sensor på 7 sekunder.

Gör så här för att ställa in ljusstyrkan:

- Tryck på sensorerna **<** / **>** samtidigt.
- Tryck på **MENY** flera gånger för att välja inställningen *bri* (brightness, ljusstyrka) — inställningarna kan göras i sekvensen *ton* (tonen) och *bri* (brightness, ljusstyrka).



- Använd sensorerna **<** / **>** för att ställa in önskad ljusstyrka:

  Använd **>** för att välja en inställning mellan 1 och 9.

  Använd **<** för att välja en inställning mellan 9 och 1.

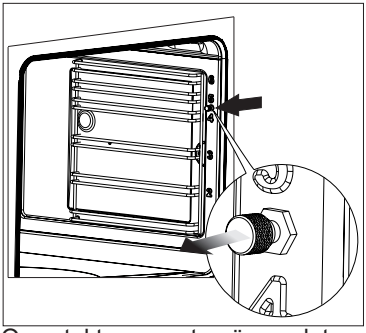
Obs:
Displayens ljusstyrka är ljusast när den är aktiv, d.v.s. när du kar rört vid en sensor de senaste 7 sekunderna.

Nattläge

Displayen är mörkare på natten mellan kl. 22:00 och 06:00.

Stektermometer

Justerings- och visningsintervall: 30°C till 99°C, upplösning: 1 °C, förinställd standardvärde: 80°C.
Stektermometer aktiveras automatiskt när temperaturen vid termometern är över 0 °C.
Obs:
Stektermometer uttag skyddas av ett lock. Avlägsna uttagets lock för att kunna sätta in stektermometer.



Om stektermometer är ansluten, visar de två siffrorna till vänster den faktiska temperaturen vid stektermometer medan de två siffrorna till höger visar det inställda värdet.
Om temperaturen är lägre än den lägsta inställningsbara temperaturen på 30°C, visas ”30” i teckenfönstret. Om temperaturen är högre än den högsta inställningsbara temperaturen på 99°C, visas den högsta inställningsbara temperaturen i teckenfönstret.
Efter anslutning av stektermometer startas programmet med det förinställda temperaturvärdet 80°C. Det inställda temperaturvärdet kan ändras så länge temperaturvärdena visas (men inte medan timern håller på att starta). Stektermometer larm kan återställas genom tryckning på valfri knapp.
Du kan stänga av ett aktivt program med köttermometer eller ett väntande larm genom att koppla bort köttermometern och trycka på en valfri knapp.

Vi rekommenderar att du använder köttermometern när du tillagar en större mängd kött (minst 1 kg).

Att använda köttermometer för tillagning av fjäderfä eller kött med ben rekommenderas inte.

När köttermometern inte används ska den tas bort ur uttaget och ut ur ugnen.

Obs:
Använd bara den köttermometer som medföljer enheten.

Tabell: Kärntemperaturer vid användning av stektermometer

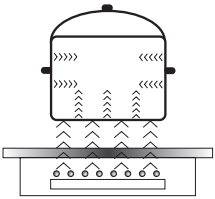
KÖTTYP	KÄRNTEMPERATUR °C
GRISKÖTT	
Fläskkarré	85-90
Köttfärslimpa	80-85
OXKÖTT	
Oxstek	90-95
Rostbiff	
röd	50-55
rosastekt	65-70
genomstekt	75-80
KALVSTEK	85-90
LAMMSTEK	85-90
VILT	80-85
FISK (HEL) t.ex. laxöring, torsk	80-85

ANVÄNDNING

Innan du använder hällen första gången

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

Hur induktionshällens kokzoner fungerar



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

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

Generellt kan man säga att induktionstekniken har två fördelar:

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

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

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

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

ANVÄNDNING

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

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

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

Kokkärlsavkännare

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

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

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

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

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

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

Det rekommenderas inte att dra ut kastruller från kokzoner mot spishällens framsida, eftersom detta kan skada kontrollpanelen

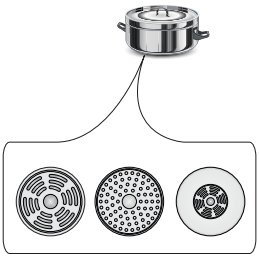
ANVÄNDNING

Att välja kokkärl för induktionshällen



Kokkärlens egenskaper.

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



ANVÄNDNING

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

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

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

Kokkärlets minsta, användbara diameter för en kokzon:

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

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

ANVÄNDNING

Kontrollpanel

- När hällen ansluts till elnätet piper den och alla indikatorer tänds kort i en sekund innan de släcks, vilket visar att hällen är i standbyläge.
- Induktionshällen har elektroniska peksensorer som styrs genom att du trycker på dem med fingret i minst 1 sekund.
- Varje gång du rör vid sensorn hör du ett pip. Ljudsignalerna kan inte stängas av.

Ställ inte föremål på kontrollpanelens sensorer. Se till att kokkärlet står innanför kokzonens markering. Om du ställer kokkärl för nära kontrollpanelen eller täcker över sensorer stängs hällen av automatiskt av säkerhetsskäl.

Slå på apparaten.

Tryck på till-/frånsensorn ⏻ och håll den intryckt i minst 3 sekunder. Alla indikatorer visar ”–” och hällen är i standbyläge.

Aktivera kokzonen och ställ in värmen.

- Sätt på hällen med sensorn ⏻.
- Placera kokkärlet på den valda kokzonen och tryck sedan på motsvarande sensor.
- Kokkärlet detekteras automatiskt och kokzonens display 8. visar en blinkande ”0”. Det innebär att den valda kokzonen är aktiv och du kan ställa in effekten.
- Effekten kan ställas in med sensorerna ⊕ och ⊖ för att välja önskat värde på kokzonsdisplayen.
- Tryck på sensorn för val av kokzon igen för att bekräfta vald effekt eller vänta i 3 sekunder så aktiveras kokzonen automatiskt.
- Kokzonen är igång.

Om du inte ställer in önskad värmeinställning för kokzonen inom 1 minut efter att du aktiverat apparaten, stängs den av automatiskt.

Booster-funktion

Boosterfunktionen ökar ø 210 mm kokzonens nominella effekt från 1800 W till 2100 W, ø 180 mm kokzonens nominella effekt från 1800 W till 2100 W, ø 160 mm kokzonens nominella effekt från 1200 W till 1500 W.

För att aktivera Boosterfunktionen, välj kokzonen, ställ in effektnivå ”9” och tryck sedan på sensorn ⊕ igen. Bokstaven ”P” visas då i displayen.
När du vill inaktivera boosterfunktionen trycker du på sensorfältet ⊖ för att sänka värmen eller lyfter av kokkärlet från kokzonen.

Boosterfunktionen är begränsad till 5 minuters kontinuerlig drift, varefter värmeinställningen automatiskt sjunker till 9.

