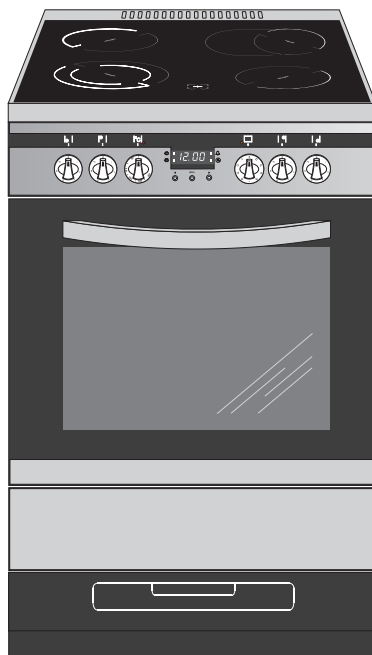


GRAM

Type

EK 60-03 S RF
EK 60-01 RF ELS
EK 60-01 ELS
EK 60-03 A RF
EK 60-03 AF RF
EK 60-03 TA ALU
EK 60-03 TA RF
EK 60-01 ELS F
EK 60-02 LS
EK 60-02 ELS F
EK 62-32 A RF



BETJENINGSVEJLEDNING

KOMFUR

Tillykke med dit nye GRAM komfur

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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed	4
Energisparetip.....	5
Bortskaffelse.....	6
Beskrivelse af produktet	7
Specifikationer	8
Installationsvejledning	9
Opstilling af komfuret.....	9
Nettilslutning.....	10
Betjening	11
Inden du tager komfuret i brug.....	11
Betjening af kogezone.....	15
Ovnens funktioner og betjening.....	18
Rengøring og vedligeholdelse	22
Foranstaltninger ved fejl	25
Brug af ovnen – praktiske tips	26
Bagning.....	26
Stegning af kød.....	28
Tekniske specifikationer	32

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

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

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

- De glaskeramiske kogezone bør ikke stå tændt uden kogegrej, og de må heller ikke benyttes som opbevaringsplads.
- En gryde bør kun stilles på pladen, hvis bunden er ren og tør.
- Sukker eller sukkerholdige madvarer, som spildes på den glaskeramiske kogeplade, kan beskadige glaspladen og skal fjernes omgående - så vidt muligt, mens den stadig er varm, så det ikke brænder fast.
- Madvarer, som tilberedes på den glaskeramiske kogeplade, må ikke være anbragt i aluminiumfolie, aluminiumbeholdere eller plastbeholdere.
- Pas på ikke at ridse den glaskeramiske kogeplade med smykker, gryder med skarpe kanter osv.
- Husholdningsgenstande af plast (skeer, skåle osv.) må ikke placeres på varme glaskeramiske kogeplader, da de kan smelte fast.
- Sørg for, at emaljerede gryder o.l. ikke koges helt tomme.
- Hvis der kommer dybe ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal komfuret straks adskilles fra el-nettet ved slukke ved afbryderen.
- Den damp, som dannes i ovnen, siver ud af dampsprækkerne ved bagkanten af den glaskeramiske kogeplade. Sprækkerne må derfor aldrig være tildækkede eller tilstoppede. Hold hænderne væk fra dampen.

ENERGISPARETIPS

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

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

- **Undgå at kigge i gryder, når det ikke er nødvendigt.**

Undgå ligeledes at åbne ovnlågen, hvis det ikke er nødvendigt.

- **Brug kun ovnen til tilberedelse af større mængder mad**

Kød som vejer op til 1 kg kan tilberedes mere sparsomt 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 varmluft funktionen og lukket ovnlåge.**

- **Luk ovnlågen omhyggeligt**

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

- **Undgå at montere komfuret direkte i nærheden af køleskabe/frysere.**

Dette kan medføre unødigt stigning i elforbruget.

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



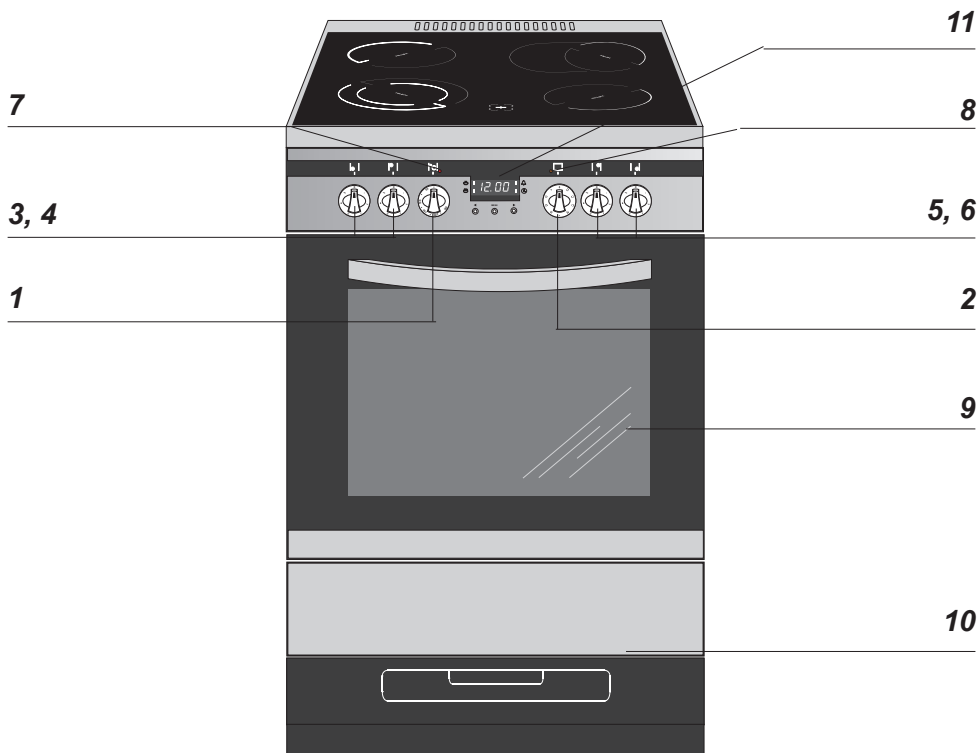
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen

