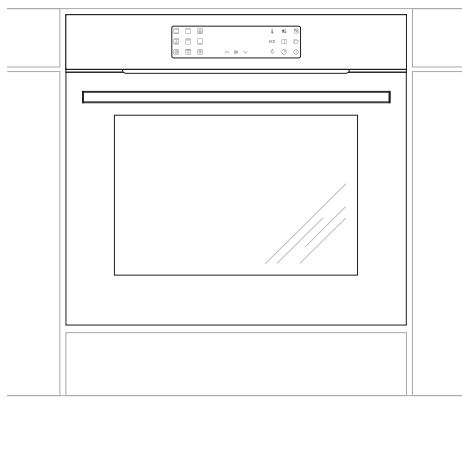


GRAM

Type

200P 676 B



DK	Brugervejledning
NO	Bruksanvisning
FI	Käyttöohje
SE	Bruksanvisning
EN	Instruction manual

VIGTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED	DK 4
ENERGISPARETIPS	6
BESKRIVELSE AF PRODUKTET	8
INSTALLATION	10
BETJENING	12
BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS	26
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	31
TEKNISK SPECIFIKATION	36
	NO
VIKTIGE OPPLYSNINGER	38
TIPS FOR ENERGISPARING	40
PRODUKTBESKRIVELSE	42
INNBYGGINGSANVISNING	44
BETJENING	46
BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD	60
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	65
TEKNISK OPPLYSNINGER	70
	FI
TärKEITä TURVAOHJEITA	72
ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ	74
LAITTEEN KUVAUS	76
ASENNUS	78
KÄYTTÖ	80
UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ	94
PUHDISTUS JA HUOLTO	99
TEKNISET TIEDOT	104
	SE
SÄKERHETSANVISNINGAR	106
HUR MAN SPARAR ENERGI	108
BESKRIVNING AV PRODUKTEN	110
INSTALLATION	112
ANVÄNDNING	114
AVÄNDNING AV UGNE - PRAKTISKA RÅD	128
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	133
TEKNISKA DATA	138
	EN
SAFETY INSTRUCTIONS	140
HOW TO SAVE ENERGY	142
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	144
INSTALLATION	146
OPERATION	148
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS	161
CLEANING AND MAINTENANCE	166
TECHNICAL DATA	172

- 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 bestemt 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.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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 afhjulpnet 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 elforbruget.

UDPAKNING



Ovnen 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

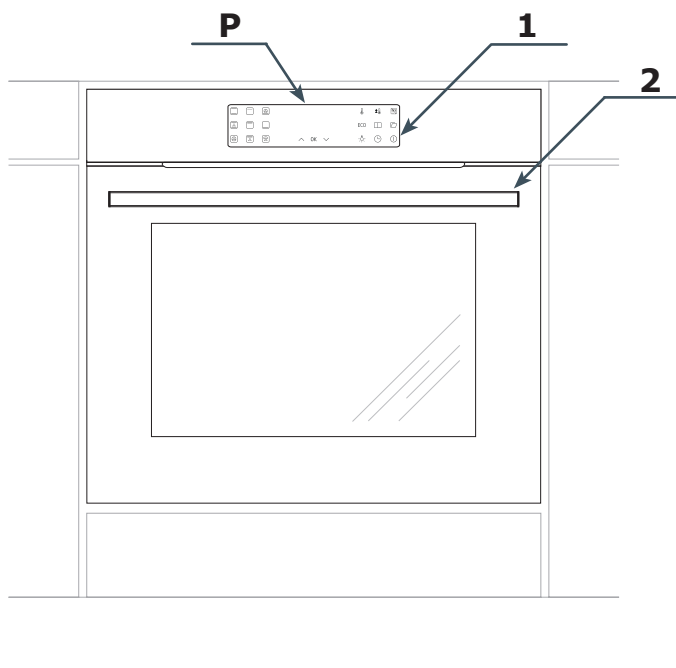


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

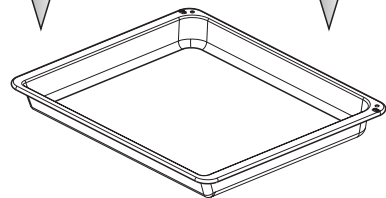
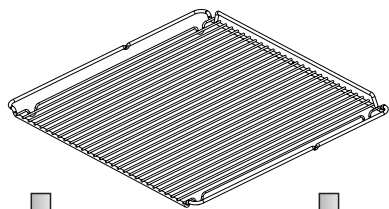


- P Betjeningspanelet
- 1 Tænd/sluk-knap
- 2 Lågehåndtag

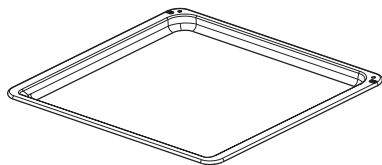
SPECIFIKATIONER

Ovnens udstyr

Grillrist



Bradepande

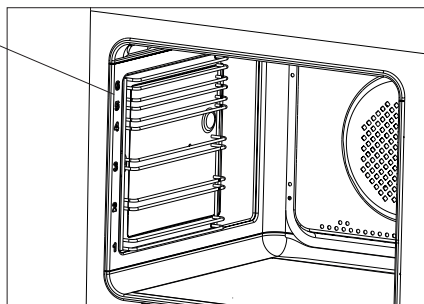


Bageplade



Stegetermometer

Ovnribber



INSTALLATION

Ved indbygning skal ovnen placeres så tæt på strømforsyningen som muligt. Ovnens må ikke løftes i ovenlågets 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 ledningsnettets, 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.

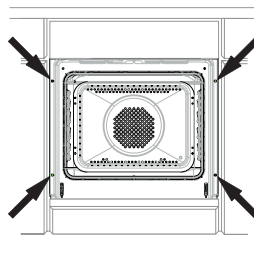
- Plastkappeledning HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VVH2-F 3G1,5.

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

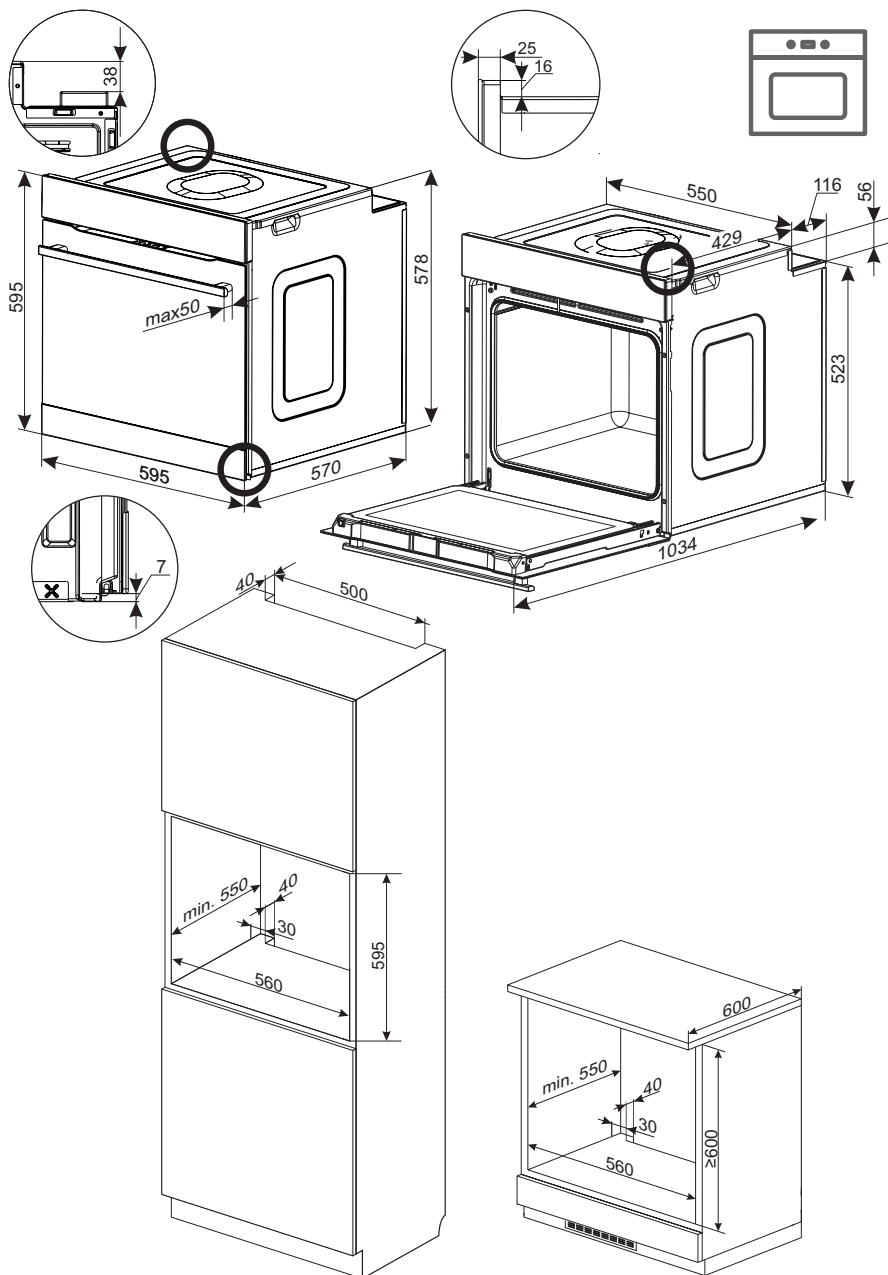
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

- 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 køkkenskabets sidevægge skal være lige stort overalt.
- Mellemrummet mellem bordpladen/skabet og ovnen må ikke lukkes.
- Åbn lågen, og skrue 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



BETJENING

Før ibrugtagning



- Fjern al emballage, især de dele, der beskytter ovnens indre under transport.
- Fjern alt udstyr inde fra ovnen, og vask det grundigt i varmt vand med mild opvaskesæbe.
- Fjern beskyttelsesfilmen fra teleskopudtrækket.
- Vask indersiden af ovnen med varmt vand med en mild sæbe. Brug ikke hårde børster eller svampe. De kan beskadige belægningen på indersiden af ovnen.

Betjeningspanel

Tænd/sluk-kontakten ① findes i højre side af displayet. Tænd/sluk-kontakten aktiveres ved at berøre glasset på det sted, der indikeres af et piktogram. Du vil høre en biplyd. (Se afsnittet: Betjeningspanel).

De berøringfølsomme sensorers overflade skal holdes rene.

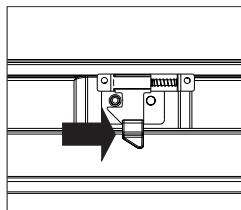
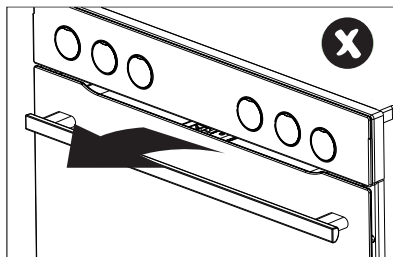
Varm ovnen op

- Tænd for ventilationssystemet i rummet, eller åbn et vindue.
- Vælg konventionel opvarmning  eller blæseropvarmning  (en detaljeret beskrivelse af disse funktioner findes nedenfor i denne brugervejledning).

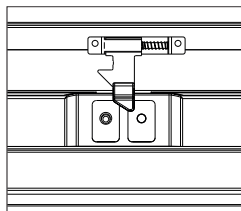
Ovnen skal være tændt i mindst 30 minutter. Mens den arbejder, afgiver ovnen en lugt, som kun mærkes i begyndelsen og efterhånden forsvinder med ovnens brug. Dette er helt normalt og er en del af ovnens opvarmningsproces.

Børnesikring

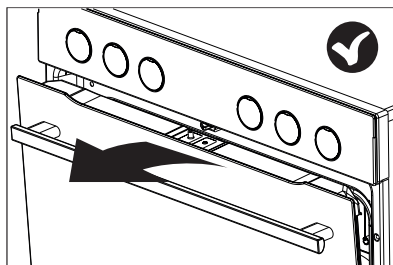
Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.



Deaktivering af børnesikringen.



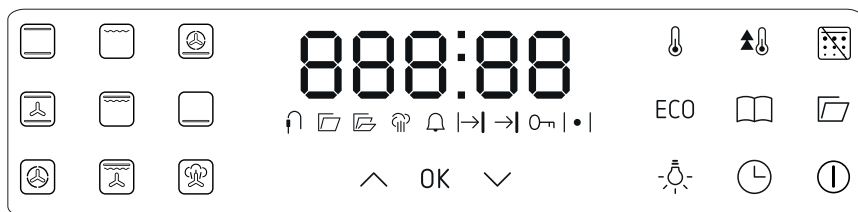
Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

BETJENING

Betjeningspanel



Betjeningspanelet er udstyret med et LED-display og berøringssensorer med bagbelysning:

Sensor	Beskrivelse	Sensor	Beskrivelse
	Konventionel opvarmning		Hovedkontakt (standby)
	Bagværk		Ur, minutur
	Varmluft		Lys
	Grill		LukOp! (åbner lågen automa- tisk)*
	Stor grill		Automatiske programmer
	Turbogrill	ECO	Eco-program
	Pizza		Pyrolyse-rensning
	Stegning		Hurtig foropvarmning af ovn
	Damp		Indstilling af temperatur
			Plus/op [+]
			Minus/ned [-]
		OK	Bekræft

* til rådighed afhængigt af model


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

Hver af disse sensorer kan have bagbelysning med følgende lysstyrkeniveauer:

- 100 % fuld lysstyrke (aktiv sensor)
- 50 % reduceret lysstyrke (en sensor kan aktiveres)
- 50 % natlysstyrke (reduceret lysstyrke kl. 22.00 – 6.00), slukket.

BETJENING

Funktionssymboler på displayet.

