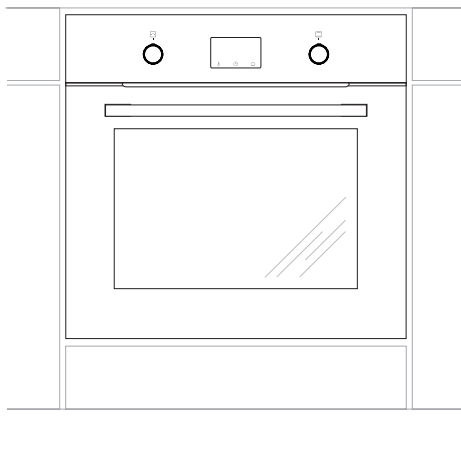




**Type**

**BIP 56451-1 B V**



|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| <b>DK</b> | <b>Brugervejledning</b>   |
| <b>NO</b> | <b>Bruksanvisning</b>     |
| <b>FI</b> | <b>Käyttöohje</b>         |
| <b>SE</b> | <b>Bruksanvisning</b>     |
| <b>EN</b> | <b>Instruction manual</b> |

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
|                                          | DK  |
| VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED | 4   |
| ENERGISPARETIPS                          | 6   |
| BESKRIVELSE AF PRODUKTET                 | 8   |
| INSTALLATION                             | 10  |
| BETJENING                                | 12  |
| BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS            | 22  |
| RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE             | 27  |
| TEKNISK SPECIFIKATION                    | 32  |
|                                          | NO  |
| VIKTIGE OPPLYSNINGER                     | 34  |
| TIPS FOR ENERGISPARING                   | 36  |
| PRODUKTBESKRIVELSE                       | 38  |
| INNBYGGINGSANVISNING                     | 40  |
| BETJENING                                | 42  |
| BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD    | 52  |
| RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD                | 57  |
| TEKNISK OPPLYSNINGER                     | 62  |
|                                          | FI  |
| TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA                    | 64  |
| ENERGIANSAÄSTÖVIHJEITÄ                   | 66  |
| LAITTEEN KUVAUS                          | 68  |
| ASENNUS                                  | 70  |
| KÄYTTÖ                                   | 72  |
| UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ        | 82  |
| PUHDISTUS JA HUOLTO                      | 87  |
| TEKNISET TIEDOT                          | 92  |
|                                          | SE  |
| SÄKERHETSANVISNINGAR                     | 94  |
| HUR MAN SPARAR ENERGI                    | 96  |
| BESKRIVNING AV PRODUKTEN                 | 98  |
| INSTALLATION                             | 100 |
| ANVÄNDNING                               | 102 |
| ANVÄNDNING AV UGNE - PRAKTISKA RÅD       | 112 |
| RENGÖRING OCH UNDERHÅLL                  | 117 |
| TEKNISKA DATA                            | 122 |
|                                          | EN  |
| SAFETY INSTRUCTIONS                      | 124 |
| HOW TO SAVE ENERGY                       | 126 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE             | 128 |
| INSTALLATION                             | 130 |
| OPERATION                                | 132 |
| BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS     | 142 |
| CLEANING AND MAINTENANCE                 | 147 |
| TECHNICAL DATA                           | 153 |

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

Bemærk, at denne brugervejledning gælder for flere ovne. Det er derfor ikke sikkert, at alle funktioner findes på din ovn.

### **Bemærk!**

Du skal have læst denne brugervejledning før du begynder at betjene produktet.

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

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

**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, med mindre 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, med mindre det sker under opsyn.

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 ovnen slukkes ved hovedafbryderen. Der må ikke være strøm til ovnen, når ovnpæren skiftes.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

- Ved bagning og grillstegning bliver varmelegemerne meget varme. For at forhindre evt. flammedannelse må varmelegemerne ikke komme i berøring med grillmaden eller med evt. bage-/stegefolie.
- Sørg for, at andre elapparaters tilslutningsledninger ikke kommer i klemme i ovnlågen. Vær især forsigtig, hvis du benytter stikdåser, som er placeret i nærheden af ovnen.
- Meget varme olier og fedtstoffer kan antændes. Hold derfor altid øje med ovnen under 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 ovnen ved defekter eller fejl. Ovnen må først tages i brug igen, når fejlen er afhjulpet af en fagmand.

# ENERGISPARETIPS

---

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

- **Brug kun ovnen til tilberedelse af større mængder mad.**  
Kød som vejer op til 1 kg kan tilberedes mere energirigtigt på kogepladen.
- **Brug ovnens restvarme.**  
Ved tilberedningstid over 40 minutter kan det anbefales at slukke for ovnen, 10 minutter før tilberedningsprocessen er omme.
- **Steg med varmluftfunktionen.**
- **Luk ovnlågen omhyggeligt.**  
Varmen kan slippe ud, hvis der er snavs på lågens tætninger. Det anbefales at fjerne evt. snavs med det samme.
- **Undgå at montere ovnen i nærheden af køleskabe/fryseskabe.**  
Dette kan medføre unødigt stigning i el-forbruget.

## UDPAKNING



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

en miljøvenlig måde.

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

## BORTSKAFFELSE



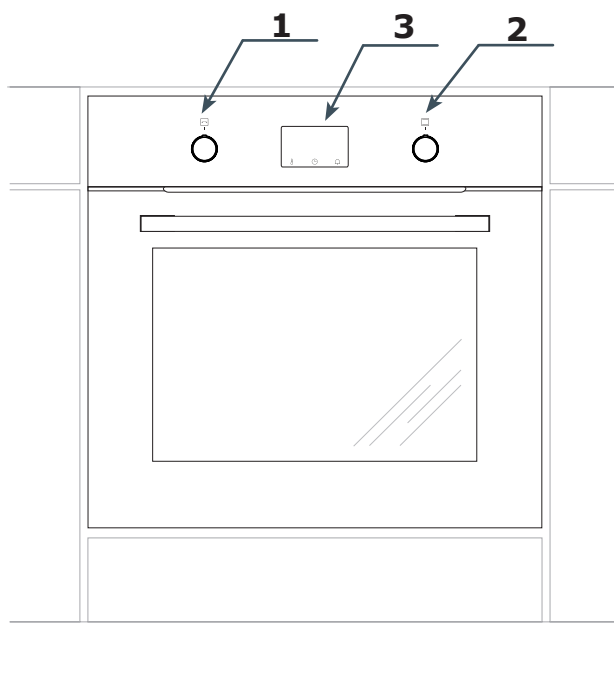
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

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

## BESKRIVELSE AF PRODUKTET

---



- 1 Knap +/- til justering af indstillinger
- 2 Funktionsknap
- 3 Digitalt ur / timer

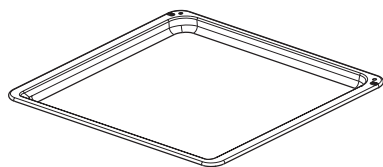
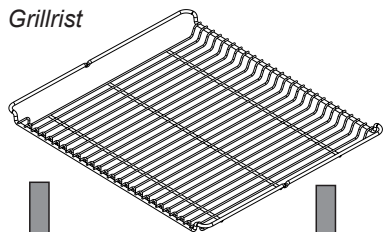


## SPECIFIKATIONER

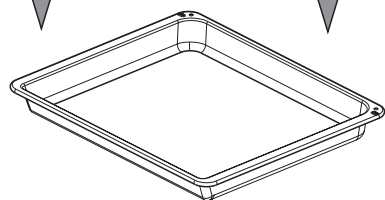
---

### Ovnens udstyr

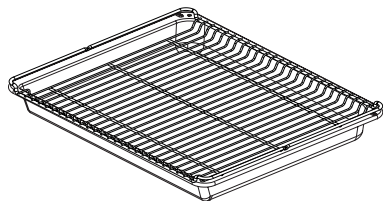
*Grillrist*



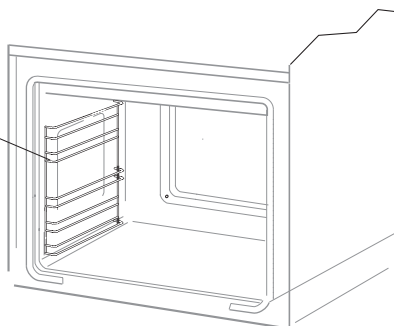
*Bageplade*



*Bradepande*



*Ovnribber*



# INSTALLATION

Ved indbygning skal ovnen placeres så tæt på strømforsyningen som muligt. Ovnens må ikke løftes i ovenlågens håndtag!

Indbygningsskabet kan efter eget valg være udstyret med lister eller med en mellembund med ventilationsudskæring. Ved placering af en skuffe under ovnen kræves en mellembund.

De nødvendige mål fremgår af tegningen.

Stil ikke ovnen længere ind i skabet, end at stikkontakten til strømforsyningen stadig er tilgængelig.

## Nettilslutning

Ovnen er udstyret med et tilslutningskabel med stik.

Ovnen tilsluttes ledningsnettet, inden den skubbes ind i køkkenskabet.

Ovnen kan tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret stikdåse med jordforbindelse, som skal være tilgængelig efter indbygningen.

Tilslutning af ovnen kræver en separat strømkreds.

Hvis ovnens tilledning beskadiges, skal den udskiftes med en ledning, der som minimum opfylder nedenstående data.

Ved udskiftning af netledningen skal en af de følgende ledningstyper med tilsvarende nominelt tværsnit anvendes:

- Gummikappeledning HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5.
- Plastkappeledning HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VH2-F 3G1,5.

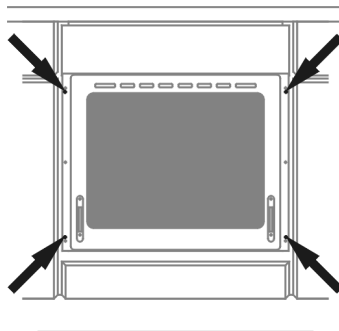
**BEMÆRK!** Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder).

Min. sikring er 16 A.

## Montering af ovnen

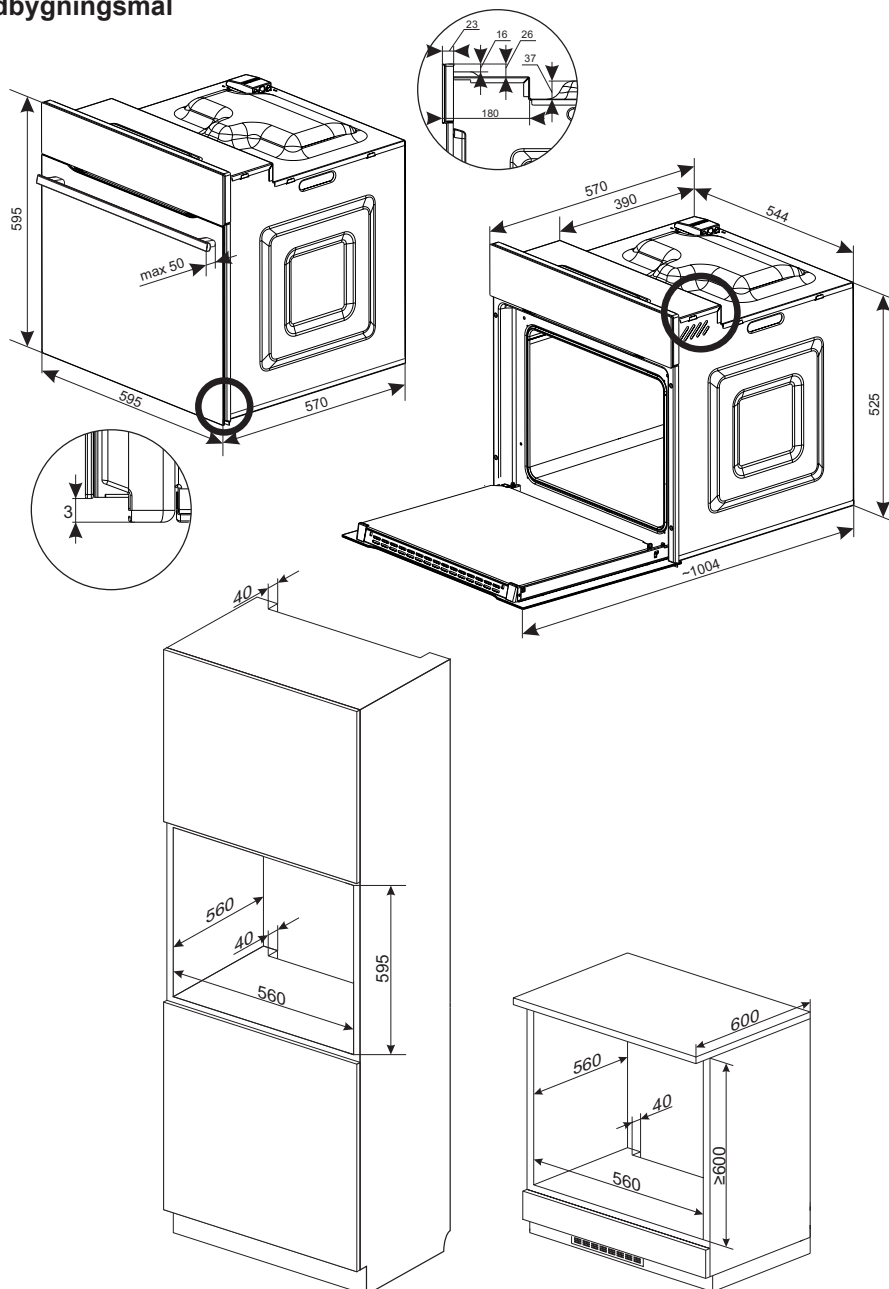
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

- Inden montering slukkes for strømmen ved afbryderen.
- Ovnens skal skubbes helt ind i skabet.
- I den forbindelse skal du sørge for, at netledningen ikke får knæk eller beskadiges på anden måde.
- Mellemrummet mellem ovnen og køkkenskabet sidevægge skal være lige stort overalt.
- Mellemrummet mellem bordpladen/skabet og ovnen må ikke lukkes.
- Åbn lågen, og skru de vedlagte skruer ind i skabets forside gennem de 4 forborede huller i begge sider af ovnen.
- Efter montering kan der tændes igen ved afbryderen.
- Køkkenelementerne, hvor ovnen skal bygges ind i, skal kunne modstå temperaturer på mindst 100°C.



# INSTALLATION

## Indbygningsmål



## Inden du tager ovnen i brug

- Før du kan tage din nye ovn i brug, skal den gøres grundigt ren. Brug en fugtig klud, evt. med lidt opvaskemiddel. Brug aldrig ætsende eller skurende rengøringsmidler.
- Efter rengøringen skal ovnen opvarmes med over-/undervarme og/eller med varmluft i ca. 30 minutter ved 250°C .
- Sørg for god ventilation i køkkenet under rengøringen.

### Bemærk!

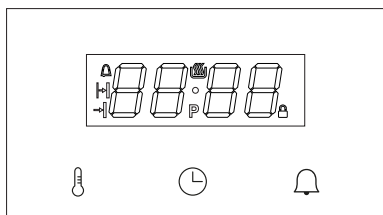
På ovne der er udstyret med elektronisk ur vil der, når strømmen er tilsluttet, blinke "0.00" på displayet. Det elektroniske ur skal indstilles. (Se "Indstilling af aktuel tid"). Manglende indstilling af uret gør ovnens drift umulig.

### Hvis ovnen skal tages ud – f.eks. til reparation

- Afbryd strømmen til ovnen.
- Fjern fastgøringsskruerne, løft ovnen en smule, og træk så ovnen ud.

# BETJENING

## Elektronisk programmering



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

Knap (berørings-sensor)

Beskrivelse



Indstil temperatur



Indstilling af ur



Minutur

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

Betydningen af displayets symboler.

Indikator Beskrivelse



Temperaturknap



Minutur



Tilberedningstid



Sluttidspunkt



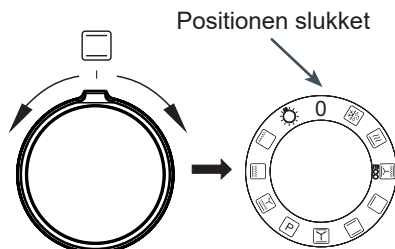
Pyrolyse-rengøring



Børnesikring

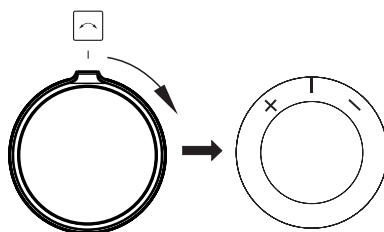
## Funktionsknap

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



## Knap +/- til justering af indstillinger

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



# BETJENING

## Tænd for strømmen.

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

Tryk på knappen (berøringssensoren) 

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

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

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

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

## Standby-tilstand

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

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

Hvis temperaturen i ovnen overstiger 80

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

Apparatet går i standby:

- når funktionsknappen drejes til positionen 0 når som helst, og der høres et bip

- efter et strømsvigt, når den aktuelle tid indstilles

- når et tidsstyret program slutter (forsinket start, tidsstyret betjening, minutur)

- efter aktivering af automatisk sikkerhedslukning af apparatet

- når du drejer knappen til positionen 0 under en pyrolyse-rengøring, aktiverer apparatet køleblæseren for at låse døren op, og det går i standby, men først når apparatet har kølet af, og døren er låst op.

Aktivering af apparatet fra standby:

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

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

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

Dyb søvn:

Hvis apparatet ikke bruges i 10 minutter, går det i tilstanden dyb søvn - sensorerne og knappen +/- deaktiveres, og den eneste måde, apparatet kan tændes på, er at dreje funktionsknappen fra positionen "0" til en hvilken som helst anden position.

## Indstilling af aktuel tid

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

# BETJENING

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

## Nattilstand

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

## Ændring af lydsignalet

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

## Justering af lysstyrke i displayet

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

## Betjening

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

selvom funktionsknappen er sat på 0.

## Lys

Apparatet styrer automatisk ovnlyset. Som standard er ovnlyset tændt.

Ovnlyset er slukket:

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

## Køleblæser

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

## Termostat

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

## Minutur

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

Når minuturet tæller ned, lyser indikatoren .

# BETJENING

på displayet.

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

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

## Ovndør

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

## Begrænsning af betjeningstiden

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

## Aktivisering af en ovnfunktion

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

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

Når du berører sensoren , aktiveres ovnen. Efter 10 minutter uden aktivitet, deaktiveres ovnen.

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

## Indstilling af temperatur

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

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

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

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

## Justering af temperatur

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



# BETJENING

## Ændring af indstillinger under madlavningen

Du kan ændre funktionen under madlavningen. Hvis du drejer funktionsknappen, mens du ændrer temperaturen, vises standardtemperaturen for det nye program, og nedtællingen på 5 sekunder genstarter. Hvis du drejer funktionsknappen, når temperaturen allerede er indstillet, fortsætter det nye program med den indstillede temperatur. Hvis det nyvalgte program har et lavere temperaturinterval, indstilles til den nærmest mulige temperatur.

## Oversigt over ovnfunktioner

| Beskrivelse af funktion                                                            |                    | Ovnelementer |           |       |             |            |        | Temperatur [°C] |       | Standardtemperatur [°C] |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|-----------|-------|-------------|------------|--------|-----------------|-------|-------------------------|
|                                                                                    |                    | Lys          | Overvarme | Grill | Varmeblæser | Undervarme | Blæser | min.            | maks. |                         |
|    | Optøning           | ✓            |           |       |             |            | ✓      | ---             | ---   | ---                     |
|    | Lynopvarmning      | ✓            |           | ✓     | ✓           |            | ✓      | 30              | 280   | 170                     |
|    | ECO                |              | ✓         | ✓     |             | ✓          | ✓      | 30              | 280   | 170                     |
|    | Bruning            | ✓            |           |       |             | ✓          |        | 30              | 240   | 200                     |
|    | Over-undervarme    | ✓            | ✓         |       |             | ✓          |        | 30              | 280   | 180                     |
|    | Bagværk            | ✓            | ✓         |       |             | ✓          | ✓      | 30              | 280   | 170                     |
|   | Pyrolyse-rengøring |              | ✓         | ✓     |             | ✓          |        | ---             | ---   | 480                     |
|  | Turbogrill         | ✓            | ✓         | ✓     |             |            | ✓      | 30              | 280   | 190                     |
|  | Supergrill         | ✓            | ✓         | ✓     |             |            |        | 30              | 280   | 250                     |
|  | Grill              | ✓            |           | ✓     |             |            |        | 30              | 280   | 250                     |
|  | Lys                | ✓            |           |       |             |            |        | ---             | ---   | ---                     |
| 0                                                                                  | Slukket            |              |           |       |             |            |        | -               | -     | -                       |

# BETJENING

## Tidsstyret betjening

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

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

Indikatoren  er tændt under tidsstyret betjening.

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

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

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

a) Gør et af følgende:

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

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

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

c) Tryk på knappen (berøringssensoren)

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

## Betjening med forsinket start

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

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

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

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

Du kan justere sluttidspunktet fra (aktuel tid

## BETJENING

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

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

### Stegetermometer\*

Du kan tilslutte stegetermometeret når som helst.

Det virker ikke, når apparatet er slukket.

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

Så snart du har indsat stegetermometeret, skal du bruge knappen +/- direkte til at justere den indstillede temperatur for stegetermometeret. Tryk på knappen (berørings-sensoren) , eller vent 5 sekunder for at bekræfte indstillingen. Den indstillede temperatur vises konstant og blinker ikke.

Betjeningen af ovnen kan ændres som følger.

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

Når stegetermometerets temperatur når op på den indstillede temperatur:

- varmeelementerne slukkes
- du hører en alarm fra stegetermometeret.

Du kan standse alarmen fra stegetermometeret på følgende måde:

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

\* på udvalgte modeller

og apparatet går i standby.

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

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

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

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

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

- tryk på knappen (berørings-sensoren)  for at justere ovntemperaturen

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

## BETJENING

Anbefalede temperaturindstillinger for stegetermometeret

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

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

### Pyrolyse-rengøring

**P2.00** blinker på displayet, og indikatoren  er tændt. Drej knappen +/- for at justere varigheden til 2.00 - 2.30 - 3.00 timer. Tryk på , eller vent 20 sekunder for at starte pyrolyse-rengøringen.

Der stilles særlige krav til brug af pyrolyse-rengøringen.

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

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

Apparatet viser den tilbageværende tid til pyrolyse-rengøringen slutter.

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

Der kan ikke ændres indstillinger under pyrolyse-rengøringen, og du kan ikke fortsætte med madlavning ved disse indstillinger.

Du kan dog se de aktuelle indstillinger og temperaturen. Når du slukker for alarmen, går apparatet altid i standby.

### BEMÆRK:

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

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

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

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

### Fejlkoder

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

E1 - ingen temperatursensor registreret, brug ikke apparatet.

E2 - kortsluttet eller beskadiget temperatursensor, brug ikke apparatet.

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

E4 - fejl på stegetermometer - hvis fejlen forsvinder, når du tager stegetermometeret ud af stikket, kan du bruge ovnen med de funktioner, som ikke kræver et stegetermometer. E5 - stegetermometeret er isat forkert eller er kortsluttet.

E6 - ovnens temperatur overstiger 320 °C for andre funktioner end pyrolyse-rensning, eller temperatursensoren er fejlbehæftet - brug ikke apparatet.

Prob - stegetermometeret er isat under pyrolyse-rensning.

# BETJENING

---

## Grillstegning

---

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

For at tænde grillen skal du:

- dreje ovnsens 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 grill og supergrill skal temperaturen indstilles på 250 °C og ved funktionen grillstegning med varmeluft – på maks. 190 °C.

### OBS!

Grillstegning skal foregå ved lukket ovnlåge.

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

## BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

---

### ► Bagning

- Det anbefales at kager bages på de bageplader, som ovnen 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 om kagen er gennembagt ved hjælp af en træpind. Hvis kagen er gennembagt, skal træpinden være tør og ren, efter at du har stukket den ind i kagen.
- Det anbefales at lade kagen stå i ovnen i ca. 5 minutter, 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 alt efter egne erfaringer og behag.

### ► 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 OVNEN – PRAKTISKE TIPS

## ECO-opvarmning

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

### Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

## BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (herunder varmluftblæser, over- og undervarme)

| Type af mad        | Funktioner                                                                        | Temperatur (°C)         | Ovnniveau | Tid (min.)            |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|-----------------------|
| Sandkage           |  | 160 - 200               | 2 - 3     | 30 - 50               |
| Sandkage           |  | 150                     | 3         | 25 - 35               |
| Gærkage / pundkage |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gærkage / pundkage |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza              |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2         | 15 - 25               |
| Fisk               |  | 210 - 220               | 2         | 45 - 60               |
| Fisk               |  | 190                     | 2 - 3     | 60 - 70               |
| Pølser             |  | 230 - 250               | 4         | 14 - 18               |
| Oksekød            |  | 225 - 250               | 2         | 120 - 150             |
| Svinekød           |  | 160 - 230               | 2         | 90 - 120              |
| Kylling            |  | 180 - 190               | 2         | 70 - 90               |
| Kylling            |  | 160 - 180               | 2         | 45 - 60               |
| 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.

<sup>1)</sup> Foropvarm

<sup>2)</sup> 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 <sup>2)</sup> (min.) |
|--------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| Små kager                | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade<br>Bradepande                             | 2 + 4<br>2 - bageplade<br>eller brade-<br>pande<br>4 - bageplade                                             |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>        |
| Småkager af mørdej       | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade                                           | 3                                                                                                            |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
|                          | Bageplade<br>Bradepande                             | 2 + 4<br>2 - bageplade<br>eller brade-<br>pande<br>4 - bageplade                                             |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>        |
| Fedtfattig sand-<br>kage | Grillrist + sort<br>bageform<br>diameter 26cm       | 3                                                                                                            |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>        |
| Æbletærte                | Grillrist + 2 sor-<br>te bageforme<br>diameter 26cm | 2<br>sorte bagefor-<br>me placeres<br>diagonalt,<br>den bageste<br>til højre, den<br>forreste til<br>venstre |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>        |

<sup>1)</sup> Foropvarm, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

<sup>2)</sup> Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, skal tiderne reduceres med 5-10 minutter.

# TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

## Grillning

| Type af mad     | Tilbehør                                       | Ovnniveau                       | Funktioner                                                                        | Temperatur (°C)   | Tid (min.)                               |
|-----------------|------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Hvidt toastbrød | Grillrist                                      | 4                               |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                                |
|                 | Grillrist                                      | 4                               |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                                    |
| Burgerbøffer    | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 4 - grillrist<br>3 - bradepande |  | 250 <sup>1)</sup> | Første side 10 - 15<br>Anden side 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Foropvarm ovnen i 5 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

<sup>2)</sup> Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

## Stegning

| Type af mad | Tilbehør                                       | Ovnniveau                       | Funktioner                                                                        | Temperatur (°C) | Tid (min.) |
|-------------|------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|
| Hel kylling | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 2 - grillrist<br>1 - bradepande |  | 180 - 190       | 70 - 90    |
|             | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 2 - grillrist<br>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". Ovnens skal altid være kold før rengøring.**

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.**

- Dampkogning og konservering forårsager kraftig fugtdannelse i ovnen. Sørg for at lade ovnen tørre godt, da der ellers kan opstå rustskader.

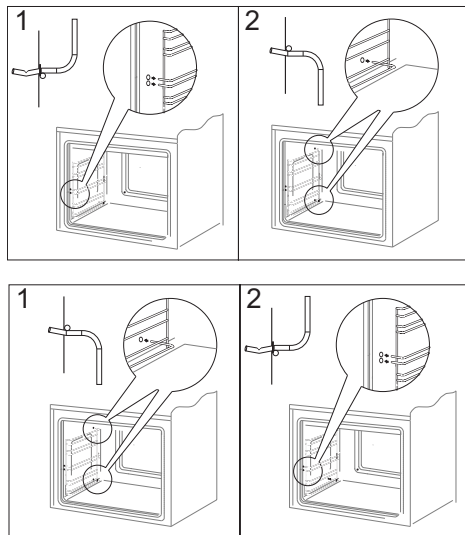
### Vigtigt!

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

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

### Ovnribber

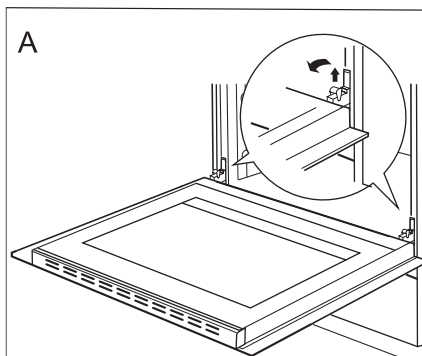
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.



# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Afmontering af ovnlågen

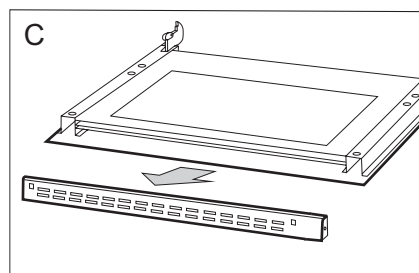
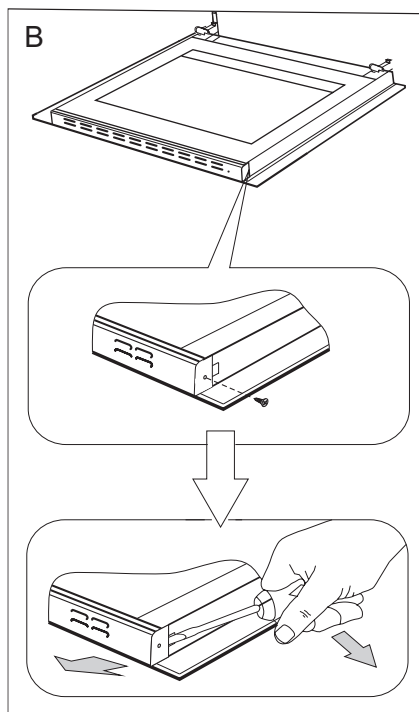
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



*Holderbøjle på hængsel, der er skubbet op*

## Afmontering af det inderste glas

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

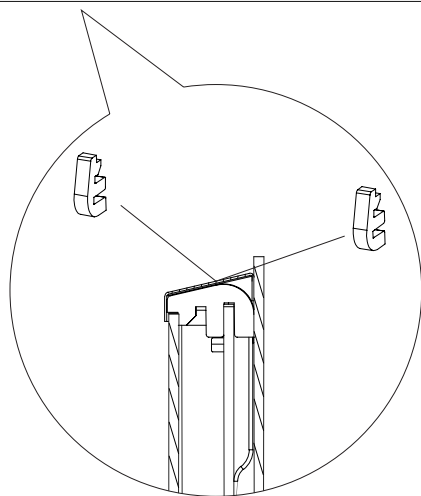
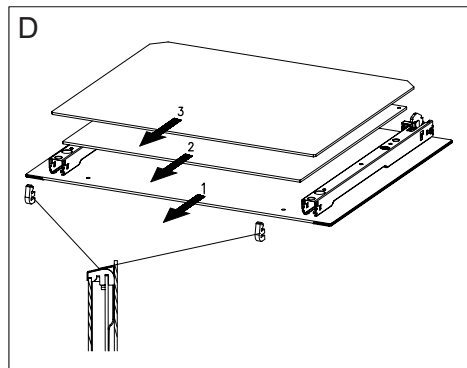


## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D).

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

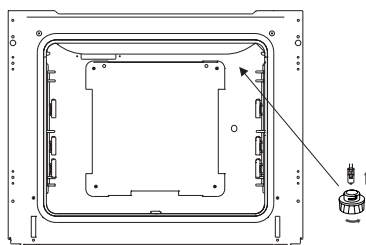
Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.



### Udskiftning af halogenpæren i ovnen

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

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



Ovnlys pære

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

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

---

## Pyrolytisk rensning

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

### Før pyrolytisk rengøring

#### **Vigtigt!**

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

#### **Bemærk:**

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

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

### Under renseprocessen

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

#### **Vigtigt!**

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

Der kan udledes røg under rengøringen. Kontroller, at køkkenet er altid godt ventileret.

### Den pyrolytiske rengøringsproces:

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

#### **Vigtigt!**

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

## FORANSTALTNINGER VED FEJL

---

Ved evt. problemer skal du altid:

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

| PROBLEM                        | ÅRSAGEN                           | AFHJÆLPNING                                                                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elektrisk udstyr virker ikke.  | Strømtilførsel er afbrudt.        | Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.                   |
| Belysning i ovnen virker ikke. | Pæren er løsnet eller beskadiget. | Skru pæren fast eller udskift den afbrændte pære (se <i>kapitel Rengøring og vedligeholdelse</i> ). |

## TEKNISK SPECIFIKATION

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Nominalspænding    | 230V~50 Hz            |
| Nominalydelse      | max. 3,5 kW           |
| Ovnens dimensioner | 59,5 / 59,5 / 57,0 cm |

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| Energiforbrug i standbytilstand [W]                          | 0,5 |
| Energiforbrug i slukket tilstand [W]                         | -   |
| Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W] | -   |
| Automatisk standby/slukket periode [min]                     | -   |

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 ovnen i bruk.
- Gjør deg kjent med den nye ovnen 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 ovnen alltid er klar til bruk samt at den holder lenge.
- Vær særlig oppmerksom på alle opplysninger i forbindelse med sikkerhet. De er ment å skulle forebygge ulykker og skader på ovnen.
- Husk å ta vare på bruksanvisningen. Du kan få bruk for den senere.

Merk at denne bruksanvisningen gjelder for flere ovner. Det er derfor ikke sikkert at alle funksjonene på ovnen din.

### **Merk!**

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

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

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

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

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

Dette apparatet må ikke betjenes av personer (inkludert barn under åtte år) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, 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.

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

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

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

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

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

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

- Ved baking og grilling blir varmeelementene meget varme. For å hindre evt. antenning må varmeelementene ikke komme i kontakt med grillmaten eller evt. bakepapir/stekefolie.
- Pass på at ledningene til andre elektriske apparater ikke kommer i klem i ovnsdøren. Vær særlig forsiktig hvis du bruker stikkontakter som er plassert i nærheten av ovnen.
- Meget varm olje og annet fett kan antennes. Hold derfor alltid øye med ovnen under grilling.
- Legg aldri aluminiumsfolie i bunnen av stekeovnen. Folien kan skade emaljen i bunnplaten. Av samme grunn må gryter eller annet service aldri settes direkte på bunnplaten i stekeovnen.
- Slå av hovedbryteren til ovnen ved feil eller mangler. Ovnen må ikke tas i bruk igjen før feilen er utbedret av en fagmann.

## TIPS FOR ENERGISPARING

---

Den som forbruker energi ansvarsfullt, beskytter ikke bare husholdningens økonomi, men handler ansvarsfullt og bevisst ovenfor miljøet.

- **Bruk stekeovnen kun ved tilberedning av større matmengder.**

Kjøtt som veier opptil 1 kg lar seg tilberede på mer sparsommelig vis i kjele på en kokeopp.

- **Lukk ovnsdøren ordentlig.**

Varme forsvinner gjennom skitt som setter seg på isolasjonselementene på døren. Det er best å fjerne skitt med det samme.

- **Bruk varmluftfunksjonen.**

- **Ikke installer ovnen rett ved siden av kjøleskap/frysskap.**

Forbruket av elektrisk energi stiger unødvendig.

## 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



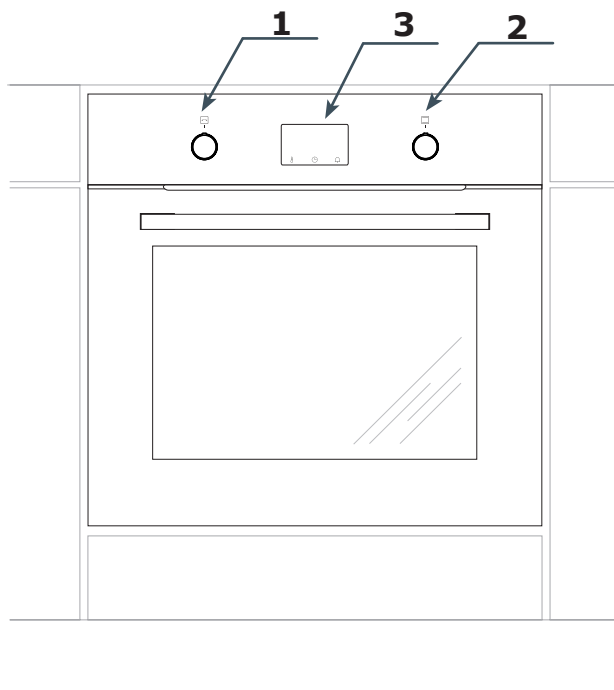
Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

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 avfallsdeponi for elektronikkskrot er å hente hos kommuneforvaltningen.

## PRODUKTBESKRIVELSE

---



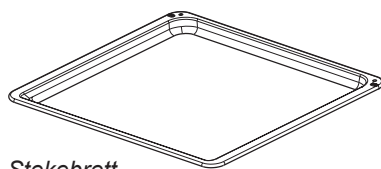
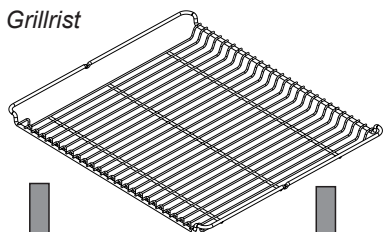
- 1** Juster innstillingsbryter +/-
- 2** Ovnsfunksjonsbryter
- 3** Digitalt ur / timer

# SPECIFIKASJONER

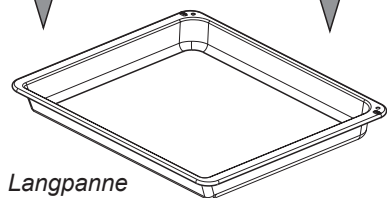
---

Ovnstilbehør

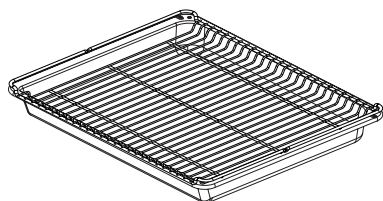
Grillrist



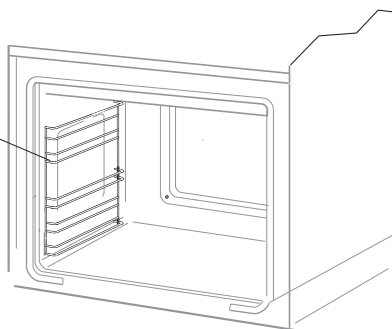
Stekebrett



Langpanne



Sideskinner



# INNBYGGINGSANVISNING

Ved innbygging skal ovnen plasseres så nær strømforsyningen som mulig. Ovnen må ikke løftes i håndtaket til ovnsdøren.

Du kan velge om innbyggingsskapet skal være utstyrt med lister eller en mellombunn med utskjæring for ventilasjon. Hvis du har en skuff under ovnen, kreves en mellombunn.

De nødvendige mål fremgår av tegningen.

Ikke sett ovnen lengre inn i skapet enn at stikkontakten til strømforsyningen fortsatt er tilgjengelig.

## Strømtilkobling

Ovnen er utstyrt med tilkoblingskabel med støpsel.

Ovnen kobles til strømnettet før den skyves inn i kjøkkenskapet.

Ovnen kan kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt med jording, som må være tilgjengelig også etter innbygningen.

Tilkobling av ovnen krever en separat strømkrets.

Hvis det oppstår skade på tilkoblingskabelen, må den skiftes ut med en ledning som minst oppfyller spesifikasjonene nedenfor.

Ved utskifting av strømledningen må det benyttes en av følgende ledningstyper med tilsvarende nominelt tverrsnitt:

- Ledning med gummiisolasjon HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5

- Ledning med plastisolasjon HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VH2-F 3G1,5

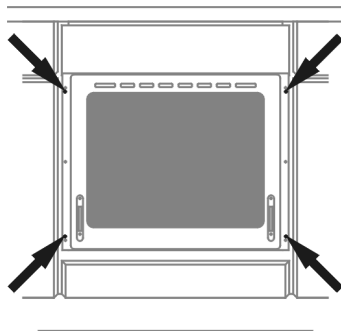
**MERK!** For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

## Montering av ovnen

Etter at den er koblet til strømnettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

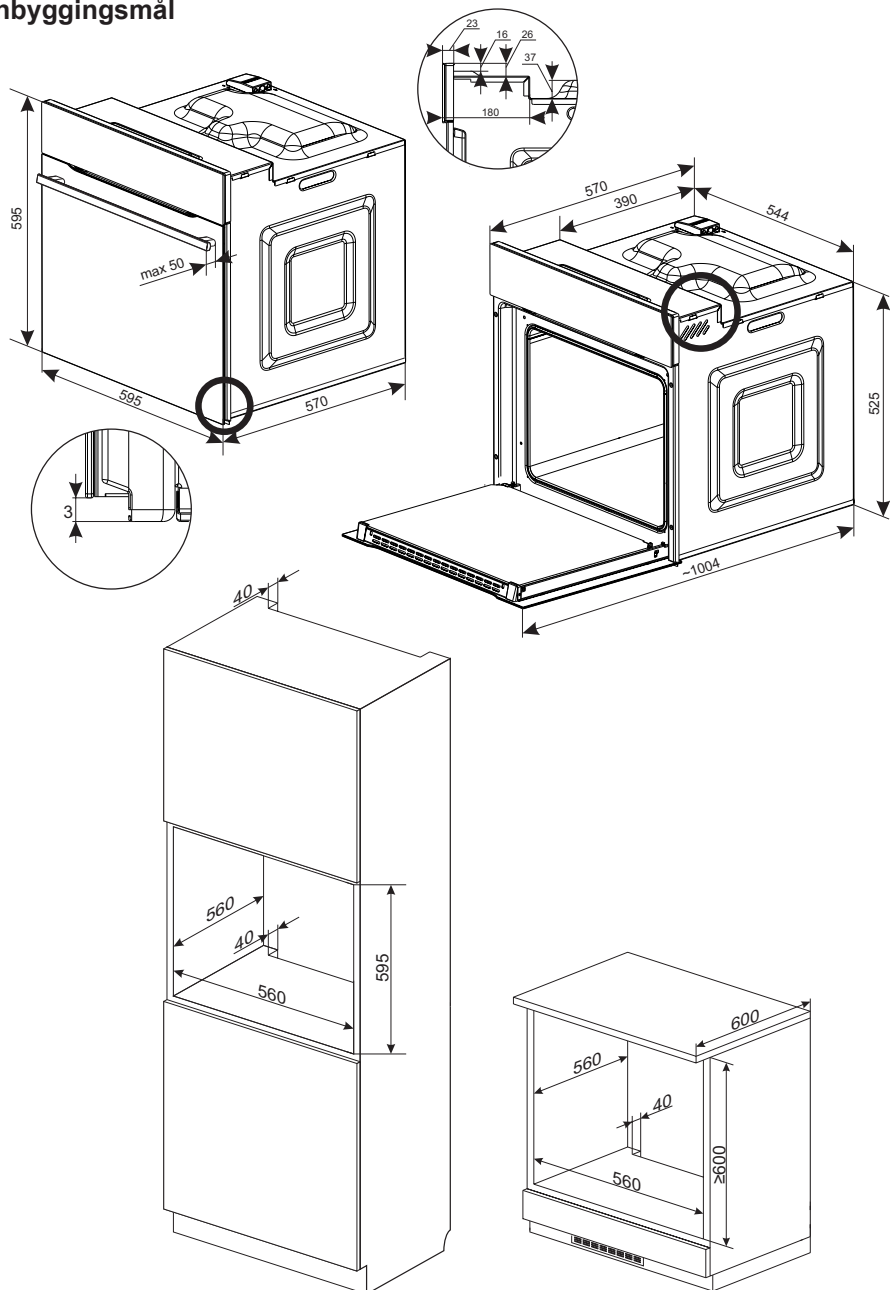
- Før montering må strømmen slås av med bryteren.
- Ovnen skal skyves helt inn i skapet.
- I den forbindelse må du sørge for at det ikke blir knekk på strømledningen eller at den blir skadet på annen måte.
- Mellomrommet mellom ovnen og sideveggene i kjøkkenskapet skal være like stort på begge sider.
- Mellomrommet mellom benkeplaten/skapet og ovnen må ikke lukkes.
- Åpne ovnsdøren og skru skruene som følger med inn i forsiden av skapet gjennom de 4 forborede hullene på begge sider av ovnen.
- Etter montering kan ovnen kobles til strømforsyningen igjen.
- Kjøkkeninnredningen der ovnen skal bygges inn, må kunne tåle temperaturer på minst 100°C.





# INNBYGGINGSANVISNING

## Innbyggingsmål



# BETJENING

---

## Klargjøring før bruk

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

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

### **Merk!**

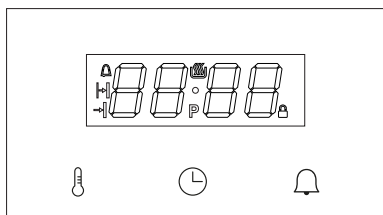
På ovne som er utstyrt med elektronisk ur, blinker "0.00" på displayet når strømmen er tilkoblet. Du må stille inn det elektroniske uret. (Se avsnittet innstilling av klokkeslett). Ovnene virker ikke før du har stilt inn uret.

### **Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon**

- Koble fra strømmen til ovnen.
- Fjern festeskrueene, løft ovnen litt og trekk den deretter ut.

# BETJENING

## Elektronisk programmerer



Den elektroniske programmereren har et LED-display og 3 knapper (berøringssensorer).

| Knapp (berøringssensor) | Beskrivelse          |
|-------------------------|----------------------|
|                         | Still inn temperatur |
|                         | Klokkeinnstilling    |
|                         | Kjøkkenur            |

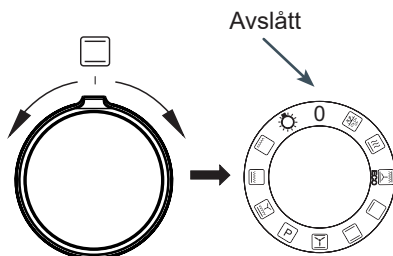
Merk: Du hører et pip hver gang du berører en sensor. Det er ikke mulig å slå av lydsignalene.

Betydningen av symboler på displayet.

| Indikator | Beskrivelse            |
|-----------|------------------------|
|           | Temperaturkontrollhjul |
|           | Kjøkkenur              |
|           | Bruk                   |
|           | Sluttid                |
|           | Pyrolytisk rengjøring  |
|           | Barnesikring           |

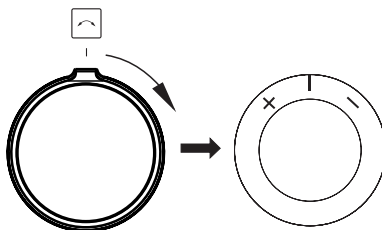
## Ovnfunksjonsbryter

Ovn kan varmes opp med overvarme, undervarme, varmluft eller grill. Velg funksjonen ved å bruke funksjonsknappen. Figuren under viser funksjonene på bryteren i definert rekkefølge:



## Juster innstillingsbryter +/-

Justeringsbryteren kan ikke skrus helt rundt, men bare beveges litt mot høyre eller venstre. Bruk denne bryteren for å justere temperatur og tid. Vri litt mot høyre for å øke verdien. Vri litt mot venstre for å redusere verdien. Bruk denne bryteren for å justere temperatur og tid. Dersom du holder bryteren mot venstre eller høyre, vil verden endre seg.



# BETJENING

## Slå på strømmen.

Når du kobler apparatet til strøm (eller strømmen kommer tilbake etter strømbrudd), vil apparatet vise riktig tid og **0.00** vil blinke på displayet. Trykk på knappen (berørings-sensor). ⌚. Vri på +/- -knappen for å justere tiden. Du må stille inn riktig tid for å kunne bruke dette apparatet.

Funksjonshjulet må være i posisjon 0 for å bekrefte tidsinnstillingen. Hvis funksjonsvelgeren står i en annen posisjon, blinker 🔊 indikatoren, og apparatet venter til du vrir funksjonsvelgeren til 0.

Trykk på knappen (berøringssensoren) ⌚ for å spare tid og sette apparatet i hvilemodus.

Merk: Dersom strømmen skulle gå, vil alle innstillinger som varighet, temperatur og oppvarmingsfunksjon gå tapt. Du må stille inn innstillingene på nytt for å kunne fortsette matlagingen. Dersom den pyrolytiske rengjøringen avbryters (eller dersom døren er låst av en annen grunn – 🔒), vil ovnen begynne å kjøle seg ned, og døren må åpnes før du kan stille inn tiden igjen. Hvis det oppdages temperatur over 80 °C i ovnen, aktiveres kjøleviften, men dette påvirker ikke tidsjusteringsprosessen. Kjøleviften slås av når temperaturen synker under 75 °C.

## Hvilemodus

Sett apparatet i hvilemodus for å tilbake-stille alle funksjonsinnstillinger som tid, temperatur og kjøkkenur. Varmeenheter er koblet fra. Displayet viser gjeldende tid og har redusert lysstyrke. Trykk på ⌚ -knappen (berøringssensor) for å justere tid, for å justere tid, tone og lysstyrke, og trykk på 🔊 -knappen (berøringssensor) for å justere tidsinnstillingen.

Hvis temperaturen i ovnsrommet overstiger

80 °C, vises den gjeldende temperaturen i ovnsrommet (for å indikere restvarmen), og kjøleviften går. Når temperaturen faller under 75 °C, slås kjøleviften av og symbolet for ovnskammertemperatur slukker. I stedets viser aktuell tid.

Apparatet går i hvilemodus:

- vri funksjonsvelgeren til 0 når som helst, du hører et pip;
- etter et strømbrudd;
- etter at et tidsbestemt program er fullført (tidsbestemt forsinket drift, tidsbestemt drift, tidsur);
- etter aktivering av automatisk avstenging
- Når du vrir bryteren til innstilling 0 under en pyrolytisk rengjøringscyklus, aktiverer apparatet kjøleviften for å låse opp døren og går først i hvilemodus etter at apparatet er avkjølt og døren er låst opp.

Aktivere apparatet når det er i hvilemodus:

Vri knappen fra 0 til en hvilken som helst tilgjengelig funksjon for å aktivere apparatet når det er i hvilemodus.

Merk: hvis apparatet gikk i hvilemodus automatisk, må du først vri bryteren til 0 og deretter til en annen funksjon.

Når apparatet er i hvilemodus, og funksjonsknappen står i en annen stilling enn 0 - blinker 🔊.

Dyp dvale:

Hvis apparatet ikke brukes i 10 minutter, går det inn i dyp dvalemodus – sensorene og +/- innstillingsknappen deaktiveres, og den eneste måten å aktivere apparatet på er å vri funksjonsknappen fra "0" til en annen posisjon.

## Still inn gjeldende tid

Du kan kun stille inn aktuell tid i hvilemodus.

Trykk på ⌚ knappen (berøringssensor) i dette moduset for å vise aktuell tid i normal lysstyrke. Bruk +/- -knappen for å justere aktuell tid, vent 10 sekunder på å lagre

# BETJENING

gjeldende innstilling og apparatet går i ventemodus. Trykk på  -knappen (berørings-sensor) for å stille inn pipetonen. Klokken fungerer kun i 24-timersmodus.

## Nattmodus

Fra 22.00-06.00 reduseres bakgrunnslyset i hvilemodus med to trinn i forhold til vanlig lysstyrke.