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



EK 60-03 TA ALU, EK 60-03 TA RF

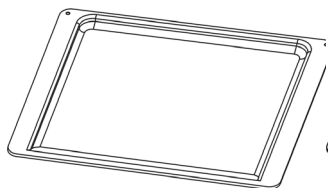


**EK 60-03 S RF, EK 60-01 RF ELS, EK 60-01 ELS, EK 60-03 AF RF, EK 60-01 ELS F,
EK 60-03 A RF, EK 60-02 LS, EK 60-02 ELS F, EK 62-32 A RF**

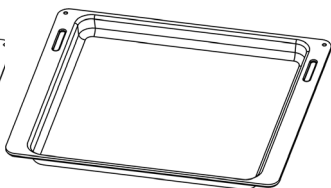
- 1 Knap til regulering af ovntemperatur
- 2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
- 3 Betjeningsknap til kogezone, forreste venstre
- 4 Betjeningsknap til kogezone, bageste venstre
- 5 Betjeningsknap til kogezone, bageste højre
- 6 Betjeningsknap til kogezone, forreste højre
- 7 Varmeindikator for ovn
- 8 Kontrollampe
- 9 Ovn
- 10 Magasinskuffe
- 11 Digitalt ur / timer

SPECIFIKATIONER

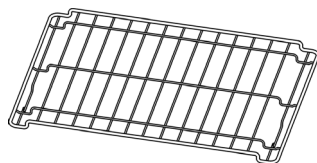
Komfurets udstyrfortegnelse:



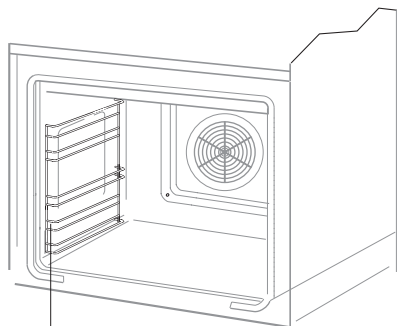
Bageplade



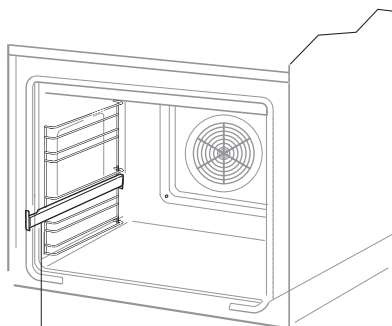
Bradepande



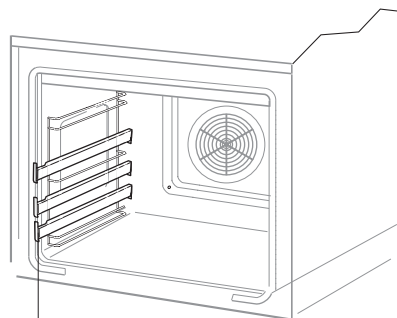
Grillrist



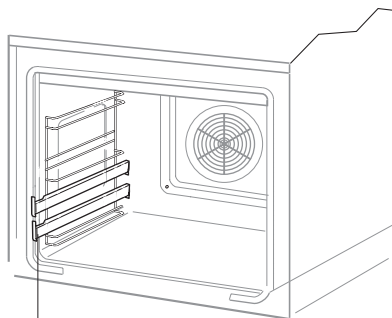
Ovnribber



Teleskopudtræk x 1



Teleskopudtræk x 3



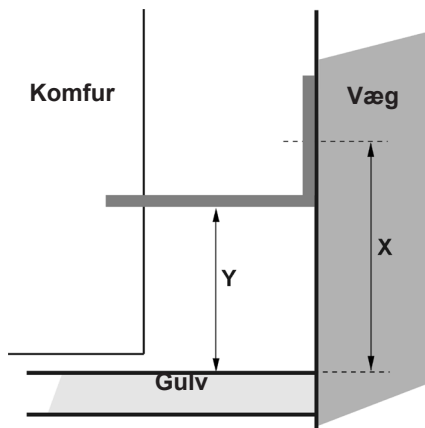
Teleskopudtræk x 2

INSTALLATION

Opstilling af komfuret

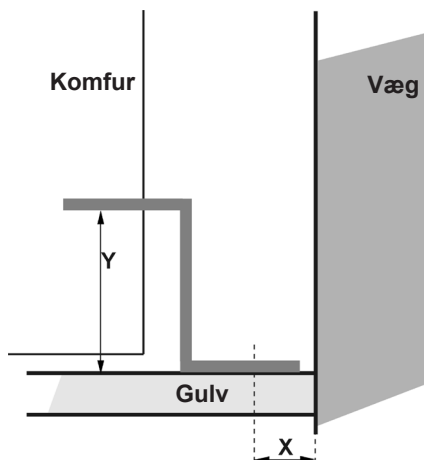
- Køkkenrummet skal være tørt og luftigt og have velfungerende ventilation. Komfurets opstilling skal sikre fri adgang til alle betjeningselementer. Komfuret skal opstilles på et hårdt, jævnt gulv, (det må ikke placeres på nogen sokkel).
- Undgå at løfte komfuret i toppladen.
- Et komfur bør kun bygges ind i køkken-elementer op til arbejdspladens højde dvs. 900 mm fra gulvet. Hvis komfuret anbringes mellem køkkenelementer, skal deres beklædning og lim til dens pålimning kunne modstå temperaturer på mindst 100°C. Manglende opfyldelse af den betingelse kan medføre at overfladen bliver ødelagt, eller beklædningen går løs. Er der ingen sikkerhed vedr. møblernes varmebestændighed, skal komfuret anbringes mellem møbler i en afstand på ca. 2 cm.
- Emhætter skal monteres i henhold til vejledninger angivet i medfølgende bruger-vejledninger. Før komfuret tages i brug, skal dets niveau justeres. Niveaueet kan justeres ved hjælp af indstillelige ben, der ligger i skuffen.

Montering af tippesikring i væggen



Komfur 600 mm, højde 900 mm
X=110 mm
Y=80 mm

Montering af tippesikring i gulvet

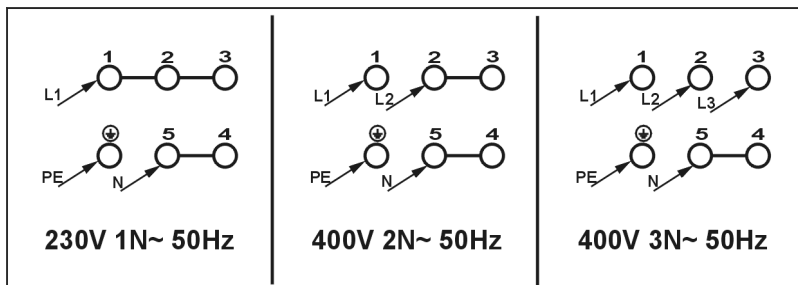
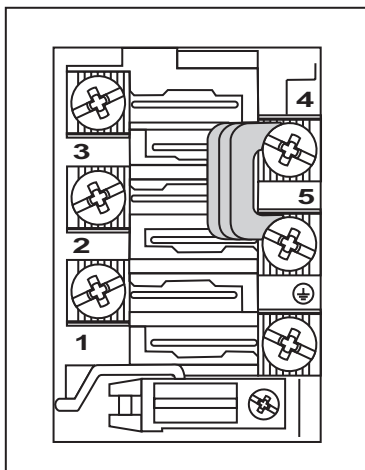
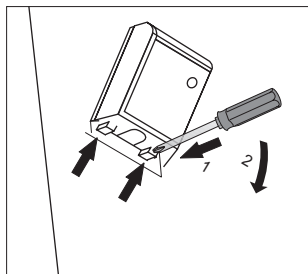


Komfur 600 mm, højde 900 mm
X=35-40 mm
Y=80 mm

INSTALLATION

Komfurets nettilslutning

- Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør. Derved sikres, at gældende regler i "Stærkstrømsbekendtgørelsen" bliver overholdt.
- Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningselskab.
- Tilslutning af komfuret kræver en separat strømkreds.
- Tilslutning må kun etableres ifølge el-diagrammerne, som findes på ydersiden af dækslet for tilslutningsklemmerne på bagpladen. Bemærk ! Dette produkt bruger 16 A.
- Ved tilslutning eller udskiftning af tilledningen skal mindst en ledning af typen HO5 VVF-5G2,5 eller tilsvarende anvendes.
- **BEMÆRK!** Til opfyldelse af sikkerhedsforeskrifterne kræves en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).



BETJENING

Inden du tager komfuret i brug

- Fjern emballeringselementer, tøm skuffen, gør ovnen ren 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.

Bemærk ! Hvis ovnen er udstyret med en topgrill, som kan sænkes ved rengøring af ovnens øverste del, gøres følgende:

- løft grillelementet forsigtigt,
- træk grillelementet frem og sænk det.

Efter rengøring hæves grillelementet igen og skubbes på plads.

- Tænd for ventilation i rummet eller åbn vinduet.
- Varm ovnen op (i ca. 30 minutter ved ca. 250°C), fjern snavs og rengør ovnen omhyggeligt.
- Udfør betjeningshandlinger med overholdelse af informationer vedrørende sikkerhed.

Ovnrummet bør kun rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Bemærk!