-  Stegetermometer tilsluttet*
-  LukOp! (Engangstilstand)*
-  LukOp! (Hvergangstilstand)*
-  Minutur aktivt
-  Tilberedningstid
-  Programafslutning
-  Børnesikring aktiveret
-  Foropvarmning af ovn aktiv

* til rådighed afhængigt af model




Tilslut strømforsyningen

Når du slutter strøm til apparatet (eller når strømmen vender tilbage efter en afbrydelse), viser displayet 00:00, og du skal indstille den aktuelle tid. Du skal indstille den aktuelle tid for at bruge apparatet.

Bemærk: I tilfælde af en strømafbrydelse vil alle indstillinger som tilberedningstid, temperatur og ovnprogram gå tabt. Du bliver nødt til at indtaste indstillingerne igen for at fortsætte madlavningen. Hvis pyrolyse-rensningen afbrydes (eller hvis lågen låses af anden grund), vil ovnen begynde afkølingen og lågeåbningen, før du kan indstille tiden. En strømafbrydelse annullerer ikke børnesikringen, men den aktiveres først, efter at den aktuelle tid er indstillet, og apparatet er gået på standby.

Indstilling af aktuel tid


Når du slutter strøm til apparatet, blinker timetallene 00: på displayet (minuttallene blinker ikke). Brug nu \wedge og \vee til at indstille timen. Berør OK for at bekræfte indstillingen.



Minuttallene :00 blinker nu på displayet (timetallene blinker ikke). Brug nu \wedge og \vee til at indstille minutterne. Berør OK for at bekræfte indstillingen. Apparatet går i standby. Du hører et bip, når den aktuelle tid gemmes på apparatet. Berør og hold  for at ændre den aktuelle tid i betjeningstilstand. Symbolet  vises på displayet. Berør sensoren  igen, og tallene begynder at blinke. Nu kan du indstille den aktuelle tid.

Lysstyrke i displayet.



Lysstyrken i LED-displayet varierer afhængigt af tiden på dagen. Displayet er nedblændet fra kl. 22.00 til kl. 06.00 og har normal lysstyrke fra kl. 06.00 til kl. 22.00. Displayet er desuden mere lysstærkt, når apparatet er aktivt, end når det er i standby-tilstand.

Standby-tilstand

Skift apparatet til standby-tilstand for at nulstille alle programindstillinger, tider, temperatur og automatiske programmer. Alle varmeelementer slukkes. Displayet dæmpes med undtagelse af uret. I denne tilstand er det kun tænd/sluk-sensoren , der er tilgængelig på displayet. Sensoren har reduceret lysstyrke. Displayet er dæmpet i denne tilstand.

Når børnesikringen er aktiveret, og du berører , vises LOC-meddelelsen og symbolerne  og \vee i 5 sekunder i stedet for den aktuelle tid/temperatur.

Slukning af apparatet og skift til standby-tilstand.

- når som helst du berører og holder  i 3 sekunder (du kan slukke for apparatet, selv når børnesikringen er aktiveret), vil du høre en biplyd
- efter et strømsvigt, og når du har indstillet aktuel tid
- når du berører og holder  i 3 sekunder

BETJENING


- under en pyrolyse-rensning, aktiverer apparatet køleblæseren for at låse lågen op, og det går i standby, men først når apparatet har kølet af, og lågen er låst op.

Aktivering af apparatet:





- berør og hold  i 3 sekunder for at aktivere apparatet - du vil høre en biplyd.

Betjeningsstilstand

I denne tilstand kan du vælge de ønskede funktioner, programmer og justere indstillinger. Du kan bruges sensorerne til funktion, program og minutur samt aktivere børnesikringen og justere indstilling, hvilket kræver berøring af 2 sensorer. Andre berøringsfølsomme sensorer er aktiveret efter behov.

Automatisk slukning: Når alle programmer er gennemført, og du ikke gør noget inden for 30 sekunder, slukker apparatet automatisk. Når du bruger apparatet, er bagbelysningen i displayet normal. Den aktuelle tid vises på displayet. Hvis et stegetermometer er sat ind i ovnen, vises symbolet for stegetermometer. Hvis børnesikringen er aktiveret, vises låsesymbolet .

Børnesikring



Børnesikringen skal forhindre ændringer i ovenindstillingerne og at ovnen tændes. Når apparatet er tændt eller er i betjeningsstilstand, aktiveres børnesikringen ved at berøre og holde sensorerne  og  samtidigt i 3 sekunder. Symbolet  vises på displayet. Berør og hold de samme sensorer samtidigt i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen. Symbolet  slukkes på displayet.


Når børnesikringen er aktiveret, mens apparatet er tændt, forhindrer den ændringer i indstillingerne, men du kan stadig slukke for apparatet.



Lys

Lyset tænder, hver gang du åbner ovnlågen. Lyset er tændt også, når ovnen er i aktiv tilstand. Lyset er slukket i standby-tilstand. Hvis ovnlågen er åben i længere tid, slukker lyset automatisk efter ca. 5 minutter.

Se oplysninger om lyset i ECO-programmer i beskrivelsen af ovnprogrammerne.

Sensoren  arbejder uafhængigt, og brug af den påvirker ikke andre funktioner og indstillinger. Sensoren  er inaktiv i standby-tilstand.

Berør  for at tænde ovenlyset i 30 sekunder.

Berør og hold  under madlavningen for at tænde lyset. Berør og hold  igen for at slukke lyset. Lyset slukkes, når madlavningsprogrammet er gennemført.

Berør  når som helst for at slukke lyset.



Køleblæser

Køleblæseren arbejder uafhængigt af de indstillede funktioner og apparatets funktionsstilstand. Køleblæseren aktiveres automatisk, når en funktion aktiveres. Køleblæseren arbejder, så længe ovntemperaturen er over 100 °C. Under denne temperatur slukker køleblæseren.

I damp- og pyrolyseprogrammer har afkølingen to hastigheder og fungerer som beskrevet i afsnittet om automatiske programmer.

BETJENING

Foropvarmning af ovnen (termostatsymbol)

Piktogrammet  indikerer, at mindst et af varmelegemerne i ovnen er i brug. Piktogrammet slukker, når den indstillede temperatur i ovnen er nået. Piktogrammet vil derefter være tændt og slukket periodisk. Det indikerer, at den indstillede temperatur opretholdes. Hvis du sænker den indstillede temperatur, vil piktogrammet  kun tænde, når ovnens temperatur bliver lavere end den sidst indstillede temperatur.

Ovnlåge

Ovnlågen skal være lukket under brug. Når du åbner lågen, afbrydes det aktive ovnprogram. Hvis lågen forbliver åben i mere end 90 sekunder, høres en biplyd for at minde dig om at lukke ovnlågen. Berør hvilken som helst sensor, eller luk ovnlågen for at slukke for biplyden.

Hvis du åbner lågen i mindre end 5 minutter, forbliver de aktive indstillinger uberørte. Af sikkerhedsgrunde går ovnen herefter i standby-tilstand (alle indstillinger annulleres).

Begrænsning af brugstiden

Hvis ovnen er tændt med et ovnprogram i en længere periode, afbrydes varmeelementerne af hensyn til sikkerheden, som vist i nedenstående eksempel. Apparatet skifter til standby, når programmet er færdigt.



Eksempel: Hvis ovntemperaturen er 200 °C, slukker varmeelementerne efter omkring 3 timer. Ved en temperatur på 100 °C efter ca. 10 timer.







Dette forhindrer overophedning.


Minutur

Når apparatet er tændt eller er i betjenings-

tilstand, kan du kun indstille minuturet.

Berør  kortvarigt for at få vist  og den aktuelle status på minuturets nedtælling.

Berør og hold  for at vise en blinkende  og for at justere indstillingen af minuturet. Berør derefter  /  for at justere indstillingen og OK for at bekræfte. Berør og hold  /  samtidigt for at annullere indstillingen af minuturet.



Når minuturet tæller ned, lyser indikatoren  på displayet.

Du kan indstille minuturet til maks. 120 minutter.

Minuturet kan bruges uafhængigt af alle aktive ovnfunktioner. Når den indstillede tid er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor for at standse biplyden.

Aktivering af et ovnprogram

Når apparatet er tændt, berøres symbolet for det ønskede ovnprogram i venstre side af displayet. Bagbelysningen på det valgte program er på fuld lysstyrke, mens bagbelysningen på de andre programmer vil være reduceret til halv lysstyrke. Symbolerne i højre side af displayet, der er ikke er tilgængelige for et givet ovnprogram, slukker, og deres sensorer deaktiveres.
















Når ovnprogrammet er valgt, skal du indstille temperaturen. Temperaturen og symbolet °C vises ved fuld lysstyrke. Standardtemperaturen for ovnprogrammet vises. Brug  /  til at justere temperaturen i trin af 5 °C. Minimum-, maksimum- og standardtemperaturen defineres individuelt for hvert ovnprogram. Symbolet --- betyder, at varmelegemerne er slukkede.

Berør OK for at bekræfte den indstillede temperatur.

Temperatur-displayets lysstyrke reduceres til normalt niveau, den aktuelle tid vises på displayet, og ovnen starter det valgte ovnprogram ved den indstillede temperatur.

BETJENING








Ovnprogrammer og ekstra funktioner





Beskrivelse af funktion		Ovnelementer						Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]	
		Lys	Overvarme	Stegvarme	Varmeblower	Undervarme	Blæser	min.	maks.		
Varmefunktioner											
	Konventionel	√	√			√		30	280	200	
	Bagværk	√	√			√	√	30	280	180	
	Varmluft	√			√		√	30	280	180	
	Grill	√		√				30	280	250	
	Supergrill	√	√	√				30	280	250	
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	200	
	Pizza 	√			√	√	√	30	280	220	
	Stegning	√				√		30	240	200	
	Damp	√			√	√	√	20	280	200	
Ekstra funktioner											
	Temperatur	se oplysninger i brugervejledningen									
ECO	ECO-bagning	se oplysninger i brugervejledningen						30	280	200	
	Lys	√						-	-	-	
	Hurtig foropvarmning			√	√		√	30	280	-	
	Automatiske programmer	se oplysninger i brugervejledningen									
	Pyrolyse-rensning*		√	√		√		-	-	410	





* tilgængelig afhængigt af model


BETJENING

Se og juster indstillinger under brug af ovnen

Berør  kort for at vise temperaturen i ovnen. Berør  igen for at vise den indstillede temperatur. Berør  igen for at vise den aktuelle tid. Den indstillede temperatur justeres ved at berøre og holde , hvorefter den aktuelt indstillede temperatur vises. Brug  og  til at justere efter behov. Berør  for at bekræfte den nye temperatur. Den nye værdi er ikke indstillet, før den er bekræftet.


Du kan kontrollere de indstillede tider på samme måde som temperaturen. Berør  kort for at vise minutrets indstilling. Berør  igen for at vise tilberedningstiden. Berør  igen for at vise sluttiden. Berør  igen for at vise den aktuelle tid.

Den indstillede tid justeres ved at berøre og holde , hvorefter den aktuelt indstillede tid vises. Brug  og  til at justere efter behov. Berør  for at bekræfte indstillingen. Den nye værdi er ikke indstillet, før den er bekræftet.

Mens ovnen er i brug, ændres ovnprogrammet ved blot at vælge et nyt program. Indikatoren for det nyvalgte program begynder at blinke, mens det tidligere program ikke ændres. Tryk på  for at bekræfte valget af det nye program. Indikatoren for det nye program holder op med at blinke og lyser nu fast, mens indikatoren for det tidligere program slukker. Hvis du ikke bekræfter det nye valg, fortsætter det tidligere program.







Når du skifter program, forbliver den indstillede temperatur den samme.




Afslutning af et ovnprogram



Berør og hold  for at afslutte ovnprogrammet. Som standard kører ovnprogrammerne på ubestemt tid, men du kan indstille ovnen til at slukke ved brug af funktionen tidsstyret betjening eller funktionen forsinket betjening.



Eneste undtagelse er pyrolyse-rensningen, som ikke kan ændres.


Tilberedningstid (automatisk slukning)

Du kan programmere ovnen til at slukke automatisk efter en vis tid. Du kan sætte tilberedningstiden fra 1 minut til 10 timer. Indstilling af tidsstyret betjening sker for ethvert ovnprogram ved at berøre og holde sensoren , hvorefter symbolet for minuturet  blinker på displayet. Berør  igen, og symbolet  vises på displayet. Berør nu  til at indstille tilberedningstiden, og berør  for at bekræfte.


Berør  /  for at justere tilberedningstiden efter behov. Berør  for at bekræfte den justerede indstilling.

Tilberedningstiden annulleres ved at berøre , indtil du når 0:00 og berøre  for at bekræfte.








Hvis ovnen slukkes, afbrydes det aktive ovnprogram. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor med undtagelse af  for at standse biplyden. Biplyden stopper, programindstillinger og temperatur annulleres, og lyset vil være tændt i 30 sekunder. Symbolet  slukker. Apparatet slukker efter endnu 60 sekunder.



Bemærk: Når du bruger sensoren  til at standse biplyden, kan du justere den forsinkede starttid.


Forsinket start (automatisk tænd og sluk)


Du kan indstille apparatet til forsinket start og slukning efter tilberedningstidens udløb. Apparatet vil tænde og slukke automatisk. Du kan forsinke starten fra 1 minut til 10 timer og indstille tilberedningstiden i op til 10 timer. Først skal du indstille tilberedningstiden. Displayet vil vise . Berør og hold derefter


BETJENING

sensoren  igen, hvorefter symbolet for minuturet  blinker på displayet. Berør sensoren  to gange, hvorefter piktogrammet  blinker på displayet. Displayet vil vise sluttidspunktet (starttidspunkt + tilberedningstid). Brug nu  til at indstille sluttidspunktet, og berør derefter OK for at bekræfte. Når sluttidspunktet er bekræftet, lyser symbolerne  og  konstant, og den aktuelle tid vises igen.

Brug  /  til at ændre starttidspunktet. Berør OK for at bekræfte den justerede indstilling.

Tidsstyret betjening annulleres ved brug af  til at justere tilberedningstiden ned til lavest mulige værdi og berøre OK for at bekræfte.

Når ovnen tænder automatisk, slukker symbolet .