ANVÄNDNING

Stänga av kokzoner

Stäng av kokzonen på ett av följande sätt:

1. Stäng av hällen med sensorn ⏻.
2. Tryck på sensorn för val av den aktiva kokzonen och använd sedan ⊖ för att sänka effektnivån till ”0”.

Stänga av produkten

⚠ Produkten är igång när minst en kokzon är aktiv.

- Tryck och håll ner sensorn ⏻ för att stänga av apparaten.

Om kokzonen fortfarande är varm kommer tillhörande display visa bokstaven ”H” för att ange restvärme. För symbolbeskrivning, se nedan.

Barnlås

Barnspärren inaktiverar alla kontroller på induktionshällen för rengöring eller för att förhindra att barn använder apparaten. När barnlåsfunktionen är aktiverad är alla kontroller inaktiverade förutom sensorn ⏻. Tryck kort på sensorn ⧉ för att aktivera barnlåsfunktionen eller tryck och håll ned den för att avaktivera barnlåsfunktionen. När barnlåsfunktionen är aktiverad visar timerindikatorn "Lo".

⚠ **När hällen är igång och låst kan du stänga av den direkt genom att trycka på sensorn ⏻.**

Indikering av restvärme

När du är klar med matlagningen är kokzonens glas fortfarande varmt och detta kallas restvärme.

Så länge glaset är varmt visas bokstaven ”H” på kokzonens display.



⚠ **Rör inte kokzonen när restvärmeindikatorn lyser! Det finns en allvarlig risk för brännskador. Undvik också att placera värmekänsliga föremål på den förrän restvärmeindikatorn slocknar.**

ANVÄNDNING

Att begränsa funktionstiden

Kokzonen stängs av automatiskt efter en viss tid, beroende på inställt värmeläge. Detta är en säkerhetsfunktion som inte kan inaktiveras.

Den maximala funktionstiden avgörs separat för varje kokzon utifrån värmeinställningen som används vid matlagningen. Om du bara använder en värmeinställning under en längre tid visas den maximala tillagningstiden i tabellen:

När den maximala tillagningstiden har uppnåtts stängs induktionshällen av automatiskt, och restvärmeindikatorns symbol visas på displayen. Den maximala tillagningstiden gäller för en kokzon.

Inställning av tillagningsvärme	Maximal funktionstid
1	8 tim.
2	8 tim.
3	8 tim.
4	4 tim.
5	4 tim.
6	4 tim.
7	2 tim.
8	2 tim.
9	2 tim.

Timer för tillagningstid

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Timerfunktionen kan bara startas när du använder spisen (värmeinställningen är högre än ”0”). Timerfunktionen kan användas för flera kokzoner samtidigt.

För att ställa in timern:

- För att ställa in timern, tryck på sensorn för önskad kokzon.
- Tryck på timersensorn ⏲ så visar displayen "00" och den högra siffran blinkar.
- Använd sensorerna ⊕ och ⊖ för att ställa in värdet för den blinkande entalsziffern.
- Tryck på timersensorn ⏲ igen så blinkar den vänstra siffran.
- Använd sensorerna ⊕ och ⊖ för att ställa in värdet för den blinkande siffran och tryck på ⏲ för att bekräfta.
- Displayen visar återstående tid.

När timern är aktiverad visas en röd prick i det nedre högra hörnet av kokzonens värmeinställningsindikator.

- När den inställda tillagningstiden har löpt ut stängs kokzonen av automatiskt, en 30-sekunders pipsignal ljuder och timerindikatorn visar “- - “. Andra kokzoner fortsätter att vara på om de redan är påslagna.
- Du ställer in timern till nästa kokzon genom att upprepa samma steg för en annan kokzon. Timerfunktionen kan ställas in för varje kokzon.
- Du kan justera den programmerade tiden när som helst genom att trycka på timersensorn ⏲ och sedan använda skjutreglagesensorn för att ställa in den nya tiden.

Om flera zoner har en timer inställd visar displayen endast den kortaste tiden och pricken bredvid den kokzonens indikator blinkar. När den inställda tiden har gått stängs motsvarande kokzon av och timerns nya kortaste återstående tid visas och punkten för motsvarande kokzon blinkar.

Timern kan ställas in från 1 till 99 minuter.

Tryck på valfri kokzonssensor så visas motsvarande tid på timerindikatorn.

För att avaktivera timern omedelbart:
- För att avaktivera timern, tryck på sensorn för önskad kokzon.
- Tryck på timersensorn ⏲ – indikatorn börjar blinka.
- För att stänga av timern, använd reglaget för att ställa in tiden till "00".

Äggklocka

Använd äggklockan för att räkna ner tid. Äggklockan inverkar inte på kokzonernas funktion.

Ställa in äggklocka
- Kontrollera att hällen är påslagen och att kokzonens sensor inte är aktiv (zonsymbolen ”–” blinkar inte).

Du kan ställa in timern före eller efter att du har ställt in kokzonens värmeläge.

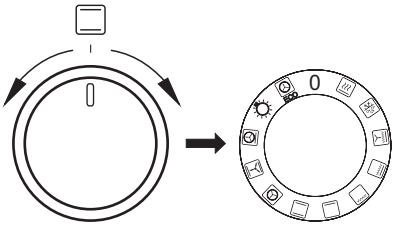
- Tryck på timersensorn ⏲ så visar displayen "00" och den högra siffran blinkar.
- Använd sensorerna ⊕ och ⊖ för att ställa in värdet för den blinkande entalsziffern.
- Tryck på timersensorn ⏲ igen så blinkar den vänstra siffran.
- Använd skjutreglaget och sensorerna ⊕ och ⊖ för att ställa in värdet för den blinkande siffran.
- När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. Displayen visar återstående tid.
- När den inställda tiden har gått ut ljuder ett 30-sekunders pip och timerindikatorn visar “- - “.
- Du kan justera den programmerade minutklockans tid när som helst genom att trycka på timersensorn ⏲ och sedan använda skjutreglagesensorn för att ställa in den nya tiden.

Användning av ugnen

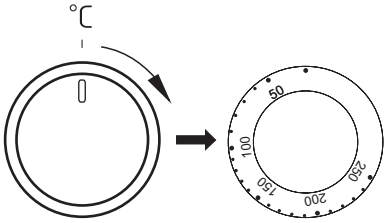
Ugnen är utrustad med infällbara vred. För att välja en funktion, gör följande:
- tryck försiktigt in vredet och släpp,
- välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.

Ugnen värms upp med hjälp av den övre och nedre värmeanordningen en grillanordning.

Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionsvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



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

Tillagning med varmluft

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

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

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

ANVÄNDNING

Ugnens funktionsknapp - Inställning:



Snabbuppvärmning
Varmluft + grill.



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



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



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



Grill
Med denna inställning aktiveras grillen.



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



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



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



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



Varmluft med ringvärmeelement och undervärme påslagna
Med denna funktion aktiveras både varmluftsfläkten och undervärme. Ugnen värms då upp underifrån. Lämpligt för tex pizza och pajer.
Pizzafunktion – Ställ temperaturen på 300 °C för bästa resultat (se PRAKTISKA TIPS I VARDAGEN).