## Endre pipetone

Denne funksjonen er alltid tilgjengelig i hvilemodus. Når du stiller inn aktuell tid, trykk på  -knappen (berørings-sensor) for å vise **ton1**, der **1** er nåværende pipetone – du kan velge mellom tre pipetoner. Vri på +/- -knappen for å endre gjeldende tone, og vent deretter i 5 sekunder for å bekrefte den nye innstillingen. Deretter går apparatet i ventemodus.

## Juster lysstyrken på displayet

Denne funksjonen er alltid tilgjengelig i hvilemodus. Når du velger lysstyrke, trykk på  -knappen (berørings-sensor) igjen for å vise lysstyrke. Da vises **bri4** (lysstyrke 4), og **4** er nivået på lysstyrken. Du kan velge lysstyrke fra 1 til 9. Vri på +/- -knappen for å endre lysstyrke, og vent deretter i 5 sekunder for å bekrefte den nye innstillingen. Deretter går apparatet i ventemodus.

## Driftsmodus

Du kan bruke alle tilgjengelige bake- og rengjøringsfunksjoner ved hjelp av funksjonsvelgeknappen.

Automatisk av: Hvis du har valgt forsinket, tidsbestemt eller rengjøringsprogram, går apparatet i hvilemodus selv om funksjonsvelgeren er satt til 0.

## Lys

Apparatet kontrollerer ovnslyset automatisk. Ovnslyset er på som standard.

Ovnslyset er av:

- hvis du velger 0, pyrolytisk rengjøring eller ECO
- når temperaturen i ovnsrommet overstiger 300 °C;
- under pyrolytisk rengjøring og avkjøling;
- før og etter tidsinnstilt eller utsatt drift;
- i hvilemodus, hvis funksjonsvelgeknappen er stilt inn på noe annet enn 0.

## Avkjølingsvifte

Avkjølingsviften går uavhengig av de valgte innstillingene og bruksmodus. Kjøleviften slås på når temperaturen i ovnsrommet overstiger 80 °C og slås av når den faller under 75 °C.

## Termostat

Termostatsymbolet  indikerer at varmeelementene er i bruk. Hvis noen av varmeelementene er i bruk, vil indikatoren lyse. Indikatoren slukker når ingen av varmeelementene lenger er i bruk (f.eks. hvis ovnen når ønsket temperatur og varmeelementene kobles fra inntil temperaturen faller).

## Kjøkkenur

Trykk på  -knappen (berørings-sensor) for å bruke tidsur (uansett modus). Trykk på  for å vise nedtelling eller **0.00** hvis tidsuret ikke er aktiv, vil  indikatoren blinke.

Vri +/- -knappen for å justere varighet, og trykk på  for å bekrefte eller vent i 5 minutter.

Når tidsuret teller ned, vil  indikatoren lyse på displayet.

## BETJENING

Når nedtellingen er fullført, hører du en pipe-tone som du kan avbryte med å trykke på en knapp (berøringssensor).

Apparatet går ikke i hvilemodus før nedtellingen er ferdig, og pipetonen er slått av.

### Ovnsdør

Ovnsdøren må være lukket når stekeovnen er i bruk.

Varmeelementene kobles fra når du åpner døren. Hvis døren er åpen i mer enn 60 sekunder, vil du høre et lydsignal som varsler deg om at døren er åpen. Trykk på en knapp (berøringssensor), eller lukk døren for å slå av alarmen. Verken temperatur- eller tidsinnstillingene vil påvirkes av at døren åpnes. Hvis døren er åpen i mer enn 10 minutter, derimot, vil stekeovnen kansellere alle programmer.

### Begrense brukstiden

Av sikkerhetsgrunner er ovnens driftstid begrenset. Dersom den valgte temperaturen er under 100 °C, vil ovnen gå i hvilemodus etter 10 timer. Dersom den valgte temperaturen er over 200 °C, er ovnsdriften begrenset til 3 timer. Dersom temperaturen ligger mellom 101 °C og 199 °C, er driftstiden begrenset proporsjonalt mellom 3 og 10 timer.

### Aktivere en varmefunksjon

Vri funksjonsvelgeknappen fra 0 til ønsket posisjon for å aktivere en varmefunksjon. Når du velger en varmefunksjon, vil displayet vise funksjonens standardtemperatur, f.eks. **170 °C**.

Den viste temperaturen blinker (med redusert lysstyrke), og C-indikatoren lyser stabilt. Verdien endes når du vrir på funksjonsvelgeknappen.

Ovnen aktiveres når du trykker på sensoren . Ovnen deaktiveres etter ti minutters inaktivitet.

Trykk på  -knappen (berøringssensor) for å stille inn ønsket utsatt start.

### Still inn temperatur

Når du har valgt en varmefunksjon, velg +/- -knappen for å justere temperaturen. Du kan justere temperaturen i trinn på 5 °C grader innenfor det området som er spesifisert for hvert program. Vri og trykk på +/- -knappen i minst 1 sekund for å justere temperaturen i trinn på 10 °C.

Trykk på  -knappen (berøringssensor) for å bekrefte den nye temperaturinnstillingen eller vent i 5 sekunder til apparatet viser aktuell tid.

Vri +/- -innstillingsknappen for å vise følgende i 2 sekunder:

- venstre [-]: valgt temperatur;

- høyre [+]: nåværende temperatur i ovnsrommet;

Ingen innstilling endres mens temperaturen vises.

### Justere temperaturen

Trykk på  -knappen (berøringssensor) mens ovnen er i bruk for justere temperaturinnstillingen. Temperaturen blinker (med redusert lysstyrke), og C-indikatoren lyser stabilt. Vri på +/- -knappen for å justere temperaturen. Trykk på  -knappen (berøringssensor) for å bekrefte den nye temperaturen, eller vent i 5 sekunder.

# BETJENING

## Endre innstillinger under tilberedning

Du kan endre funksjonen under tilberedningen. Hvis du vrir på funksjonsknappen mens du endrer temperaturen, vises standardtemperaturen for det nye programmet og nedtellingen på 5 sekunder starter på nytt. Hvis du vrir på funksjonsknappen når temperaturen allerede er innstilt, fortsetter det nye programmet med den innstilte temperaturen. Hvis det nylig valgte programmet har et lavere temperaturområde, stilles den nærmest mulige temperaturen inn.

**Tabell over varmefunksjoner**

| Funksjonsbeskrivelse                                                                    |                       | Ovnselementer |           |         |          |            |          | Temperatur [°C] |       | Standard-temperatur [°C] |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|-----------|---------|----------|------------|----------|-----------------|-------|--------------------------|
|                                                                                         |                       | Lys           | Overvarme | Roaster | Varmluft | Undervarme | Varmluft | min.            | maks. |                          |
|         | Opptining             | ✓             |           |         |          |            | ✓        | ---             | ---   | ---                      |
|         | Lynoppvarming         | ✓             |           | ✓       | ✓        |            | ✓        | 30              | 280   | 170                      |
| <br>ECO | ECO                   |               | ✓         | ✓       |          | ✓          | ✓        | 30              | 280   | 170                      |
|         | Bruning               | ✓             |           |         |          | ✓          |          | 30              | 240   | 200                      |
|         | Vanlig                | ✓             | ✓         |         |          | ✓          |          | 30              | 280   | 180                      |
|         | Bakverk               | ✓             | ✓         |         |          | ✓          | ✓        | 30              | 280   | 170                      |
|       | Pyrolytisk rengjøring |               | ✓         | ✓       |          | ✓          |          | ---             | ---   | 480                      |
|       | Turbogrill            | ✓             | ✓         | ✓       |          |            | ✓        | 30              | 280   | 190                      |
|       | Supergrill            | ✓             | ✓         | ✓       |          |            |          | 30              | 280   | 250                      |
|       | Grill                 | ✓             |           | ✓       |          |            |          | 30              | 280   | 250                      |
|       | Lys                   | ✓             |           |         |          |            |          | ---             | ---   | ---                      |
| 0                                                                                       | Av                    |               |           |         |          |            |          | -               | -     | -                        |

# BETJENING

## Tidsinnstilt bruk

Tidsinnstilt bruk innebærer å stille inn tiden når stekeovnen skal slå seg av automatisk. Du kan velge varighet fra 1 minutt til 23 timer og 59 minutter.

Når apparatet er på, eller når du har dreid funksjonsvelgeren til ønsket funksjon, trykk på  (berøringssensor) for å velge varighet. Indikatoren  blinker, og **dur** (varighet/duration) vises kort i 1 sekund før **0.00** (eller antall minutter igjen av nedtelling vises hvis denne funksjonen er aktiv). Vri på +/- for å justere varighet, og trykk deretter på  -knappen (berøringssensor) for å bekrefte innstillingen, eller vent i 5 sekunder. Aktuell tid vises i 5 sekunder etter at du har trykket på  -knappen (berøringssensor). Indikatoren  er på selv om du har stilt inn en tid.

Varme- og temperaturfunksjonen kan justeres fritt selv om du har stilt inn en tid.

Avbryt tidsinnstillingen ved å sette varighet til 0.00, og trykk på  -knappen (berøringssensor) eller vent i 5 sekunder — apparatet vil fungere som normalt.

Så snart tiden er ute, vil du høre et [slutt] pip. Alle varmeelementer er deaktivert. Du kan slå av lydsignalet på følgende måte:

a) Gjør ett av følgende:

- trykk på en knapp (berøringssensor) bortsett fra ;
- vri funksjonsvelgeknappen;
- vri +/- -knappen;
- åpne ovnsdøren.

Det sletter alle funksjons- og temperaturinnstillinger. Selv om funksjonsvelgeknappen stilles på en varmefunksjon, vil apparatet gå i hvilemodus.

b) Vri funksjonsvelgeknappen til 0 – apparatet går i hvilemodus.

c) Trykk på  -knappen (berøringssensor)

for å velge en ny varighet og fortsette matlagingen med aktuell temperatur og innstillinger. Merk: i dette tilfellet (når du ønsker å forlenge varigheten når du hører en pipetone), setter du tiden til **0.00** og slår av ovnen i stedet for at den skal stå på i ubestemt tid.

## Utsatt start

Du kan stille inn stekeovnen slik at den tidsinnstilte starttiden utsettes og steketiden avsluttes på et bestemt tidspunkt.

Du må først stille inn tiden (varigheten) på samme måte som for tidsinnstilt bruk. Trykk på  -knappen (berøringssensor)  for å bekrefte varighet og **end** vises kort i 1 sekund. Deretter vises sluttiden som aktuell tid + varighet + 1 minutt. Vri på +/- -knappen for å justere sluttiden. Trykk på  -knappen (berøringssensor) for å bekrefte sluttiden, eller vente i 5 sekunder for å avbryte. Når sluttiden er bekreftet  og  indikatoren lyser stabilt og aktuell tid vises igjen. Indikatorene  og  er på under nedtelling til starttiden.  -symbolet viser at varmeelementene er på.

Trykk på  for å se og justere den valgte varigheten. Trykk en gang på knappen for å velge varighet. Trykk på nytt for å velge sluttid og enda en gang for å velge aktuell tid. Sett varighet til **0.00** for å avbryte både varighet og sluttid og for å la apparatet fortsett uten tidsavgrænsning.

Du kan justere sluttiden fra (Gjeldende tid + tid (varighet) + 1 minutt) til (Gjeldende tid + tid (varighet) + 10 timer). Du kan endre tiden (varigheten) (når sluttiden er stilt inn) fra 0:00 til (Varighet - gjeldende tid + 1 minutt). Når du er ferdig med å lage mat, setter du funksjonsvelgeknappen til 0



# BETJENING

## Steketermometer\*

Du kan når som helst koble til et steketermometer.

Det har ingen effekt når apparatet er slått av. Hvis du kobler til steketermometeret mens apparatet er i gang (funksjon og temperatur er innstilt), dempes lyset på temperaturdisplayet samtidig som det blinker – gjeldende steketermometertemperatur, sifrene 1-2 og den innstilte steketermometertemperaturen, sifrene 3-4 (standard 80 °C) vises.

Rett etter at du har satt i steketermometeret, bruker du +/- -knappen til å justere steketermometertemperaturen. Trykk på  -knappen (berøringssensor) eller vent i 5 sekunder for å bekrefte allerede valgt innstilling. Den valgte temperaturen vises konstant, den blinker ikke.

Betjeningen av ovnen endres som følger:

Når steketermometerets temperatur er lavere enn den innstilte måltemperaturen - termostaten opprettholder den innstilte ovnsromtemperaturen.

Når steketermometeret oppnår ønsket temperatur:

- varmeelementene kobles fra;
- steketermometeret utløser en pipetone;

Du kan dempe lyden som følger:

- vri +/- til "+" for å dempe lyden, og du kan også stille inn en ny temperatur for steketermometeret;

- bruk en annen knapp for å dempe lyden, og apparatet går i hvilemodus.

Når du bruker steketermometer, kan du ikke bruke tidsinnstilt bruk eller utsatt start. Hvis du setter i steketermometeret, vil en tidligere valgt varighet bli avbrutt. Steketemperaturen påvirker ikke den valgte funksjonen eller temperaturen i ovnsrommet.

Hvis du stikker inn steketermometeret når ovnen er på eller i hvilemodus, vil driften være uendret frem til funksjon og ovnsromtemperatur bekreftes. Så snart temperatu-

ren bekreftes, begynner ovnen oppvarmingen, men i stedet for å vise aktuell tid, vises måltemperaturen for steketermometeret.

Hvis du trekker ut steketermometeret før måltemperaturen er nådd, vil ovnen fortsette som normalt.

Hvis steketermometeret er satt inn, kan du se og justere temperaturen som følger:

- vri +/- -knappen for å vise temperaturen i ovnsrommet et øyeblikk for temperaturen for steketermometeret vises.

- trykk på  -knappen (berøringssensor) for å justere temperaturen i ovnsrommet;

- trykk på  -knappen igjen for å bekrefte den justerte temperaturen i ovnsrommet, og deretter vises den aktuelle temperaturen for steketermometeret.

### Anbefalt temperatur for ulike kjøttyper

| Kjøtttype | Temperatur [°C] |
|-----------|-----------------|
| Svin      | 85 - 90         |
| Storfe    | 80 - 85         |
| Kalv      | 75 - 80         |
| Lam       | 80 - 85         |
| Vilt      | 80 - 85         |

Merk: Bruk kun det steketermometeret som leveres med apparatet.

\* på utvalgte modeller

# BETJENING

## Pyrolytisk rengjøring

**P2.00** blinker på displayet, og  indikatoren er på. Vri på +/- -knappen for å justere varighet til 2,00 - 2,30 - 3,00 timer. Trykk på  eller vent i 20 sekunder for å starte pyrolytisk rengjøring.

Det pyrolytiske rengjøringsprogrammet kommer med spesielle krav.

Først sjekkes status for døren: Hvis ovnsdøren er åpen vil  indikatoren blinke, og apparatet venter i 10 minutter til døren lukkes. Hvis den ikke lukkes, avbrytes det pyrolytiske programmet.

Når døren er lukket, er  indikatoren på og døren låst.  indikatoren vises, og pyrolytisk rengjøring starter for 2,00 – 2,30 – 3,00 timer, avhengig av den varigheten du har valgt.

Displayet viser hvor lang tid det er igjen til rengjøringen er fullført.

En time før den pyrolytiske rengjøringen er ferdig, kobles varmeelementene ut, og temperaturen --- **C** vises. Samtidig begynner apparatet avkjølingsprosessen.

Døren kan åpnes når temperaturen er under 150 °C. Indikatoren  er av og døren er ulåst. Det pyrolytiske rengjøringsprogrammet avsluttes, men du kan ikke begynne å tilberede mat.

Ingen innstillinger kan endres under pyrolytisk rengjøring, og du kan ikke fortsette å lage mat med disse innstillingene. Når du slår av alarmen, vil apparatet alltid gå i hvilemodus.

Merk:

Døren er utstyrt med en lås som forhindrer at den kan åpnes under rengjøringen. Ikke åpne døren da dette vil avbryte rengjøringsprosessen.

Hvis det er et kort strømbrudd under pyrolytisk rengjøring, begynner apparatet å kjøle ned og til slutt låse opp døren.

Hvis du avbryter den pyrolytiske rengjøringen ved å vri funksjonsvelgeknappen til en annen posisjon (f.eks. 0), vil apparatet starte avkjølingsprosessen og etter hvert låse opp døren. Når døren er låst opp, går apparatet over i hvilemodus.

Hvis du under pyrolytisk rengjøring åpner døren før den låses, vil du høre et [open door] pip, og den pyrolytiske rengjøringen avbrytes.

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

## Feilkoder

Hvis det oppdages en feil, vil programmet bli avbrutt og feilkoden vises på displayet:

E1 – ingen ovnsromstemperatursensor oppdaget, ikke bruk apparatet

E2 – kortslutning eller skade på ovnsromstemperatursensoren, ikke bruk apparatet.

E3 – apparatet er overopphetet, ikke bruk apparatet før det er avkjølt.

E4 – feil på steketermometer – hvis feilen forsvinner når du kobler fra steketermometeret, kan du bruke ovnen med funksjoner som ikke krever steketermometer

E5 – steketermometeret er satt inn feil, eller kjernetemperatursensoren har kortsluttet.

E6 – ovnsromtemperaturen er over 320 °C for andre funksjoner enn pyrolytisk rengjøring, eller ovnstemperatursensoren fungerer ikke – ikke bruk apparatet

Prob – steketermometer sitter i under den pyrolytiske rengjøringen.

# BETJENING

---

## Bruk av grillelementet

---

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

For å slå grillen på skal man:

- sette stekeovnsbryteren i posisjonen 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 250 °C, og for funksjonen grilling med varmluft man inn temperaturen på maksimalt 190 °C.

### Viktig!

Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

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

Det anbefales at barn ikke kommer i nærheten av stekeovnen 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 steking kan du også overrisle kjøttet med kjøttkraften som oppstår under steking.

# BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

## ECO oppvarming

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

### Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

## BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og over- og undervarme)

| Type matrett         | Type oppvarming                                                                    | Temperatur (°C)         | Nivå  | Klokkeslett (min.)    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sukkerbrød           |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Sukkerbrød           |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Gjærbakst / formkake |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gjærbakst / formkake |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Fisk                 |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Fisk                 |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Pølser               |   | 230 - 250               | 4     | 14 - 18               |
| Storfe               |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Svin                 |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Kylling              |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Kylling              |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| 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.

<sup>1)</sup> Forvarm

<sup>2)</sup> 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 <sup>2)</sup> (min.) |
|----------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------------|
| Småkaker             | Stekebrett                               | 3                                                                       |                 | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |                 | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |                 | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett<br>Langpanne                  | 2 + 4<br>2 – stelebrett<br>eller langpanne<br>4 - stekebrett            |                 | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>         |
| Kjeks                | Stekebrett                               | 3                                                                       |                 | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |                 | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett                               | 3                                                                       |                 | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
|                      | Stekebrett<br>Langpanne                  | 2 + 4<br>2 – stelebrett<br>eller langpanne<br>4 - stekebrett            |                 | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
| Sukkerbrød uten fett | Rist + sort kakeform diameter 26 cm      | 3                                                                       |                 | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>         |
| Eplepai              | Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm | 2<br>sorte kakeformer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre |                 | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>         |

<sup>1)</sup> Forvarm, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

<sup>2)</sup> Tidene gjelder når en rett settes inn i kald ovn. Dersom ovnen er forhåndsoppvarmet, kan tiden reduseres med 5-10 minutter.

## TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

### Grilling

| Type matrett | Tilbehør                                     | Nivå                      | Type oppvarming                                                                   | Temperatur (°C)   | Klokkeslett (min.)                |
|--------------|----------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Loff         | Rist                                         | 4                         |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                         |
|              | Rist                                         | 4                         |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Hamburgere   | Rist + langpanne<br>(for å samle opp dråper) | 4 - rist<br>3 - langpanne |  | 250 <sup>1)</sup> | 1. side 10 - 15<br>2. side 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Forvarm i 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

<sup>2)</sup> Forvarm i 8 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

### Steking

| Type matrett | Tilbehør                                     | Nivå                      | Type oppvarming                                                                   | Temperatur (°C) | Klokkeslett (min.) |
|--------------|----------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|
| Hel kylling  | Rist + langpanne<br>(for å samle opp dråper) | 2 - rist<br>1 - langpanne |  | 180 - 190       | 70 - 90            |
|              | Rist + langpanne<br>(for å samle opp dråper) | 2 - rist<br>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

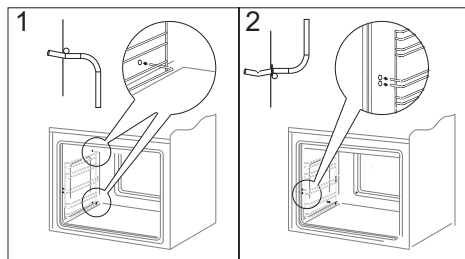
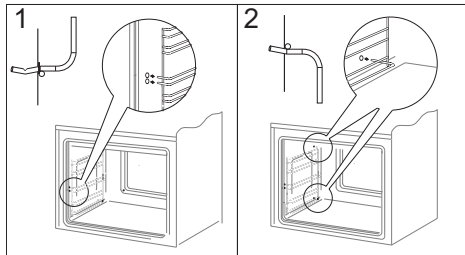
**Før du rengjør stekeovnen må du forsikre deg om at den er slått av og at alle bryterne står i stilling "●" / „0". Du må ikke begynne å rengjøre den før den er kald.**

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.
- Dampkoking og hermetisering forårsaker kraftig fuktighetsdannelse i ovnen. Sørg for å la stekeovnen tørke godt. Ellers kan det oppstå rustskader.

### Sidekinner

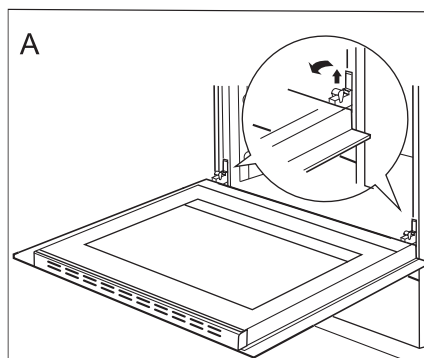
For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden, deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut av det bakre festet.



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Demontering av ovnsdøren

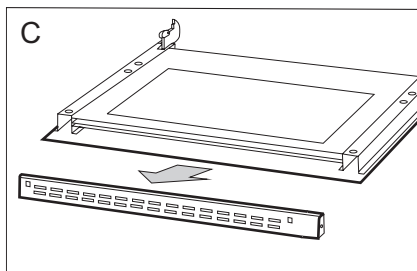
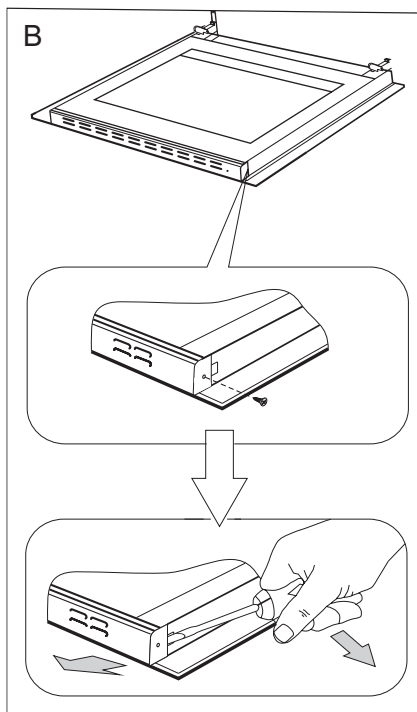
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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



Løfting av sikringen på hengslene

## Avmontering av det indre glasset

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

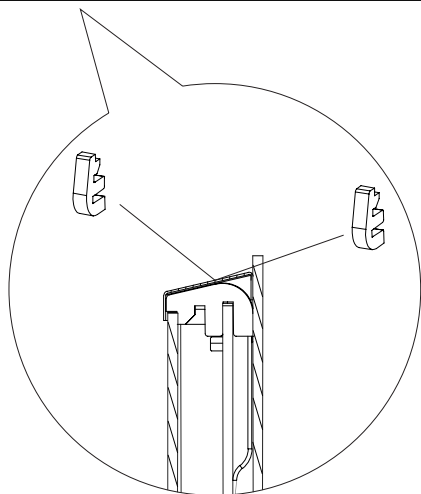
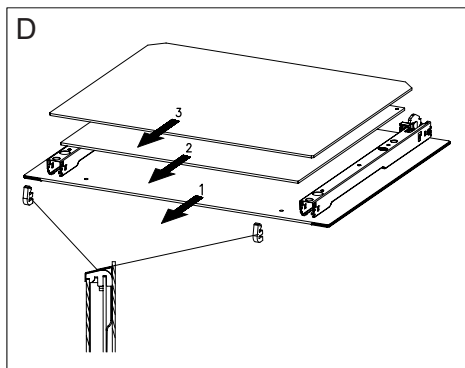


## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

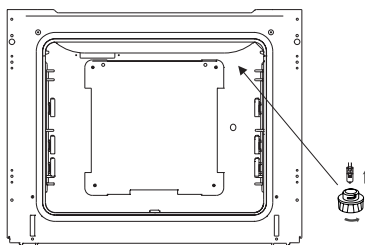
Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.



### Skifte halogenpære i ovnen

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

1. Koble apparatet fra strømmuttaket
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.



Ovnslamp

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

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

---

## Pyrolytisk rengjøring

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

Før du bruker pyrolytisk rengjøring

### Viktig!

Ta alt tilbehør, som ikke tåler pyrolyse, ut av ovnsrommet.

### Viktig!

Kontakten på steketermometeret er beskyttet med et beskyttelsesdeksel. Fjern beskyttelsesdekselet før du starter den pyrolytiske rengjøring.

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

Under rengjøringsprosessen

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

### Viktig!

Temperaturen i ovnskammeret vil være svært høy under den pyrolytiske rengjøringen. Overflatene på stekeovnen kan derfor bli varmere enn normalt. Hold barn unna stekeovnen til enhver tid.