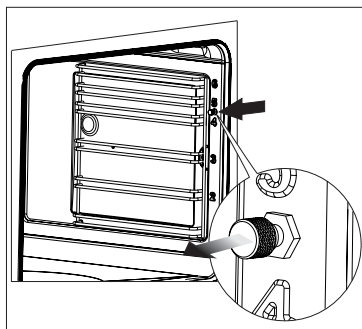
Når tilberedningstiden er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor for at standse biplyden. Biplyden stopper, programindstillinger og temperatur annulleres, og lyset vil være tændt i 30 sekunder. Symbolet  slukker. Apparatet slukker efter endnu 60 sekunder.



Stegetermometer



Du kan tilslutte stegetermometeret når som helst.

Vigtigt!


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



Når apparatet er slukket eller tændt, og du sætter stegetermometeret i, vises symbolet , hvilket ikke påvirker apparatets funktion. Når du sætter stegetermometeret i apparatet, mens det er i brug (program og temperatur er indstillet), vises til venstre symbolet  sammen med den målte temperatur fra stegetermometeret, og til højre den indstillede måltemperatur for stegetermometeret (standard er 75 °C).

Brug  /  til at justere stegetermometerets måltemperatur, og berør OK for at bekræfte, eller vent 5 sekunder for at afbryde og genskabe den tidligere indstilling.

Når du bekræfter indstillingen for stegetermometeret, vil ovnen bibeholde den indstillede temperatur, indtil den ønskede temperatur for stegetermometeret er nået. Der slukkes derefter for varmen, og du vil høre en biplyd.

Berør hvilken som helst sensor (undtagen ) eller åbn lågen for at slukke for stegetermometerets biplyd. Biplyden stopper, funktionsindstillinger og

BETJENING

temperatur annulleres, og apparatet slukker efter 60 sekunder.

Hvis du berører \wedge for at slukke for alarmen, indstiller du en ny temperatur for stegetermometret. Berør OK for at bekræfte den nye temperatur, og programmet fortsætter med de nye indstillinger.

Frakobling af stegetermometret under brug (efter at du har bekræftet temperaturen for det) vil resultere i en fejl (stegetermometret kan blive beskadiget). Du vil høre et bip, og programmet afsluttes.

Når du bruger stegetermometret, slukker og tænder apparatet ikke automatisk. Når stegetermometret tilsluttes, annulleres tidligere indstillede tilberedningstider, og du kan bruge \ominus til at indstille minuturet. Brug af stegetermometret påvirker ikke ovnprogrammet eller den indstillede ovntemperatur - du kan justere dem på samme måde, som når stegetermometret ikke er sat i.

Anbefalede temperaturindstillinger for stegetermometret

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




















Bemærk: Brug kun det stegetermometer, der blev leveret med ovnen.

Automatiske programmer

Dette er programmer med særlige indstillinger for funktion, temperatur og tilberedningstid, som er mest hensigtsmæssige for en given ret.

Når apparatet er tændt, skal du berøre \square for at få adgang til menuen med automatiske programmer - det automatiske program "P01" vises på displayet. Brug sensorerne \wedge og \vee til at vælge det automatiske program fra nedenstående tabel. Berør derefter OK for at bekræfte dit valg, og apparatet begynder tilberedningen.

BETJENING

Program	Beskrivelse	Ovnfunktioner	Temperatur	Hurtig foropvarmning	Ovnprogrammer
P01	Kød (okse, lam, gris)	Varmluft - niveau 2 - 120 minutter	180 °C		
P02	Hel kylling (ca. 1,5 kg)	Grill + blæser - bundniveau 2 - 85 minutter	190 °C		
P03	Hel and (ca. 2 kg)	Grill + blæser - bundniveau 2 - 120 minutter	180 °C		
P04	Gås (ca. 3 kg)	Grill + blæser - bundniveau 1 - 130 minutter	170 °C		
P05	Kalkun (ca. 2,5 kg)	Grill + blæser - bundniveau 1 - 155 minutter	170 °C		
P06	Fjerkræ (vinger, lår)	Overvarme + undervarme, niveau 2 60 minutter, hurtig foropvarmning	180 °C	JA	
P07	Pizza, pita, tortilla, sandwiches	Overvarme + undervarme, niveau 1 - 10 minutter, hurtig foropvarmning	230 °C	JA	
P08	Lasagne, rodfrugter, frosne færdigretter	Overvarme + undervarme, niveau 2 - 30 minutter, hurtig foropvarmning	230 °C	JA	
P09	Focaccia	Overvarme + undervarme, niveau 2 - 15 minutter, hurtig foropvarmning	220 °C	JA	
P10	Ovnret i fad med grøntsager og kød	Overvarme + undervarme, niveau 2 - 25 minutter Hurtig foropvarmning	180 °C	JA	
P11	Sandkage	Overvarme + undervarme, niveau 2 - 45 minutter, forvarmet ovn	160 °C		
P12	Muffins, smørbagte boller	Varmluft - niveau 3 - 35 minutter	160 °C		
P13	Gryn, grød, havregrynskager	Varmluft - niveau 3 - 15 minutter	180 °C		
P14	Frugtkage	Overvarme + undervarme, niveau 2 - 60 minutter Hurtig foropvarmning	180 °C	JA	
P15	Brød	Overvarme + undervarme, niveau 2 - 60 minutter	210 °C		
P16	Dejhævning	Overvarme + undervarme, niveau 2 - 20 minutter	30 °C		
P17	Tørring	Varmluft - niveau 2 - 3, 4, 5 timer	50 °C		
P18	Pommes frites	Overvarme + undervarme, niveau 2 - 20 minutter Hurtig foropvarmning	220 °C	JA	
P19	Færdigretter (grøntsager, stegt kød, fisk, falafel, burgere)	Varmluft - niveau 2 - 10 minutter Hurtig foropvarmning	230 °C	JA	

BETJENING

Alle automatiske programmer kan frit ændres – du kan justere temperatur eller tilberedningstid. Følg den relevante vejledning i at gøre dette ("Se og juster indstillinger under betjening af ovnen" og "Tidsstyret betjening"). Når du foretager ændringer, vil det lagrede automatiske program ikke blive påvirket, og de originale indstillinger vil blive indsat næste gang, du vælger et automatisk program.

Automatiske programmer med hurtig foropvarmning

Nogle automatiske programmer kræver, at ovnen foropvarmes. De er markeret i ovenstående tabel. Når du vælger et automatisk program med foropvarmning og berører OK for at bekræfte, vises den aktuelle temperatur i ovnen. Når den indstillede temperatur er nået, hører du en biplyd, som slukker, når du åbner ovnlågen. Sæt maden i ovnen, og luk lågen, hvorefter det aktuelle automatiske program starter.

Bemærk: Det frarådes at ændre automatiske programmer under den hurtige foropvarmning, da det vil annullere det automatiske program, og apparatet vil arbejde med den aktuelt indstillede funktion, tilberedningstid og temperatur.

Automatisk program med stegetermometer.

Sæt stegetermometeret i stikket, før du vælger og starter et automatisk program.

Alle indstillinger som funktion, ovntemperatur, stegetermometerets måltemperatur vil finde sted automatisk.

Hvis du ændrer ovnprogrammet, temperaturen i ovnen eller stegetermometeret, slukker indikatoren for det automatiske program, og apparatet vil da fungere med et almindeligt ovnprogram.


Hvis du kører et automatisk program, der kræver brug af stegetermometer, og du ikke slutter det til, vil kødets måltemperatur blive ændret

Tilberedningstid og et automatisk program uden hurtig foropvarmning vil blive startet.



Afslutning af et automatisk program.


Når et automatisk program slutter, høres en biplyd.

ECO-program

Når du vælger ECO-programmet, vises ECO-indikatoren. Under ECO-programmet slukkes lyset i ovnen som standard, men du kan berøre  for at tænde lyset i 10 sekunder. Det er ikke muligt at tænde lyset permanent.

Hurtig foropvarmning

Du kan bruge funktionen hurtig foropvarmning til at foropvarme ovnen hurtigt. Berør , når apparatet er tændt. Når den hurtige foropvarmning er tændt, er sensorerne for ovnprogram og sensoren  oplyst. Ovnen opvarmer på maksimal effekt. Den hurtige foropvarmning er tilgængelig med alle ovnprogrammer, undtagen optøning og rensesprogrammer — for disse programmer vil du kun høre et bip.

Når den indstillede temperatur er nået, vil du høre et bip. Temperaturen vil blive opretholdt i henhold til den valgte funktion. Berør  for at deaktivere funktionen når som helst.

BETJENING

Damp-funktionen

Apparatet har en dampfunktion (☁). Dampen produceres i den indledende del af bageprocessen, hvilket har en positiv effekt på visse retter, der tilberedes i ovnen. I bunden af ovnen er der et hulrum, der fyldes med 150 ml rent, koldt vand, før ovnen opvarmes. Tilsæt ikke krydderier til vandet. Når apparatet er tændt, berøres (☁) for at aktivere dampfunktionen. Når ovnen er opvarmet (efter ca. 5 minutter), sættes retten i ovnen, og lågen lukkes.

Bemærk: Efterlad ikke vand i ovnen. Når ovnen er kølet af, tørres vandet op med en klud.

Sørg for, at ovnen er afkølet, før vandet fjernes.

På grund af dampen i ovnen kan der forekomme kondensvand på indersiden af ovnlågen og -væggene ved bagning. Aftør overskydende vand, hver gang du er færdig med madlavningen.

Pyrolyse-rensning

Pyrolyse-rensfunktion er et specialprogram med yderligere krav.

Berør (☒) for at vælge pyrolyse-rensning, og displayet viser en tilberedningstid på 2:00 timer i stedet for en temperaturangivelse. Berør ^ / v for at justere varigheden til 2:30 eller 3:00 timer. Berør OK for at bekræfte, hvorefter pyrolyse-rensningen starter. Ovnlågen skal være lukket. Når pyrolyse-rensningen starter, låses ovnlågen i den tid rens programmet tager, og indtil ovnen er kølet ned til en sikker temperatur.

Hvis lågen stadig er åben, når du bekræfter varigheden af pyrolyse-rensningen, blinker ikonet for låsning (☒) på displayet. Hvis du ikke lukker lågen i løbet af 10 sekunder, afbrydes pyrolyse-rensningen.



Når du lukker lågen, tænder symbolet for pyrolyse-rensning (☒), lågen låses, og lyset slukker.

Bemærk.

Læs kapitlet om rensning, især den basale information om pyrolyse-rensning, før du bruger denne funktion.

- Ovnens temperatur kan komme op over 410 °C – sørg for, at der ikke er børn i nærheden af apparatet.
- 75 minutter før pyrolyse-rensningen slutter, slukker varmelegemerne, temperaturen "--- °C" vises, og apparatet begynder at køle af.
- Lågen låser op, når temperaturen i ovnen er nået ned til 150 °C (symbolet for lågelås (☒) slukker på displayet).

BETJENING

- Du kan ikke ændre varigheden af en pyrolyse-rensning, der er i gang.
- Berør  for at afbryde pyrolyse-rensningen. Når du afbryder pyrolyse-rensningen, låser ovnlågen først op, når ovnen er kølet ned til en sikker temperatur.
- Hvis der sker en strømafbrydelse under pyrolyse-rensningen, og strømmen vender tilbage, vil apparatet starte afkølingen, og ovnlågen vil først låse op, når ovnen er kølet ned til en sikker temperatur.
- Når du berører  for at starte pyrolyse-rensningen og åbner lågen, før den er låst, vil der lyde en biplyd, og pyrolyse-rensningen afbrydes.

Lugtkatalysator

Lugtkatalysatoren fjerner det meste af den lugt, der kommer ud fra ovnen under bagning eller rensning. Lugtkatalysatoren fungerer kun i pyrolyse-rensprogrammet og starter automatisk.


Lugtkatalysatoren slukker under proceduren afkøling og lågeoplåsning.

BETJENING

Grillstegning

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

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 220 °C og ved funktionen grillstegning med varmluft – 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		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gærkage / pundkage		180 - 200	2	50 - 70
Fisk		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Oksekød		200 - 220	2	90 - 120
Svinekød		200 - 220	2	90 - 160
Kylling		180 - 200	2	80 - 100

BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmelegeme)

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

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











¹⁾ Foropvarm

²⁾ Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.



Bagning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Bagetid (min.)
Små kager	Bageplade	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Bageplade	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Bageplade	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade- pande 4 - bageplade		150 ¹⁾	40 - 43
Småkager af mørdej	Bageplade	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Bageplade	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bageplade	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade- pande 4 - bageplade		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Fedtfattig sandkage	Grillrist+ sort bageform diameter 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Æbletærte	Grillrist + 2 sorte bageforme diameter 26cm	2 sorte bagefor- me placeres diagonalt, den bageste til højre, den forreste til venstre		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

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



TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grillning

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

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

Stegning

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Ved at sikre en god rengøring og vedligeholdelse af dit komfur, kan du have en betydelig indflydelse på en fortsat fejlfri funktion af apparatet.

Før du begynder rengøringen, skal komfuret slukkes, og det skal sikres, at alle knapper står i positionen "slukket". Start ikke rengøringen, før komfuret er helt afkølet.

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.

Afkalk ovnen efter brug af dampfunktionen:

- Hæld ca. 250 ml ren 6 % eddike i fordybningen i bunden af ovnen
- Lad eddiken virke ved stuetemperatur i 30 minutter for at opløse kalken
- Aftør fordybningen med en varm, fugtig, blød klud.

Bemærk: Det anbefales at afkalke fordybningen for hver 5-10. brug af dampfunktionen.

Pyrolyse-rensning

Pyrolytisk selvrensning af ovnen. Ovnen varmer op til ca. 410 °C. Rester fra grilning og madlavning brænder til en let aske, som kan fjernes og tørres af med en fugtig klud.

Før pyrolyse-rensning.

Bemærk. Fjern alt tilbehør fra ovnen (bageplader, trådriste, sideskinner, teleskopiske hyldestøtter). Tilbehør, der efterlades i ovnen, vil blive uigenkaldeligt beskadiget under 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.
- Ovnlågen er forsynet med en lås, som forhindrer den i at blive åbnet under rensningen. Åbn ikke ovnlågen, da rensningen så vil blive afbrudt.