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



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

ANVÄNDNING

Kontrollampor

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

GRILLSTEKNING

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

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

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

Observera!
När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

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

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Bakning

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

Stekning av kött

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

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

ECO uppvärmning

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

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

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

Pizza

Använd pizzafunktionen och lägg in plåten på nivå 3. Alternativt kan du använda en pizzasten. Värm ugnen till 300 °C, lägg in en färsk pizza i ugnen och den är färdig på 4 minuter.

Om du använder en pizzasten lägger du in stenen i en kall ugn, värmer ugnen till 300 °C i 30 minuter och gräddar sedan pizzan i 4–6 minuter.

Viktigt! Inställningarna som anges i tabellen är endast riktvärden och måste ev. anpassas utifrån din egen erfarenhet och dina matlagningspreferenser.

Pizza

Livsmedelstyp Pizza	Tillbehör	Nivå	Uppvärmningsfunktion	Temperatur [°C]	Tid [min.]
Färsk, tunn botten	Bakplåt eller baksten	2-3		300[1)]	4 – 6
Fryst, tunn botten	Galler	2-3		[2)]	[2)]
Fryst, tjock botten	Galler	2-3		[2)]	[2)]

1) Förvärm den tomma ugnen.
2) Följ instruktionerna på förpackningen.

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

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

Maträtt	Ugnens funktion	Temperatur (°C)	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Jästkaka / pundskaka		160–170 [1)]	3	25–40 [2)]
Jästkaka / pundskaka		155–170 [1)]	3	25–40 [2)]
Pizza		200–230 [1)]	2–3	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		160–180	2–3	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		200	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Nötkött		160–180	2	120–160
Nötkött		180–190	2	100–150
Fläskkött		160–230	2	90–150
Fläskkött		160–190	2	90–150
Fläskkött		180–190	2	100–150
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Kyckling		175–190	2	60–70
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	40–50

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

[1)] Förvärm

[2)] Tillagning av mindre mängder

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

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

[1)] Förvärmning 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

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

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

Undervärme

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

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Glaskeramisk kokplatta

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

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

Ugnen

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

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

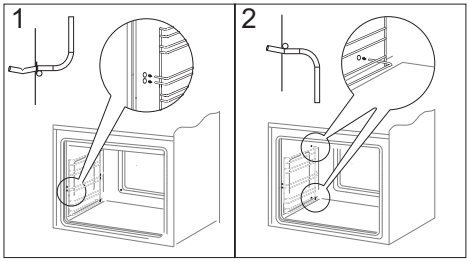
Ångrengöring – Steam Clean

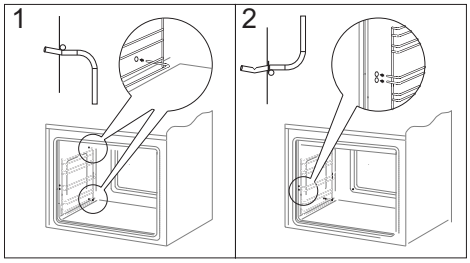
Placera en skål med 0,25 liter vatten längst ned i ugnen och stäng ugnsluckan. Sätt ugnen på 50ºC och funktionsvredet på läge ”undervärme” . Värm ugnen i ca. 30 min. Öppna sedan ugnsluckan, torka ugnen med trasa eller tvättsvamp och rengör sedan ugnen med varmt vatten med diskmedel i.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

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



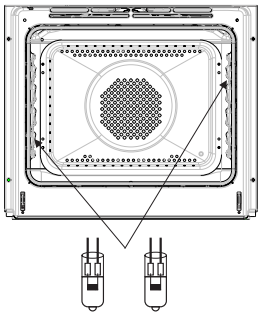


Byte av ugnslampa*

Försäkra dig om att enheten är urkopplad från strömmen innan du byter halogenlampa för att undvika en ev. elstöt.

1. Bryt strömmen till ugnen.
2. Ta bort plåtar och galler ur ugnen.
3. Om ugnen har utdragbara stöd ska dessa också tas bort.
4. Använd en spårskruvmejsel för att lirka bort lampskyddet, ta ut det, diska det och torka det noggrant.
5. Dra ut halogenlampan genom att dra den nedåt med hjälp av en trasa eller ett papper. Byt halogenlampa om det behövs.
   - spänning 230 V
   - effekt 25 W
6. Sätt tillbaka halogenlampan i fattningen.
7. Sätt tillbaka lampskyddet.

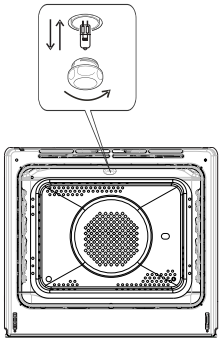
Varning: Var noga med att inte beröra halogenlampan direkt med fingrarna!



*Förekommer inte i alla produkter

Byte av ugnens halogenlampa*

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

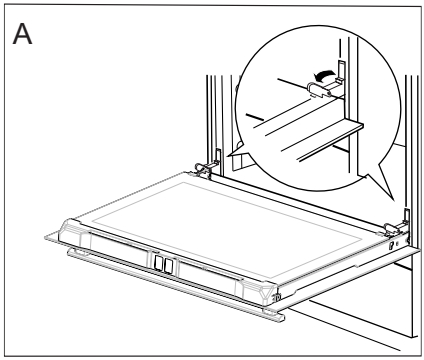


Ugnsbelysning

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

Demontering av ugnslucka

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



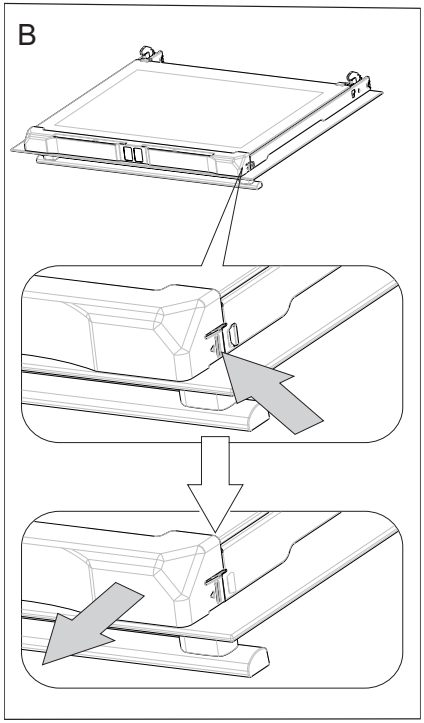
Uppdragning av säkerhetsdelar till gångärn

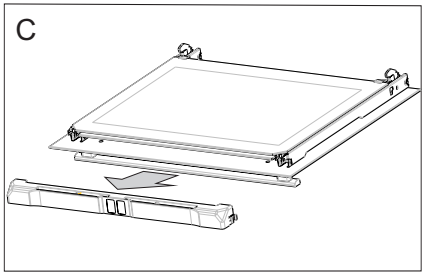
*Förekommer inte i alla produkter

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Avmontering av det innersta glaset