På komfurer, der er udstyret med elektronisk ur, vil der, når strømmen er tilsluttet, blinke visningen "12.00" på displayet. Det elektroniske urs klokkesæt skal indstilles. (Se brugervejledning for elektronisk ur). Manglende indstilling af klokkeslættet gør ovnens drift umulig.


BETJENING

Elektronisk ur/timer (kun gældende for TA modeller)


A – displayfelt


B – symboler for driftsfunktioner

 - tilberedningstid

 - sluttidspunkt

 - minutur

 - aktuel tid


 - signallampe

C - Trykknop „-“


D - Trykknop „+“


E - Timer funktionsknop

INDSTILLING AF AKTUEL TID

Efter tilkobling til strømforsyningen eller fornyet tænding efter strømsvigt vises 12.00 i displayet, og lampen ved  blinker.

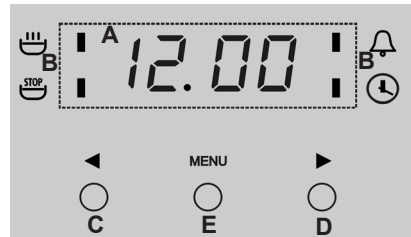
- Indstil aktuel tid med knapperne C og D.

Efter ca. 5 sek. fra afslutning af tidsindstillingen bliver de nye indstillinger gemt, og lampen ved  slukker.

Du kan senere ændre tiden ved at trykke på knappen E, indtil lampen ved  begynder at blinke. Derefter kan du ændre indstillingen af den aktuelle tid.



OBS!


Ovnens drift er ikke mulig uden indstilling af den aktuelle tid.



MINUTUR

Minuturet kan altid aktiveres også selvom andre funktioner er i brug. Minuturet kan indstilles fra 1 minut til 23 timer og 59 minutter. For at indstille minuturet skal du:

- Trykke på knappen E, indtil lampen ved  er begyndt at blinke og displayet viser "0.00".
- Indstille minuturets tid med knapperne C og D. Den indstillede tid er vist i displayet, og lampen ved  er tændt.

Efter udløbet af den indstillede tid lyder et akustisk signal, og lampen ved  begynder at blinke igen.

- Tryk på knappen C, D eller E for at slukke signalet, lampen går ud, og i displayet vises den aktuelle tid.


OBS!


Hvis du ikke har slukket manuelt for det akustiske signal, vil det slukke automatisk efter ca. 2 minutter.


BETJENING

HALVAUTOMATISK DRIFT

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

- Stille drejeknappen for ovnens funktioner og drejeknappen for temperaturregulering i de positioner, som du ønsker ovnen skal arbejde i.
- Trykke på knappen **E**, til lampen ved  begynder at blinke, displayet viser "0.00",
- Indstille den ønskede tilberedningstid med knapperne **D** og **C**. Indstillingen kan foretages fra 1 minut til 10 timer.


Den indstillede tid gemmes efter ca. 5 sek., displayet viser igen den aktuelle tid og lampen ved  lyser.


Efter udløbet af den indstillede tid slukker ovnen automatisk, der lyder et akustisk signal og lampen ved  begynder at blinke. Herefter skal du:


- Stille drejeknapper for ovnens funktioner og temperaturregulering i positionen "slukket",
- Trykke på knappen **C**, **D** eller **E** for at slukke signalet. Lampen slukker og i displayet vises den aktuelle tid.



AUTOMATISK DRIFT

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

- Tryk på knappen **E** til lampen ved  er begyndt at blinke, displayet viser "0.00",
- Indstil den ønskede tilberedningstid med knapperne **D** og **C**, indstillingen kan foretages fra 1 minut til 10 timer.

Den indstillede tid gemmes efter ca. 5 sek., displayet viser igen den aktuelle tid og lampen ved  lyser.

- Tryk på knappen **E** til lampen ved  er begyndt at blinke,
- Indstil slukketid (sluttidspunkt for tilberedningen) med knapperne **D** og **C**, sluttidspunktet er begrænset til et tidspunkt, der ligger maks. 23 timer og 59 minutter senere i tiden.
- Indstil drejeknappen for ovnens funktioner og drejeknappen for temperaturregulering i positioner, som du ønsker ovnen skal arbejde i.

Lamperne ved  og  er tændt, ovnen vil begynde at arbejde fra og med det tidspunkt, som fremgår af forskellen mellem det indstillede sluttidspunkt for tilberedningen og den indstillede tilberedningstid. Hvis den indstillede tilberedningstid er 1 time, det indstillede sluttidspunkt for tilberedningen er 14.00, vil ovnen tænde automatisk kl. 13.00.

BETJENING

Når den indstillede tid for tilberedning er gået, slukkes ovnen automatisk, der lyder et akustisk signal og lampen  blinker igen.

- Stil drejeknapperne for ovnens funktioner og temperaturregulering i positionen "slukket",
- Tryk på knappen **C**, **D** eller **E** for at slukke for signalet, lampen går ud og i displayet vises den aktuelle tid.

OBS!

Du kan til enhver tid se og ændre de programmerede indstillinger. Du kan dog ikke ændre indstillinger for den aktuelle tid, når programvælgeren befinder sig i automatisk eller halvautomatisk drift.