Bemærk. Under pyrolyse-rensningen 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 rensningen, så sørg derfor for, at køkkenet er godt ventileret.

Pyrolyse-rensning.

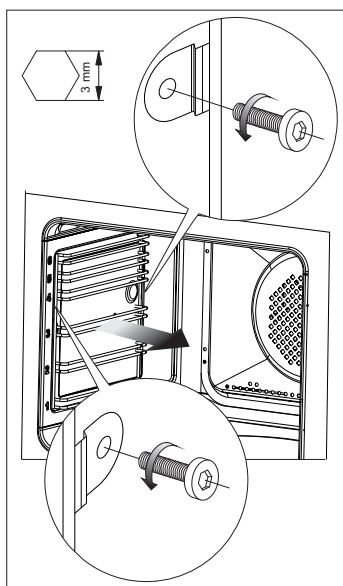
- Luk ovnlågen
- Følg instruktionerne i afsnittet Pyrolyse-rensning.

Bemærk. Hvis ovntemperaturen er høj (højere end ved normal brug) låses lågen ikke op.

Når ovnen er afkølet, kan du åbne lågen og fjerne asken med en blød, fugtig klud. Indsæt hyldeholdere og andet tilbehør igen. Din ovn er nu parat til brug.

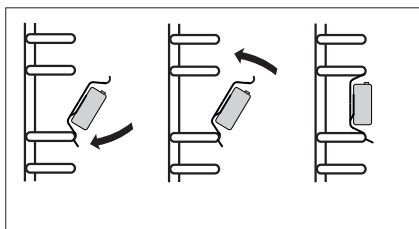
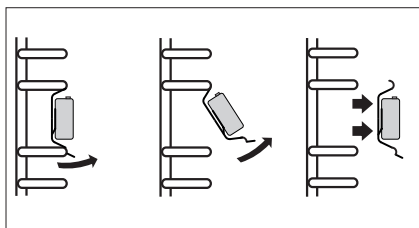
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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



Afmontering af ovnribber

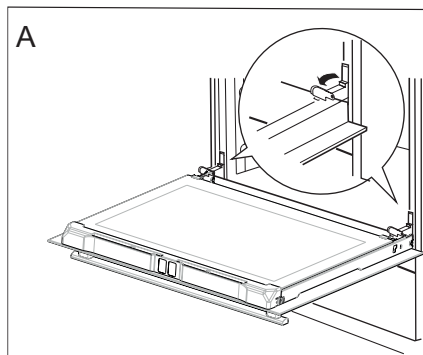
Rengør teleskopudtrækkene og ovnribberne i varmt sæbevand og tør dem godt af bagefter. Montér teleskopudtrækkene ved at klikke dem på ovnribberne.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

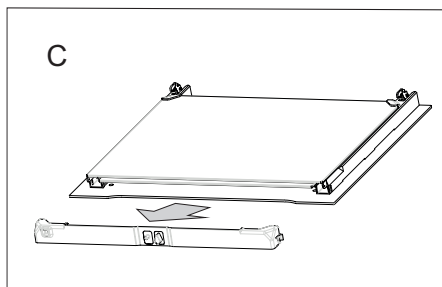
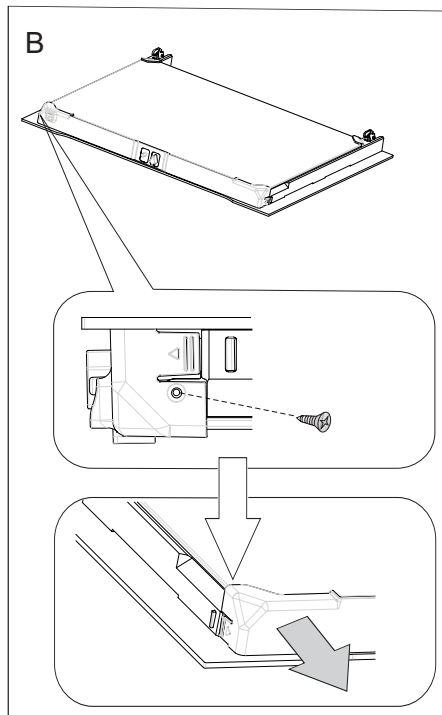
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

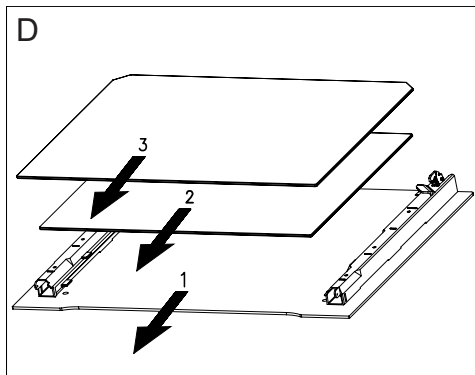
Fjern det indre glaspanel

- Løsn skruen på venstre side af ovnens øverste dørliste med en Phillips-skruetrækker.
- Tryk på de steder, der er vist på figuren, og træk den øverste dørliste ud. (Figur B, C).



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- 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.

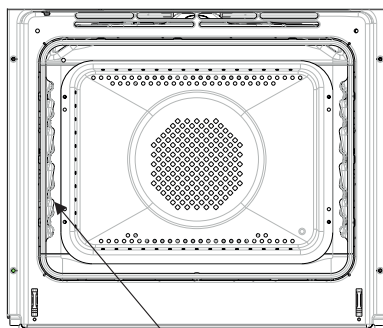


Udskiftning af ovnpære

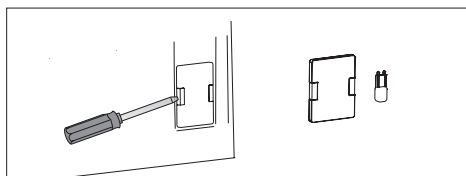
Ved udskiftning af ovnpæren skal ovnen først slukkes ved hovedafbryderen. Der må ikke være strøm til ovnen, når ovnpæren skiftes.

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

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



Ovnlys



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	Årsag	Udbedring
1. Apparatet virker ikke	Ingen strøm	Tjek sikring, udskift den, hvis den er sprunget
2. Ovnlyset virker ikke.	Løs eller beskadiget pære	Udskift den defekte pære (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse)
3. Displayet viser blinkende tid "0.00"	Apparatet var taget ud af stikkontakten, eller der havde været et strømsvigt.	Indstil den aktuelle tid (sa afsnittet Programbetjening)
4. Blæseren virker ikke	Risiko for overophedning! Tag straks stikket ud af stikkontakten, eller sluk på hovedkontakten. Få reparationen udført på det nærmeste servicecenter.	
5. E1 Fejl på displayet	Fejl på stegetermometer	Du kan bruge ovnen uden stegetermometer
6. E0 Fejl på displayet	Fejl på ovnsensoren	Tag apparatet ud af stikkontakten på væggen, og kontakt det nærmeste servicecenter

Hvis problemet ikke løses, afbrydes strømforbindelsen, og fejlen skal udbedre på nærmeste servicecenter.

Bemærk! Alle reparationer skal udføres af kvalificerede serviceteknikere.

TEKNISK SPECIFIKATION




Nominalspænding	220-240V~50/60 Hz
Nominalydelse	max. 3,6 kW
Ovnens dimensioner	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Energiforbrug i standbytilstand [W]	0,8
Energiforbrug i slukket tilstand [W]	-
Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W]	-
Automatisk standby/slukket periode [min]	5

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

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 servise 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 koketopp.

- **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

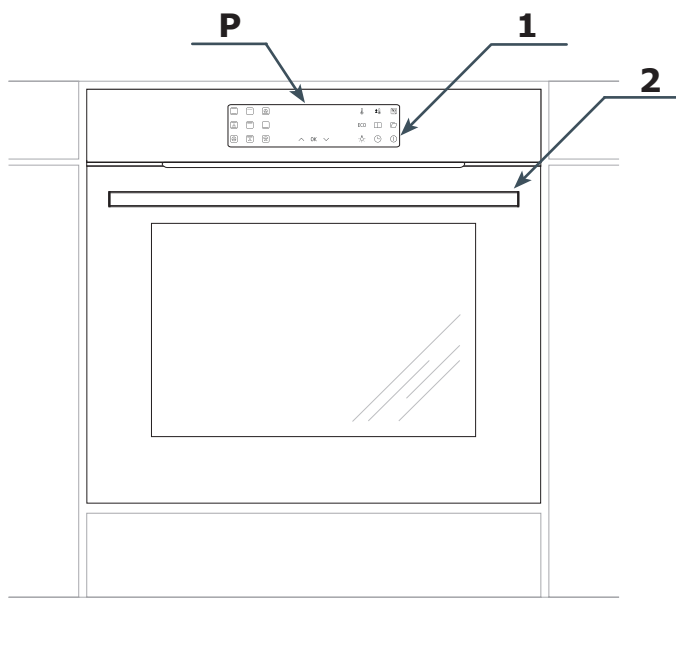


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

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 elektronikkscrap er å hente hos kommuneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE

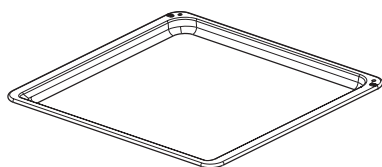
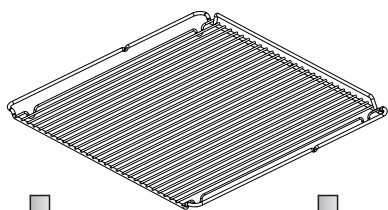


- P Kontrollpanel
- 1 Av/på-bryter
- 2 Dørhåndtak

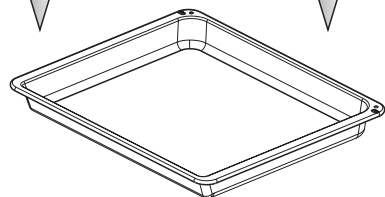
SPECIFIKASJONER

Ovnstilbehør

Grillrist



Stekebrett

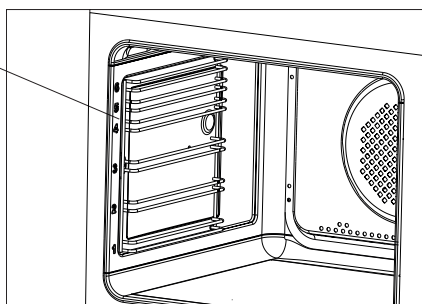


Langpanne



Steketermometer

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 strømmettet før den skyves inn i kjøkkenskapet.

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

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 HO5VVH2-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 strømmettet, 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.

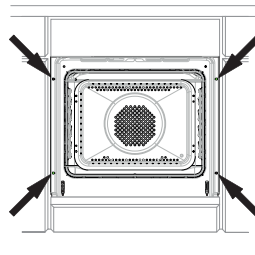
- Mellomrommet mellom ovnen og sideveggene i kjøkkenskapet skal være like stort på begge sider.

- 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.

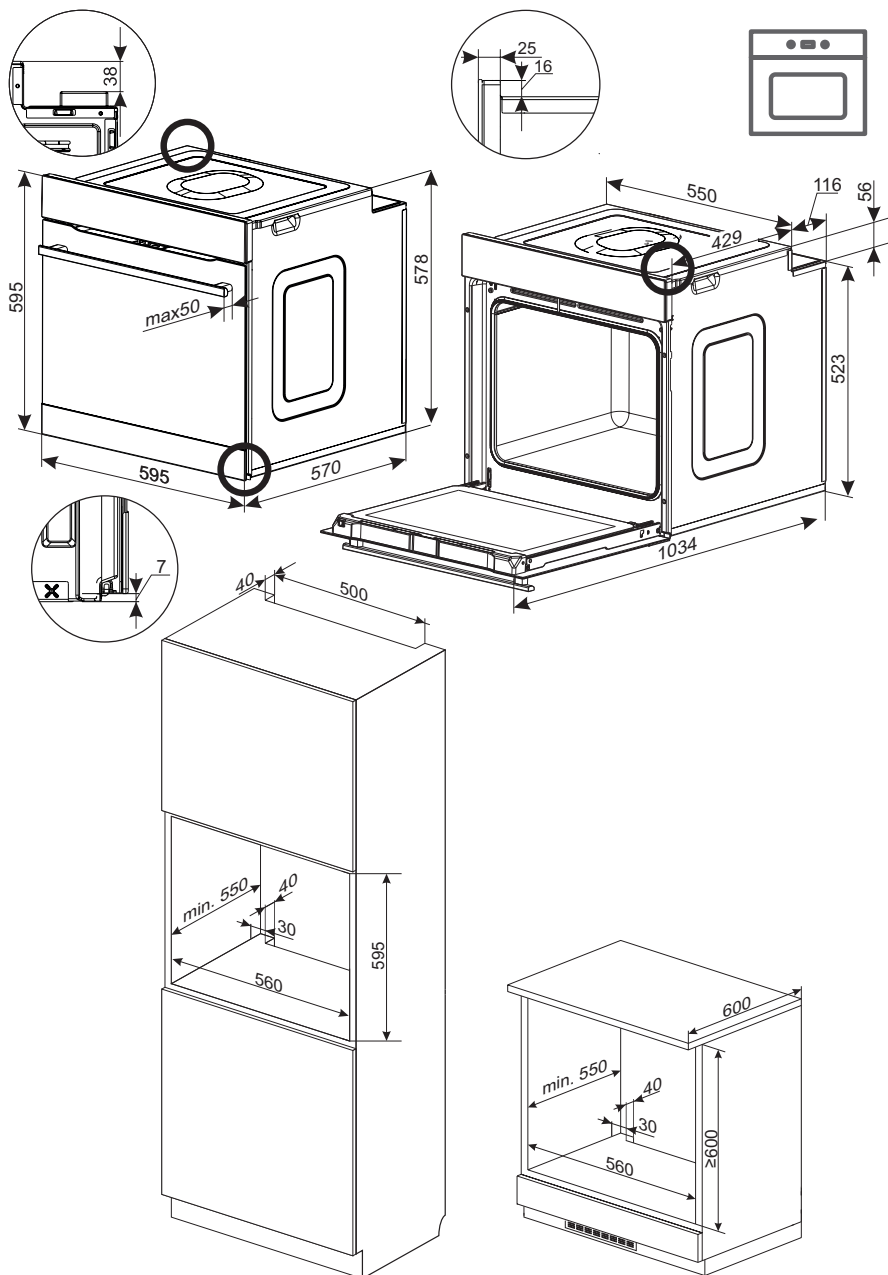
- Etter montering kan ovnen kobles til strømforsyningen igjen.