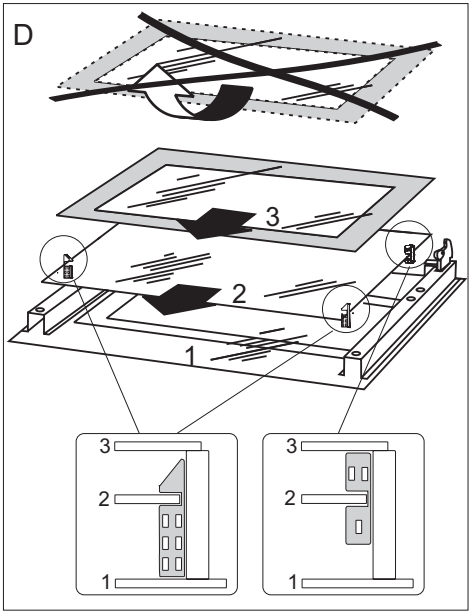
1. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)





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

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



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:
- Stänga av spisen
- Slå av strömmen till spisen
- Vissa småfel kan du själv åtgärda genom att följa anvisningarna i tabellen.

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

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

TEKNISKA DATA

Märkspänning	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Märkeffekt	max.10,4 kW
Mått	90 / 60 / 60,5 cm

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

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

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

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

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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

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

The cooker is intended for household use only.

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

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 159

Description of the appliance 165

Installation 168

Operation 170

Baking in the oven – practical hints 187

Test dishes 191

Cleaning and maintenance 193

Technical data 198

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

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

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

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

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

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

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

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

During use the appliance becomes hot. Care should be taken

to avoid touching heating elements inside the oven.

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

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

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

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

HOW TO SAVE ENERGY



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

- **Use proper pans for cooking.**

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

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

A saucepan should never be smaller than a heating zone.

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

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

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

Do not open the oven door unnecessarily often.

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

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

Only use the oven when cooking larger dishes.

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

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

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

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

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

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

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

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



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

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

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

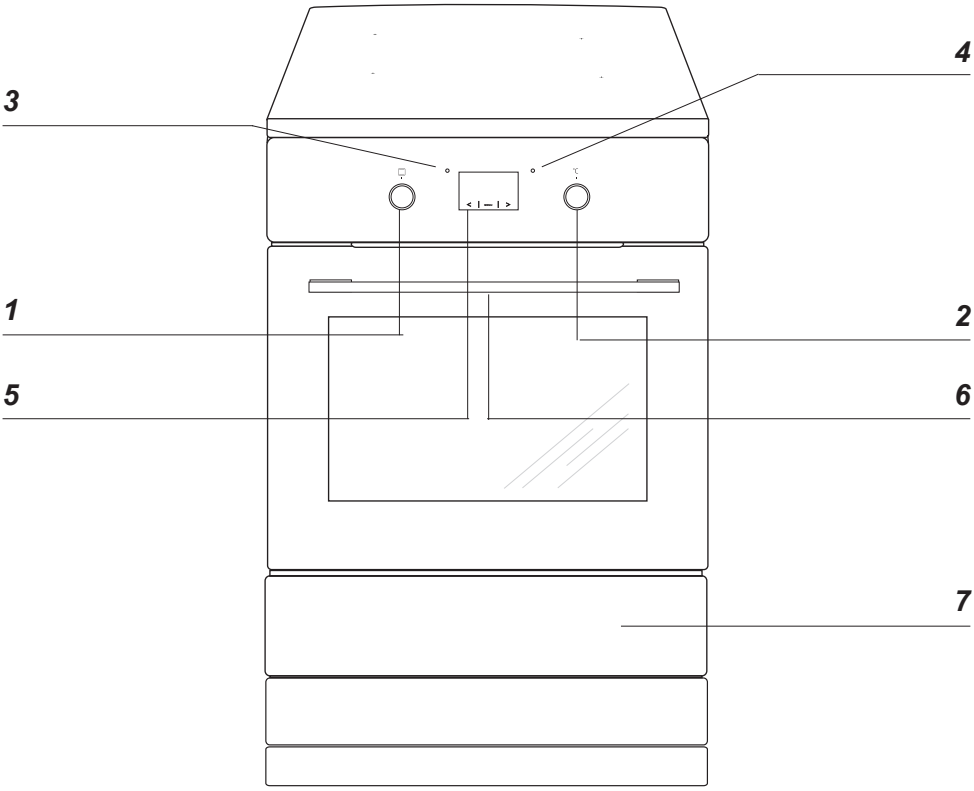


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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

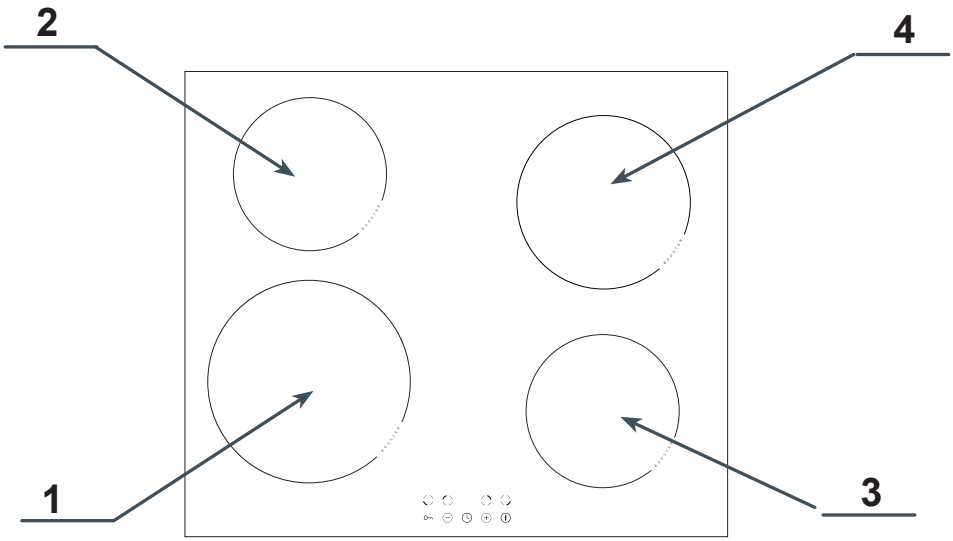
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



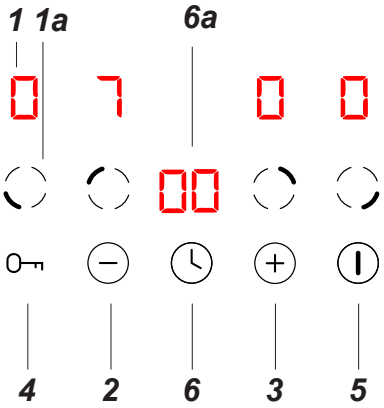
1 *Oven function selection knob*
2 *Temperature control knob*
3 *Temperatureregulatorsignal light*
4 *Oven operation signal light*
5 *Electronic programmer*
6 *Oven door handle*
7 *Drawer*