ENERGISPAREFUNKTION

Programvælgerfunktionen har en energisparefunktion. Derved kan man slukke displayet, når programvælgeren viser den aktuelle tid. Efter slukning af displayet fortsætter programvælgeren med at måle den aktuelle tid.

Sådan aktiverer du energisparefunktionen:

- Tryk samtidig på to af følgende knapper: **C**, **D** eller **E** og hold disse inde i ca. 3 sek., displayet vil slukke.

Sådan afbrydes energisparefunktionen:

- Tryk på en af knapperne **C**, **D** eller **E**, displayet vil vise den aktuelle tid.

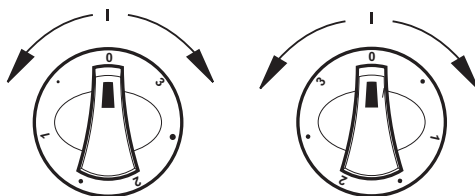
OBS!

Du kan ikke bruge energisparefunktionen, når minuturet er tændt eller programvælgeren befinder sig i halvautomatisk eller automatisk drift.

BETJENING

Betjening af kogezoneer

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



Så snart en glaskeramisk kogezone eller ovnen tændes, lyser driftskontrollampen. De glaskeramiske kogezoneer reguleres med den tilhørende 7-trins betjeningsknop. Denne har ud over trinnene

0 • 1 • 2 • 3

også tre mellemtrin, som er markeret med en prik.

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

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

De forskellige trin anvendes mest hensigtsmæssigt som beskrevet nedenfor.

- **Kogezone slukket - stilling 0**
Efter at den glaskeramiske kogezone er slukket, kan eftervarmen stadig bruges til kogning/varmeholdning.
- **Varmeholdningstrin**
Hvis retten blot skal småkoge langsomt ved ganske svag varme.
- **Viderekogningstrin - stilling 1**
Ved middelstore retter og hvis der ønskes en jævn viderekogning med en god energiudnyttelse.
- **Højt viderekogningstrin**
Til tilberedning af store portioner.
- **Stegetrin - stilling 2**
Til retter, som kræver lave temperaturer til fortsat stegning.
- **Højt stegetrin**
Til tilberedning af stegt kød og til retter, som kræver høje temperaturer til fortsat stegning.
- **Opkogningstrin - stilling 3**
I starten af tilberedningsprocessen, til hurtig kogning, bruning, opkogning og tilberedning af lynretter ved fuld varmeeffekt.

BETJENING

Dobbelt kogezone

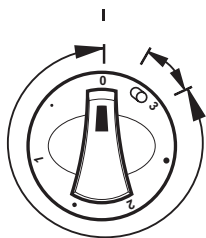
På nogle modeller er den forreste venstre kogezone og den bageste højre temperaturreguleret og har en dobbelt kogezone til kogegrej med stor diameter.

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

0 ● 1 ● 2 ● 3

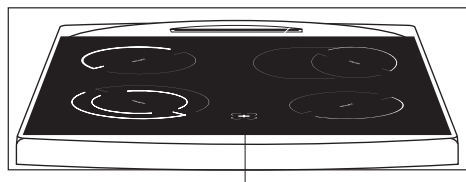
hvormed temperaturen så indstilles for den større kogezone.

- I stillingen "0" for betjeningsknappen slukkes den større dobbelte kogezone igen, og der skiftes tilbage til den lille indre, normale kogezone.

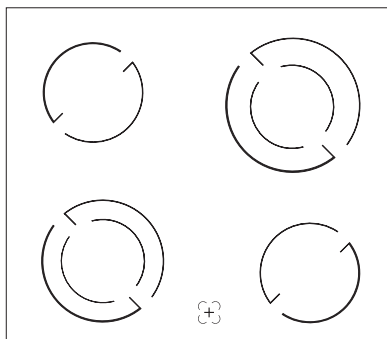


Restvarmeindikation

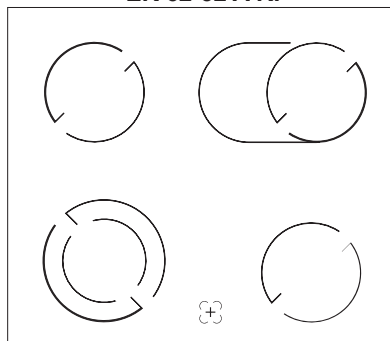
Restvarmeindikationen viser dig, på hvilken af de fire kogezone der stadig er en overfladetemperatur på mere end 50°C. Ved at være opmærksom på dette forhold, kan du forebygge forbrændinger; du kan imidlertid også bruge restvarmen til at holde retter varme i begrænset tid.