- Kjøkkeninnredningen der ovnen skal bygges inn, må kunne tåle temperaturer på minst 100°C.



INNBYGGINGSANVISNING

Innbyggingsmål




BETJENING

Før første gangs bruk



- Fjern all emballasje, spesielt alt som beskytter ovnens indre deler under transport.
- Ta alt tilbehør ut av ovnen, og vask det godt i varmt vann og mild såpe.
- Fjern beskyttelsesfolien fra overflatene på teleskopskinnene.
- Vask innsiden av ovnen med varmt vann og mild såpe. Ikke bruk harde børster eller svamper. De kan skade belegget på innsiden av ovnen.

Kontrollpanel

På/av-bryter  finnes på høyre side av displayet. For å aktivere På/Av-knappen, trykk på glasset der du ser et pikogram. Du vil høre et lydsignal. (Se avsnittet: Kontrollpanel).

Overflatene på berøringssensorene må holdes rene.

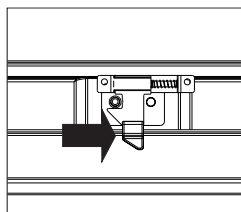
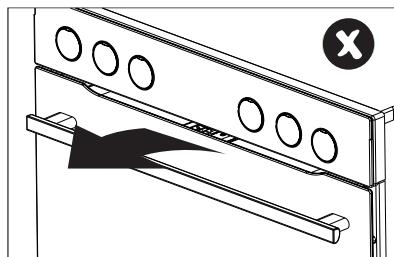
Varm opp ovnen.

- Slå på ventilasjonen i rommet eller åpne et vindu.
- Velg vanlig oppvarming  eller varm-luft  (en detaljert beskrivelse av disse funksjonene finner du lenger ned i denne bruksanvisningen).

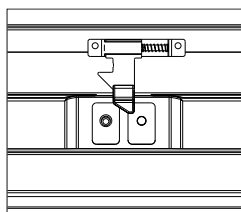
Ovnen må stå på i minst 30 minutter. I denne tiden vil ovnen avgi en lukt som kun er til stede i begynnelsen, og den vil senere forsvinne når apparatet er i bruk. Dette er helt normalt og utgjør en del av prosessen med å varme opp ovnen.

Barnelås

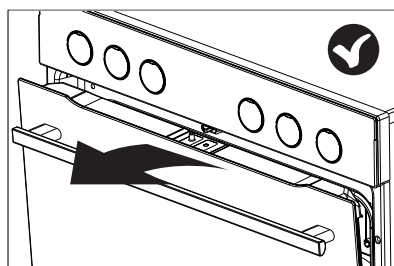
Stekeovnen er utstyrt med et barnelåssystem på døren. Ovnens leveres av produsenten med aktiv dørlås.



Fjern barnlåsen.



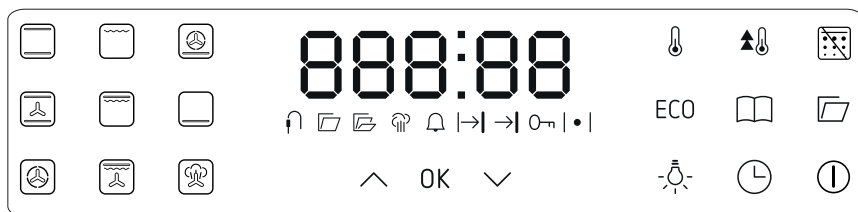
Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

BETJENING

Kontrollpanel



Kontrollpanelet har LED-lys og bakgrunnsbelyste berøringssensorer:

Sensor	Beskrivelse	Sensor	Beskrivelse
	Konvensjonell oppvarming		Hovedbryter (hvilemodus)
	Bakverk		Klokke, tidsur
	Tilberedning med varmluft		Lys
	Grill		Åpne! (åpner døren automatisk)*
	Flott grill		Forhåndsinnstilte programmer
	Turbogrill	ECO	Eco-program
	Pizza		Pyrolytisk rengjøring
	Steking		Rask forhåndsoppvarming
	Soft Steam		Still inn temperatur
			Pluss / opp [+]
			Minus / ned [-]
		OK	Bekreft









* tilgjengelighet avhengig av modell

Merk: Du hører et pip hver gang du berører sensoren. Det er ikke mulig å slå av lydsignalene. Alle sensorene kan få bakgrunnsbelysning med følgende lysstyrker:

- 100 % full lysstyrke (aktiv sensor):
- 50 % redusert lysstyrke (en sensor kan aktiveres):
- 50 % nattlys (redusert lysstyrke fra 22.00 – 06.00), slått av

BETJENING

Funksjonsindikatorsymboler på displayet

-  Steketermometer er tilkoblet*
-  Åpne! (Engangsmodus)*
-  Åpne! (Alltid-modus)*
-  Tidsuret er aktivt
-  Bruk
-  Programslutt
-  Aktivere barnelås
-  Forhåndsoppvarming er aktiv

* tilgjengelighet avhengig av modell
Koble til strøm

Når du kobler apparatet til strøm (eller når strømmen kommer tilbake etter et strømbrudd), vil displayet vise 00:00 og du må stille inn på nytt. Du må stille inn riktig tid for å kunne bruke dette apparatet.

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. Et avbrudd i strømforsyningen kansellerer ikke barnesikringen, men aktivering skjer først etter at ny tid er stilt inn og apparatet har gått i hvilemodus.

Still inn riktig tid

Når du kobler apparatet til strøm, vil displayet vise blinkende timetall 00: (minuttallene blinker ikke). Bruk \wedge og \vee for å stille inn timer. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.

Nå blinker minuttallene :00 på displayet: Timetallene blinker ikke). Bruk \wedge og \vee for å stille inn minutter. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen. Apparatet går i hvilemodus. Du hører et pip når riktig tid er lagret i apparatet. For å endre tid i driftsmodus, trykk lenge på \odot . \triangle vises på displayet. Trykk på \odot sensoren en gang til for at sifrene skal begynne å blinke. Nå kan du gå videre for å stille inn riktig tid.

Lysstyrken på displayet.

Lysstyrken på LED-displayet varierer avhengig av tiden på døgnet. Displayet dimmes fra 22.00 til 06.00, og lysstyrken er normal fra 06.00 til 22.00. Displayet lyser også kraftigere når apparatet er i bruk enn når det er i hvilemodus.

Hvilemodus

Sett apparatet i hvilemodus for å tilbakestille alle funksjonsinnstillinger, tider, temperatur og automatiske programmer. Alle varmelementer er deaktivert. Displayet vil være dimmet, unntatt klokken. I denne modusen er bare \odot på/av-sensoren tilgjengelig på displayet. Sensoren har redusert lysstyrke. I dette moduset er displayet dimmet.

Når barnesikringen er på og du trykker på \odot , vil LOC-meldingen og \updownarrow , \vee -symbolene vises i 5 sekunder i stedet for gjeldende tid/temperatur.


For å slå av apparatet og sette det i hvilemodus.

- når du trykker på \odot i 3 sekunder (du kan slå AV apparatet selv når barnesikringen er på), vil du høre et lydsignal;
- etter et strømbrudd og når du stiller inn aktuell tid;
- når trykker på \odot i 3 sekunder

BETJENING

- under en pyrolytisk rengjøringsssyklus, aktiverer apparatet kjøleviften for å låse opp døren og går først i hvilemodus etter at apparatet er avkjølt og døren er låst opp.


For å aktivere apparatet:

- trykk på  i 3 sekunder for å aktivere apparatet – du vil høre et lydsignal.

Driftsmodus





I dette moduset kan du velge ønskede funksjoner, programmer og justere innstillinger. Du kan bruke funksjons-, program- og tidssensorer samt aktivere barnesikring og justere innstillinger som krever berøring av to sensorer. Andre berøringssensorer aktiveres ved behov.

Automatisk av: Når alle programmer er ferdige, og du ikke gjør noe i 30 sekunder, slås apparatet av automatisk.

Når du bruker apparatet, er lysstyrken på bakgrunnsbelysningen normal. Gjeldende tid vises på displayet. Hvis et steketermometer er satt inn i ovnsrommet, vises steketermometersymbolet. Hvis barnesikring er aktivert, vises symbolet .

Barnesikring

Barnesikringen skal hindre endringer i ovnsinnstillingene og at ovnen slås på.



Når apparatet er på eller i driftsmodus, trykk på  og  i 3 sekunder for å aktivere barnesikringen.  vises på displayet. På samme måte kan du trykke på den samme sensoren i 3 sekunder for å deaktivere barnelåsen.  vises da ikke lenger på displayet.


Når barnesikringen er aktivert når apparatet er på, hindrer der endringer i innstillingene, men du kan fortsatt slå av apparatet.



Lys


Lyset slås på hver gang du åpner ovnsdøren. Lyset slås også på når ovnen er aktiv. Lyset slås av i hvilemodus. Dersom ovnsdøren står åpen over lang tid, vil lyset automatisk slå seg av etter rundt 5 minutter.

For detaljer om belysning i ECO varmfunksjoner, se beskrivelsen av varmfunksjonene.

Sensoren  kan brukes uavhengig av andre stekeovnsfunksjoner og innstillinger.  er inaktiv i hvilemodus.

Trykk på  for å skru på ovnslyset i 30 sekunder.

Trykk på  for å slå på lyset under matlagning. Trykk på  igjen for å slå av lyset. Lyset slås av når matlagingsprogrammet er ferdig.

Trykk på  for å slå av lyset.

Avkjølingsvifte

Avkjølingsviften går uavhengig av de valgte innstillingene og bruksmodus. Avkjølingsviften aktiveres automatisk når en funksjon er aktivert. Avkjølingsviften går så lenge ovnstemperaturen er høyere enn 100 °C. Under denne temperaturen slås avkjølingsviften seg av.

or damp- og pyrolyseprogrammer er kjølingen totrinns og fungerer som beskrevet i avsnittet om forhåndsinnstilte programmer.

BETJENING

Forhåndsoppvarming av ovn (termo- statsymbol)

| • | piktogrammet viser at minst et av varmeelementene i ovnen er i drift. Dette piktogrammet slukker når den valgte temperaturen for ovnsrommet er nådd. Deretter vil piktogrammet være på og av periodisk. Dette betyr at den valgte temperaturen opprettholdes. Dersom du reduserer den valgte temperaturen, vil | • | piktogrammet kun lyse når ovnsrommet kjøles ned til den sist innstilte temperaturen.

Ovnsdør

Ovnsdøren må være lukket når stekeovnen er i bruk. Når du åpner døren, vil du avbryte den aktive ovnsfunksjonen. Dersom døren er åpen i mer enn 90 sekunder, vil du høre et lydsignal som minner deg på om at du må lukke døren umiddelbart. Trykk på en sensor eller lukk døren for å avbryte pipingene. Dersom du åpner døren i mindre enn 5 minutter, vil ikke de aktive innstillingene bli påvirket. Etter denne tiden går ovnen i hvilemodus (alle innstillinger slettes) av sikkerhetsgrunner.

Begrense brukstiden



Hvis ovnen bruker en varmefunksjon over lang tid, kobles varmeelementene fra for å sikre sikkerheten som vist i eksemplet nedenfor. Apparatet skifter til hvilemodus når programmet er ferdig.








Eksempel: Hvis temperaturen i ovnsrommet er 200 °C, slås varmeelementene av etter rundt 3 timer. Hvis temperaturen er 100 °C, skjer dette etter 10 timer.


Dette hindrer overoppheting.

Kjøkkenur

Når apparatet er på eller i driftsmodus, kan du bare stille inn minutter.

Trykk kort på  for å vise  og gjeldende fremdrift for nedtellingen på tidsuret.

Trykk på  for å vise blinkende  og for å justere innstillingen for tidsuret. Trykk på  /  for å justere innstillingen og  for å bekrefte. Trykk samtidig på  /  for å deaktivere tidsuret.



Når tidsuret teller ned, vil  indikatoren lyse på displayet.


Du kan stille inn tidsuret på maksimalt 120 minutter.

Kjøkkenuret fungerer uavhengig av ovnsfunksjonene. Når tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor for å avslutte pipingene.

Aktivere en varmefunksjon

Når apparatet er på, trykk på ønsket varmefunksjonssymbol på venstre side av displayet. Bakgrunnslyset til den valgte funksjonen er på full lysstyrke, mens bakgrunnsbelysningen for andre funksjoner vil reduseres til halv lysstyrke. Symbolene på høyre side av displayet, som ikke er tilgjengelige for en gitt oppvarmingsfunksjon, forsvinner og de tilhørende sensorene blir inaktive.

Når varmefunksjonen er valgt, kan du stille inn temperaturen. Temperaturen og °C-symbolet vises med full lysstyrke. Standardtemperaturen for oppvarmingsfunksjonen vises. Bruk  /  for å justere temperaturen i trinn på 5 °C. Minimums-, maksimums- og standardtemperatur er individuelt definert for hver varmefunksjon. --- symbolet betyr at varmeovnene er av.

Trykk på  for å bekrefte den innstilte temperaturen.

Temperaturdisplayets lysstyrke reduseres til normalt nivå, gjeldende tid vises på displayet og ovnen starter den valgte oppvarmingsfunksjonen ved innstilt temperatur.