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

Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

- Lukk ovnsdøren.
- Følg instruksene i delen *Pyrolytisk rengjøring*.

### Viktig!

Hvis temperaturen i ovnen er høy (høyere enn normalt), vil ikke døren låses opp.

Når ovnen er nedkjølt, kan du åpne døren og fjerne asken med en myk, fuktig klut. Sett tilbake utstyr/tilbehør som ble fjernet før rengjøringen. Ovnens er nå klar til bruk.

## FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

---

Enhver feilsituasjon skal man:

- slå av ovnens arbeidselementer
- stenge av strømtilførselen
- enkelte småfeil kan bruker selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer GRAM service eller tilkaller servicepersonell, kontroller samtlige 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        | 230V~50 Hz            |
| Nominell effekt          | max. 3,5 kW           |
| Stekeovnsens dimensjoner | 59,5 / 59,5 / 57,0 cm |

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Strømforbruk i hviletilstand [W]                                     | 0,5 |
| Strømforbruk i avslått tilstand [W]                                  | -   |
| Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]                  | -   |
| Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min] | -   |

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

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

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

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

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

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

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

### **Huom!**

Älä käytä uunia ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta uunin toimintaan.

**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.

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

Uunin ollessa käytössä saattaa laite kumentua 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.

- Uuni kuumenee käytön aikana hyvin kuumaksi ja jäähtyminen pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Paistamisen ja grillauksen aikana lämpövastukset kuumenevat. Huolehdi, ettei ruoka tai alumiinifolio kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Huolehdi, etteivät muiden sähkölaitteiden virtajohdot, erityisesti uunin läheisyydessä olevat jatkojohdot, jää uunin luukun väliin.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumentessaan syttyä palamaan. Valvo uunia aina grillauksen aikana.
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa uunin pohjan emali-pinnoitetta. Älä myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli uunin toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta uunin pääkatkaisijasta. Kun koulutettu ammattihenkilö on korjannut vian, uuni tulee ottaa käyttöön uudelleen uuden uunin tavoin.

# ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

---

Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle. Sähköä voi säästää seuraavasti:

- **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruokaa runsaasti.**

1 kg lihaa voi yhtä hyvin laittaa keittotasolla, käyttämällä vähemmän energiaa.

- **Katkaise virta ajoissa ja käytä jälkilämpöä.**

Jos ruoan paistoaika ylittää 40 minuuttia, käytä uunin jälkilämpöä hyväksi katkaismalla virta 10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.

- **Kun käytät uunia, pidä uunin luukku suljettuna ja käytä kiertoilmatoimintoa.**

- **Sulje uunin luukku huolellisesti.**

Lämpö voi vuotaa tiivistekumiin tarttuneen lian takia. Pidä luukun tiivisteet puhtaana.



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



Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen.

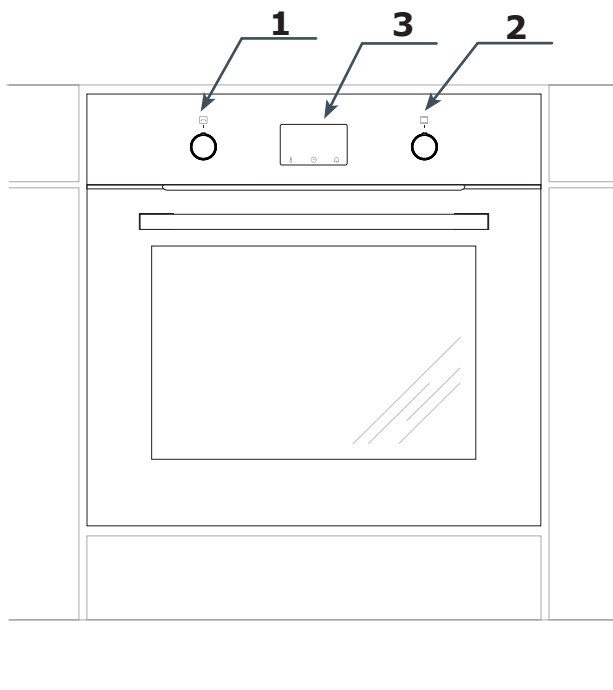
Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

## LAITTEEN KUVAUS

---



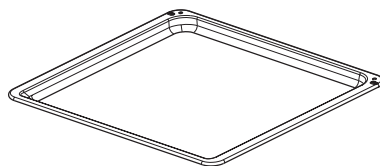
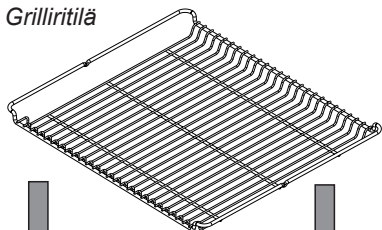
- 1** Asetusten säätönuppi +/-
- 2** Uunin toiminnonvalitsin
- 3** Digitaalinen kello /ajastin

## MUITA TIETOJA

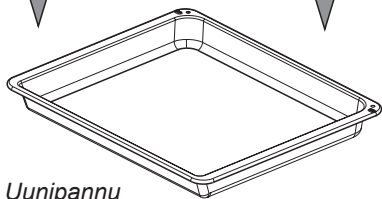
---

### VAKIOVARUSTEET

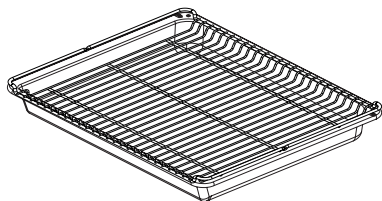
Grilliritilä



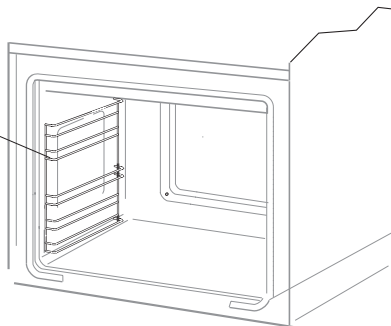
Leivinpelti



Uunipannu



Sivutuet



# ASENNUS

Kalusteisiin sijoitettava uuni tulee sijoittaa mahdollisimman lähelle virtalähdettä.

Uunia ei saa nostaa luukun kädensijasta.

Kaappi, johon uuni sijoitetaan, voi olla listoilla tai ilmastoidulla välipohjalla varustettu. Mikäli uunin alle sijoitetaan vetolaatikko, tulee kaapissa olla välipohja.

Tarvittavat mitat käyvät ilmi piirroksesta.

Älä työnä uunia syvemmälle kaappiin kuin on tarpeellista pistorasian käyttämistä varten.

## Verkkoon liittäminen

Uuni on varustettu liitäntäkaapelilla ja pistokeella.

Uuni liitetään sähköverkkoon, ennen kuin se työnnetään keittiön kaappiin.

Uuni voidaan liittää ohjeiden mukaisesti asennettuun maadoitettuun liitäntärasiaan, jota voidaan käyttää sisään rakentamisen jälkeen.

Uuni tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.

Jos uunin liitäntäjohdin vahingoittuu, se tulee korvata johtimella, joka täyttää seuraavat vähimmäisvaatimukset.

Verkkojohtoa vaihdettaessa tulee käyttää jotakin seuraavista johtavuustyypeistä, vastaavan nimellistehon kanssa:

- Kumivaippainen johdin HO5RR-F 3G1,5 tai HO5RN-F 3G1,5

- Muovivaippainen johdin HO5VV-F 3G1,5 tai HO5VVH2-F 3G1,5

## HUOMAUTUS!

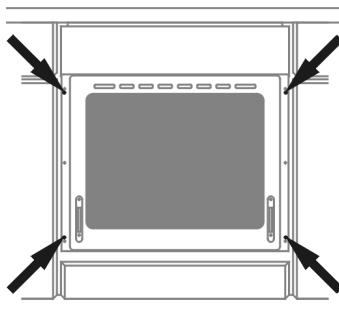
Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä katkaisinta, jolla laitteen kaikki levyt voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä. (voi olla pääkatkaisin).

Vähintään 16 A -paristo.

## Uunin asennus

Kun uuni on kytketty verkkovirtaan, uuni voidaan työntää kaappiin ja kiinnittää paikoilleen.

- Ennen asennuksen aloittamista uunin virta tulee katkaista pääkatkaisijasta.
- Uuni tulee työntää aivan kaapin perälle asti.
- Huolehdi, että virtajohto ei vahingoitu.
- Uunin ja kaapin välisen raon tulee olla joka puolelta yhtä suuri.
- Pöytälevyn/kaapin ja uunin välistä aukkoa ei saa tukkia.
- Avaa luukku ja kiinnitä uunin mukana tulevat ruuvit kaapin etupuolelle uunin kummallakin puolella olevien neljän reiän läpi.
- Kun uuni on asennettu paikoilleen, virta voidaan kytkeä päälle pääkatkaisijasta.
- Keittiön elementit, joihin uuni asennetaan, on kyettävä kestäämään vähintään 100 astetta.



## Kalusteisiin-sijoitusmitat



# KÄYTTÖ

---

## Ennen käyttöönottoa

- Poista pakkaus ja puhdista uunin sisäpinta kostealla liinalla, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.
- Poista grillivastuksen suojateippi ennen uunin käyttöönottoa.
- Laita tuuletus päälle huoneessa tai aukaise ikkuna.
- Paina kevyesti nappia ja käännä sitä oikealle asentoon  tai  (katso kohta: Elektroninen ohjelmointi ja uunin toiminnot).
- Kuumenna uuni (250°C noin 30 minuuttia), poista kaikki tahrat ja pese sisäosa huolellisesti.

## 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.

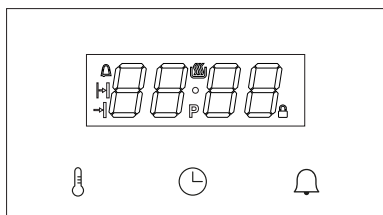
Jos uuni on otettava pois paikoiltaan esim. korjausta varten:

- Katkaise uunin virta
- Irrota kiinnitysruuvit, nosta uunia hiukan ja vedä se ulos. Älä nosta uunia luukun kädensijasta.



# KÄYTTÖ

## Elektroninen ohjelmoija



Elektronisessa ohjelmoijassa on LED-näyttö ja 3 painiketta (kosketusanturia).

Painike (kosketusanturi)

Kuvaus



Lämpötilan asetus



Kellon asetus



Ajastin

Huomautus: Kuulet merkkiäänen aina, kun kosketat anturia. Merkkiääniä ei voi kytkeä pois päältä.

### Näytön symbolien merkitys

Merkki-  
valo

Kuvaus



Lämpötilan säädin



Ajastin



Kesto



Päätymisaika



Pyrolyysipuhdistus

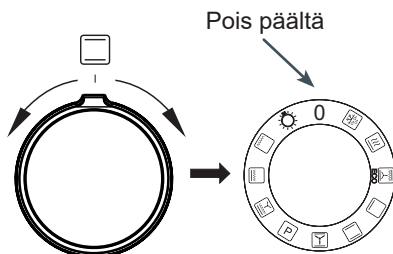


Lapsilukko

## Uunin toiminnonvalitsin

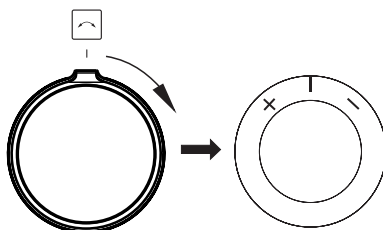
Uuni voidaan lämmittää käyttäen alalämpöä, ylälämpöä, kiertoilmaa tai grilliä. Valitse toiminto toimintonupilla.

Alla oleva kuva näyttää nupissa olevat toiminnot niille määritetyssä järjestyksessä:



### Asetusten säätönuppi +/-

Asetusten säätönuppi on kääntötyyppinen eikä pyöri täysin. Sitä voidaan kääntää vain vähän vasemmalle tai oikealle. Säädä tällä säätimellä lämpötila ja aika. Suurennna arvoa kääntämällä hieman oikealle. Pienennä arvoa kääntämällä hieman vasemmalle. Säädä tällä nupilla lämpötila ja nykyinen aika. Jos pidät nuppia käännettynä vasemmalle tai oikealle oletusasennostaan, arvot muuttuvat nopeammin.



# KÄYTTÖ

## Virran kytkeminen päälle

Kun liität laitteen virtalähteeseen (tai virta palaa sähkökatkoksen jälkeen), laite kehottaa asettamaan nykyisen kellonajan ja näytössä vilkkuu **0.00**. Paina  -painiketta (kosketusanturia). Sääda kellonaika plus/miinusnupilla (+/-). Sinun on asettava nykyinen aika, jotta voit käyttää laitetta.

Toiminnonvalitsimen on oltava 0-asennossa kellonajan asetuksen vahvistamiseksi. Jos toiminnonvalitsin on eri asennossa,  -merkkivalo vilkkuu ja laite odottaa, kunnes käännät toiminnonvalitsimen 0-asentoon.

Tallenna kellonaika painamalla  -painiketta (kosketusanturia), jolloin laite siirtyy valmiustilaan.

Huomautus: Virtakatkoksessa menetetään kaikki asetukset, kuten kesto, lämpötila ja lämmitystoiminto. Ne on asetettava uudelleen, jotta kypsentämistä voidaan jatkaa. Jos pyrolyysipuhdistus keskeytyy (tai luukku lukittuu muusta syystä –  on päällä), uuni aloittaa jäähtymisen ja luukun avauksen toimitosarjan, ennen kuin voit asettaa kellonajan. Jos uunissa tunnistetaan yli 80 °C:n lämpötila, jäähdytyspuhallin aktivoituu, eikä tämä vaikuta kellonajan säätöön. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy pois päältä, kun lämpötila laskee 75 °C:n alapuolelle.

## Valmiustila

Voit nollata kaikki aika-, lämpötila- ja ajastinasetukset siirtämällä laitteen valmiustilaan. Lämmittimet kytkeytyvät pois päältä. Näytössä näkyy nykyinen kellonaika, ja näytön kirkkaus on alentunut. Sääda kellonaika, ääni ja kirkkaus painamalla  -painiketta ja sääda ajastinta painamalla  -painiketta (kosketusanturia).

Jos lämpötila uunikammiossa ylittää 80 °C, näkyviin tulee uunikammion nykyinen

lämpötila (osoittamaan jälkilämmön), ja jäähdytyspuhallin toimii. Kun lämpötila laskee 75°C:n alapuolelle, jäähdytyspuhallin kytkeytyy pois päältä, ja näkyviin tulee nykyinen kellonaika uunikammion lämpötilan sijaan.

Laite siirtyy valmiustilaan:

- Käännä toiminnonvalitsin 0-asentoon milloin tahansa, kuulet merkkiään.
- Virtakatkoksen jälkeen, kun asetetaan nykyinen kellonaika.
- Kun ajastettu ohjelma (ajastettu viivästetty ohjelma, ajastettu toiminto, ajastin) päättyy.
- Automaattisen sulkemisen turvalaitteen aktivoinnin jälkeen.
- Kun käännät nupin 0-asentoon pyrolyysisyklin aikana, laite poistaa oven lukituksen aktivoimalla jäähdytyspuhallimen ja siirtyy valmiustilaan vasta, kun laite on jäähtynyt ja oven lukitus on poistunut.

Voit aktivoida laitteen valmiustilasta seuraavasti:

Aktivoi laite valmiustilasta kääntämällä nuppi 0-asennosta mihin tahansa käytettävissä olevaan toimintoon.

Huomautus: Jos laite siirtyi valmiustilaan automaattisesti, käännä ensin nuppi 0-asentoon ja vasta sitten toiseen toimintoon.

Kun laite on valmiustilassa ja toimintonuppi muussa kuin 0-asennossa,  -merkkivalo vilkkuu.

Syvä uni:

Jos laitetta ei käytetä 10 minuuttiin, se siirtyy syvä uni -tilaan, jolloin anturit ja säätimet + ja – menevät pois päältä. Tällöin laitteen saa aktivoitua vain kääntämällä toimintonuppia asennosta "0" mihin tahansa muuhun asentoon.

# KÄYTTÖ

## Nykyisen kellonajan asetus

Voit asettaa nykyisen kellonajan vain valmiustilassa. Saat nykyisen kellonajan näkyviin normaalilla kirkkaudella painamalla -painiketta (kosketusanturia) tässä tilassa. Säädä nykyistä kellonaikaa plus/miinusnupilla (+/-), tallenna nykyinen asetus odottamalla 10 sekuntia, ja laite siirtyy valmiustilaan. Aseta merkkiäsi painamalla -painiketta (kosketusanturia). Kello toimii vain 24 tunnin tilassa.

## Yötila

Näytön taustavalo on klo 22.00–6.00 valmiustilassa himmeämpi, sillä se on asetettu yötilaan, joka on kaksi tasoa nykyistä asetusta alaisempi.

## Merkkiäänän vaihto

Tämä toiminto on käytettävissä milloin tahansa valmiustilassa. Kun asetat nykyistä kellonaikaa, paina -painiketta (kosketusanturia), jolloin esiin tulee **ton1**, jossa **1** on nykyinen merkkiäsi. Käytettävissä ovat äänet 1–3. Voit muuttaa nykyistä ääntä kääntämällä plus/miinusnuppia (+/-) ja odottamalla sitten 5 sekuntia, mikä vahvistaa uuden asetuksen ja laite siirtyy valmiustilaan.

## Näytön kirkkauden säätö

Tämä toiminto on käytettävissä milloin tahansa valmiustilassa. Kun valitset äänen, vaihda takaisin näytön kirkkauteen painamalla -painiketta (kosketusanturia), jolloin näkyviin tulee **bri4** (kirkkaus 4), jossa kirkkaustaso on **4** asteikolla 1–9. Muuta kirkkautta kääntämällä plus/miinusnuppia (+/-), odota sen jälkeen 5 sekuntia uuden asetuksen vahvistamiseksi, minkä jälkeen laite siirtyy valmiustilaan.

## Käyttö

Voit käyttää mitä tahansa käytettävissä olevaa paisto- tai puhdistustoimintoa toiminnonvalitsimella.

Automaattinen sammutus: Kun ajastin tai mikä tahansa viivästetty ajastettu toiminto, ajastettu toiminto tai puhdistusohjelma on päättynyt, laite siirtyy valmiustilaan silloinkin, kun toiminnonvalitsin on asetettu 0-asentoon.

## Valaistus

Laite ohjaa uunin valaistusta automaattisesti. Valaistus on oletusarvoisesti päällä.

Uunin valaistus on poissa päältä,

- kun valitaan 0, pyrolyysipuhdistus tai EKO
- kun uunikammion lämpötila ylittää 300 °C
- pyrolyysipuhdistuksen ja jäähtymisen aikana

- ennen ajastettua ja viivästettyä ajastettua toimintoa ja niiden jälkeen

- valmiustilassa, jos toiminnon valitsin on muussa kuin 0-asennossa.

## Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin toimii erillään asetetuista toiminnoista ja laitteen tilasta. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy päälle, kun uunikammion lämpötila ylittää 80 °C ja kytkeytyy pois päältä, kun se laskee 75 °C:n alapuolelle.

## Termostaatti

Termostaattisymboli  osoittaa, että kuumennuselementit toimivat. Jos jokin kuumennuselementeistä on toiminnassa, merkkivalo syttyy. Merkkivalo sammuu, jos mikään kuumennuselementeistä ei toimi (esim. kun uuni saavuttaa halutun lämpötilan ja kuumennuselementit ovat pois päältä, kunnes lämpötila laskee).

# KÄYTTÖ

## Ajastin

Voit käyttää ajastinta koskettamalla -painiketta (kosketusanturia) missä tahansa tilassa. Näet laskennan etenemisen tai ajan **0.00**, jos ajastin ei ole aktiivinen, painamalla , jolloin -merkkivalo alkaa vilkkua.

Säädä kesto kääntämällä plus/miinusnuppia (+/-) ja vahvasta painamalla  tai vain odottamalla 5 sekuntia.

Kun ajastimen laskenta on käynnissä, -merkkivalot palavat näytössä.

Kun laskenta on päättynyt, kuulet merkkiäänen, jonka voit sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta (kosketusanturia).

Laite ei siirry valmiustilaan, ennen kuin ajastimen laskenta on päättynyt ja merkkiäänihälytys on kuitattu.

## Uunin luukku

Uunin luukun on oltava suljettuna käytön aikana.

Lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä, kun avaat luukun. Jos luukku on auki kauemmin kuin 60 sekuntia, kuulet avoimesta luukusta hälyttävän merkkiäänen. Sammuta hälytys koskettamalla mitä tahansa painiketta (kosketusanturia) tai sulje luukku. Luukun avaaminen ei vaikuta mihinkään lämpötila- tai aika-asetuksiin. Jos luukku kuitenkin on auki yli 10 minuuttia, laite peruuttaa kaikki ohjelmat.

## Käyttöajan rajoittaminen

Uunin käyttöaika on turvallisuussyistä rajoitettu. Jos asetettu lämpötila on enintään 100 °C, uuni siirtyy valmiustilaan 10 tunnin kuluttua, ja jos asetettu lämpötila on vähintään 200 °C, uunin käyttö on rajoitettu 3 tuntiin. Lämpötilavälillä 101–199 °C käyttöaika on rajoitettu suhteutettuna 3–10 tuntiin.

## Lämmitystoiminnon aktivointi

Aktivoi lämmitystoiminto kääntämällä toiminnon valitsin 0:sta haluttuun asentoon. Kun asetat toiminnon valitsimen lämmitystoimintoon, näyttöön tulee toiminnon lämpötila, kuten **170 °C**.

Näkyvä lämpötila vilkkuu (kirkkauden ollessa alennettu) ja C-merkkivalo palaa. Arvo muuttuu, kun käännät toiminnonvalitsinta.

Uuni aktivoituu, kun kosketat anturia . Uuni sammuu 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

Aseta ajastettu käyttö painamalla -painiketta (kosketusanturia).

## Lämpötilan asetus

Kun olet valinnut lämmitystoiminnon, säädä lämpötila plus/miinus-nupilla (+/-). Voit säätää lämpötilaa 5 °C:n välein kullekin ohjelmalle määritetyissä puitteissa. Voit säätää lämpötilaa 10 °C:n välein kääntämällä plus/miinusnuppia (+/-) ja pitämällä sitä painettuna vähintään 1 sekunnin ajan.

Vahvasta uusi lämpötila-asetus painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai odota 5 sekuntia, kunnes laite näyttää nykyisen kelonajan. Käännä plus/miinusnuppia (+/-), jolloin näet seuraavat 2 sekunnin ajan:

- vasen [-]: asetettu lämpötila
- oikea [+]: uunikammion nykyinen lämpötila

Mitään asetusta ei muuteta, kun lämpötila on näkyvissä.

## Lämpötilan säätö

Voit säätää lämpötila-asetusta painamalla -painiketta (kosketusanturia) uunin ollessa toiminnassa. Lämpötila vilkkuu (kirkkauden ollessa alennettuna) ja C-merkkivalo palaa. Säädä lämpötila kääntämällä plus/miinusnuppia (+/-). Vahvasta uusi lämpötila-asetus painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai odota vain 5 sekuntia.

# KÄYTTÖ

## Muuta asetuksia ruoanlaiton aikana

Voit vaihtaa toimintoa ruoanlaiton aikana. Jos käänät toimintonuppia samalla, kun muutat lämpötilaa, näytöllä näytetään uuden ohjelman oletuslämpötila ja viiden sekunnin ajastin käynnistyy uudelleen. Jos käänät toimintonuppia, kun lämpötila on jo valittu, uusi ohjelma jatkuu valitulla lämpötilalla. Jos valitun ohjelman lämpötilaväli on matalampi, lämpötilaksi valitaan lähin mahdollinen lämpötila.

## Lämmitystoimintotaulukko

| Toiminnon kuvaus                                                                   |                    | Uunielementit |          |             |            |          |          | Lämpötila [°C] |       | Oletuslämpötila [°C] |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|----------|-------------|------------|----------|----------|----------------|-------|----------------------|
|                                                                                    |                    | Valaistus     | Ylälämpö | Paahtolämpö | Kiertolima | Alalämpö | Puhallin | min.           | maks. |                      |
|    | Sulatus            | ✓             |          |             |            |          | ✓        | ---            | ---   | ---                  |
|    | Uunin pikalämmitys | ✓             |          | ✓           | ✓          |          | ✓        | 30             | 280   | 170                  |
|    | ECO                |               | ✓        | ✓           |            | ✓        | ✓        | 30             | 280   | 170                  |
|    | Ruskistuminen      | ✓             |          |             |            | ✓        |          | 30             | 240   | 200                  |
|    | Ylä-alalämpö       | ✓             | ✓        |             |            | ✓        |          | 30             | 280   | 180                  |
|    | Leivonnaiset       | ✓             | ✓        |             |            | ✓        | ✓        | 30             | 280   | 170                  |
|  | Pyrolyysipuhdistus |               | ✓        | ✓           |            | ✓        |          | ---            | ---   | 480                  |
|  | Turbogrilli        | ✓             | ✓        | ✓           |            |          | ✓        | 30             | 280   | 190                  |
|  | Supergrilli        | ✓             | ✓        | ✓           |            |          |          | 30             | 280   | 250                  |
|  | Grilli             | ✓             |          | ✓           |            |          |          | 30             | 280   | 250                  |
|  | Valaistus          | ✓             |          |             |            |          |          | ---            | ---   | ---                  |
| 0                                                                                  | Pois päältä        |               |          |             |            |          |          | -              | -     | -                    |

## Ajastettu toiminto

Ajastetussa toiminnossa asetetaan kesto, jonka jälkeen laitteen virta automaattisesti katkeaa. Voit asettaa keston 1 minuutista 23 tuntiin 59 minuuttiin.