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Booster induction cooking zone Ø 210 mm (front left)
2. Induction cooking zone Ø 160 mm (rear left)
3. Induction cooking zone Ø 160 mm (front right)
4. Induction cooking zone Ø 180 mm (rear right)

Control Panel

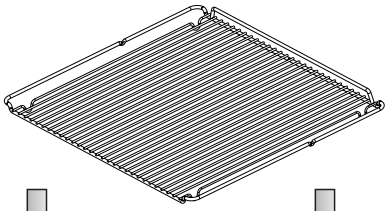


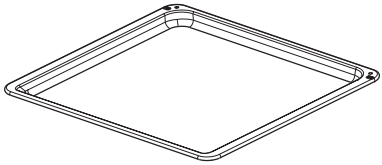
1 - Cooking zone selection sensor
1a - Cooking zone indicator
2 - Power minus
3 - Power plus
4 - Child Lock touch sensor
5 - On/Off
6 - Timer sensor
6a - Timer display

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

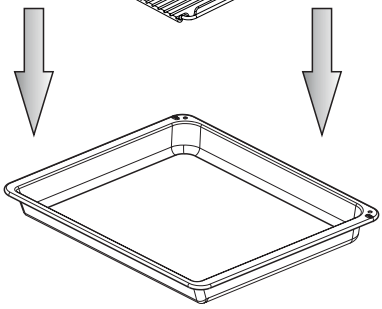
Cooker fittings:

Grill grate
(drying rack)



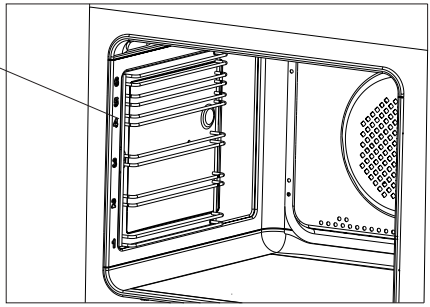


Baking tray



Roasting tray

Sideracks



Installing the cooker

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

- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.

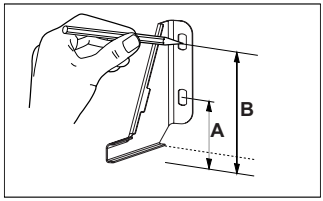
- Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.

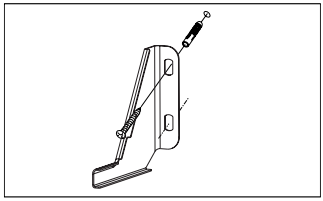
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).

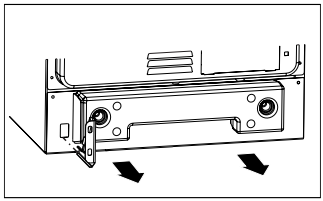
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

Mounting the overturning prevention bracket.

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







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

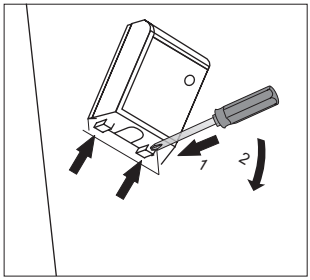
INSTALLATION

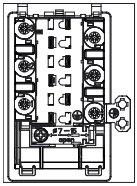
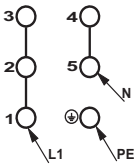
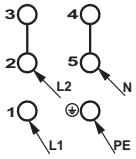
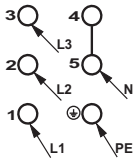
Installation information

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

Connecting the cooker to the mains

- Installation must only be carried out by an authorised electrician. This will ensure that the applicable regulations in the “Heavy Current Regulation” are complied with.
- The installation must comply with any special requirements issued by the local electricity supply company.
- The cooker must be connected to a separate power supply circuit.
- Adapting the cooker to operate with two-phase 400V 2N~50Hz mains power supply is posible by apriopriate bridging in the connection box.
- The connection must only be established according to the connection diagrams below.
- To comply with the IEC 61000-3-11 standard, the impedance of the power supply system connected to the device must be less than or equal to the maximum permissible value |Zsys| = 0.137 Ω.



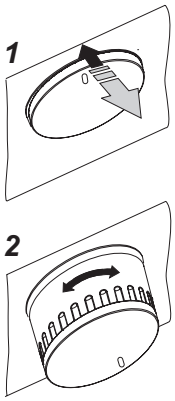
Important: To ensure compliance with the applicable safety requirements, a switch must be fitted which isolates all terminals and has a contact distance of at least 3 mm. (Can be a master switch).		Type of power supply cable
For a single-phase 230 V 1N~50 Hz connection with neutral, terminals 1–2–3 and 4–5 are connected; the individual phase conductors are connected to terminals 1 and 2–3 respectively; the neutral conductor is connected to terminals 4–5; and the protective conductor is connected to the earth terminal ⏚.		H05VV-F3G6 3x 6 mm^2
For 400V 2N~50Hz two-phase connection with a neutral conductor, terminals 2-3 are bridged and terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1 and 2-3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
For 400V 3N~50Hz three-phase connection with a neutral conductor, terminals 4-5 are bridged, individual phase conductors are connected to terminals 1, 2, and 3 respectively, neutral conductor is connected to bridged terminals 4-5, and the protective earth conductor is connected to the earthing terminal ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - Live wires; N - Neutral wire; PE - Earth wire The arrows in the above diagrams indicate where you need to connect the individual cable wires.		

OPERATION

Before first use

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

The oven is equipped with a retractable knobs. In order to select a function do the following:
1. Gently press and release a knob which will pop out,
2. Turn the oven functions selection knob to the desired function.
Symbols printed around the knob indicate available oven functions.



Important!

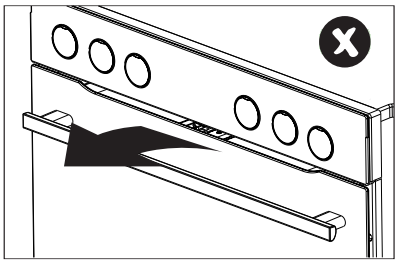
In ovens equipped with the electronic programmer Tts, the time "**0.00**" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.
The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer* **). If the current time is not set operation of the oven is impossible.**

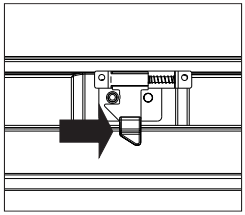
The electronic prgrammer Tts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.
Each sensor reaction is confirmed by the beep.Keep the sensor surface clean at all times.