BETJENING



Varmefunksjoner og tilleggfunksjoner




Funksjonsbeskrivelse		Ovnselementer						Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Roaster	Varmluft	Undervarme	Varmluft	min.	maks.	
Oppvarmingsfunksjoner										
	Vanlig	√	√			√		30	280	200
	Bakverk	√	√			√	√	30	280	180
	Tilberedning med varmluft	√			√		√	30	280	180
	Grill	√		√				30	280	250
	Supergrill	√	√	√				30	280	250
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	200
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Steking	√				√		30	240	200
	Soft Steam	√			√	√	√	20	280	200
Tilleggsfunksjoner										
	Temperatur	se bruksanvisningen for ytterligere informasjon								
ECO	ECO-baking	se bruksanvisningen for ytterligere informasjon						30	280	200
	Lys	√						-	-	-
	Rask forhåndsopvarming			√	√		√	30	280	-
	Forhåndsinnstilte programmer	se bruksanvisningen for ytterligere informasjon								
	Pyrolytisk rengjøring*		√	√		√		-	-	410



* tilgjengelighet avhengig av modell




BETJENING

Forhåndsvis og endre innstillinger mens ovnen er i bruk

Trykk kort på  for å vise temperaturen i ovnsrommet. Trykk på  igjen for å vise den innstilte temperaturen. Trykk igjen for å se riktig tid.

For å justere innstilt temperatur, trykk og hold på . Da vises den innstilte temperaturen. Bruk  og  for å justere ved behov. Trykk på OK for å bekrefte den nye temperaturen. Den nye verdien er ikke valgt før den er bekreftet.


Du kan kontrollere de innstilte tidene omtrent på samme måte som temperaturen. Trykk kort på  for å vise innstillingen for tidsuret. Trykk på  igjen for å vise varigheten. Trykk igjen for å se sluttid. Trykk igjen for å se riktig tid.

For å justere innstilt temperatur, trykk lenge på . Da vises den innstilte temperaturen. Bruk  og  for å justere ved behov. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen. Den nye verdien er ikke valgt før den er bekreftet.

For å endre oppvarmingsfunksjonen mens ovnen er i bruk, velger du bare en ny funksjon. Den valgte funksjonsindikatoren begynner da å blinke mens den aktuelle funksjonen ikke endres. Trykk på OK for å bekrefte valget av en ny funksjon. Den nye funksjonsindikatoren slutter å blinke og forblir på mens den forrige funksjonsindikatoren slukker. Hvis du ikke bekrefter det nye valget, fortsetter den forrige funksjonen.



Når du endrer en funksjon, forblir den innstilte temperaturen den samme.




Avslutte en varmefunksjon



Trykk på  for å avslutte en oppvarmingsfunksjon. Standard for ovnsfunksjonen er at den ikke slår seg av selv, men du kan stille inn at ovnen skal slås seg av ved å bruke funk-


sjonen for utsatt start. Det eneste unntaket er pyrolytisk rengjøring som ikke kan endres.



Varighet (automatisk av)

Du kan programmere ovnen til å slå seg av automatisk etter en viss tid. Du kan stille inn tiden fra ett minutt til ti timer. For å stille inn varigheten til en ovnsfunksjon, trykk på . Da blinker  tidsursymbolet på displayet.

Trykk på  igjen, så vises  igjen på displayet. Trykk nå på  for å stille inn varighet og deretter på OK for å bekrefte.

Trykk på  /  for å justere varighet etter behov. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.

For å fjerne varigheten, trykk på  til du når 0:00, og trykk på OK for å bekrefte.


Det å slå av ovnen avbryter den aktive ovnsfunksjonen. Når den valgte tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor (ikke  for å avslutte pipingene. Lydsignalet stopper, funksjonsinnstillingene og temperaturen slettes og belysningen vil slå seg på i 30 sekunder.  symbolet slukkes. Apparatet slår seg av etter ytterligere 60 sekunder.

Merk: Når du bruker  for å dempe lyden, kan du endre den utsatte starttiden.

Utsatt start (automatisk på og av)

Du kan stille inn apparatet med en utsatt start. Apparatet kan også slås av automatisk når den valgte tiden er utløpt. Ovnens slår seg automatisk på og av.

Du kan stille inn utsatt start fra 1 minutt til 10 timer og velge varighet på inntil 10 timer.

Først velger du varighet. Displayet viser . Deretter trykker du på

BETJENING

⌚ igjen. Nå blinker tidsursymbolet 🔔 på displayet. Trykk to ganger på ⌚. Da blinker piktoogrammet →| på displayet. Displayet vil vise sluttid (starttid + varighet). Bruk ^ for å stille inne tidsuret, og trykk deretter på OK for å bekrefte.

Når sluttiden er bekreftet, vil symbolene |→| og →| lyse, og gjeldende klokkeslett vises på displayet.

Bruk ^ / v for å justere starttiden. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.

For å avbryte tidsinnstillingen, bruk v for å justere ned til lavest mulige verdi og trykk på OK for å bekrefte.

Når ovnen slås på automatisk, slukker →| -symbolet.

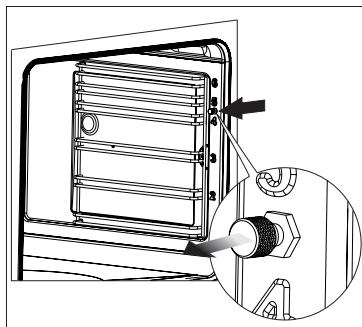
Når den valgte tiden er ute, hører du et lydssignal. Trykk på en sensor for å avslutte pipingene. Lydsignalet stopper, funksjonsinnstillingene og temperaturen slettes og belysningen vil slå seg på i 30 sekunder. |→| symbolet slukkes. Apparatet slår seg av etter ytterligere 60 sekunder.

Steketermometer

Du kan når som helst koble til et steketermometer.

Viktig!

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



Når apparatet er av eller på og du kobler til steketermometeret, vises symbolet 🔒 uten at det påvirker apparatets drift.

Når du kobler til steketermometeret når apparatet er i drift (funksjon og temperatur er valgt), vises 🔒-symbolet sammen med den målte temperaturen fra steketermometeret til venstre og den innstilte måltemperaturen for steketermometeret til høyre (standard 75 °C).

Bruk ^ / v for å justere måltemperaturen til steketermometeret, og trykk på OK for å bekrefte eller vent 5 sekunder for å avbryte og gjenopprette den forrige innstillingen.

Når du bekrefter steketermometerinnstillingen, vil ovnen fortsatt med den innstilte temperaturen inntil ønsket temperatur for steketermometeret er nådd. Deretter slås ovnen av, og du hører et lydssignal.

Berør en hvilken som helst sensor (ikke ^), eller åpne døren for å dempe alarmen fra steketermometeret. Lyden stopper, funksjonsinnstillingene og

BETJENING

temperaturen slettes, og apparatet slås av etter 60 sekunder.

Hvis du trykker på \wedge for å dempe alarmen, stiller du inn en ny temperatur for steketermometeret. Trykk på OK for å bekrefte den nye temperaturen, og programmet fortsetter med de nye innstillingene.

Hvis du kobler fra steketermometeret under drift (etter at du har bekreftet temperaturen på steketermometeret), vil det føre til en feil (steketermometeret kan bli skadet). Du vil høre et pip, og programmet avsluttes.

Når du bruker steketermometeret, vil ikke apparatet slå seg på og av automatisk. Når du setter inn steketermometeret, vil en tidligere innstilt varighet bli slettet, og du kan bruke \ominus for å få tilgang til tidsuret. Bruk av steketermometer påvirker ikke en oppvarmingsfunksjon eller innstilt ovnstemperatur. Du kan justere dem på samme måte som når steketermometeret er koblet fra.

Anbefalt temperatur for ulike kjøtttyper

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.

Forhåndsinnstilte programmer

Dette er programmer med spesifikke funksjonsinnstillinger for tid og varighet som viser hva som er mest egnet for en spesiell rett.

Når apparatet er på, trykk på \square for å få tilgang til forhåndsinnstilte programmer. Da vises det forhåndsinnstilte programmet "P01" på displayet. Bruk \wedge og \vee for å velge det forhåndsinnstilte programmet fra tabellen under. Trykk deretter på OK for å bekrefte. Da starter apparatet.

BETJENING

Program	Beskrivelse	Ovnsfunksjoner	Temperatur	Rask forhåndsoppvarming	Varme-funksjon
P01	Kjøtt (storfe, lam, svin)	Varmluft – nivå 2 – 120 minutter	180 °C		
P02	Hel kylling (ca. 1,5 kg)	Grill + varmluft – nederste nivå 2 – 85 minutter	190 °C		
P03	Hel and (ca. 2 kg)	Grill + varmluft – nederste nivå 2 – 120 minutter	180 °C		
P04	Gås (ca. 3 kg)	Grill + varmluft – nederste nivå 1 – 130 minutter	170 °C		
P05	Kalkun (ca. 2,5 kg)	Grill + varmluft – nederste nivå 1 – 155 minutter	170 °C		
P06	Fjærkre (vinger, lår)	Overvarme + undervarme, nivå 2 60 minutter, rask forhåndsoppvarming av ovnen	180 °C	JA	
P07	Pizza, pitabrød, tortilla, sandwicher	Overvarme + undervarme nivå 1 – 10 minutter, rask forhåndsoppvarming av ovnen	230 °C	JA	
P08	Lasagne, rotgrønnsaker, frosne ferdigretter	Overvarme + undervarme nivå 2 – 30 minutter, rask forhåndsoppvarming av ovnen	230 °C	JA	
P09	Focaccia	Overvarme + undervarme nivå 2 – 15 minutter, rask forhåndsoppvarming av ovnen	220 °C	JA	
P10	Gryte med grønnsaker og kjøtt	Overvarme + undervarme, nivå 2 – 25 minutter Rask forhåndsoppvarming	180 °C	JA	
P11	Sukkerbrød	Overvarme + undervarme nivå 2 – 45 minutter, rask forhåndsoppvarming av ovnen	160 °C		
P12	Muffins, boller	Varmluft – nivå 3 – 35 minutter	160 °C		
P13	Grøt, havrekjeks	Varmluft – nivå 3 – 15 minutter	180 °C		
P14	Fruktkake	Overvarme + undervarme, nivå 2 – 60 minutter Rask forhåndsoppvarming	180 °C	JA	
P15	Brød	Overvarme + undervarme, nivå 2 – 60 minutter	210 °C		
P16	Heve deig	Overvarme + undervarme, nivå 2 – 20 minutter	30 °C		
P17	Tørke	Varmluft – nivå 2 – 3, 4, 5 timer	50 °C		
P18	Pommes frites	Overvarme + undervarme, nivå 2 – 20 minutter Rask forhåndsoppvarming	220 °C	JA	
P19	Ferdigretter (grønnsaker, stekt kjøtt, fisk, falafel, burgere)	Varmluft – nivå 2 – 10 minutter Rask forhåndsoppvarming	230 °C	JA	

BETJENING

Alle forhåndsinnstilte programmer kan justeres etter ønske – du kan justere temperatur eller varighet. For å gjøre dette, følger du instruksjonene («Forhåndsvis og endre innstillinger mens ovnen er i bruk» og «Tidsinnstilt bruk»). Dersom du gjør endringer, vil ikke det forhåndsinnstilte programmet bli berørt, og de originale innstillingene gjenopprettes neste gang du velger et forhåndsinnstilt program.

Forhåndsinnstilte programmer med rask forhåndsoppvarming

Noen forhåndsinnstilte programmer krever at ovnen er forhåndsoppvarmet. De er merket i tabellen over. Når du velger et forhåndsinnstilt program med forhåndsoppvarming, trykk på OK for å bekrefte. Da vises temperaturen i ovnsrommet på displayet. Når den innstilte temperaturen er nådd, vil du høre et pip som slår seg av når du åpner ovnsdøren. Sett maten inn i ovnen og lukk døren. Nå starter det forhåndsinnstilte programmet.

Merk: Det anbefales ikke å justere et forhåndsinnstilt program i den raske oppvarmingsfasen, fordi dette vil slette det forhåndsinnstilte programmet, og apparatet vil fungere videre med den sist innstilte funksjonen, varigheten og temperaturen.

Forhåndsvalgt program med steketermometer.

Plugg inn steketermometeret før du velger og starter et forhåndsinnstilt program.

Alle innstillinger som funksjon, ovnsstemperatur, steketermometertemperatur stilles inn automatisk.

Hvis du endrer oppvarmingsfunksjonen, ovnsrommets temperatur eller steketermometertemperaturen, vil den forhåndsinnstilte programindikatoren være av, og apparatet vil bruke en vanlig oppvarmingsfunksjon.


Hvis du kjører et forhåndsinnstilt program som krever steketermometer og du ikke kobler det til, vil måltemperaturen for kjøttet bli konvertert.

Varighet og et «Forhåndsinnstilt program uten hurtig forhåndsoppvarming»: startes.



Avslutte et forhåndsinnstilt program.


Når et forhåndsinnstilt program avsluttes, vil du høre et pip.

ECO-funksjon

Når du velger ECO-programmet, lyser ECO-indikatoren. Ved ECO-drift er ovnsbelysningen slått av som standard, men du kan trykke på  for å slå på belysningen i 10 sekunder. Det er ikke mulig å slå på lyset permanent.



Rask forhåndsoppvarming

Du kan bruke hurtigoppvarmingsfunksjonen for å forvarme ovnen raskt. Trykk på  når apparatet er slått på. Når rask forhåndsoppvarming er på, lyser varmefunksjonssensorene og -sensoren. Ovnens varmer med maksimal effekt. Hurtigoppvarmingsfunksjonen er tilgjengelig med alle oppvarmingsfunksjoner unntatt avrimings- og rengjøringsfunksjonene — for disse funksjonene hører du bare et lydsignal.

Når riktig temperatur er nådd, hører du tre lydsignaler. Temperaturen opprettholdes i henhold til den valgte funksjonen. Trykk på  å deaktivere funksjonen.

BETJENING

Soft Steam-funksjon

Apparatet har en Soft Stream-funksjon (). Damp produseres i begynnelsen av bakeprosessen, noe som forbedrer noen retter som tilberedes i ovnen. Det finnes et hulrom i bunnen av ovnen som kan fylles med 150 ml rent, vant vann før ovnen varmes opp. Ikke tilsett krydder i vannet. Når apparatet er på, trykk på  for å aktiverer Soft Steam-funksjonen. Når ovnen er forhåndsoppvarmet (etter rundt 5 minutter), sett retten inn i ovnen og lukk døra.