Kun laite on päällä tai kun olet kääntänyt toiminnon valitsimen tiettyyn toimintoon, aseta kesto painamalla -painiketta (kosketusanturia). -merkkivalo vilkkuu ja näyttöön tulee 1 sekunnin ajaksi **dur** (kesto) ja sen jälkeen **0.00** (tai nykyinen laskenta, jos toiminto on jo aktiivisena). Säädä kesto kääntämällä plus/miinusnuppia (+/-) ja vahvasta sitten asetus painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai vain odottamalla 5 sekuntia. Nykyinen kellonaika näkyy 5 sekuntia sen jälkeen, kun painat -painiketta (kosketusanturia).

-merkkivalo on käytössä ajastetun toiminnon aikana.

Lämmitys- ja lämpötilatoimintoja voidaan vapaasti muokata viivästetyn ajan toiminnoissa.

Voit peruuttaa ajastetun toiminnon asettamalla kestoksi 0.00 ja painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai odottamalla 5 sekuntia, jolloin laite toimii normaalisti.

Kun kesto on kulunut, kuulet merkkiään [loppu]. Kaikista kuumennuselementeistä katkeaa virta. Voit hiljentää hälytyksen seuraavasti:

a) Tee jokin seuraavista:

- paina mitä tahansa painiketta (kosketusanturia) paitsi 
- käännä toiminnon valitsinta
- käännä plus/miinusnuppia (+/-)
- avaa luukku.

Tämä poistaa kaikki toiminto- ja lämpötilasetukset. Laite siirtyy valmiustilaan, vaikka toiminnonvalitsin olisi asetettu lämmitystoimintoon.

b) Käännä toiminnonvalitsin 0-asentoon –

laite siirtyy valmiustilaan.

c) Aseta uusi kesto painamalla -painiketta (kosketusanturia) ja jatka paistamista nykyisellä lämpötilalla ja nykyisillä asetuksilla. Huomaa, että tässä tapauksessa (yrittäessä pidentää kesto, kun merkkiään alkaa, kun kesto on kulunut) ajan asettaminen arvoon **0.00** kytkee uunin päältä päättymättömän käytön sijaan.

## Viivästetty ajastettu toiminto

Voit asettaa laitteen niin, että sen ajastettu toiminto tapahtuu viiveellä ja paistaminen päättyy tiettyyn aikaan.

Aseta ensin kesto (sama kuin ajastetussa toiminnossa). Vahvasta kesto painamalla -painiketta (kosketusanturia) , jolloin **end**-sanoma näkyy 1 sekunnin ajan ja näkyviin tulee päättymisaika, joka on laskun nykyinen kellonaika + kesto + 1 minuutti summa. Säädä päättymisaikaa käännä plus/miinusnuppia (+/-). Vahvasta päättymisaika painamalla -paina painiketta (kosketusanturia) tai peruuta odottamalla 5 sekuntia. Kun päättymisaika on vahvistettu, - ja -merkkivalot palavat ja nykyinen kellonaika tulee jälleen näkyviin.

 ja -merkkivalot palavat, kun laskenta aloitusajasta on meneillään. -symboli osoittaa, milloin lämmityselementit ovat päällä.

Voit tarkastella ja muokata asetettua kesto, painamalla . Paina painiketta kerran, jos haluat asettaa keston, paina toisen kerran, jos haluat asettaa päättymisaajan, ja paina vielä kerran, niin näyttöön tulee nykyinen kellonaika. Voit peruuttaa sekä keston että päättymisaajan asettamalla kestoksi **0.00**, jolloin laite voi toimia ilman päättymisaikaa.

# KÄYTTÖ

Voit säätää päättymisaikaa välillä (nykyinen aika + kesto + 1 minuutti) - (nykyinen aika + kesto + 10 tuntia). Voit muuttaa kestoa (kun päättymisaika on asetettu) välillä 0:00 ja (kesto – nykyinen aika – 1 minuutti).

Kun olet lopettanut paistamisen, aseta toiminnon valitsin nollaan.

## Paistomittari\*

Voit kytkeä paistomittarin milloin tahansa. Sillä ei ole vaikutusta, kun laite ei ole päällä. Obs:

Stektermometer uttag skyddas av ett lock.

Kun laitot paistomittarin lihaan laitteen ollessa toiminnassa (toiminto ja lämpötila on asetettu), lämpötilanäyttö himmenee ja vilkkuu. Näkyviin tulevat paistomittarin nykyinen lämpötila, numerot 1–2, ja asetettu paistomittarin lämpötila, numerot 3–4 (oletus 80 °C).

Aseta paistomittarin lämpötila heti paistomittarin asettamisen jälkeen plus/miinusnupin (+/–) avulla. Vahvasta nykyinen asetus painamalla -painiketta (kosketusanturia) tai odottamalla 5 sekuntia. Asetettu lämpötila tulee näkyviin eikä vilku.

Uunin toimintaa muutetaan seuraavasti.

Kun paistomittarin lämpötila on alhaisempi kuin asetettu kohdelämpötila, termostaatti ylläpitää asetettua uunikammion lämpötilaa. Kun paistomittari saavuttaa asetetun kohdelämpötilan:

- lämmittimet kytkeytyvät pois päältä
- kuulet paistomittarin lämpötilahälytyksen. Voit sammuttaa paistomittarin lämpötilahälytyksen seuraavasti:
- Sammuta hälytys kääntämällä plus/miinusnuppi (+/–) pluskohtaan (+). Voit tämän jälkeen asettaa paistomittarille uuden kohdelämpötilan.
- Voit sammuttaa hälytyksen käyttämällä mitä tahansa muuta säädintä, ja laite siirtyy valmiustilaan.

\* valituissa malleissa

Kun käytät paistomittaria, et voi käyttää ajastettua toimintoa tai viivästettyä ajastettua toimintoa. Kun laitot paistomittarin uuniin, mahdollinen aiemmin asetettu kesto peruuntuu. Paistomittari ei vaikuta asetettuun toimintoon eikä uunikammion lämpötilaan.

Kun laitot paistomittarin valmiustilassa tai kun laite on päällä, uunin käyttö ei muutu ennen kuin toiminto ja uunikammion lämpötila vahvistetaan. Kun lämpötila vahvistetaan, uuni alkaa lämmitä, mutta se näyttää nykyisen kellonajan sijaan paistomittarille asetetun kohdelämpötilan.

Kun otat paistomittarin pois ennen kohdelämpötilan saavuttamista, uunin toiminta jatkuu normaalina.

Kun paistomittari on asetettuna, voit katsoa ja säätää lämpötilaa seuraavasti:

- Katso uunikammion lämpötilaa lyhyesti kääntämällä plus/miinusnuppiä (+/–), minkä jälkeen näkyviin tulee paistomittarin lämpötila.

- Säädä uunikammion lämpötilaa painamalla -painiketta (kosketusanturia).

- Vahvasta säädetty uunikammion lämpötila painamalla -painiketta uudelleen, minkä jälkeen näkyviin tulee paistomittarin nykyinen lämpötila.

Paistomittarin suositellut lämpötila-asetukset

| Ruoan tyyppi | Lämpötila [°C] |
|--------------|----------------|
| Sianliha     | 85–90          |
| Naudanliha   | 80–85          |
| Vasikka      | 75–80          |
| Lammas       | 80–85          |
| Hirvenliha   | 80–85          |

Huomautus: Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistomittaria.

# KÄYTTÖ

---

## Pyrolyysipuhdistus

Jolloin näytössä vilkkuu **P2.00** ja -merkki-  
valo palaa. Säädä kestoksi plus/miinusnup-  
pia (+/-) kääntämällä 2,00–2,30–3,00 tuntia.  
Käynnistä pyrolyysipuhdistus painamalla   
tai odottamalla 20 sekuntia.

Pyrolyysipuhdistusohjelmaan liittyy erityis-  
vaatimuksia.

Tarkista ensin luukun tila: Kun uunin luukku  
on auki, -merkkivalo vilkkuu ja laite odot-  
taa 10 minuuttia, kunnes uunin luukku sul-  
jetaan, ja jos niin ei käy, pyrolyysiohjelma  
peruuntuu.

Kun luukku on suljettuna, -merkkivalo  
palaa ja ovi on lukittunut. Näkyviin tulee   
-merkkivalo, ja pyrolyysipuhdistus käynnis-  
tyy 2,00–2,30–3,00 tunniksi tekemäsi ase-  
tuksen mukaan.

Laite näyttää jäljellä olevan keston, kunnes  
pyrolyysipuhdistus päättyy.

Yhtä tuntia ennen pyrolyysipuhdistuksen  
päättymistä lämmittimet kytkeytyvät pois  
päältä, näkyviin tulee lämpötila --- C, ja laite  
aloittaa jäähdytyksen.

Luukun lukitus päättyy, kun lämpötila on alle  
150 °C. -merkkivalo sammuu, kun uunin  
lukitus on päättynyt. Pyrolyysipuhdistuksen  
ohjelma päättyy, mutta et voi jatkaa uunin  
käyttöä.

Mitään asetuksia ei voida muuttaa pyrolyy-  
sipuhdistuksen aikana, etkä voi jatkaa kyp-  
sennystä näillä asetuksilla. Voit kuitenkin  
tarkastella nykyisiä asetuksia ja nykyistä  
lämpötilaa. Kun hiljennät hälytyksen, laite  
siirtyy aina valmiustilaan.

### HUOMAUTUS:

Uunin luukku on varustettu lukolla, joka estää



# KÄYTTÖ

luukun avaamisen puhdistuskäsittelyn aikana. Älä avaa luukkua, ettei puhdistuskäsittely keskeydy.

Jos pyrolyysipuhdistuksen aikana on lyhyt virtakatkos, laite aloittaa jäähtytyksen ja lopulta poistaa luukun lukituksen.

Jos keskeytät pyrolyysipuhdistuksen kääntämällä toiminnon valitsimen johonkin toiseen asentoon (kuten 0), laite aloittaa jäähtymisen ja oven lukitus päättyy lopulta. Kun luukun lukitus on poistettu, laite siirtyy valmiustilaan.

Jos avaat pyrolyysipuhdistuksen aikana luukun ennen sen lukittumista, kuuluu [avoi-  
men oven] merkkiääni ja pyrolyysipuhdistus keskeytyy.

Lue ennen pyrolyysipuhdistusta luku Puhdistus ja hoito.

## Virhekoodit:

Jos jokin virhe tunnistetaan, ohjelma keskeytyy ja näyttöön tulee virhekoodi:

E1 - sisuksen lämpötila-anturia ei ole havaittu, älä käytä laitetta

E2 - oikosulku tai sisuksen lämpötila-anturi on vaurioitunut, älä käytä laitetta.

E3 - laite ylikuumentunut, älä käytä laitetta ennen kuin se on jäähtynyt

E4 - paistomittarivirhe – jos virhe katoaa, kun otat paistomittarin pois, voit käyttää uunitoimintoja, jotka eivät vaadi paistomittaria

E5 - paistomittari on asetettu väärin tai sisuksen lämpötila-anturissa on oikosulku.

E6 - uunin sisälämpötila on yli 320°C muussa kuin pyrolyysipuhdistuksessa tai sisuksen lämpötila-anturissa on toimintahäiriö – älä käytä laitetta

Mittari – paistomittari on asetettuna pyrolyysipuhdistuksen aikana.

## Grillaus

- Aseta toimintosäädin haluamasi grillitoiminnon kohdalle: grilli, supergrilli tai puhallin ja 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 250°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.

# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

---

## Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla hammas-tikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen.
- Taulukossa annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymyksesesi mukaan.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunia ei tarvitse esilämmittää. Muuten uuni on esilämmitettävä, ennen kuin ruoka laitetaan sisään. Kiertoilmatoimintoa käytettäessä paistolämpötila on yleensä n. 20-30 astetta matalampi kuin perinteistä ylä- ja alalämpöä käytettäessä.

## 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, laita alimmalle tasolle uunipelti, jossa on vähän 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/<br>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

Uuni, jossa on automaattinen ilmankierto (mukaan lukien puhallin sekä ylä- ja alalämpö)

| Ruokatyyppi               | Lämmitystyyppi                                                                     | Lämpötila (°C)          | Taso  | Aika (min.)           |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sienikakku                |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Sienikakku                |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Hiivakakku/<br>Kahvikakku |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Hiivakakku/<br>Kahvikakku |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                     |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Kala                      |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Kala                      |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Makkaroille               |   | 230 - 250               | 4     | 14 - 18               |
| Naudanliha                |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Sianliha                  |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Kana                      |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Kana                      |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| 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.

<sup>1)</sup> Esilämmitä

<sup>2)</sup> Pienten leivonnaisten paistaminen

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

# TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

## Paistaminen

| Ruokatyyppi         | Lisävaruste                                          | Taso                                                                                       | Lämmitys-<br>tyyppi                                                                | Lämpötila<br>(°C)       | Paistoaika <sup>2)</sup><br>(min.) |
|---------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Pienet kakut        | Paistopelti                                          | 3                                                                                          |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti                                          | 3                                                                                          |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti                                          | 3                                                                                          |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti<br>Paahtopelti                           | 2 + 4<br>2 - paisto- tai<br>paahtopelti<br>4 - paistopelti                                 |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>              |
| Pikkuleivät         | Paistopelti                                          | 3                                                                                          |   | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti                                          | 3                                                                                          |   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti                                          | 3                                                                                          |   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti<br>Paahtopelti                           | 2 + 4<br>2 - paisto- tai<br>paahtopelti<br>4 - paistopelti                                 |   | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
| Rasvaton sienikakku | Ritilä + musta<br>kakkuvuoka<br>Halkaisija 26<br>cm  | 3                                                                                          |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>              |
| Omenapiirakka       | Ritilä + 2 mustaa<br>paistovuokaa<br>Halkaisija 20cm | 2<br>mustaa paistovuokaa<br>asetettuna vinottain<br>taakse oikealle<br>ja eteen vasemmalle |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>              |

<sup>1)</sup> Esilämmitä, älä käytä pikaesilämmitystä,

<sup>2)</sup> Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.

## TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

### Grillaus

| Ruokatyyppi                  | Lisävaruste                                         | Taso                          | Lämmitys-<br>tyyppi                                                               | Lämpötila<br>(°C) | Aika<br>(min.)                      |
|------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Valkoinen<br>paahtoleipä     | Ritilä                                              | 4                             |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                              | Ritilä                                              | 4                             |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Naudanliha-<br>hampurilaiset | Ritilä + paah-<br>topelti<br>(keräämään<br>valumat) | 4 - ritilä<br>3 - paahtopelti |  | 250 <sup>1)</sup> | 1. puoli 10 - 15<br>2. puoli 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

<sup>2)</sup> Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

### Paisto

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

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

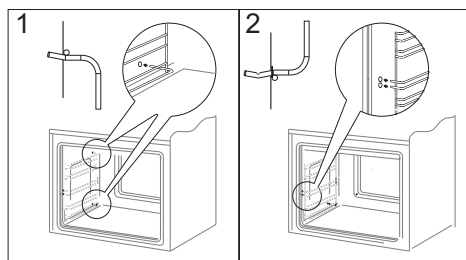
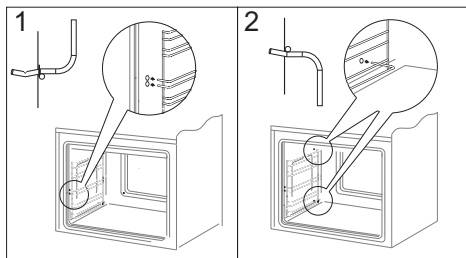
## PUHDISTUS JA HUOLTO

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen. Älä käytä vahvoja hankaavia tai pintaa naarmuttavia aineita tai kiillotusaineita. Käytä ainoastaan suositeltua uunisuihketta.
- Höyrykypsennys ja säilöntä aiheuttavat voimakasta kosteudenmuodostusta uuniin. Anna uunin kuivua kunnolla, jotta se ei ruostu.

### Irrotettavat sivutuet

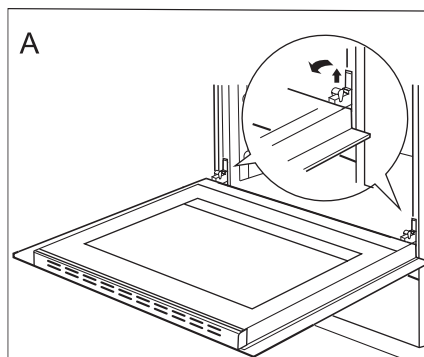
Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tartu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikkeestä.



# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Uunin luukun irrotus

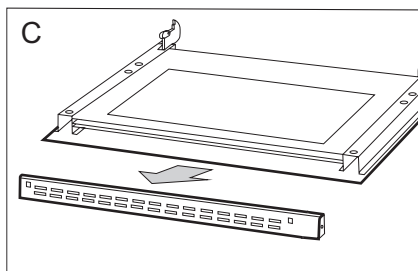
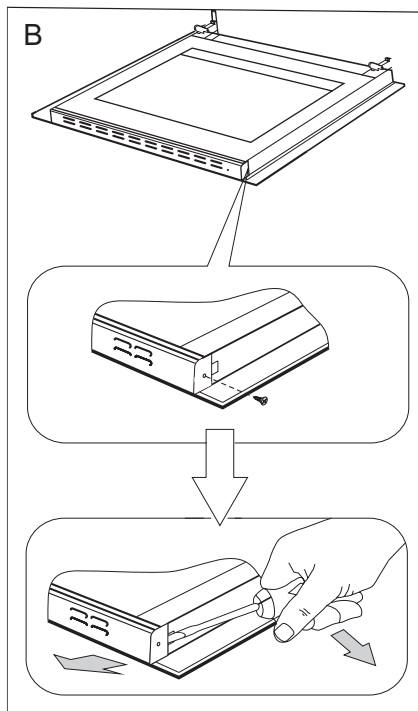
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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



*Näin avaat saranoiden lukitukset*

## Sisälasin irrottaminen

1. Irrota luukun yläpalkissa olevat ruuvit risti-pääruuvitaltalla (kuva B).
2. Poista luukun yläpalkki litteällä ruuvitaltalla sivuilta varovasti kammetten (kuva B, C).



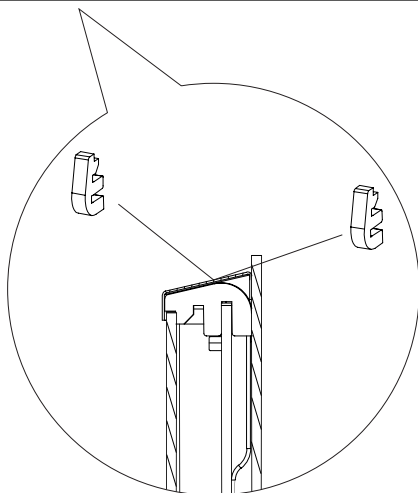
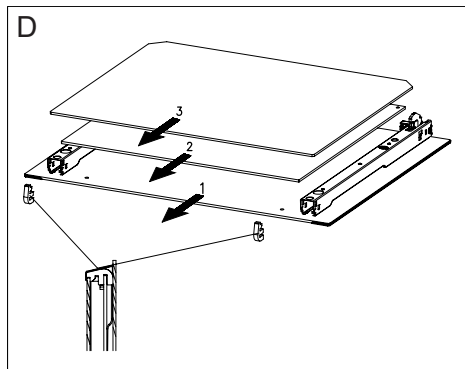


## PUHDISTUS JA HUOLTO

3. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D).

**Tärkeää! Lasilevyn kiinnityksen vaurioitumisvaara. Älä nosta lasilevyä vaan vedä se ulos.**

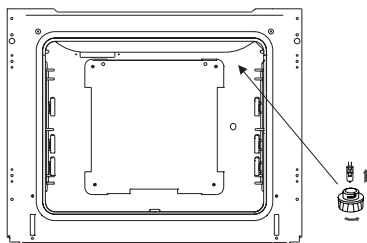
Aseta lasi takaisin puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätykappaleet paikoilleen.



### Uunin halogeenilampun vaihtaminen

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

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 valaistus*

**Huom! Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi.**

# PUHDISTUS JA HUOLTO

---

## Pyrolyysipuhdistus

Uunin itsepuhdistus pyrolyysilla (kuivatislauksella). Uuni kuumenee n. 480 °C:een. Grillauksen tai leivonnan jäämät palavat helposti poistettavaksi tuhkaksi, joka voidaan pyyhkiä pois kostealla liinalla.

### Ennen pyrolyysipuhdistusta.

#### **Tärkeää!**

Poista kaikki lisätarvikkeet, jotka eivät kestä pyrolyysia.

#### **Tärkeää!**

Lämpötila-anturin pistorasia on suojattu suojuksella. Poista suojus pistorasiasta ennen pyrolyyttisen puhdistusohjelman käynnistämistä.

- Poista sitkeät tahrat uunikammioista.
- Puhdista uunin ulkopuoli kostealla liinalla.
- Noudata ohjeita.

### Puhdistuksen aikana.

- Älä käytä liettä.
- Älä kytke päälle uunin valaistusta.
- Uunin luukku on varustettu lukolla, joka estää luukun avaamisen puhdistuskäsittelyn aikana. Älä avaa luukkua, ettei puhdistuskäsittely keskeydy.

#### **Tärkeää!**

Uunin pyrolyysipuhdistuksen aikana uuni voi saavuttaa hyvin korkean lämpötilan. Tämän takia uunin ulkopinnat voivat kuumeta tavallista enemmän, joten lapset on pidettävä koko ajan poissa uunin läheisyydestä.

Puhdistuksen aikana voi erittyä höyryjä, joten varmistu, että keittiössä on hyvä ilmanvaihto.

### Pyrolyysipuhdistus:

- Sulje uunin luukku.
- Noudata kohdan *Pyrolyysipuhdistus* ohjeita.

#### **Tärkeää!**

Jos uunin lämpötila on korkea (korkeampi kuin normaalissa käytössä), luukun lukitus ei vapaudu.

Kun uuni on jäähtynyt, voit avata luukun ja poistaa tuhkan pehmeällä ja kostealla liinalla. Laita lankahyllyn tuet ja muut varusteet takaisin paikoilleen. Uunisi on käyttövalmis

## TOIMET ONGELMATILANTEISSA

---

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

- Kytke uuni pois päältä.
  - Katkaise uunin virta.
  - Voit korjata joitakin pieniä vikoja itse noudattamalla taulukon 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 | 230V~ 50 Hz           |
| Teho    | 3,5 kW                |
| Mitat   | 59,5 / 59,5 / 57,0 cm |

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Virrankulutus valmiustilassa [W]                         | 0,5 |
| Virrankulutus sammutettuna [W]                           | -   |
| Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]   | -   |
| Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min] | -   |

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.

Energiatohokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

|                                                                      |                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Automaattinen ilmankierto ECO (rengaslämmitin + puhallin)            | <br>ECO |
| Automaattinen ilmankierto ECO (ala- ja ylälämpö + grilli + puhallin) | <br>ECO |
| Perinteinen tila ECO (ala- ja ylälämpö)                              | <br>ECO |

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

- Bekanta dig med din nya ugn 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 ugn alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten så att du kan förebygga olyckor och skador på ugnen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att denna bruksanvisning gäller för flera inbyggnadsugnar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din ugn.

### **Observera!**

Du måste ha läst och förstått bruksanvisningen innan du börjar använda produkten. Produkten är uteslutande avsedd för tillagning av livsmedel. All annan användning (t.ex. uppvärmning av rum) är inte i överensstämmelse med produktens avsedda användning och kan vara farlig.

Tillverkaren förbehåller sig rätten till ändringar som inte påverkar produktens funktion.

**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.

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.

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

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

- Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.
- Värmeelementen blir mycket heta under gräddning och grillstekning. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas eller med eventuell ugn-/stekfolie.
- Se till att andra elapparaters elsladdar inte kommer i kläm i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av ugnen.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på ugnen under grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplåtens emalj. Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplåt.
- Slå av ugnen via huvudströmbrytaren vid defekter och fel. Ugnen får inte användas igen innan felen avhjälpes av en fackman.

## HUR MAN SPARAR ENERGI

---

**Undgå att öppna ugnsluckan, om det inte är nödvändigt.**

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder.**

Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på hällen.

- **Utnyttja eftervärmern.**

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 varmluftfunktionen.**

- **Stäng ugnsluckan noggrant.**

Värme sipprar ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

- **Undgå att montera ugnen i närheten av ett kylskåp eller frysskåp.**

Genom att placera ugnen långt ifrån kyl- och frysskåp minskar energiförbrukningen.