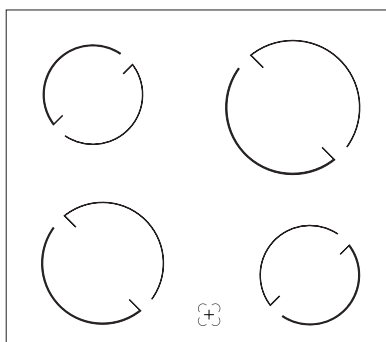
Restvarmeindikation



**EK 60-03 S RF, EK 60-01 RF ELS,
EK 60-01 ELS, EK 60-03 TA ALU,
EK 60-03 TA RF, EK 60-02 LS,
EK 62-32 A RF**



**EK 60-03 AF RF, EK 60-01 ELS F
EK 60-02 ELS F**



EK 60-03 A RF

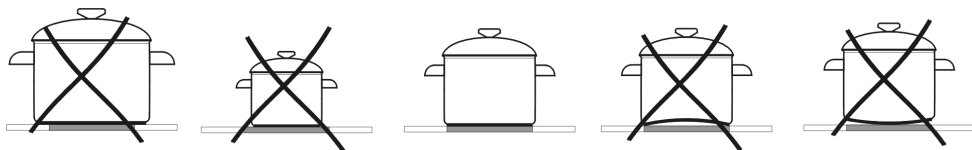
BETJENING

Valg af kogerej

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

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

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



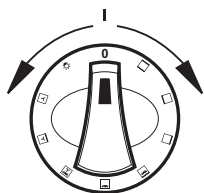
Bemærk venligst:

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

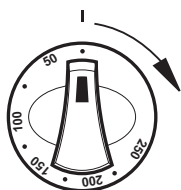
BETJENING

Ovnens funktioner og betjening

Ovnen kan opvarmes ved hjælp af et undervarme element, et overvarme element, et grill element og et varmeluft - varmeelement. Ovnen styres med en funktionsvælger – knap – den skal drejes i den ønskede funktion,



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



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

Bemærk!

Opvarmningen af ovnen sker først, når ovntemperaturen er indstillet.

Tilberedning med varmluft

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

BEMÆRK!

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

BETJENING

Funktionsvælgerens positioner



Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.



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 samtidigt på to hyldeskiner.
- Der kommer ikke så meget fedt og saft ud af kødmad. Det betyder, at maden smager bedre,
- Mindre tilsmudsning af ovnen.



Varmluft og undervarme

I denne position VARMLUFT funktion og UNDERVARME funktion, som giver kagen og maden ekstra opvarmning nedefra.



Blæser og grill

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

Bemærk!

Ved funktionerne varmluft 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.



Grill

Når vælgeren er stillet i denne position, kan du grille fødevarer, når kun grill element er tændt.



Intensiv grill (Grill og overvarme)

Når funktionen "intensiv grill" er tændt, kan du grille med overvarme. Det giver større temperatur øverest i ovnen, og giver maden en stærkere bruning.



Overvarme

Når vælgeren drejes i denne position, opvarmes ovnen udelukkende ved brug af det øverste varmeelement. Brug denne funktion fx. til at bage kager færdigt.



Undervarme

Når vælgeren drejes 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

Når vælgeren drejes i denne position, vil ovnen opvarmes efter den traditionelle metode.

Når ovnen tændes, lyser to kontrollamper, en rød og en gul. Den gule kontrollampe signaliserer, at ovnen er i drift. Den røde kontrollampe slukkes, når den valgte temperatur er nået. Såfremt det fremgår af madopskrifterne, at retten skal sættes ind i opvarmet ovn, skal dette gøres først, når den røde kontrollampe for første gang er slukket. Under bagning vil den røde lampe adskillige gange slukke og lyse igen (opretholdelse af ovntemperaturen). Den gule kontrollampe lyser også, når knappen er drejet i position "Belysning i ovnen".

BETJENING

Grillstegning

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

For at tænde grillen skal du:

- Dreje ovnes funktionsvælger i stilling markeret som grill,
- Varme ovnen op i ca. 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- Anbringe pladen med grillmaden på den rigtige ovnribbe, og hvis du skal grille på risten – skubbe en plade til opsamling at dryppede fedt ind i den ovnribben direkte under risten.
- Lukke ovnlågen.

Ved funktionerne grillstegning og intensiv grillstegning skal temperaturen stilles på 250°C og ved funktionen grillstegning med varmeluft – på maks. 200°C.

OBS!

Grillstegning skal foregå ved lukket ovnlåge.

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

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 og så vidt muligt, mens den er håndvarm eller kold. Sørg for, at snavs ikke brænder fast flere gange.

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 pladerne tørres af med en fugtig klud.
- **Kraftig tilsmudsning eller fastbrændt snavs fjernes ganske enkelt 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 ovnspray eller stærke, ridsende pudse- eller skuremidler.**
- 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 Clean“ - Nem rengøring

Steam Clean er en speciel fremgangsmåde, som gør det nemt at rengøre ovnen uden anvendelse af dyre rengøringsmidler.

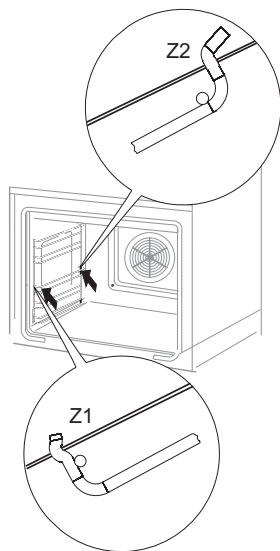
Skub den dybe bradepande ind i den nederste rille og hæld ca. 0,25 l vand i bradepanden.