Merk: Ikke la vann bli liggende i hulrommet i ovnsrommet. Når ovnen har kjølnet, kan du tørke opp vannet med en klut.


Kontroller at ovnen er kald før du fjerner vannet.


På grunn av damp i ovnsrommet, kan det dannes kondens på innsiden av ovnsdøren og veggene under tilberedning. Tørk av overflødig vann når du er ferdig med å tilberede maten.

Pyrolytisk rengjøring

Pyrolytisk rengjøring er et spesialprogram med tilleggskrav.


Trykk på  for å velge pyrolytisk rengjøring. Da viser displayet en varighet på 2:00 timer i stedet for temperaturvisning. Trykk på \wedge / \vee for å justere varigheten til 2:30 eller 3:00 t Trykk på OK for å bekrefte. Nå starter den pyrolytiske rengjøringen. Ovnsdøren må holdes lukket. Når den pyrolytiske rengjøringen starter, er ovnsdøren låst så lenge prosessen pågår og inntil ovnsrommet er kjølt ned til en trygg temperatur.

Dersom døren fortsatt er åpen når du bekrefter varigheten på den pyrolytiske rengjøringen, vil dørlåsikonet på displayet blinke . Hvis du ikke lukker døren i løpet av 10 sekunder, vil den pyrolytiske rengjøringen bli avbrutt.



Når du lukker døren, tennes symbolet for  pyrolytisk rengjøring, døren er låst og belysningen er av.

Merk:

Før du bruker denne funksjonen, må du lese kapittelet om rengjøring. Spesielt den grunnleggende informasjonen om pyrolytisk rengjøring.

- I ovnsrommet kan temperaturen bli over 410 °C – kontroller at det ikke er barn i nærheten av apparatet.
- En time før den pyrolytiske rengjøringen er ferdig, kobles varmeelementene ut, og temperaturen «---°C» vises. Samtidig begynner apparatet avkjølingsprosessen.
- Døren låses opp når temperaturen inni ovnsrommet er kjølt ned til 150 °C (dørlåssymbolet  vises ikke lenger på displayet).

BETJENING

- Du kan ikke endre varigheten på en pyrolytisk rengjøring som allerede er i gang.
- Trykk på  for å avbryte pyrolytisk rengjøring. Hvis du avbryter den pyrolytiske rengjøringen, vil døren forbli låst frem til ovnsrommet har en trygg temperatur.
- Dersom strømmen går under pyrolytisk rengjøring, vil ovnen starte nedkjølingsprosessen når strømmen er tilbake. Ovnsdøren låses først opp når ovnsrommet har en trygg temperatur.
- Når du trykker på  for å starte pyrolytisk rengjøring og åpner døren før den låses, vil du høre et lydsignal, og den pyrolytiske rengjøringen avbrytes.

Luktkatalysator

Luktkatalysatoren fjerner det meste av lukten som ovnen slipper ut ved baking og rengjøring. Luktkatalysatoren fungerer kun i det pyrolytiske rensprogrammet og starter automatisk.

Luktkatalysatoren slår seg av under nedkjøling og døren åpnes.

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 220 °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 OVNE – PRAKTISKE RÅD

Baking

- Det anbefales at kaker bakes på bakplatene som fulgte med utstyret fra fabrikk.
- 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 stukket 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 optimert varmefunksjon som sparer energi når maten tilberedes.
- Du kan ikke redusere tilberedningstiden ved å velge en høyere temperatur. Det anbefales at du varmer opp ovnen på forhånd.
- Du bør ikke endre temperaturinnstillingen og ikke åpne døren mens maten tilberedes.

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

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

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











¹⁾ Forvarm

²⁾ Steke mindre enheter

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.



Steking

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

¹⁾ Forvarm 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.



TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

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

¹⁾ Forvarm i 8 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

Steking

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Ved å sørge for riktig rengjøring og vedlikehold av komfyren, kan du bidra til fortsatt feilfri drift av apparatet.

Før du begynner rengjøringen, må komfyren være slått av, og du må sørge for at alle knotter er satt til stillingen“av ”. Ikke start rengjøringen før komfyren er helt avkjølt.

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.

Viktig!

Ikke bruk skuremidler, sterke vaskemidler eller skureredskaper til rengjøring. Bruk bare varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel til å rense fronten av apparatet. Ikke bruk vaskemiddel eller -kremer.

Avkalk ovnsrommet ved hjelp av Soft Steam-funksjonen:

- hell rundt 250 ml ren 6 % eddik i den nedsenkede delen av ovnsrommet,
- la eddiken virke ved romtemperatur i 30 minutter for å løse opp kalken,
- tørk av med en varm, fuktig, myk klut.

Merk: Det anbefales å avkalke ovnsrommet hver 5-10 gang man bruker Soft Stream-funksjonen.

Pyrolytisk rengjøring

Pyrolytisk selvrensing av stekeovnen. Stekeovnen varmes opp til en temperatur på ca. 410 °C. Grill- eller bakerester brennes til aske, som lett kan fjernes ved bruk av en fuktig klut.

Før du bruker pyrolytisk rengjøring

Merk: Fjern alt tilbehør fra ovnen (stekebrett, rister, teleskopskinner). Utstyr/tilbehør som ikke fjernes fra ovnen vil bli uopprettelig skadet under den pyrolytiske rengjøringen.

- Fjern vanskelige flekker fra ovnsrommet.
- 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.

Merk: Temperaturen i ovnsrommet 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.

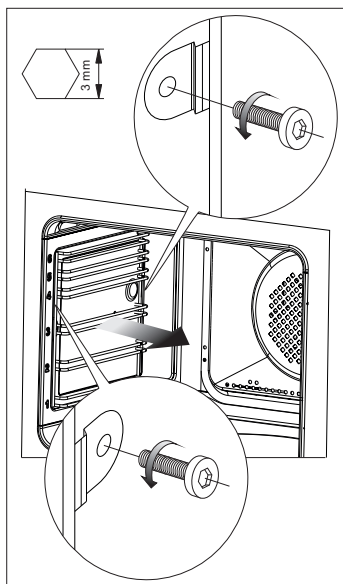
- Lukk ovnsdøra
- Følg instruksene i deelen Pyrolytisk rengjøring.

Merk. 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. Ovnen er nå klar til bruk.

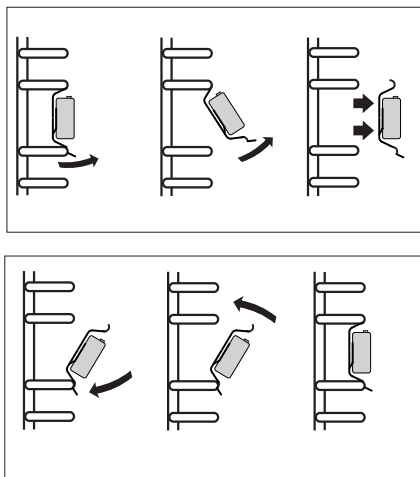
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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



Fjerne hyllestøtter

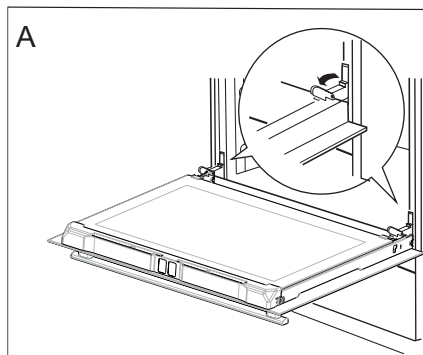
Rengjør teleskopputtrekkene og ovnsribberne i varmt såpevann, og tørk dem deretter godt av. Monter teleskopputtrekkene ved å klikke dem på ovnsribberne.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

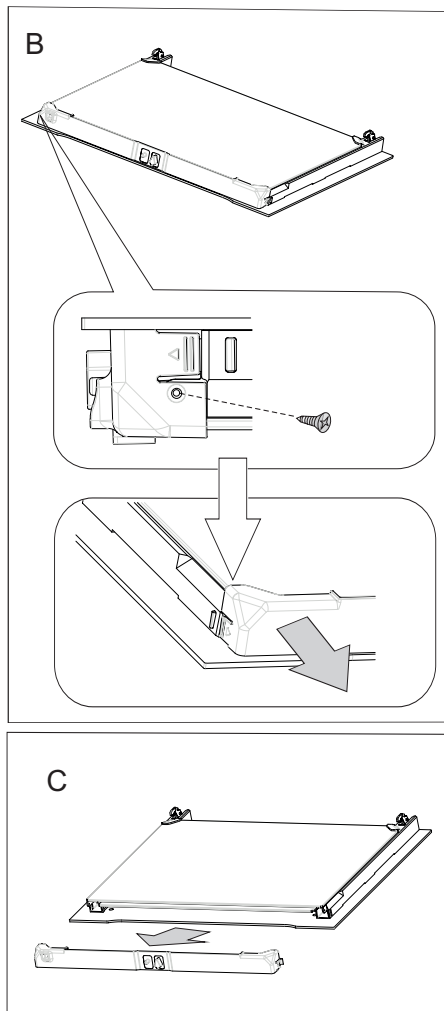
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå 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

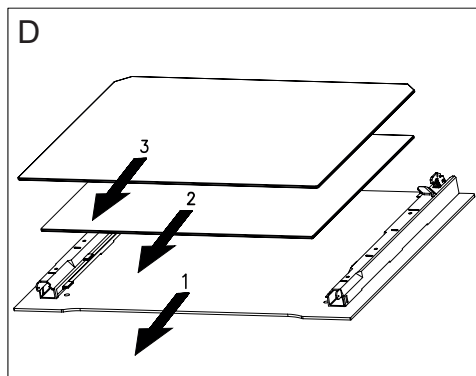
Fjern det indre glasspanelet på ovnsdøren

- Løs skruen på venstre side av den øvre ovnsdørlisten med en Phillips-skrutrekker.
- Trykk på punktene som vist i figuren og trekk ut den øvre dørlisten. (Fig. B, C)



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Ta glasset ut av holderene (Fig. D).
Viktig! Fare for å skade festet for glass panelet. Ikke løft glasspanelet opp, men trekk det ut.
Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.

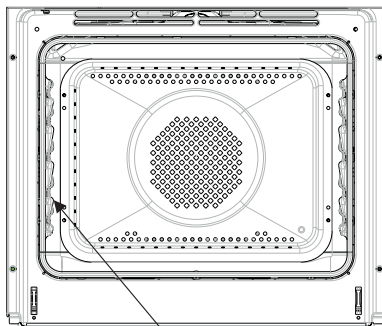


Utskifting av lyspæren i ovnen

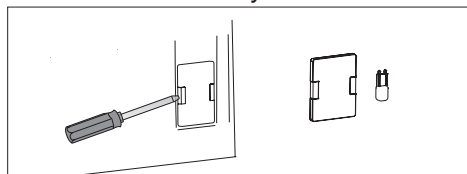
Ved utskifting av lyspæren må ovnen først slås av med hovedbryteren. Det må ikke være strøm til ovnen når ovns-pæren skiftes.

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

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



Ovnlys



FREM GANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

Enhver feilsituasjon skal man:

- slå av ovnens arbeidselementer
- stenge av strømtilførselen
- enkelte småfeil kan brukes selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer GRAM service eller tilkaller servicepersonell, kontroller samtlige punkter i tabellen.

Problem	Årsak	Løsning
1. Apparatet virker ikke	ingen strøm	sjekk sikringen, og skift den ut hvis den er gått
2. Lyset i ovnen virker ikke.	lyspæren er løs eller skadd	Skift ut lyspæren (se avsnittet Rengjøring og vedlikehold)
3. Displayet blinker «0,00»	Apparatet har vært koblet fra eller det har vært strømbrudd.	Still inn gjeldende tid (se avsnittet «Programmere ovnen»)
4. Viften virker ikke	Fare for overoppheting! Koble stekeovnen fra strømuttaket umiddelbart, eller slå av hovedbryteren. Ta kontakt med nærmeste servicesenter for reparasjon.	
5. E1 Feil på displayet	Feil på steketermometer	du kan bruke ovnen uten steketermometeret
6. E0 Feil på displayet	feil på sensor i ovnsrommet	koble apparatet fra stikkkontakten (sikring), og kontakt nærmeste servicesenter

Hvis problemet ikke løses, koble fra strømforsyningen og rapporter feilen til nærmeste servicesenter.

Merk! Alle reparasjoner skal utføres av kvalifiserte teknikere.

TEKNISK OPPLYSNINGER




Nominell spenning	220-240V~50/60 Hz
Nominell effekt	max. 3,6 kW
Stekeovnsens dimensjoner	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Strømforbruk i hviletilstand [W]	0,8
Strømforbruk i avslått tilstand [W]	-
Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]	-
Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min]	5

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

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

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

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

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

- 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.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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 kuumetessaan syttyä palamaan. Valvo uunia aina grillauksen aikana.
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa uunin pohjan emalipinnoitetta. 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 katkaisemalla 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.