## 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 återvinning.

## 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

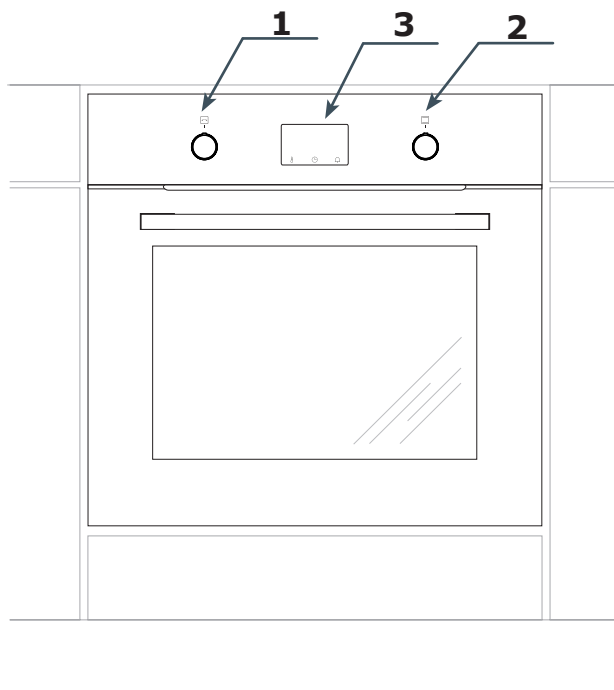
förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

---



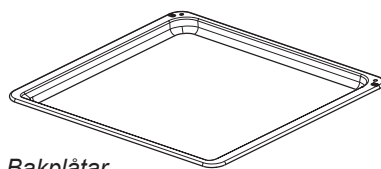
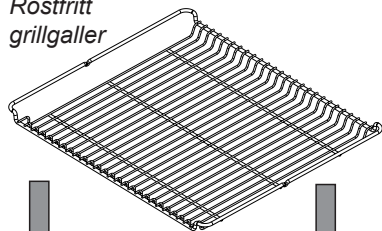
- 1** Vred för inställningsjustering +/-
- 2** Vred för ugnsfunktioner
- 3** Digitalt ur / timer

## UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

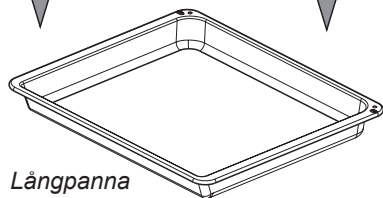
---

Ugnstillbehör

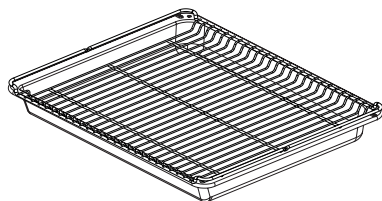
Rostfritt  
grillgaller



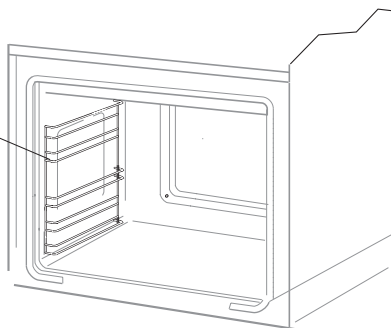
Bakplåtar



Långpanna



Ugnsfalsar



# INSTALLATION

Vid inbyggnad ska ugnen placeras så nära strömförsörjningen som möjligt. Lyft aldrig ugnen via ugnsluckans handtag!

Inbyggnadsskåpet kan efter eget val utrustas med lister eller en mellanbotten med ventilationsutskärning. En mellanbotten krävs om en låda ska placeras under ugnen.

Nödvändiga mått framgår av bilden.

Ställ inte in ugnen längre in i skåpet än att stickkontakten till strömförsörjningen fortfarande är tillgänglig.

## Nätanslutning

Ugnen är utrustad med en anslutningskabel med stickkontakt.

Ugnen ansluts till elnätet innan den skjuts in i köksskåpet.

Ugnen kan anslutas till ett korrekt installerat eluttag med jordförbindelse som även är tillgängligt efter inbyggnad.

En separat strömkrets krävs för anslutningen av ugnen.

Om ugnens anslutningssladd skadas måste den bytas ut mot en sladd som minst uppfyller nedanstående uppgifter.

Vid byte av nätsladden måste en av följande sladdtyper med motsvarande nominella tvärsnitt användas:

- Gummisladd HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5

- Plastsladd HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VVH2-F 3G1,5

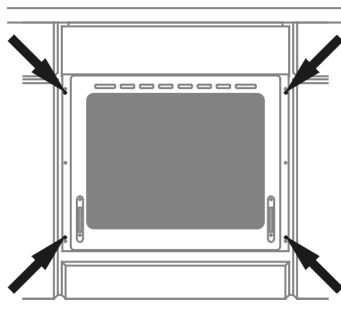
**OBS!** För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (kan vara en huvudströmbrytare).

Min. säkring är 16 A.

## Montering av ugnen

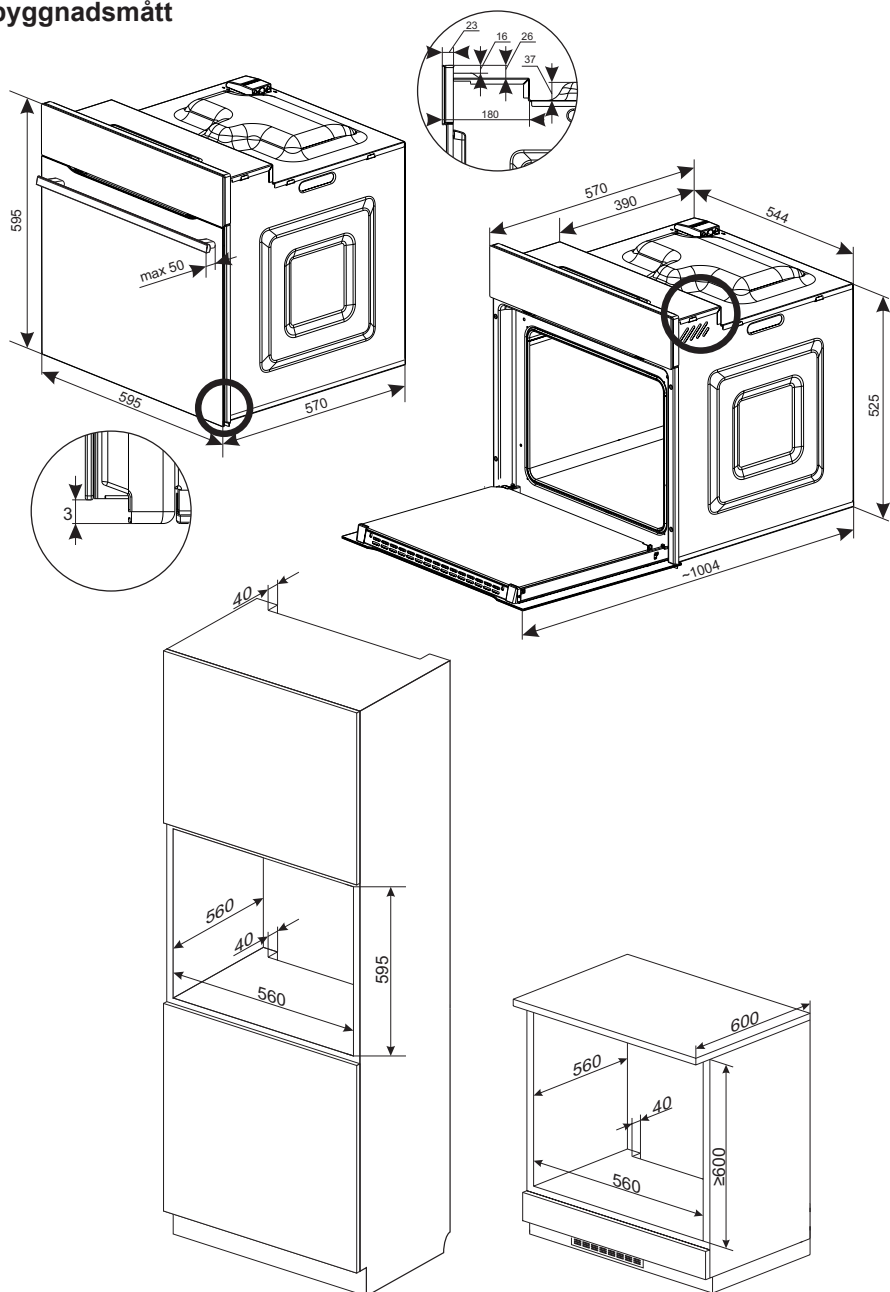
Efter nätanslutning kan ugnen skjutas in i köksskåpet och fastgöras vid skåpet.

- Bryt strömmen med huvudströmbrytaren innan montering.
- Ugnen ska skjutas in helt i skåpet.
- I samband med detta ska du se till att nätsladden inte bryts eller skadas på annat sätt.
- Mellanrummet mellan ugnen och köksskåpets sidoväggar ska vara lika stort överallt.
- Mellanrummet mellan arbetsbänken/-skåpet och ugnen får inte tillslutas.
- Öppna luckan och skruva in de bifogade skruvarna i skåpets framsida genom de fyra hålen som borrats i ugnens båda sidor.
- Efter montering kan du slå på strömmen igen med strömbrytaren.
- Kökssnickerierna där ugnen ska byggas in måste kunna klara temperaturer på minst 100°C.



# INSTALLATION

## Inbyggnadsmått



# ANVÄNDNING

---

## Innan man börjar använda ugnen

- Innan du kan börja använda din nya ugn måste den rengöras noggrant. Använd en fuktig trasa, eventuellt med lite diskmedel. Använd aldrig frätande eller repande rengöringsmedel.
- Efter rengöringen måste ugnen värmas upp med över-/undervärme eller med varmluft i cirka 30 minuter vid 250°C.
- Se till att köket är väl ventilerat under förberedelsen.

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

### **Observera!**

För ugnar utrustad med elektronisk programväljare, ska displayen efter anslutning till nätet visa "0.00". Med programväljaren ställer man in aktuell tid.

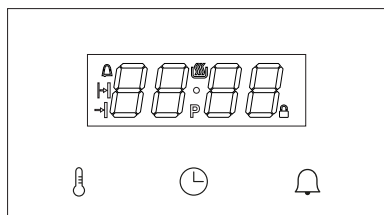
Om man inte ställer in tiden ska ugnen inte fungera.

### **Om ugnen ska tas ut – t.ex. för reparation**

- Slå från strömmen till ugnen.
- Ta bort fästskruvarna, lyft ugnen lite och dra ut den.

# ANVÄNDNING

## Elektronisk programpanel



Den elektroniska programpanelen har en LED-display och tre knappar (peksensorer).

| Knapp peksensor) | Beskrivning          |
|------------------|----------------------|
|                  | Ställa in temperatur |
|                  | Ställa in klocka     |
|                  | Timer                |

Observera: Det hörs en pipsignal varje gång du rör vid en sensor. Ljudsignalerna kan inte stängas av.

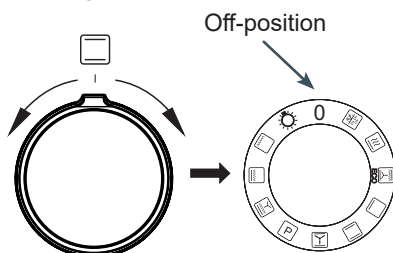
Displaysymbolernas innebörd.

| Indikering | Beskrivning       |
|------------|-------------------|
|            | Temperaturreglage |
|            | Timer             |
|            | Tillagningstid    |
|            | Sluttid           |
|            | Pyrolyсреngöring  |
|            | Barnlås           |

## Vred för ugsnfunktioner

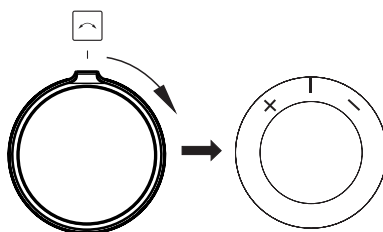
Ugnen kan värmas med undervärme, övervärme, varmluft eller grill. Välj funktionen med vredet för ugsnfunktioner.

Bilden nedan visar funktionernas placering i den ordning de står på vredet:



## Vred för inställningsjustering +/-

Vredet för inställningsjustering är ett vred som inte kan vridas ett helt varv, utan bara en bit åt vänster eller höger. Använd detta vred för att justera temperaturen och tiden. Vrid något åt höger för att öka värdet. Vrid något åt vänster för att sänka värdet. Använd detta vred för att justera temperaturen och aktuell tid. Om du håller vredet stilla när du har vridit det åt vänster eller höger kommer värdet att ändras snabbare.



# ANVÄNDNING

## Slå till strömmen.

När du har anslutit produkten till strömmen (och efter ett strömavbrott) signalerar produkten att du ska ställa in aktuell tid, **0.00** blinkar på displayen. Tryck på knappen (peksensor).

🕒. Ställ in tiden genom att vrida +/– vredet. Du måste ställa in aktuell tid för att kunna använda ugnen.

Funktionsreglaget måste stå på 0 för att du ska kunna bekräfta den inställda tiden. Om funktionsreglaget står i ett annat läge blinkar indikeringen 🔌 och produkten väntar på att du ska ställa funktionsreglaget på 0.

Tryck på knappen (peksensor) 🕒 för att spara tiden, produkten går i standbyläge.

Obs: Vid ett strömavbrott går alla inställningar, exempelvis för varaktighet, temperatur och uppvärmningsfunktion förlorade. Du måste göra om inställningarna för att kunna fortsätta använda ugnen. Om pyrolysgöringen har avbrutits (eller luckan är låst av någon annan anledning – 🔒 är tänd) börjar ugnen svalna och startar upplåsningen innan du kan ställa in tiden. Om temperaturen inne i ugnen är över 80 °C startar kylfläkten, detta har ingen inverkan på tidsinställningsprocessen. Kylfläkten stängs av när temperaturen sjunker under 75 °C.

## Standbyläge

Ställ produkten i standbyläge för att ändra alla tid-, temperatur- och timerinställningar. Värmeelementen stängs av. Displayen visar den aktuella tiden med reducerad ljusstyrka. Tryck på knappen 🕒 (peksensor) för att ställa in tiden, tonen och ljusstyrkan och tryck på knappen 🔔 (peksensor) för att ställa in timerns tid.

Om temperaturen inne i ugnen är över 80 °C visas den aktuella temperaturen (för att indi-

kera restvärme) och kylfläkten är igång. När temperaturen sjunker under 75 °C stängs kylfläkten av och den aktuella tiden visas i stället för temperaturen inne i ugnen.

Produkten går i standbyläge:

- Varje gång du vridet vredet för val av funktioner till 0, du hör en pipsignal.

- Efter ett strömavbrott när du ställer in den aktuella tiden.

- När ett tidsbaserat program är klart (tidsinställd funktion eller fördröjd tidsinställning, timer).

- Efter att säkerhetsavstängningen har aktiverats.

- Om du vridet vredet till 0 under pyrolysgöringen startar produkten kylfläkten för att låsa upp luckan och övergår inte i standby innan produkten har svalnat och luckan är upplåst.

Aktivera produkten från standbyläget:

Vrid vredet från 0 till en valfri funktion för att aktivera produkten från standby.

Obs – om produkten har övergått i standby automatiskt måste du först ställa vredet på 0 innan du ställer det på den önskade funktionen.

Om produkten är i standbyläge och funktionsvredet står i ett annat läge än 0 blinkar indikeringen 🔌.

Djupt viloläge:

Om produkten inte används i 10 minuter övergår den till djupt viloläge. Sensorerna och inställningsvredet +/– inaktiveras och det enda sättet att aktivera produkten är att vrida funktionsvredet från "0" till en valfri position.

## Ställa in aktuell tid

Du kan bara ställa in tiden när produkten är i standbyläget. Tryck på knappen 🕒 (peksensor) i detta läge för att visa den aktuella tiden med normal ljusstyrka. Använd +/– vredet för att ändra aktuell tid, vänta 10



# ANVÄNDNING

sekunder för att spara aktuella inställningar och produkten övergår i standby. Tryck på knappen  (peksensor) för att ställa in ljudsignalen. Klockan kan bara ställas in på i 24-timmarsvisning.

## Nattläge

Mellan kl. 22:00 och 06:00 sänks displayens ljusstyrka när produkten är i standby. Displayen är i nattläget – 2 steg under den aktuella inställningen.

## Ändra ljudsignal

Funktionen är alltid tillgänglig i standbyläget. Tryck på knappen  (peksensor) under tidsinställningen för att se **ton1**, då är **1** den använda ljudsignalen – du kan välja mellan tonerna 1 till 3. Vrid +/- vredet för att ändra den aktuella ljudsignalen, vänta sedan 5 sekunder för att bekräfta den nya inställningen, sedan övergår produkten i standbyläget.

## Ställa in displayens ljusstyrka

Funktionen är alltid tillgänglig i standbyläget. Under valet av tonen trycker du på knappen  (peksensor) igen för att ändra displayens ljusstyrka, **bri4** (ljusstyrka 4) visas. **4** är den aktuella styrkan och du kan välja mellan ljusstyrkor från 1 till 9. Vrid +/- vredet för att ändra ljusstyrkan, vänta sedan 5 sekunder för att bekräfta den nya inställningen, sedan övergår produkten i standbyläget.

## Funktionsläge

Du kan välja alla tillagnings- och rengöringsfunktioner med vredet för val av funktioner. Auto-avstängning: När timern eller något annan tidsbaserat eller tidsfördröjt program är avslutat övergår produkten i standbyläget,

även om vredet för val av funktion står på 0.

## Belysning

Produkten styr ugnsbelysningen automatiskt. Ugnsbelysningen är tänd som standard.

Ugnsbelysningen är avstängd:

- När 0, pyrolysgöroing eller ECO är valt.
- När ugnstemperaturen är över 300 °C.
- Under pyrolysgöroing och när ugnen svalnar.
- Före och efter tidsbaserade och tidsfördröjda funktioner.
- Under standbyläget, om vredet för val av funktion står i ett annat läge än 0.

## Kylfläkt

Kylfläktens funktion är oberoende av inställda funktioner och produktens funktionsläge. Kylfläkten går igång när temperaturen inne i ugnen är över 80 °C och stängs av när temperaturen har sjunkit under 75 °C.

## Termostat

Termostatsymbolen  visar att värmeelementen är i gång. Indikeringen tänds om något av värmeelementen är igång. Indikeringen släcks om inget värmeelement är igång (d.v.s. när ugnen har nått önskad temperatur och värmeelementen är avstängda tills temperaturen sjunker).

## Timer

Tryck på knappen  (peksensor) i valfritt funktionsläge för att använda timern. Tryck på  för att se återstående tid, eller **0.00** om timern inte är aktiv, indikeringen  blinkar.

Vrid +/- vredet för att ställa in varaktigheten och tryck på  för att bekräfta valet, eller

# ANVÄNDNING

vänta bara 5 sekunder.

Indikeringen  tänds på displayen medan timern räknar ner tiden.

Du hör en ljudsignal när tiden är över. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på valfri knapp (peksensor).

Produkten går inte till standbyläget innan timern har räknat ner tiden och du har stängt av ljudsignalen.

## Ugnslucka

Ugnsluckan måste vara stängd när ugnen är i gång.

Värmeelementen stängs av medan ugnsluckan är öppen. Om luckan är öppen längre än 60 sekunder hörs en ljudsignal som varnar för att luckan är öppen. Tryck på valfri knapp (peksensor) eller stäng ugnsluckan för att stänga av ljudsignalen. Om du öppnar luckan påverkas inte temperaturen eller tidsinställningarna, men om du lämnar luckan öppen längre än 10 minuter kommer alla program att stängas av.

## Att begränsa funktionstiden

Ugnens funktionstid är tidsbegränsad av säkerhetsskäl. Om temperaturinställningen är 100 °C eller lägre övergår ugnen i standbyläge efter 10 timmar. Om den inställda temperaturen är 200 °C eller högre är ugnsfunktionen begränsad till 3 timmar. I temperaturområdet 101 °C till 199 °C är funktionstiden begränsad proportionellt från 3 till 10 timmar.

## Aktivera en ugnsfunktion

Vrid vredet för val av funktion från 0 till önskat läge för att aktivera en ugnsfunktion. När du ställer in vredet för val av funktion visar displayen standardtemperaturen för en funktion, t.ex. **170 °C**.

Den visade temperaturen blinkar med redu-

cerad ljusstyrka) och bokstaven C lyser med fast sken. Värdet ändras när du vridet vredet för val av funktion.

Ugnen aktiveras när du trycker på sensorn . Ugnen inaktiveras efter 10 minuters inaktivitet.

Tryck på knappen  (peksensor) för att ställa in en tidsfördröjd funktion.

## Ställa in temperatur

När du har valt en ugnsfunktion använder du +/- vredet för att ställa in temperaturen. Du kan ställa in temperaturen i 5 °C-steg inom det temperaturområde som är specificerat för varje program. Vrid +/- vredet och håll det sedan stilla 1 sekund för att ställa in temperaturen i 10 °C-steg.

Tryck på knappen  (peksensor) för att bekräfta den nya temperaturen, eller vänta bara 5 sekunder tills produkten visar den aktuella tiden.

Vrid +/- inställningsvredet, displayen visar följande i 2 sekunder:

- Vänster [-]: inställd temperatur.

- Höger [+]: ugnens aktuella temperatur.

Ingen inställning ändras när temperaturen visas.

## Ändra temperaturen

Tryck på knappen  (peksensor) medan ugnen är igång för att ändra temperaturen. temperaturen blinkar (med reducerad ljusstyrka) och bokstaven C lyser med fast sken. Vrid +/- vredet för att ändra temperaturen. Tryck på knappen  (peksensor) för att bekräfta den nya temperaturen, eller vänta bara 5 sekunder.

# ANVÄNDNING

## Ändra inställningar under tillagning

Inställningarna kan ändras under tillagningen. Om du vrider funktionsvredet när du ändrar temperaturen visas standardtemperaturen för det nya programmet och nedräkningen på 5 sekunder startar om. Om du vrider funktionsvredet när temperaturen redan är inställd fortsätter det nya programmet med den inställda temperaturen. Om det nya programmet du har valt har ett lägre temperaturområde kommer den närmast möjliga temperaturen att väljas.

## Ungsfunktionstabell

| Funktionsbeskrivning                                                               |                  | Ungsfunktioner |           |             |               |            |       | Temperatur [°C] |      | Förinställd temperatur [°C] |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-----------|-------------|---------------|------------|-------|-----------------|------|-----------------------------|
|                                                                                    |                  | Belysning      | Övervärme | Mellanvärme | Varmluftsfäkt | Undervärme | Fläkt | Min.            | Max. |                             |
|    | Upptining        | ✓              |           |             |               |            | ✓     | ---             | ---  | ---                         |
|    | Snabbuppvärmning | ✓              |           | ✓           | ✓             |            | ✓     | 30              | 280  | 170                         |
|    | ECO              |                | ✓         |             |               | ✓          | ✓     | 30              | 280  | 170                         |
|    | Bryning          | ✓              |           |             |               | ✓          |       | 30              | 240  | 200                         |
|    | Över-undervärme  | ✓              | ✓         |             |               | ✓          |       | 30              | 280  | 180                         |
|    | Bakning          | ✓              | ✓         |             |               | ✓          | ✓     | 30              | 280  | 170                         |
|  | Pyrolysgöroing   |                | ✓         | ✓           |               | ✓          |       | ---             | ---  | 480                         |
|  | Turbogrill       | ✓              | ✓         | ✓           |               |            | ✓     | 30              | 280  | 190                         |
|  | Supergrill       | ✓              | ✓         | ✓           |               |            |       | 30              | 280  | 250                         |
|  | Grill            | ✓              |           | ✓           |               |            |       | 30              | 280  | 250                         |
|  | Belysning        | ✓              |           |             |               |            |       | ---             | ---  | ---                         |
| 0                                                                                  | Off              |                |           |             |               |            |       | -               | -    | -                           |

# ANVÄNDNING

## Tidsinställd funktion

En tidsinställd funktion innebär att du ställer in tiden efter vilken produkten stängs av automatiskt. Du kan ställa in en tid från 1 minut till 23 timmar och 59 minuter.

Tryck på  (peksensor) för att ställa in tiden när produkten är igång eller om du har ställt funktionsreglaget på en önskad funktion. Indikeringen  blinkar och **dur** (varaktighet) visas kort i 1 sekund, sedan visas **0.00** (eller aktuellt återstående tid om funktionen redan är igång). Vrid på +/- för att ställa in tiden och tryck sedan på knappen  (peksensor) för att bekräfta inställningen, eller vänta bara i 5 sekunder. Den aktuella tiden visas 5 sekunder efter att du har tryckt på knappen  (peksensor).

Indikeringen  är tänd under tidsinställda funktioner.

Ugns- och temperaturfunktionerna kan ändras under en tidsfördröjd funktion.

För att avbryta en tidsinställd funktion ställer du tiden på 0.00 och trycker på knappen  (peksensor), eller vänta 5 sekunder – produkten är igång normalt.

När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal [end]. Alla värmeelement är avstängda. Stäng av larmet så här:

a) Gör något av följande:

- Tryck på valfri knapp (peksensor) utom .
- Vrid vredet för val av funktion.
- Vrid +/- vredet.
- Öppna luckan.

Detta rensar alla funktioner och temperaturinställningar. Produkten övergår i standby, även om vredet för val av funktion står på en ugnsfunktion.

b) Vrid vredet för val av funktion på 0 – produkten övergår till standby.

c) Tryck på knappen  (peksensor) för att ställa in en ny tid och fortsätt tillagningen med aktuell temperatur och inställningar.

Obs – i detta fall (när du försöker förlänga tiden när ljudsignalen hörs för att tiden är över) kommer tidsinställningen **0.00** att stänga av ugnen i stället för att låta den vara igång en obegränsad tid.

## Fördröjd tidsinställning

Du kan ställa in produkten så att tidsinställda funktioner fördröjs och tillagningen avslutas vid en bestämd tidpunkt.

Då ska du först ställa in tillagningstiden (samma som tidsinställd funktion). Tryck på knappen  (peksensor)  för att bekräfta tiden. Meddelandet **end** visas kort i 1 sekund, sedan visas sluttiden som beräknats ur aktuell tid + varaktighet + 1 minut. Vrid +/- vredet för att ändra sluttiden. Tryck på knappen  (peksensor) för att bekräfta sluttiden, eller vänta 5 sekunder för att ångra inställningen. När du har bekräftat sluttiden lyser indikeringarna  och  med fast sken och den aktuella tiden visas igen. Indikering  och  är tända under nedräkningen till starttiden. Symbolen  visar om värmeelementen är igång.

Tryck på  för att se eller ändra återstående tid. Tryck på knappen en gång för att ställa in tiden, tryck en gång till för att ställa in sluttiden och tryck på nytt för att se den aktuella tiden. Ställ tiden på **0.00** för att avbryta både varaktigheten och sluttiden och låta produkten vara igång obegränsad tid.

Du kan justera sluttiden mellan (aktuell tid + tillagningstid + 1 minut) och (aktuell tid + tillagningstid + 10 timmar). Du kan ändra tillagningstiden (när sluttiden är inställd) från 0:00 till (tillagning – aktuell tid – 1 minut).

Ställ vredet för val av funktion på 0 när tillagningen är klar.

# ANVÄNDNING

## Köttermometer\*

Du kan ansluta köttermometern när som helst.

Den har ingen funktion när produkten är avstängd.