Tænd for ovnen: Indstil funktionsknappen på undervarme Steam, 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

- For at tage ovnrubberne ud til rengøring skal du trække i den forreste klemme (Z1), vippe ovnrubberen en smule og tage den ud af den bageste klemme (Z2). Efter rengøring skal ovnrubberne monteres ved at stikke dem i ovnens huller og trykke klemmerne (Z1 og Z2) ind.

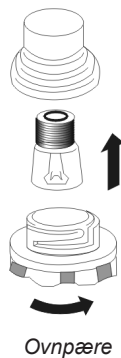


Afmontering af ovnrubber

Udskiftning af ovnpære

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

- Åbn ovnlågen og læg en klud (viskestykke/håndklæde) i bunden af ovnen, så beskyttelsesglasset ikke går itu, hvis det skulle falde ned.
- Pæren sidder foran oppe i midten af ovnens topplade. Den er beskyttet af et rundt beskyttelsesglas. Beskyttelsesglasset fjernes ved at dreje det mod venstre.
- Udskift den defekte pære (type 25 W / E 14, T 300°C) med en ny pære af samme type.
- Husk at sætte beskyttelsesglasset på plads igen ved at dreje det mod højre.

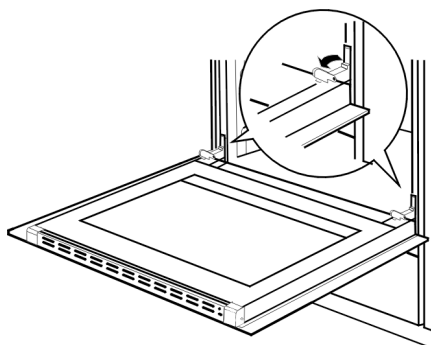


Ovnpære

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

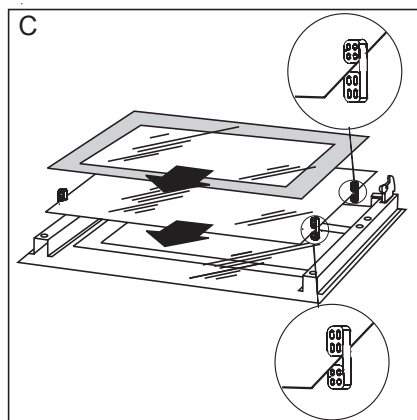
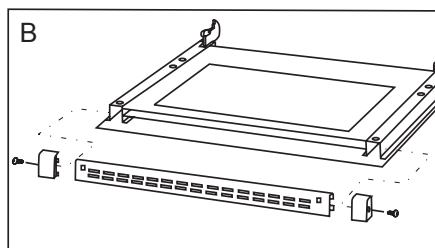
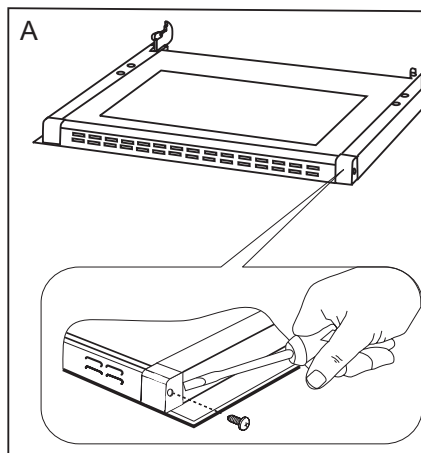
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt rækkefølge.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



Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af den inderste rude

For at tage ruden ud skal du dreje skruen ud og åbne den plastknap, der sidder på hjørnerne oven på ovnlågen. Skub derefter ruden ud af den anden sikringsknap og tag den ud. Efter rengøring skub ruden ind og fastgør den ved at dreje sikringsknappen fast igen.



Drej skruen og holder og træk glasruden ud op efter

FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

- Slukke for komfuret
- Afbryde strømmen til komfuret
- Nogle små fejl kan du afhjælpe på de 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 sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.
2. Belysning i ovnen virker ikke.	Pæren er løsnet eller beskadiget.	Skru pæren fast eller udskift den forbrændte pære (se <i>kapitel Rengøring og vedligeholdelse</i>).

► 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. Ellers skal ovnen forvarmes, før du stiller maden ind.
- Før du tager kagen ud af ovnen, skal du tjekke dens kvalitet 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 over- og undervarme. Varmluft sørger for en konstant luftcirkulation. Derved opnås en bedre varmeoverførsel til fødevarerne og en mere ensartet temperaturfordeling i hele ovnen.
- Værdierne for bagning kun vejledende værdier, og de kan reguleres alt efter egne erfaringer og behag.