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

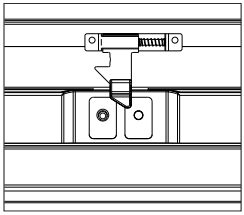
Child safety lock

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

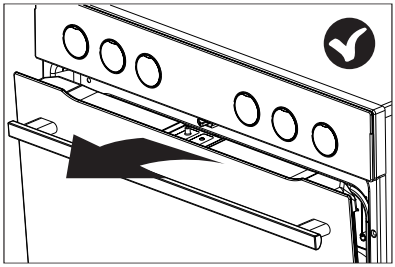




Release the child safety lock.



The lock is released and you can open the door.

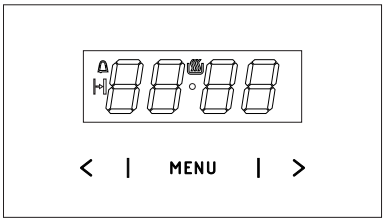


The child safety lock is re-engaged once you close the door.

*Not present in every product

OPERATION

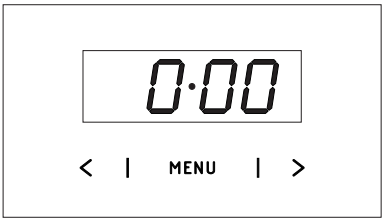
Operate the control panel



MENU — select the mode of operation
> — higher setting sensor
< — lower setting sensor
— appliance on indicator
— Kitchen timer
— Duration

Set current time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing **0.00**



- Touch and hold MENU ((or simultaneously touch **<** / **>**) until you will see on the display and the dot below the symbol is flashing,
- Touch **<** / **>** within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the symbol will stop flashing.

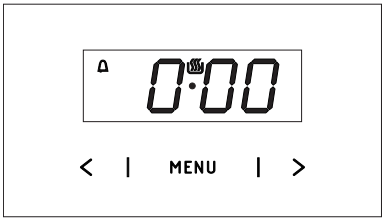
You can adjust the time later. To do this touch **<** / **>** simultaneously and adjust the current time while the dot below the symbol is flashing.

Note:
The oven can be turned on when you see the symbol on the display.

Kitchen Timer

You can active the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.
To set the Kitchen Timer:

- touch MENU, then the display will show blinking :



- use the **<** / **>**, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the icon flashes,
- Touch and hold MENU or simultaneously touch and hold < and > to mute the alarm, the will be off and the display will show the current time.

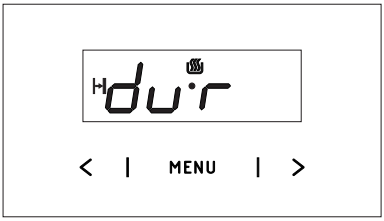
Note!
If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

OPERATION

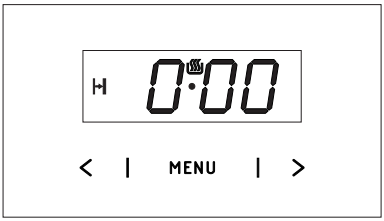
Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- Set the operation mode knob and the temperature control knob to your preferred settings.
- Touch MENU repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the ⊢| symbol will be flashing,



- set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the **<** / **>** sensors.



The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the ⊢| symbol.
Once the duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the ⊢| symbol will be flashing.

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- Touch and hold MENU or simultaneously touch and hold **<** / **>** to mute the alarm, the ⊢| will be off and the display will show the current time.

Cancel settings

Timer and Timed operation settings may be cancelled at any time.

Cancel Timed operation settings:

- Simultaneously touch and hold the < / > sensors.

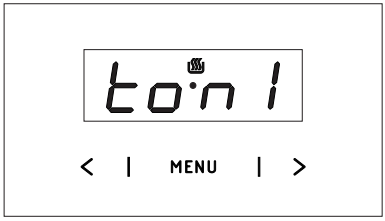
Cancel timer settings:

- Touch the MENU sensor to select the Kitchen Timer,
- simultaneously touch the **<** / **>** sensors

Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- simultaneously touch the **<** / **>,** sensors
- Touch MENU *repeatedly to select the* ton (tone). The display will be flashing:



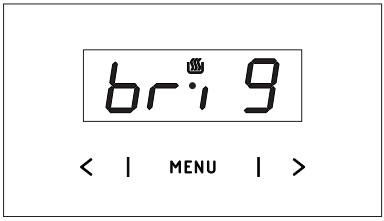
- Use the **<** / **>** sensors to select your preferred tone:
  Use **>** to select the setting 1 to 3
  Use **<** to select the setting 3 to 1

Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- Simultaneously touch the **<** / **>** sensors,
- Touch MENU repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).



- Use the **<** / **>** sensors to select your preferred brightness:
  Use **>** to select the setting 1 to 9
  Use **<** to select the setting 9 to 1

Note:
The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

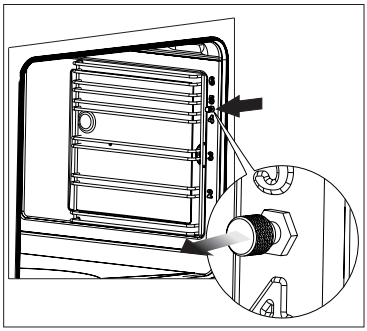
Meat Probe

Adjustment and display range: 30°C bis 99°C, Resolution: 1 Grad, Default set value: 80°C.
Meat probe is recognized automatically when temperature at meat probe is above 0°C.

Important!

The temperature probe socket is protected with a cap.

Remove the protective cap from the socket to be able to plug in the temperature probe.



If meat probe is plugged in, the two digits on the left side show the actual temperature at the meat probe and the two digits at the right side show the set point value.
If the probe temperature is lower than the minimum setting temperature of 30 °C, the display reads ”30”. If the probe temperature is higher than the maximum setting temperature of 99°C, the display reads the maximum setting temperature.
With plugging in the connector of the meat probe, the program is started and the nominal temperature is set to 80 °C. The value of the set temperature can be changed as long as the temperatures are displayed, but not when timer is still in start up mode.
The meat probe alarm can be reset by pressing any key.
An active meat probe program or a pending alarm can be reset by disconnecting the meat probe and pressing any key.
The use of temperature probe is recommended when cooking large portions of meat (at least 1 kg).

The use of temperature probe is not recommended when cooking poultry and meat with bones.
When not in use, disconnect the temperature probe from its socket and remove from oven chamber.

Important!

Use only original temperature probe supplied with the appliance.

The use of temperature probe is not recommended when cooking poultry and meat with bones.
When not in use, disconnect the temperature probe from its socket and remove from oven chamber.

Important!

Use only original temperature probe supplied with the appliance.