Obs:

Stektermometer uttag skyddas av ett lock.

Om du ansluter köttermometern medan produkten är igång (funktionen och temperaturen är inställda) visas temperaturen med reducerad ljusstyrka och blinkar – köttermometerns aktuella temperatur, siffrorna 1-2, och köttermometerns inställda temperatur, siffrorna 3-4 (standard 80 °C) visas.

Använd +/- vredet genast efter att du har satt in köttermometern för att ställa in köttermometerns temperatur direkt. Tryck på knappen  (pekssensor), eller vänta 5 sekunder för att bekräfta inställningen. Den inställda temperaturen visas utan att blinka.

Ugnens funktion ändras så här.

Om köttermometerns temperatur är lägre än den inställda temperaturen håller termostaten ugnen på den inställda temperaturen.

När köttermometern når den inställda temperaturen:

- Stängs värmeelementen av.

- Hörs köttermometerns ljudsignal.

Gör så här för att stänga av köttermometerns ljudsignal:

- Ställ +/- på "+" för att stänga av ljudsignalen, sedan kan du ställa in en ny temperatur för köttermometern.

- Använd valfritt reglage för att stänga av ljudsignalen, produkten övergår i standbyläge.

Du kan inte använda en tidsbaserad eller tidsfördröjd funktion tillsammans med köttermometern. När du ansluter köttermometern raderas alla tidigare inställda tider för varaktighet. Köttermometern inverkar inte på inställd funktion eller ugnstemperaturen. Om du ansluter köttermometern i standbylä-

\* på utvalda modeller

get eller medan produkten är igång är ugnsfunktionen oförändrad tills du bekräftar funktionen och ugnstemperaturen. När du har bekräftat temperaturen börjar ugnen värmas upp, men istället för att visa aktuell tid visar den köttermometerns inställda temperatur. Ugnen fortsätter fungera normalt om du tar bort köttermometern innan den inställda temperaturen har nåtts.

Du kan se och ändra temperaturen så här medan köttermometern är ansluten:

- Vrid +/-vredet för att visa ugnstemperaturen kort, sedan visas köttermometerns temperatur.

- Tryck på knappen  (pekssensor) för att ändra ugnstemperaturen.

- Tryck på knappen  en gång till för att bekräfta den ändrade ugnstemperaturen, köttermometerns aktuella temperatur visas. Rekommenderade temperaturinställningar för köttermometer

| Köttsort  | Temperatur [°C] |
|-----------|-----------------|
| Fläskkött | 85–90           |
| Nötkött   | 80 - 85         |
| Kalvkött  | 75 - 80         |
| Lamm      | 80 - 85         |
| Vilt      | 80 - 85         |

Obs: Använd bara den köttermometer som medföljer enheten.

# ANVÄNDNING

## Pyrolysurengöring

**P2.00** blinkar på displayen och indikeringen  är tänd. Vrid +/-vredet för att ändra varaktigheten till 2,00 – 2,30 – 3,00 timmar. Tryck på  eller vänta 20 sekunder för att starta pyrolysurengöringen.

Programmet pyrolysurengöring har inga speciella krav.

Först kontrolleras ugnsluckans status: Om ugnsluckan är öppen blinkar indikeringen  och produkten väntar 10 minuter på att ugnsluckan stängs, pyrolysprogrammet avbryts om så inte sker.

Om luckan är stängd är indikeringen  tänd och luckan är låst. Indikeringen  visas och pyrolysurengöringen startar och är igång under 2,00 – 2,30 – 3,00 timmer, beroende på vilken tid du har valt.

Produkten visar hur lång tid det är kvar innan pyrolysurengöringen är avslutad.

Värmeelementen stängs av en timme innan pyrolysurengöringen är klar, temperaturen --- **C** visas och produkten börjar kylas ner.

Luckan låses upp när temperaturen är under 150 °C. Indikeringen  slocknar när luckan är upplåst. Pyrolysurengöringsprogrammet avslutas, men du kan använda ugnen.

Du kan inte ändra några inställningar eller använda produkten medan pyrolysurengöringen pågår, men du kan se aktuella inställningar och temperaturen. Produkten övergår alltid i standby när du stänger av ljudsignalen.

OBS:

Ugnsluckan har en spärr som förhindrar att luckan kan öppnas under rengöringen. Öppna inte luckan, då störs rengöringsprocessen.

Om det sker ett strömavbrott under pyrolysurengöringen börjar enheten kylas ner och

läser sedan ugnsluckan.

Om du avbryter pyrolysurengöringen genom att vrida vredet för val av funktion till ett annat läge (t.ex. 0) börjar produkten kylas ner och låser så småningom upp luckan. När ugnsluckan låses upp växlar enheten till standbyläge.

Om du öppnar luckan innan den har låsts under pyrolysurengöringen hörs en ljudsignal [öppen lucka] och pyrolysurengöringen avbryts.

Läs "Rengöring och skötsel" innan du startar pyrolysurengöringen.

## Felkoder

Programmet avbryts och en felkod visas på displayen om ett fel upptäcks:

E1 – ingen ugnstemperatursensor detekterad, använd inte produkten.

E2 – kortslutning i, eller defekt, ugnstemperatursensor, använd inte produkten.

E3 – produkten är för varm, använd inte produkten innan den har svalnat

E4 – störning kötttermometer – Om felkoden försvinner när du har tagit bort kötttermometern kan du fortsätta använda produkten till funktioner som inte kräver en kötttermometer.

E5 – kärntemperatur-termometern är felaktigt insatt eller kortslutning i kärntemperaturmätspetsen.

E6 – ugnens temperatur är över 320 °C för andra funktioner än pyrolysurengöring, eller ugnstemperatursensorn är defekt – använd inte produkten.

Prob – kötttermometern är insatt under pyrolysurengöringen.

# ANVÄNDNING

---

## GRILLSTEKNING

---

### Användning av grill

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

För att aktivera grillfunktionen ska man:

- Placera ugnens vred i läge betecknat med symbol grill,
- 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 Supergrill ska temperaturen ställas in på 250°C, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190°C.**

### 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.
- 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              |  ECO | 180 - 200       | 2 - 3 | 50 - 70       |
| Jästkaka /<br>pundskaka |  ECO | 180 - 200       | 2     | 50 - 70       |
| Fisk                    |  ECO | 190 - 210       | 2 - 3 | 45 - 60       |
| Nötkött                 |  ECO | 200 - 220       | 2     | 90 - 120      |
| Fläskkött               |  ECO | 200 - 220       | 2     | 90 - 160      |
| Kyckling                |  ECO | 180 - 200       | 2     | 80 - 100      |

# AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Ugn med automatisk luftcirkulation (inklusive fläkt och över- och undervärme)

| Maträtt              | Uppvärmning                                                                        | Temperatur (°C)       | Nivå | Tid (min.)          |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|---------------------|
| Sockerkaka           |   | 160–200               | 2–3  | 30–50               |
| Sockerkaka           |   | 150                   | 3    | 25–35               |
| Jästkaka / pundskaka |   | 160–170 <sup>1)</sup> | 3    | 25–40 <sup>2)</sup> |
| Jästkaka / pundskaka |   | 155–170 <sup>1)</sup> | 3    | 25–40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                |   | 220–240 <sup>1)</sup> | 2    | 15–25               |
| Fisk                 |   | 210–220               | 2    | 45–60               |
| Fisk                 |   | 190                   | 2–3  | 60–70               |
| Korv                 |   | 230 - 250             | 4    | 14–18               |
| Nötkött              |   | 225–250               | 2    | 120–150             |
| Fläskkött            |   | 160–230               | 2    | 90–20               |
| Kyckling             |   | 180–190               | 2    | 70–90               |
| Kyckling             |   | 160–180               | 2    | 45–60               |
| 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 förvärmad.

<sup>1)</sup>Förvärm

<sup>2)</sup>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-/stek-tid <sup>2)</sup> (min.) |
|---------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Småkakor            | Bakplåt                                         | 3                                                                                             |   | 160–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt                                         | 3                                                                                             |   | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt                                         | 3                                                                                             |   | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt<br>Grillplåt                            | 2 + 4<br>2 – bakplåt<br>eller grillplåt<br>4 – bakplåt                                        |   | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–50 <sup>2)</sup>                |
| Mördeg              | Bakplåt                                         | 3                                                                                             |   | 150–160 <sup>1)</sup> | 30–40 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt                                         | 3                                                                                             |   | 150–170 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt                                         | 3                                                                                             |   | 150–170 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>                |
|                     | Bakplåt<br>Grillplåt                            | 2 + 4<br>2 – bakplåt<br>eller grillplåt<br>4 – bakplåt                                        |   | 160–175 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>                |
| Mjuk kaka utan fett | Galler + svart kakform<br>diameter 26 cm        | 3                                                                                             |   | 170–180 <sup>1)</sup> | 30–45 <sup>2)</sup>                |
| Äppelpaj            | Galler + 2 svarta kakfor-<br>mar diameter 20 cm | 2<br>svarta kakfor-<br>mar placerade<br>diagonalt, bak<br>till höger och<br>fram till vänster |  | 180–200 <sup>1)</sup> | 50–70 <sup>2)</sup>                |

<sup>1)</sup>Förvärmning, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

<sup>2)</sup>Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

# TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

## Grilla

| Maträtt                  | Tillbehör                                            | Nivå                       | Uppvärmning                                                                       | Temperatur (°C)   | Tid (min.)                        |
|--------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Varm macka av ljust bröd | Galler                                               | 4                          |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5–2,5                           |
|                          | Galler                                               | 4                          |  | 250 <sup>2)</sup> | 2–3                               |
| Hamburgare               | Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett) | 4 – galler<br>3 – stekplåt |  | 250 <sup>1)</sup> | 1:a sidan 10–15<br>2:a sidan 8–13 |

<sup>1)</sup>Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

<sup>2)</sup>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<br>1 – stekplåt |  | 180–190         | 70–90      |
|              | Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett) | 2 – galler<br>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 förvärmad.

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att ugnen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "●" / "0". Rengöringen skall påbörjas först när ugnen är kall.

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

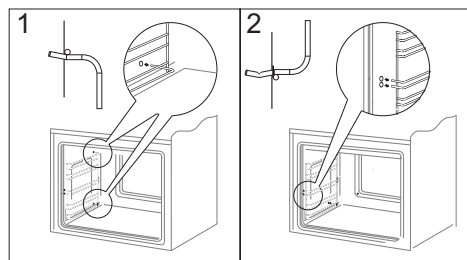
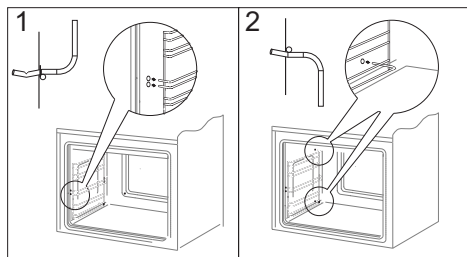
- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).

**Använd aldrig starka, repande rengörings och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugsnrengöringsmedel.**

- Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.

## Ugnsfalsar

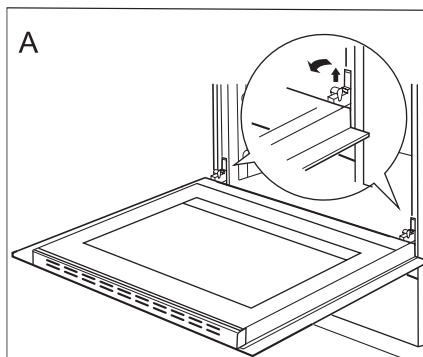
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.



# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Demontering av ugnslucka

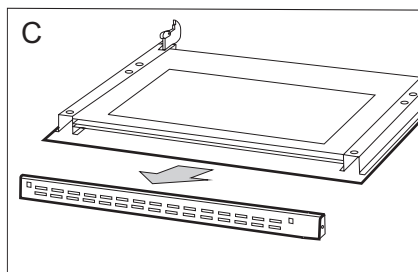
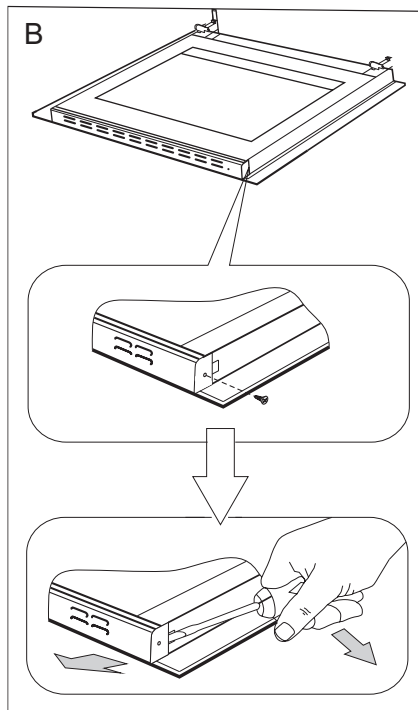
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnets 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 gångjärnen vid försök att stänga luckan.



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

## Avmontering av det innersta glaset

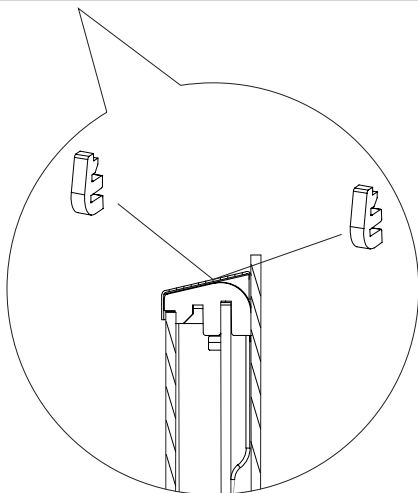
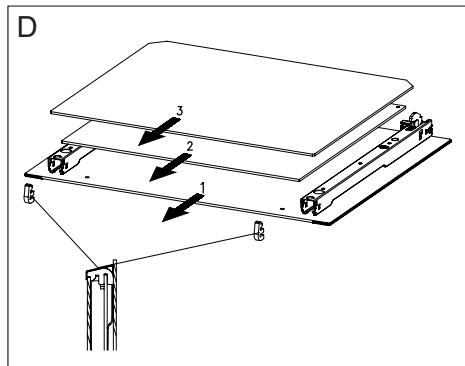
1. Använd en stjärnskruvmejsel för att skruva loss skruvarna på luckans övre list (fig. B).
2. Använd en vanlig skruvmejsel för att försiktigt lirka loss luckans övre list på sidorna (fig. B, C).



## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D).  
**Viktigt! Risk för att glaspanelens fäste skadas. Lyft inte glaset, utan dra försiktigt ut det.**

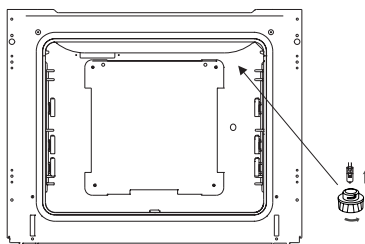
Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.



### Byte av ugnens halogenlampa

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

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.



Ugnsbelysning

**Varning! Var noga med att inte beröra halogenlampan direkt med fingrarna.**

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

---

## Pyrolyrensrengöring

Pyrolyrensrengöring av ugnen. Ugnen värms upp till cirka 480 C. Avlagringar efter grillning eller stekning förbränns till aska som lätt kan torkas av med en fuktig trasa.

### Före pyrolyrensrengöringen

#### **Viktigt!**

Ta ut alla tillbehör ur ugnen som inte tål pyrolyrens.

#### **Viktigt!**

Stektermometer uttag skyddas av ett lock. Avlägsna uttagets lock innan du kör pyrolyrensrengöring.

- Ta bort hårda fläckar från ugnen.
- Rengör ugnens utsida med en fuktig trasa.
- Följ instruktionerna.

### Under rengöringsprocessen

- Lämna inte rengöringstrasan nära den heta ugnen.
- Använd inte hällen.
- Tänd inte ugnsbelysningen.
- Ugnsluckan har en spärr som förhindrar att luckan kan öppnas under rengöringen. Öppna inte luckan, då störs rengöringsprocessen.

#### **Viktigt!**

Ugnen kan bli mycket het under pyrolyrensrengöringen. Det innebär att även utsidorna kan bli mycket varmare än normalt. Håll därför barn på avstånd.

Vissa ångor kan bildas under rengöringen. Sörj därför för god ventilation i köket.

### Pyrolyrensrengöringsprocessen:

- Stäng ugnsluckan.
- Följ instruktionerna i avsnittet *Pyrolyrensrengöring*.

#### **Viktigt!**

Om ugnstemperaturen är hög (högre än vanligt) kan luckan inte öppnas.

När ugnen har svalnat kan luckan öppnas och askan torkas av med en mjuk, fuktig trasa. Byt ut trådhyllans fästen och andra tillbehör. Ugnen är klar att använda.



## ÅTGÄRDER VID FEL

---

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av ugn
- Slå av strömmen till ugn
- 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 | 230V~ 50 Hz           |
| Märkeffekt   | 3,5 kW                |
| Mått         | 59,5 / 59,5 / 57,0 cm |

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Strömförbrukning i standby [W]                    | 0,5 |
| Strömförbrukning i avstängt läge [W]              | -   |
| Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W] | -   |
| Automatisk standby/avstängningstid [min]          | -   |

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 (varmluftsgn), om dessa funktioner finns tillgängliga.

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

|                                                                    |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Automatisk luftcirkulation ECO (ring-värmeelement + fläkt)         | <br>ECO |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt) | <br>ECO |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme)                 | <br>ECO |

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

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

*Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven 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 oven until you have read this instruction manual.*

*The oven is intended for household use only.*

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**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.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

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

**Warning:** 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 possibility of electric shock.

Use only original temperature probe supplied with the appliance

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- 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 oven 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.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- 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

---

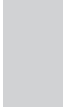
Do not open the oven door unnecessarily often.

- **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.

- **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 oven 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

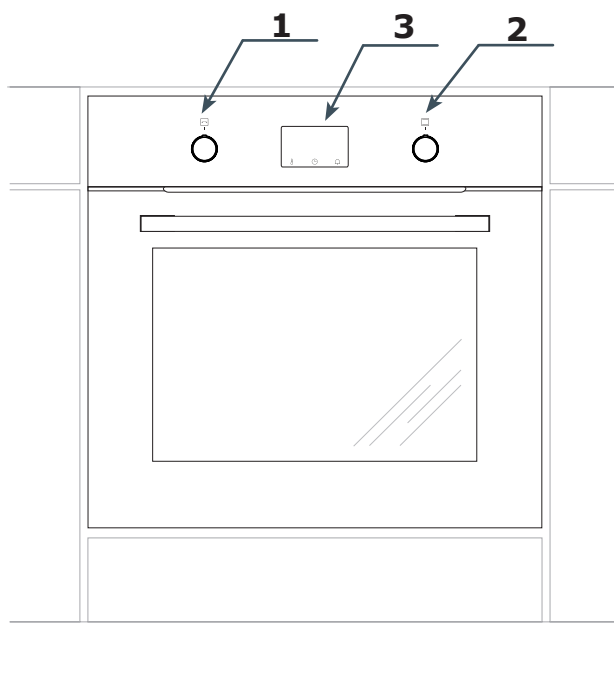
shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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** Adjust settings knob +/-
- 2** Oven function knob
- 3** Electronic programmer

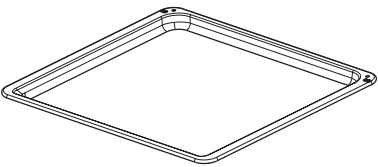
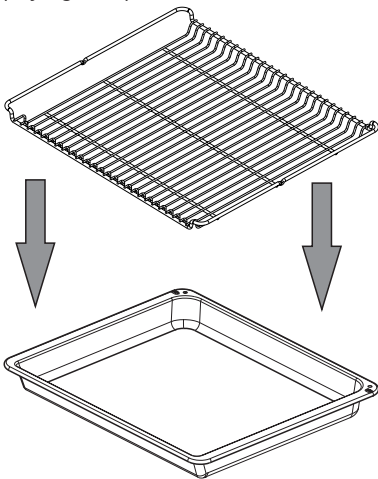


# SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

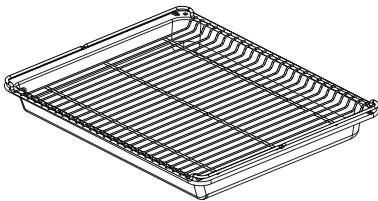
---

Oven fittings:

*Grill grate  
(drying rack)*

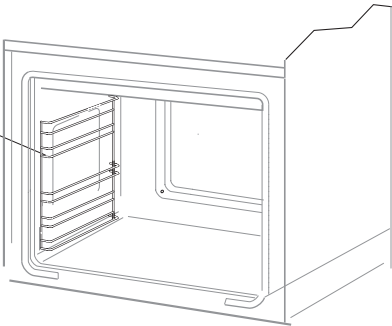


*Baking tray*



*Roasting tray*

*Side racks*



# INSTALLATION

## Electrical connection

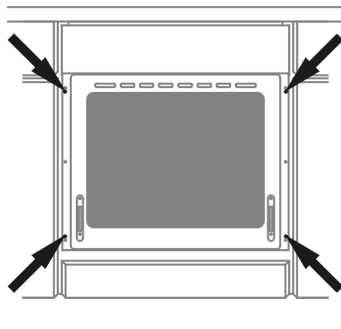
- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
  - the plug is within easy reach.

### Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

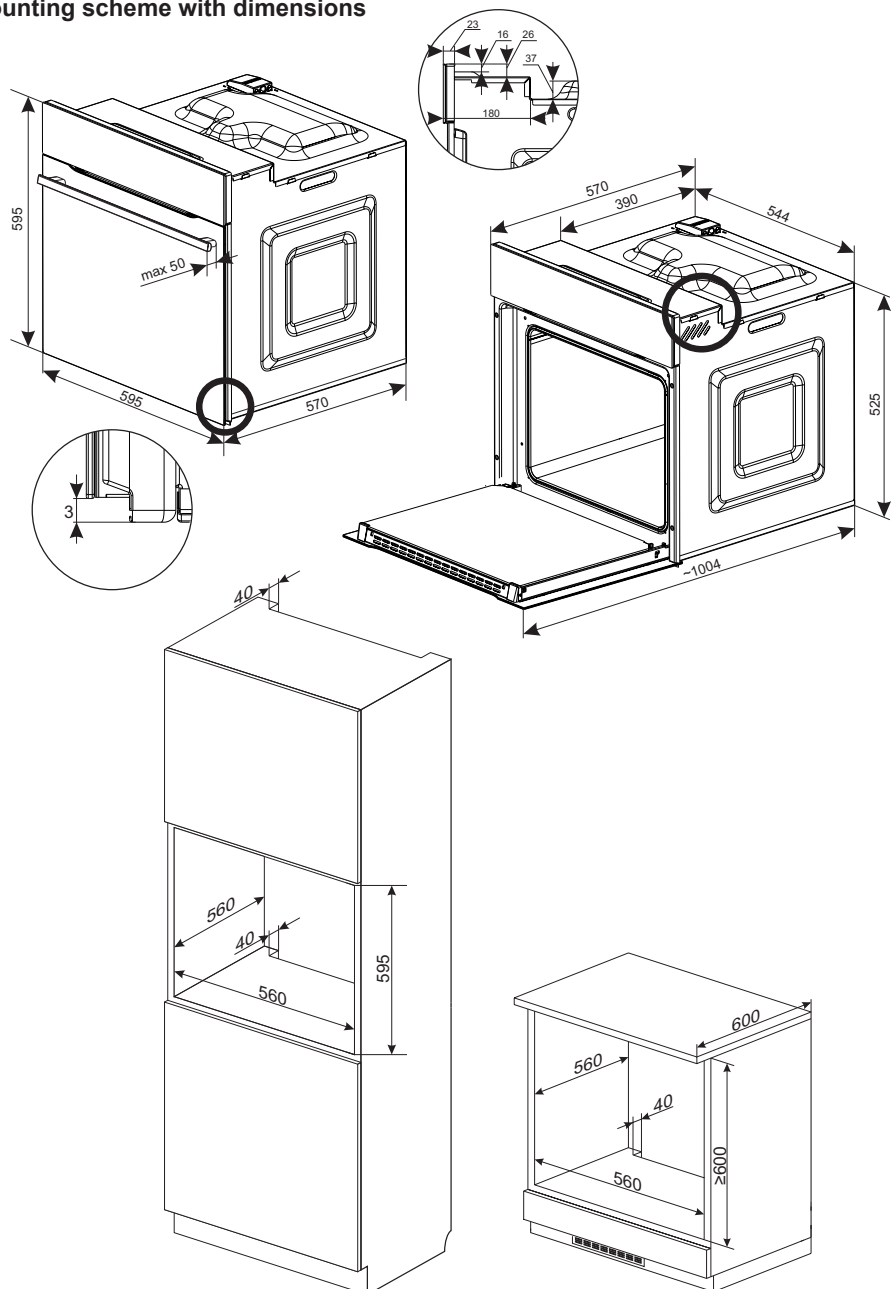
## Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. 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.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



# INSTALLATION

## Mounting scheme with dimensions



## OPERATION

---

### Before using the oven for the first time

---

- Remove packaging, clean the interior of the oven.
- Before using the oven, you have to clean your oven. Use a damp cloth with a mild detergent. Never use corrosive or abrasive cleaners.
- Switch on the ventilation 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.

### Important!

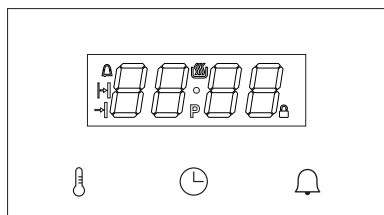
In ovens equipped with the electronic programmer, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

**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 programmer 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.