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

TABEL 1: Bagværk

Ovnens funktioner:

undervarme + overvarme 

varmluft 

BAGVÆRK	UNDERVARME + OVERVARME		VARMLUFT		BAGETID [min]
	HYLDE-SKINNE	TEMPE-RATUR [°C]	HYLDE-SKINNE	TEMPE-RATUR [°C]	
Bagværk i bageforme					
Almindelig formkage	2	170-180	2	150-170	60-80
Sandkage	2	160-180	2	150-170	65-80
Lagkagebunde	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Sukkerbrøds slagkage	2	170-180			30-40
Frugttærter			2-3	160-180	60-70
Ostekage			2	140-150	60-90
Gærdej formkage	2	160-180	2	150-170	40-60
Brød (fx. med flere slags korn)	2	210-220	2	180-200	50-60
Bagværk på medfølgende bageplader					
Frugttærter	3	170-180	3	160-170	35-60
Kage med pynt af mørdej	3	160-170	3	150-170	30-40
Sukkerbrødsroulade	2	180-200			10-15
Pizza (tynd bund)	3	220-240			10-15
Pizza (tyk bund)	2	190-210			30-50
Små kager	3	170-180	3	150-160	10-25
Marengs	3	90-110			80-90



► Stegning af kød

- Stegning i ovn anbefales ved større mængder kød (over 1 kg). Mindre stykker kød tilberedes på komfuret.
- Det kan anbefales at bruge ildfaste fade til stegning. Håndtagene på disse fade skal ligeledes være ildfaste.
- Når du steger på grillristen, anbefales det at anbringe en bageplade med lidt vand på den nederste 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 OVNE – PRAKTISKE TIPS

TABEL 2: Stegning

Ovnens funktioner:

undervarme + overvarme 
varmluft 

KØDTYPE	HYLDESKINNE FRA NEDEN		TEMPERATUR [°C]		STEGETID* MIN.
	VARMLUFT	UNDERVARME + OVERVARME	VARMLUFT	UNDERVARME + OVERVARME	
Oksekød Roastbeef eller oksefilet rød opvarmet ovn saftig („medium“) opvarmet ovn gennemstegt („well done“) opvarmet ovn		3 3 3		250 250 210-230	12-15 15-25 25-30
Steg	2	2	160-180	200-220	120-140
Svinekød					
Steg	2	2	160-180	200-210	90-140
Skinke	2	2	160-180	200-210	60-90
Filet		3		210-230	25-30
Kalvekød	2	2	160-170	200-210	90-120
Lammekød	2	2	160-180	200-220	100-120
Vildt	2	2	175-180	200-220	100-120
Fjerkræ Kylling Gås (ca. 2kg)	2 2	2 2	170-180 160-180	220-250 190-200	50-80 150-180
Fisk	2	2	175-180	210-220	40-55

*De anførte værdier gælder for 1 kg kød – ved større mængder skal der for hver ekstra kilo lægges 30-40 minutter til.

BEMÆRK!

Kødet skal vendes midt i stegetiden. Det anbefales at stege i ildfaste fade.

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

TABEL 3: Grill

Ovnens funktioner: grill varmeelement  

RET	HYLDE- SKINNE FRA NEDEN	TEMPERATUR [°C]	STEGETID [MIN.]	
			SIDE 1	SIDE 2
Svinekotelet	4	250	8-10	6-8
Svineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Kødstykker på spid	4	250	7-8	6-7
Pølster	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (bøf ca.1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalvekotelet	4	250	8-10	6-8
Kalvebøf	4	250	6-8	5-6
Lammekotelet	4	250	10-12	8-10
Halv kylling (a 500g)	3	250	25-30	20-25
Fiskefilet	4	250	6-7	5-6
Ørred (ca. 200 – 250g)	3	250	5-8	5-7
Brød (toast)	4	250	2-3	2-3

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

TABEL 4: Varmluft med grill

Ovnens funktioner: grill varmeelement + blæser 

KØDTYPE	VÆGT [kg]	HYLDESKINNE FRA NEDEN	TEMPERATUR [°C]	TID [MIN.]
Oksesteg	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lammekølle	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	200-220	30-40
Kylling	1,0	2	180-200	50-60
And	2,0	1-2	170-190	85-90
Gås	3,0	1	140-160	110-130
Kalkun	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Under stegningen skal du en gang imellem vende kødet og dryppe det med kødsaften.

BEMÆRK!

De angivne værdier i tabellen er vejledende værdier og kan korrigeres alt efter egne erfaringer og behag.

TEKNISK SPECIFIKATION

Nominalspænding	400/230V~50 Hz
Nominalydelse	10,0 kW (EK 60-03 AF RF, EK 60-01 ELS F EK 60-02 ELS F)
	9,6 kW (EK 60-03 S RF, EK 60-01 RF ELS, EK 60-01 ELS, EK 60-03 TA ALU, EK 60-03 TA RF, EK 60-02 LS, EK 62-32 A RF)
	9,8 kW (EK 60-03 A RF)
Komfurets dimensioner	90 / 60 / 60 cm
Ovnens nytterumfang*	53-54 liter
El klasse	på eletiket
Vægt	ca. 47 kg

Dette apparat opfylder bestemmelserne i henhold til EU normer EN 60335-1, EN 60335-2-6

* efter EN 50304

Rumfanget afhænger af ovns udstyr

- angivet på skiltet med eleffektivitet

Gram Norge A/S

Vestvollveien 8
NO-2019 Skedsmokorset
www.gram.no

Gram Sverige AB

Box 9101
SE-200 39 Malmö
www.gram.se

Gram Finland OY

PL 4640
FI-00002 Helsinki
www.gram.fi

The logo for GRAM, featuring the word "GRAM" in a bold, italicized, sans-serif font. The letter "G" is significantly larger and more prominent than the other letters, which are smaller and more closely spaced together.**Gram A/S**

Aage Grams Vej 1
DK-6500 Vojens
www.gram.dk