Recommended probe temperature settings

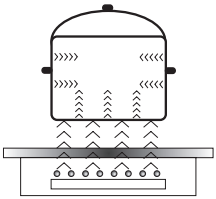
TYPE OF MEAT	TEMPERATURE [°C]
PORK	
Fillet	85 - 90
Roast	80 - 85
BEEF	
Roast beef or fillet	90 - 95
Rare	50 - 55
Medium	65 - 70
Well done	75 - 80
VEAL	85 - 90
LAMB	85 - 90
VENISON	80 - 85
FISH e.g. salmon trout, cod	80 - 85

OPERATION

Before using the appliance for the first time

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

Induction cooking zone operation principle



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

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

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

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

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

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

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

Pan detector

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

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

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

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

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

It is not recommended to pull pots out from cooking zones toward the front of the hob, as this may damage the control panel

OPERATION

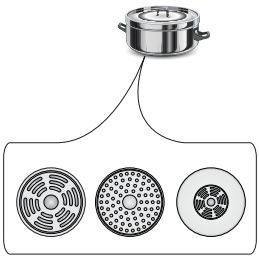
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking



Cookware characteristics.

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



OPERATION

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

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

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

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

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

OPERATION

Control panel

- Upon connection to the mains, the hob will beep, and all indicators will briefly illuminate for one second before turning off, signalling standby mode.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensors, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Each time you touch the sensor, you will hear a beep. It is not possible to turn off the acoustic beeps.



Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will automatically turn off for safety.

Turn on the appliance

Touch and hold the on/off ⏻ sensor for at least 3 seconds. All indicators will show “–” and the hob will be in standby mode.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the hob with the ⏻ sensor.
- Place the cookware on the selected cooking zone, then touch the corresponding sensor.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display 8. will show flashing “0.” This means that the selected cooking zone is active and you can set the power.
- The power can be set using the + and − sensors to select the preferred value on the cooking zone display.
- Touch the cooking zone selector sensor again to confirm the selected power or simply wait 3 seconds for the cooking zone to activate automatically.
- The cooking zone operates.



If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 1 minute of activating the appliance, it will turn off automatically.

Booster function

The Booster Function increases the nominal power of the 210 mm cooking zone from 1800 W to 2100 W, 180 mm cooking zone from 1800 W to 2100 W, 160 mm cooking zone from 1200 W to 1500 W.

In order to activate the Booster function, select the cooking zone, set the heat setting to "9" and then touch the + sensor again and the letter "P" will be shown on the display.
To deactivate the Booster function, touch the − sensor to reduce the heat setting or lift the cookware from the cooking zone.



The Booster function is limited to 5 minutes of continuous operation, at which point the heat setting automatically drops to 9.

OPERATION

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

1. Turn off the hob with the ⏻ sensor.
2. Touch the cooking zone selector sensor of the active cooking zone and then use ⊖ to reduce the power setting to “0.”

Turn off the appliance

⚠ The appliance operates when at least one cooking zone is on.

- Touch and hold the ⏻ sensor to turn off the appliance.

If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H” to indicate residual heat. For description of the symbol, see below.

Child Lock

The Child Lock function disables all hob controls for cleaning or to prevent children from using the appliance. When the Child Lock function is enabled, all controls are disabled except the ⏻ sensor. Touch ⊂⊃ briefly to activate the Child Lock function or touch and hold it to deactivate the Child Lock function. When the Child Lock function is activated, the timer indicator will display “Lo.”

⚠ **When the hob is turned on and locked, you can turn it off immediately by touching the ⏻ sensor.**

Residual heat indicator

When you have finished cooking, the cooking zones’ glass is still hot and this is known as residual heat.

If the glass surface is hot, the “H” is shown on the cooking zone display.



⚠ **When the residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone! There's a serious risk of burns. Also, avoid placing any heat-sensitive items on it until the residual heat indicator turns off.**

OPERATION

Limit the operating time

The cooking zone will turn off automatically after a certain period of time, which depends on the heat setting set. This is a safety feature that cannot be disabled.

The maximum operating time is determined individually depending on the heat setting when cooking. If you only use one heat setting for an extended period of time, the maximum cooking time is given in the table:

After reaching the maximum cooking time, the induction zone deactivates automatically, and the display shows residual heat symbol. The maximum working time applies to a single cooking zone.

Cooking heat setting	Maximum operating time
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Cooking Duration Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration.
You can activate the Timer function only when cooking (when heat setting is greater than “0”). The Timer function can be used for several cooking zones simultaneously.

To set the timer:

- To set the timer, touch the sensor for your desired cooking zone.
- Touch the ⏲ timer sensor and the display will show “00” and the right digit will flash.
- Use the ⊕ and ⊖ sensor to set the value of the flashing unit digit.
- Touch the ⏲ timer sensor again and the left digit will flash.
- Use the ⊕ and ⊖ sensor to set the value of the flashing digit and touch ⏲ to confirm.
- The display will show the remaining time.

Once timer is activated, a red dot will appear in the lower right corner of the cooking zone heat setting indicator.

- When the set cooking time elapses, the cooking zone will automatically turn off, a 30-second beeping will sound, and the timer indicator will show “ - - “. Other cooking zones will continue to operate if they are already on.
- To set the Timer for the next cooking zone, follow the above steps by selecting a different cooking zone. The Timer function can be set for each cooking zone.
- You can adjust the programmed time at any point by touching the ⏲ timer sensor, then using the slider sensor to set the new time.

If multiple zones have a timer set, the display shows only the shortest time and the dot next to that cooking zone's indicator will flash. After the set time has elapsed, the corresponding cooking zone will turn off and the new shortest remaining time of the timer will be displayed and the dot of the corresponding cooking zone will flash.

The timer can be the set from 1 to 99 minutes.

Touch any cooking zone sensor and the corresponding time will be displayed on the timer indicator.

To deactivate the Timer immediately:
- To deactivate the timer, touch the sensor for your desired cooking zone.
- Touch the ⏲ timer sensor – the indicator will start flashing.
- To turn off the timer use the slider to set the time to “00.”

Minute Minder

Use Minute Minder to count down time. The Minute Minder does not affect the operation of cooking zones.

To set minute minder:
- Make sure that the hob is turned on and the cooking zone sensor is not active (the “-” zone indicator is not flashing).

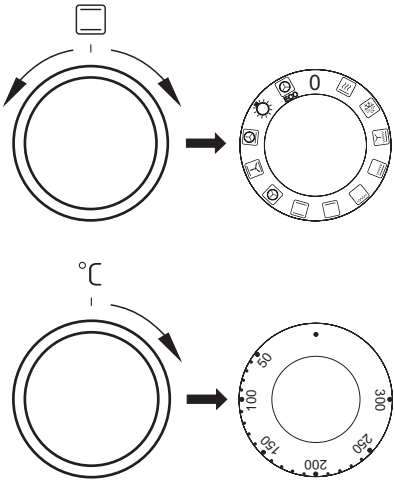
You can set the timer before or after you have finished setting the cooking zone heat setting.

- Touch the ⏲ timer sensor and the display will show “00” and the right digit will flash.
- Use the ⊕ and ⊖ sensor to set the value of the flashing unit digit.
- Touch the ⏲ timer sensor again and the left digit will flash.
- Use the slider ⊕ and ⊖ sensor to set the value of the flashing digit.
- Once the time is set, the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time.
- When the set time elapses, a 30-second beeping will sound, and the timer indicator will show “ - - “.
- You can adjust the programmed Minute Minder time at any point by touching the ⏲ timer sensor, then using the slider sensor to set the new time.