# OPERATION

## Control panel



The control panel features an LED display and 3 buttons (touch sensors).

| Button (touch sensor) | Description     |
|-----------------------|-----------------|
|                       | Set temperature |
|                       | Clock setting   |
|                       | Minute Minder   |

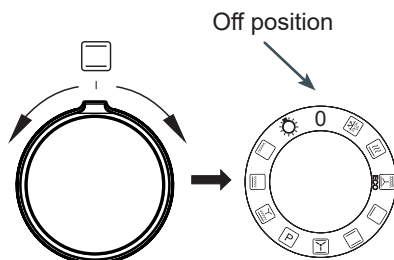
Note: You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

The meaning of symbols on the display.

| Indicator | Description              |
|-----------|--------------------------|
|           | Temperature control dial |
|           | Minute Minder            |
|           | Duration                 |
|           | End Time                 |
|           | Pyrolytic cleaning       |
|           | Child Lock               |

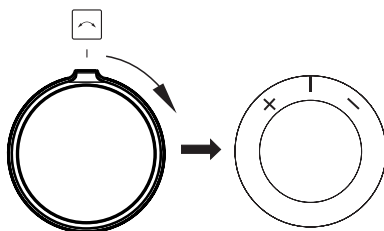
## Oven function knob

The oven can be heated using the lower heater, upper heater, fan heater or grill. Select the function using the function knob. The figure below shows the functions located on the knob in their defined order:



## Adjust settings knob +/-

The adjust settings knob is a swivel type which does not rotate fully and can only be turned slightly to the left or right. Use this knob to adjust temperature and time. Turn slightly right to increase value. Turn slightly left to decrease value. Use this knob to adjust temperature and current time. If you keep the knob turned left or right from its default position the rate of value changes will increase.



## OPERATION

### Turn on the power.

When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time, **0.00** will flash on the display. Press the button (touch sensor) . Turn the +/- knob to adjust the time. You must set the current time to use the appliance.

The function dial must be in position 0 to confirm the time setting. If the function selector dial is in a different position, the  indicator flashes and the appliance waits until you turn the function selector dial to 0.

Press the button (touch sensor)  to save the time and the appliance enters standby.

Note: In the event of a power outage, all settings such as Duration, Temperature and Heating Function will be lost. You will need to re-enter the settings to continue cooking. If the pyrolytic cleaning is interrupted (or the door is locked for any other reason – the  is on), the oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time. If temperature above 80°C is detected in the oven, cooling fan is activated and this does not affect the time adjustment process. Cooling fan turns off when the temperature drops below 75°C.

### Standby mode

Switch the appliance to standby mode to re-set all time, temperature and timer settings. Heaters are disconnected. The display shows the current time and has reduced brightness. Press the  button (touch sensor) to adjust the time, tone and brightness, and press the  button (touch sensor) to adjust the minute minder time setting.

If the temperature in the oven cavity exceeds 80°C, the current oven cavity temperature is displayed (to indicate the residual heat) and

the cooling fan operates. When the temperature drops below 75°C, the cooling fan is turned off and the current time is displayed instead of oven cavity temperature.

The appliance enters standby:

- turn the function selector knob to position 0 at any time, you will hear a beep;
- after a power outage when set the current time;
- after a timed programme completes (timed delayed operation, timed operation, minute minder);
- after activation of the Auto Shut-off Safety Device
- when you turn the knob to position 0 during a pyrolytic cleaning cycle, the appliance activates cooling fan to unlock the door, and enters standby only after the appliance has cooled down and the door is unlocked.

Activate the appliance from the standby mode:

Turn the knob from 0 to any available function to activate the appliance from standby.

Note - if the appliance entered the standby mode automatically, you need to first turn the knob to 0 and only then to another function.

When the appliance is in standby mode and the function knob is in a position other than 0 - the  indicator flashes.

Deep sleep:

If the appliance is unused for 10 minutes, it enters the deep sleep mode - the sensors and the +/- settings knob are deactivated, and the only method of activating the appliance is to turn the function knob from the "0" position to any other position.

### Set current time

You can set the current time in standby only.

Press the  button (touch sensor) in this mode to display the current time with normal

# OPERATION

brightness. Use the +/- knob to adjust the current time, wait 10 seconds to save the current setting and the appliance will enter standby. Press the  button (touch sensor) to set the beep tone. The clock operates in 24h mode only.

## Night Mode

During 22:00 – 06:00 in standby the display backlight is reduced as set for night-time mode - 2 levels below the current setting.

## Change the beep tone

This function is available at any time in standby mode. When setting current time, press the  button (touch sensor) to display **ton1**, where **1** is the current beep tone – tones 1 through 3 are available. Turn the +/- knob to change the current tone, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

## Adjust display brightness

This function is available at any time in standby mode. When selecting tone, press the  button (touch sensor) again to change display brightness and **bri4** (brightness 4) will be shown where **4** is the brightness level from 1 to 9. Turn the +/- knob to change the brightness, then wait 5 seconds to confirm the new setting and the appliance will enter the standby mode.

## Operation.

You can use any baking or cleaning function available on the Function Selector knob.

Auto-off: When minute minder or any timed delayed, timed or cleaning programme is completed, the appliance enters the standby

mode even if the function selector knob is set to 0.

## Lighting

The appliance automatically controls oven light. By default the oven light is on.

The oven light is off:

- when 0, Pyrolytic cleaning or ECO is selected
- when the oven cavity temperature exceeds 300°C;
- during pyrolytic cleaning and cooling;
- before and after the timed and timed delayed operation;
- in standby mode, if the Function Selector knob is set to a position other than 0.

## Cooling fan.

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. Cooling fan turns on when the oven cavity temperature exceeds 80°C and turns off when it falls below 75°C.

## Thermostat

The thermostat symbol  indicates that the heating elements operate. If any of the heating elements operates, the indicator lights up. The indicator goes out, if none of the heating elements operates (e.g. when the oven reaches the desired temperature and the heating elements are disconnected until the temperature drops).

## Minute Minder

Touch the  button (touch sensor) in any mode to use minute minder. Press  to display countdown progress or **0.00** if minute minder is not active, the  indicator will flash.

## OPERATION

Turn the +/- knob to adjust the Duration and press  to confirm or simply wait 5 seconds.

When the minute minder is counting down, the  indicator lights up on the display.

When the countdown is complete you will hear a beep, which you can mute by pressing any button (touch sensor).

The appliance will not enter standby until minute minder countdown is completed and beeping alarm is acknowledged.

### Oven door

Oven door must be closed during operation. Heating elements are disconnected when you open the door. If the door is open for more than 60 seconds, you will hear an acoustic signal alerting you to an open door. Touch any button (touch sensor) or close the door to silence the alarm. Opening the door does not affect any temperature or time settings, however if the door remains open for more than 10 minutes, the appliance cancels all programmes.

### Limit the operating time

For safety reasons, the oven operation is time limited. If the set temperature is up to 100°C, the oven will enter the Standby mode after 10 hours, and if the set temperature is 200°C or more, the oven operation is limited to 3 hours. In the temperature range of 101°C to 199°C, the operation time is limited proportionally between 3 and 10 hours.

### Activate a heating function

Turn the function selector knob from 0 to the desired position to activate a heating function. When you set the Function Selector knob to a heating function, the display will show the default temperature for a function,

such as **170°C**.

The displayed temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. The value changes when you turn the function selector knob.

When you touch the sensor , the oven activates. After 10 minutes of inactivity, the oven deactivates.

Press the  button (touch sensor) to set up timed delayed operation.

### Set temperature

When you have selected a heating function, use the +/- knob to adjust the temperature. You can adjust the temperature in 5°C steps within the range specified for each programme. Turn and hold the +/- knob for at least 1s to adjust the temperature in 10°C steps.

Press the  button (touch sensor) to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds until the appliance displays current time.

Turn the +/- setting knob display the following for 2 seconds:

- left [-]: set temperature;

- right [+]: current oven cavity temperature;

No setting is changed when the temperature is displayed.

### Adjust the temperature

Press the  button (touch sensor) during oven operation to adjust the temperature setting. The temperature flashes (with reduced brightness) and the C indicator lights up steadily. Turn the +/- knob to adjust the temperature. Press the  button (touch sensor) to confirm the new temperature setting or simply wait 5 seconds.



# OPERATION

## Change settings during cooking

You can change the function during cooking. If you turn the function knob while modifying the temperature, the default temperature for the new programme is displayed and the 5 second countdown restarts. If you turn the function knob when the temperature is already set, the new programme continues with the set temperature. If the newly selected programme has a lower temperature range then the closest possible temperature is set.

**Table of heating functions**

| Function Description                                                                    |                     | Oven elements |            |                |            |               |     | Temperature [°C] |     | Default temperature [°C] |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------|------------|----------------|------------|---------------|-----|------------------|-----|--------------------------|
|                                                                                         |                     | Lighting      | Top heater | Roaster heater | Fan heater | Bottom heater | Fan | min.             | max |                          |
|         | Defrosting          | √             |            |                |            |               | √   | ---              | --- | ---                      |
|         | Quick oven pre-heat | √             |            | √              | √          |               | √   | 30               | 280 | 170                      |
| <br>ECO | ECO                 |               | √          | √              |            | √             | √   | 30               | 280 | 170                      |
|         | Roasting            | √             |            |                |            | √             |     | 30               | 240 | 200                      |
|         | Conventional        | √             | √          |                |            | √             |     | 30               | 280 | 180                      |
|        | Pastry              | √             | √          |                |            | √             | √   | 30               | 280 | 170                      |
|       | Pyrolytic cleaning  |               | √          | √              |            | √             |     | ---              | --- | 480                      |
|       | Turbo grill *       | √             | √          | √              |            |               | √   | 30               | 280 | 190                      |
|       | Super grill *       | √             | √          | √              |            |               |     | 30               | 280 | 250                      |
|       | Grill*              | √             |            | √              |            |               |     | 30               | 280 | 250                      |
|       | Lighting            | √             |            |                |            |               |     | ---              | --- | ---                      |
| 0                                                                                       | Off                 |               |            |                |            |               |     | -                | -   | -                        |

\* Spit (if any)

## OPERATION

### Timed operation

Timed operation involves setting the duration after which the appliance automatically turns off. You can set the duration from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

When the appliance is on or when you have turned the function selector to a desired function press the  (touch sensor) to set the Duration. The  indicator flashes and **dur** (duration) is displayed briefly for 1s and then **0.00** (or current countdown if the function is already active). Turn the +/- to adjust the Duration and then press the  button (touch sensor) to confirm the setting or simply wait 5 seconds. The current time is displayed 5 seconds after you press the  button (touch sensor).

The  indicator is on during timed operation.

The heating and temperature functions can be freely modified during the time delayed operation.

To cancel timed operation set Duration to 0.00 and press the  button (touch sensor) or wait 5 s — the appliance will operate normally.

Once duration has elapsed, you will hear an [end] beep. All heating elements are disconnected. You can silence the alarm as follows:

a) Do one of the following:

- press any button (touch sensor) except ;
- turn the function selector knob;
- turn the +/- knob;
- open the door.

This will clear all function and temperature settings. Even though the Function Selector knob is set to a heating function, the appliance will enter standby.

b) Turn the Function Selector knob to 0 - the appliance will enter standby.

c) Press the  button (touch sensor) to set

the new Duration and continue cooking with currently set temperature and settings. Note - in this case (when attempting to extend the Duration when the beeping starts after the Duration has elapsed), setting the time to **0.00** turns off the oven rather than allowing it to operate indefinitely.

### Delayed timed operation

You can set the appliance, so that its timed operation is delayed and cooking ends at a specific time.

You must first set the Duration (same as in timed operation). Press the  button (touch sensor)  to confirm Duration and **end** message will be displayed briefly for 1s and then End Time will be displayed calculated as Current Time + Duration + 1 minute. Turn the +/- knob to adjust the End Time. Press the  button (touch sensor) to confirm End Time or wait 5 s to cancel. Once End Time is confirmed the  and  indicators light up steadily and the Current Time is shown again.

The  and  indicators are on during the countdown to Start Time. The  symbol indicates when heating elements are on.

Press  to view and modify the set duration.. Pressing the button once to set Duration, press again to set End Time and press again to display the current time. Set Duration to **0.00** to cancel both Duration and End Time and allow the appliance to operate indefinitely.

You can adjust End Time from (Current Time + Duration + 1 minute) to (Current Time + Duration + 10 hours). You can modify Duration (when End Time is set) from 0:00 to (Duration - Current Time - 1 minute).

When you have finished cooking, set the function selector knob to 0.

# OPERATION

## Meat probe\*

You can connect the meat probe at any time. This has no effect when the appliance is off.

### Important!

The temperature probe socket is protected with a cap.

When you plug in the meat probe when the appliance operates (the function and temperature are set), the temperature display is dimmed and flashes — the current meat probe temperature, digits 1-2, and the set meat probe temperature, digits 3-4 (default 80°C) are displayed.

Immediately after you insert the meat probe, use the +/- knob to directly adjust the set meat probe temperature. Press the  button (touch sensor) or wait 5 seconds to confirm the current setting. The set temperature is displayed steadily, it does not flash.

The operation of the oven is modified as follows.

When the meat probe temperature is lower than the set target temperature - the thermostat maintains the set oven cavity temperature.

When the meat probe temperature reaches the set target temperature:

- the heaters are disconnected;
  - you hear meat probe temperature alarm;
- You can mute the meat probe temperature alarm as follows:
- turn the +/- to "+" to mute the alarm and you can then set the new meat probe target temperature;
  - use any other control to mute the alarm and the appliance will enter standby.

When you use a meat probe you cannot use a timed operation or delayed timed operation. When you plug in the meat probe any previously set Duration is cancelled. The meat probe does not affect the set function and oven cavity temperature.

\*optional

When you plug in the meat probe in standby or when the appliance is on, the oven operation is unchanged until the function and oven cavity temperature are confirmed. Once the temperature is confirmed, the oven starts heating, but instead of displaying the current time, it displays the set meat probe target temperature.

When you unplug the meat probe before the set target temperature is reached, the oven continues to operate normally.

When the meat probe is plugged in you can view and adjust the temperature as follows:

- turn the +/- knob to display oven cavity temperature briefly and then meat probe temperature is displayed.
- press the  button (touch sensor) to adjust oven cavity temperature;
- press the  button again to confirm the adjusted oven cavity temperature and then current meat probe temperature is displayed.

### Recommended meat probe temperature settings

| Type of meat | Temperature [°C] |
|--------------|------------------|
| Pork         | 85 - 90          |
| Beef         | 80 - 85          |
| Veal         | 75 - 80          |
| Lamb         | 80 - 85          |
| Venison      | 80 - 85          |

Note: Only use the meat probe provided with your appliance.

## OPERATION

### Pyrolytic cleaning

In the case of pyrolysis the **P2.00** is flashing on the display and the  indicator is on. Turn the +/- knob to adjust the Duration to 2.00 - 2.30 - 3.00 hours. Press  or wait 20 s to start pyrolytic cleaning.

The Pyrolytic cleaning programme comes with special requirements.

First, the door status is checked: When the oven door is open, the  indicator flashes and the appliance waits 10 minutes until the oven door is closed and if it is not, the pyrolytic programme is cancelled.

When the door is closed the  indicator is on and the door is locked. The  indicator is displayed and pyrolytic cleaning starts for 2.00 – 2.30 – 3.00 hours, depending on the Duration you have set.

The appliance displays duration time left until pyrolytic cleaning completes.

One hour before pyrolytic cleaning completes, the heaters are disconnected, the temperature --- **C** is displayed and the appliance starts cooling down.

The door is unlocked when temperature is less than 150°C. The  indicator is off when the door is unlocked. The pyrolytic cleaning programme ends, but you cannot continue cooking.

No settings can be changed during the pyrolytic cleaning and you cannot continue cooking with these settings, however you can view current settings and temperature. When you silence the alarm, the appliance always enters standby mode.

#### NOTE:

The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

If there is a short power outage during pyrolytic cleaning the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door.

If you interrupt the pyrolytic cleaning by turning the function selector knob to another position (such as 0), the appliance starts cooling down and eventually unlocks the door. When the door is unlocked the appliance switches to standby.

If during pyrolytic cleaning you open the door before it is locked, there will be an [open door] beep and pyrolytic cleaning is aborted.

Before starting the pyrolytic cleaning, please see "Cleaning and Maintenance."

### Error Codes

If any error is detected, the programme is interrupted and the error code is shown on the display:

E1 - no cavity temperature sensor detected, do not use the appliance

E2 - short circuit or damage to the cavity temperature sensor, do not use the appliance.

E3 - appliance overheated, do not use the appliance until it has cooled down.

E4 - meat probe error - if the error disappears when you unplug the meat probe, you can use the oven with functions that do not require a meat probe

E5 - meat probe is incorrectly inserted or core temperature probe short circuit.

E6 - oven cavity temperature exceeding 320°C for functions other than pyrolytic cleaning, or cavity temperature sensor malfunction - do not use the appliance

Prob - meat probe inserted during the pyrolytic cleaning.

# 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 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.**

### 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 oven;
- 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 hob heating.
- 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 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/<br>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

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

| Type of dish              | Type of heating                                                                    | Temperature (°C)        | Level | Time (min.)           |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sponge cake               |   | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Sponge cake               |   | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Yeast cake/<br>Pound cake |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Yeast cake/<br>Pound cake |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                     |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Fish                      |   | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Fish                      |   | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Sausages                  |   | 230 - 250               | 4     | 14 - 18               |
| Beef                      |   | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Pork                      |   | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Chicken                   |   | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Chicken                   |   | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| 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.

<sup>1)</sup> Preheat

<sup>2)</sup> 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 <sup>2)</sup> (min.) |
|---------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Small cakes         | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray<br>Roasting tray                           | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray                           |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>            |
| Shortbread          | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray                                            | 3                                                                                         |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                     | Baking tray<br>Roasting tray                           | 2 + 4<br>2 - baking tray<br>or roasting tray<br>4 - baking tray                           |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
| Fatless sponge cake | Wire rack +<br>black baking<br>tin<br>diameter 26cm    | 3                                                                                         |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>            |
| Apple pie           | Wire rack + 2<br>black baking<br>tins<br>diameter 20cm | 2<br>black baking<br>tins placed<br>after the dia-<br>gonal,<br>back right,<br>front left |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>            |

<sup>1)</sup>Preheat, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>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.

## 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                                  |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                   | Wire rack                                   | 4                                  |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Beef burgers      | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 4 - wire rack<br>3 - roasting tray |  | 250 <sup>1)</sup> | 1st side 10 - 15<br>2nd side 8 - 13 |

<sup>1)</sup>Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>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<br>1 - roasting tray |  | 180 - 190        | 70 - 90     |
|               | Wire rack + roasting tray (to gather drops) | 2 - wire rack<br>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.**

- 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.

### **Important!**

**Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.**

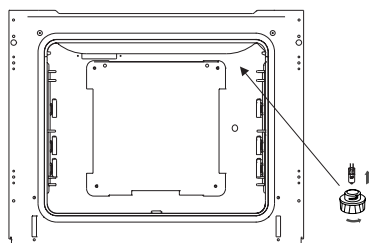
**Only use warm water with a small addition of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

### 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. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.

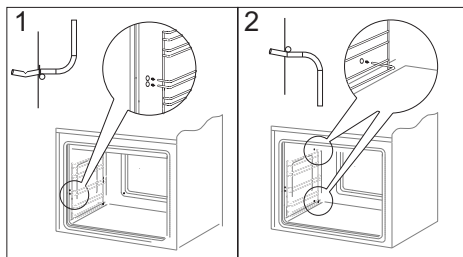


*Oven lighting*

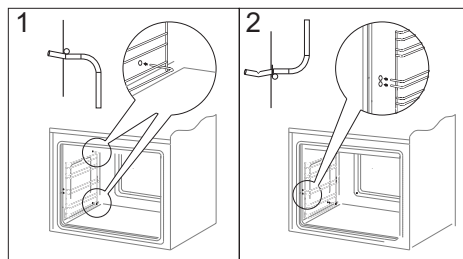
**Note: Make sure not to touch the halogen directly with your fingers!**

### Wire shelf supports

Wire shelf supports are easy to remove for washing. Pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



*Removing wire shelf supports*



*Installing wire shelf supports*

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

### Pyrolytic cleaning

Oven pyrolytic self-cleaning. The oven heats up to a temperature of about 480°C. Grilling or baking residue is burnt into an easy to remove ash that can be wiped off with a damp cloth.

#### Before pyrolytic cleaning.

#### **Important!**

Before starting pyrolytic cleaning, make sure that all items which do not withstand pyrolysis have been removed from the oven.

**Important!** The temperature probe socket is protected with a cap.

Remove the protective cap from the socket before you start the pyrolytic cleaning.

- Remove stubborn stains from the oven chamber.
- Clean the outside of the oven with a damp cloth.
- Follow the instructions.

#### During the cleaning process.

- Do not leave the cloth near the hot oven.
- Do not use the hob.
- Do not turn on the oven lighting.
- The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

#### **Important!**

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

Some fumes can be emitted during the cleaning, so make sure the kitchen is well ventilated.

#### The pyrolytic cleaning process:

- Close the oven door.
- Follow the instructions in the *Pyrolytic cleaning* section.

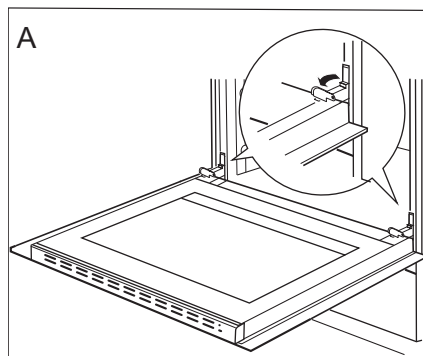
#### **Important!**

If the oven temperature is high (higher than in normal use) the door will not be unlocked. Once the oven cools down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth. Replace the wire shelf supports and other accessories. Your oven is ready for use.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Door removal

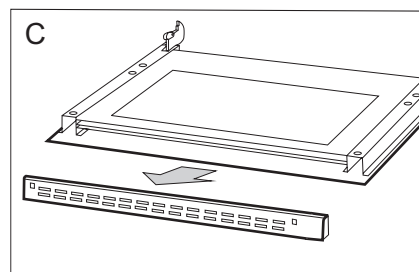
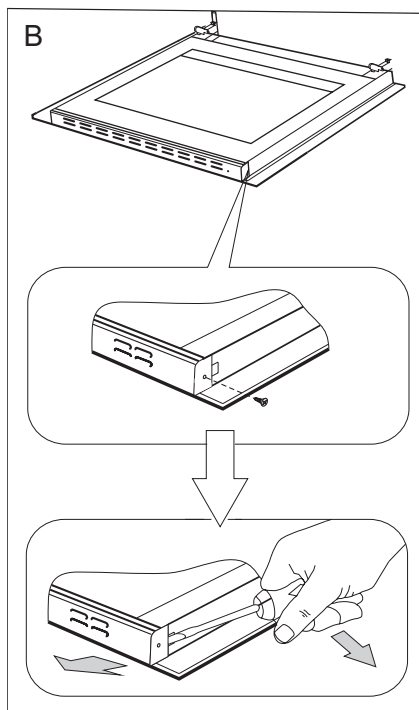
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, 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*

### Removing the inner panel

1. Using a cross-head screwdriver undo the screws in the upper door slat (fig. B).
2. Using a flat screwdriver remove the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B, C).



## CLEANING AND MAINTENANCE

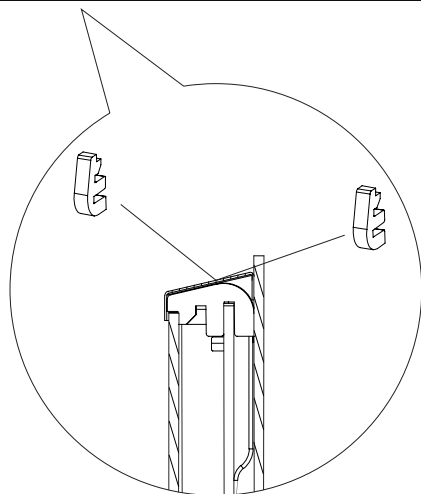
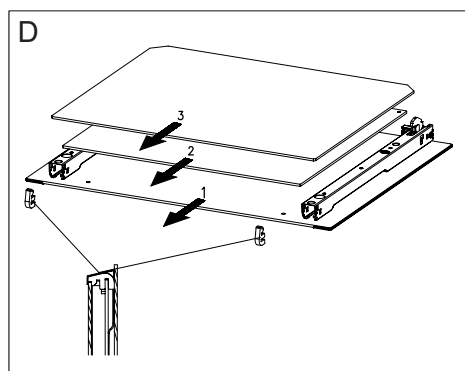
3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door).

**Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.**

Remove the inner panel (fig. D).

4. 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.



*Removal of the internal glass panel*

# OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

---

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
  - disconnect the mains plug
  - 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                                                                            |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 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. |
| 2. The oven lighting does not work. | The bulb is loose or damaged. | Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').   |



# TECHNICAL DATA

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Voltage rating        | 230V~50 Hz            |
| Power rating          | max. 3,5 kW           |
| Oven dimensions H/W/D | 59,5 / 59,5 / 57,0 cm |

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Power consumption in standby mode [W]           | 0,5 |
| Power consumption in off-mode [W]               | -   |
| Power consumption in networked standby mode [W] | -   |
| Automatic standby/off time [min]                | -   |

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)                   | <br>ECO |
| Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan) | <br>ECO |
| Conventional mode ECO (bottom heater + top)                      | <br>ECO |

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

## Certificate of compliance CE

*The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:*

- *The Low Voltage Directive 2006/95/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*





**NO:**

**Gram A/S**

Tel.: 22 07 26 30

[www.gram.no](http://www.gram.no)

**SE:**

**Gram A/S**

Tel.: 040 38 08 40

[www.gram.se](http://www.gram.se)

**FI:**

**Gram A/S**

Tel.: 020 7756 350

[www.gram.fi](http://www.gram.fi)



**Gram A/S**

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

[www.gram.dk](http://www.gram.dk)

IO-CBI-3133 / 9518999

(12.2025 / v3)