Oven functions and operation.

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

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



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

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

0 Oven is off

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

Defrosting
Only fan is on and all heaters are off.

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

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

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

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



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



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



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





Convection with ring heating element and bottom heater on.
With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.
Pizza function  - For best results, set the temperature to 300°C (see PRACTICAL EVERYDAY TIPS).



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



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

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

OPERATION

Use of the grill

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

In order to switch on the grill you need to:

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

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

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

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

Roasting meat

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO heating

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

Recommended setting for ECO heating

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Pizza
Use the dedicated Pizza function, insert the tray on level 3. Optionally you can use a pizza stone. Preheat the oven to 300°C, put a fresh pizza into the oven and it will be ready after about 4 minutes.
For best results with a pizza stone, place the stone in the cold oven, preheat the oven to 300°C for 30 minutes and then bake your pizza for 4-6 minutes.

Important! Settings given in the table are reference only and may be adapted based on your own experience and cooking preferences.

Pizza

Type of food Pizza	Accessories	Level	Heating function	Temperature [°C]	Time [min]
Fresh, thin base	Bread baking tray or a baking stone	2-3		300[1)]	4 – 6
Frozen, thin base	Wire grid	2-3		2)	2)
Frozen, thick base	Wire grid	2-3		2)	2)

1) Pre-heat the empty oven
2) Observe the directions on the packaging

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

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

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

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

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

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

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

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

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

Roasting

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Ceramic hob

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

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

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

Oven

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

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

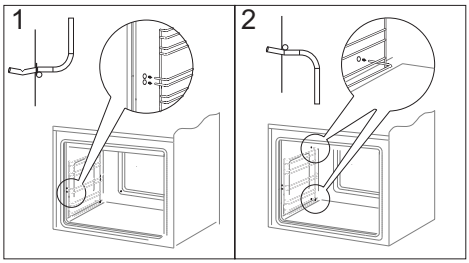
- **Steam Cleaning function:**
  -pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,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

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

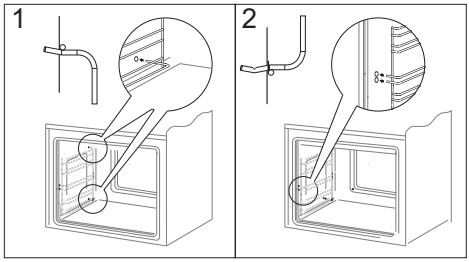
CLEANING AND MAINTENANCE

Wire shelf supports

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



Removing wire shelf supports

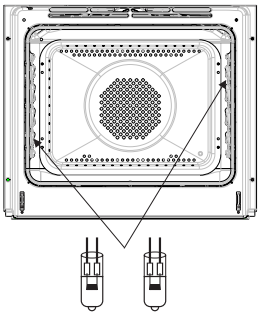


Installing wire shelf supports

Replacing the halogen bulb in the oven*

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

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic runners, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe it dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
- type G9
- voltage 230V
- power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace the lamp cover.



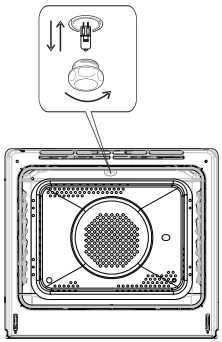
Oven lighting

*Not present in every product

Replacing the halogen bulb in the oven*

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

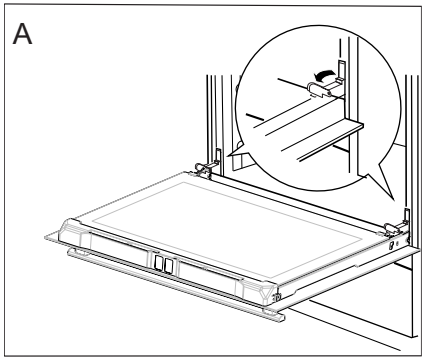
- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen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



Oven lighting

Door removal

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

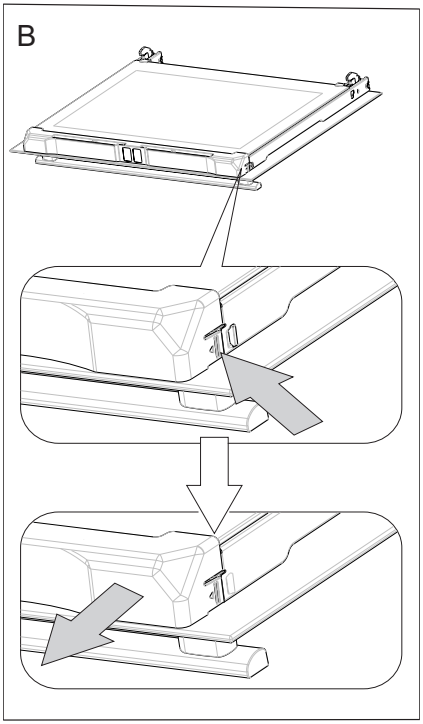


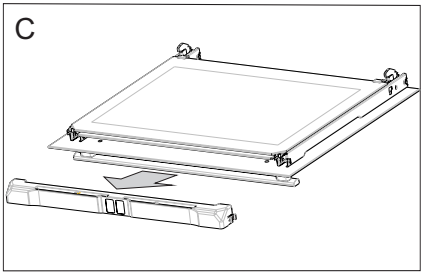
Tilting the hinge safety catches

*Not present in every product

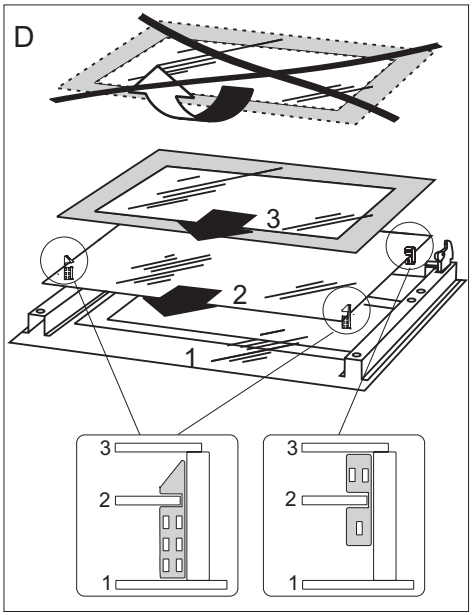
Removing the inner panel

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





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



Removal of the internal glass panel.
3 glass panel.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

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

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

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

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

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

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

TECHNICAL DATA

Voltage rating	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Power rating	max. 10,4 kW
Cooker dimensions H/W/D	90 / 60 / 60,5 cm

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

Basic Information:

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

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

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

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

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

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

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

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



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

IO-CFS-3421 / 9521980
(06.2026 V1)