YMPÄRISTÖNSUOJELU



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

VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

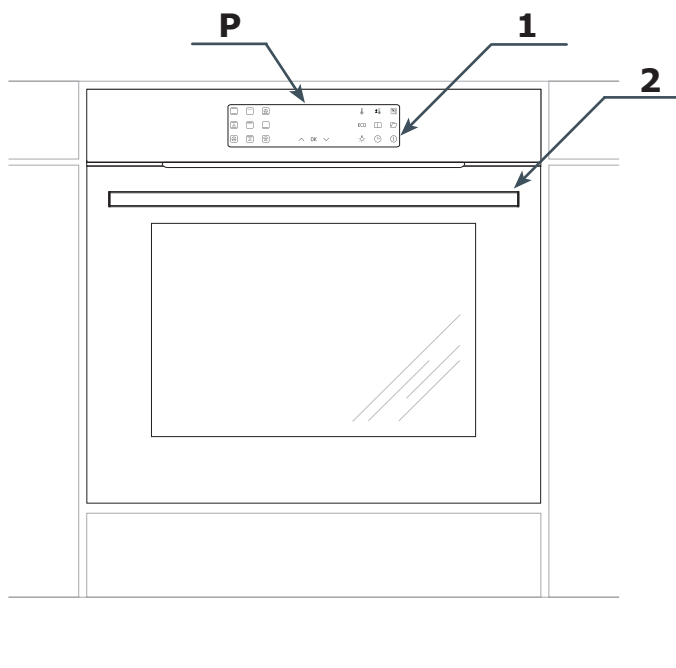


Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöheijissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

LAITTEEN KUVAUS

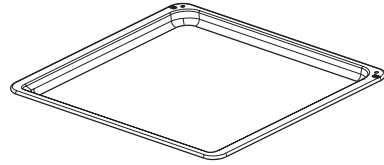
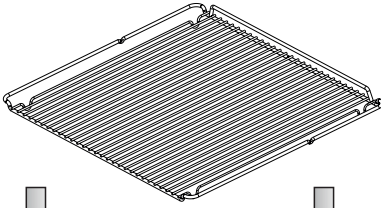


- P Ohjauspaneeli
- 1 Virtakytkin
- 2 Luukun kahva

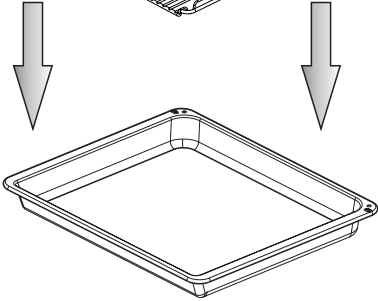
MUITA TIETOJA

Laitteen vakiovarusteet

Grilliritilä



Leivinpelti

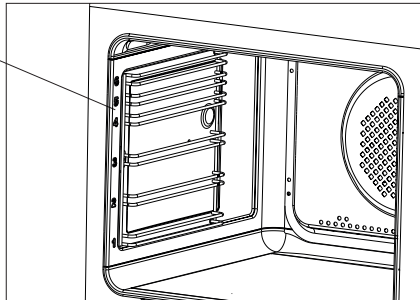


Uunipannu



Paistomittari

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 liitântäkaapelilla ja pistokkeella.

Uuni liitetään sähköverkkoon, ennen kuin se työnnetään keittiön kaappiin.

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

Uuni tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.

Jos uunin liitântäjohdin 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!

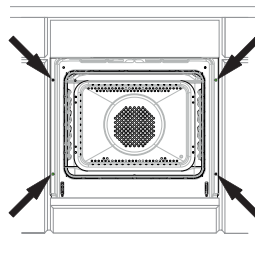
Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä katkaisinta, jolla laitteen kaikki levyt voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä. (voi olla pääkatkaisin).

Vähintään 16 A -paristo.

Uunin asennus

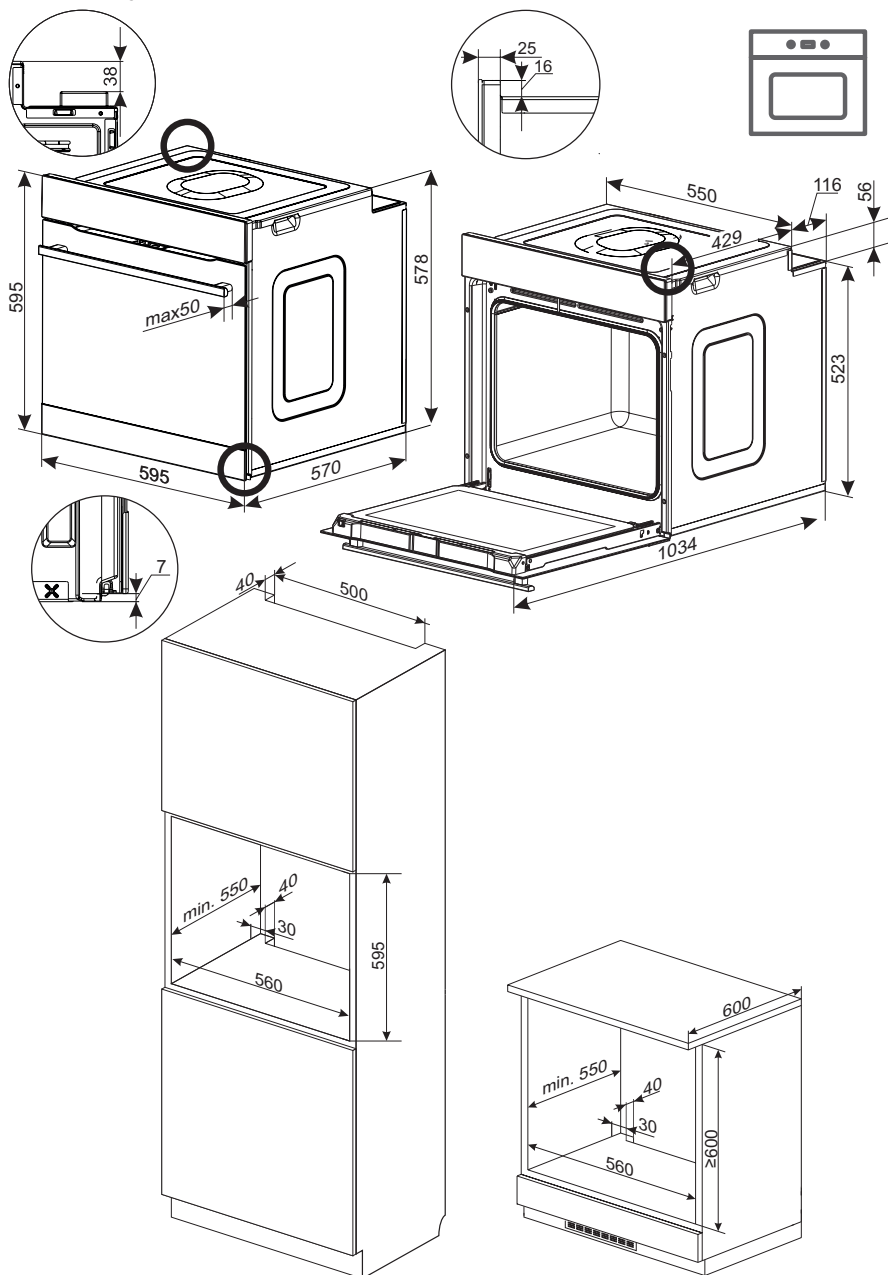
Kun uuni on kytketty verkkovirtaan, uuni voidaan työntää kaappiin ja kiinnittää paikoilleen.

- 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.



ASENNUS

Kalusteisiin-sijoitusmitat




KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä



- Poista kaikki pakkauselementit ja erityisesti ne, jotka suojaavat uunikammion sisäpuolta kuljetuksen aikana.
- Poista kaikki varusteet uunin sisältä ja pese ne perusteellisesti lämpimässä vedessä hellävaraisella astianpesuaineella.
- Poista suojakalvo teleskooppikiskojen pinnalta.
- Pese uunin sisäpuoli lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Älä käytä kovia harjoja tai sieniä. Ne voivat vaurioittaa uunin sisäpuolen pinnoitetta.

Ohjauspaneeli

Virtakytkin  on näytön oikealla puolella. Voit aktivoida virtakytkimen koskettamalla lasia piktoqrammin osoittamasta kohdasta. Tällöin laite antaa äänimerkin. (Ks. jakso: Ohjauspaneeli).

Kosketusanturien pinta on pidettävä puhtaana.

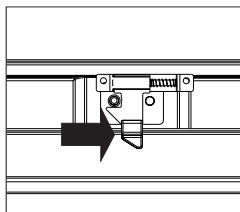
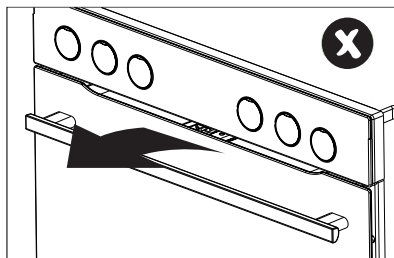
Uunikammion lämmitys

- Kytke huoneen tuuletusjärjestelmä päälle ja/tai avaa ikkuna.
- Valitse ylä- ja alalämpö  tai kiertoilmalämmitys  (näiden toimintojen yksityiskohtainen kuvaus on tässä oppaassa).

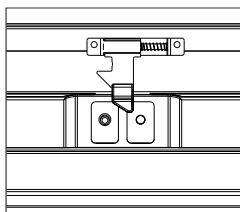
Uunin on toimittava vähintään 30 minuuttia. Toimiessaan uuni tuottaa hajua, mikä tapahtuu vain alussa ja häviää, kun laitetta käytetään. Tämä on täysin normaalia ja osa uunikammion lämmitysprosessia.

Lapsilukko

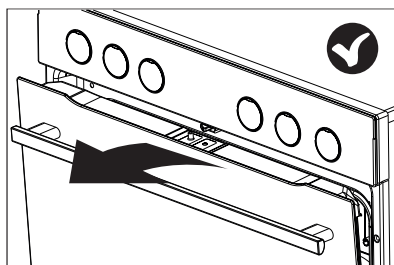
Uuninluukussa on lapsilukko, joka estää lapsia avaamasta luukkuja. Valmistaja toimittaa laitteen niin, että lapsilukko on käytössä.



Vapauta lapsilukko.



Lukko on vapautettu, ja voit avata luukun.



Kun suljet luukun, lapsilukko tulee uudelleen käyttöön.

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli



Ohjauspaneelissa on LED-näyttö ja taustavalaistut kosketusanturit.

Anturi	Kuvaus	Anturi	Kuvaus
	Ylä-alalämpö		Pääkytkin (valmiustila)
	Leivonnaiset		Kello (minuuttiajastin)
	Kiertoilma		Valaistus
	Grilli		Autodoor Open (avaa luukun automaattisesti)*
	Tehostettu grilli		Valmiit ohjelmat
	Turbogrilli	ECO	Eko-ohjelma
	Pizza		Pyrolyysipuhdistus
	Alalämpö		Uunin nopea esilämmitys
	Soft Steam		Lämpötilan asetus
			Plus / ylös [+]
			Miinus / alas [-]
		OK	Vahvista

* saatavuus riippuu mallista









Huomautus: Kun anturia käytetään, laite antaa merkkiäänän. Merkkiääniä ei voi kytkeä pois päältä.

Anturien taustavalaistukselle on saatavana seuraavat kirkkauaset:

- Täysi kirkkaus (100 %, anturin ollessa aktiivinen);
- Himmennetty kirkkaus (50 %, anturi voidaan aktivoida);
- Yökirkkaus (50 % aikavälillä 22.00–6.00 anturin ollessa pois päältä).

KÄYTTÖ

Näytöllä olevat toimintojen symbolit

-  Paistomittari kytketty*
-  Autodoor Open (Kertaluonteinen tila)*
-  Autodoor Open (Pysyvä tila)*
-  Ajastin aktiivinen
-  Kesto
-  Ohjelma päättynyt
-  Lapsilukko aktiivinen
-  Uunin esilämmitys aktiivinen

* saatavuus riippuu mallista




Kytke virtalähde

Kun kytket laitteen verkkovirtaan (tai laite käynnistetään virtakatkoksen jälkeen), näytöllä näkyy aika 00.00 ja sinun tulee itse asettaa nykyinen aika. Sinun on asettava nykyinen aika, jotta voit käyttää laitetta.

Huomaus: Virtakatkoksessa menetetään kaikki asetukset, kuten kesto, lämpötila ja lämmitystoiminto. Ne on asetettava uudelleen, jotta kypsentämistä voidaan jatkaa. Jos pyrolyysipuhdistus keskeytyy (tai ovi lukittuu jostain muusta syystä), uuni käynnistää jäähtymisen ja oven avausmenettelyn ennen kuin voit asettaa kellonajan. Virtakatkokset eivät poista lapsilukitusta, mutta se aktivoituu vasta kun nykyinen aika on asetettu ja laite on valmiustilassa.

Nykyisen kellonajan asetus


Kun kytket laitteen verkkovirtaan, näytöllä vilkkuvat tuntien numerot "00": (minuuttien numerot eivät vilku). Voit asettaa tunnit painikkeilla \wedge ja \vee . Vahvasta asetus painamalla OK. Nyt minuuttien numerot "00"



vilkkuvat näytöllä: (tunteja kuvastavat eivät). Voit asettaa minuutit painikkeilla \wedge ja \vee . Vahvasta asetus painamalla OK. Laite siirtyy sen jälkeen valmiustilaan. Kuulet äänimerkin, kun nykyinen kellonaika tallentuu laitteeseen. Jos haluat muuttaa nykyistä aikaa käyttötilassa, paina painiketta  pitkään. Symboli  tulee näytöön. Kosketa -anturia uudelleen, jolloin numerot alkavat vilkkua. Voit nyt asettaa nykyisen kellonajan.

Näytön kirkkaus



LED-näytön kirkkaus vaihtelee vuorokauden ajan mukaan. Näyttö himmenee väliksi klo 22.00–6.00, ja sen kirkkaus on normaali välillä 6.00–22.00. Näyttö on myös kirkkaampi aktiivisena kuin laitteen ollessa valmiustilassa.

Valmiustila

Voit tyhjentää kaikki toimintoasetukset, kellonajat, lämpötilan ja automaattiset ohjelmat asettamalla laitteen valmiustilaan. Kaikista kuumennuselementeistä katkeaa virta. Näyttö himmenee kelloa lukuun ottamatta. Tässä tilassa näytöllä näkyy vain virtakytkimen anturi . Anturin kirkkaus on himmennetty. Näyttö himmenee tässä tilassa.

Kun kosketat painiketta  lapsilukon ollessa päällä, viesti "LOC" ja symbolit  ja \vee näkyvät viiden sekunnin ajan nykyisen ajan ja lämpötilan sijaan.


Voit sammuttaa laitteen ja asettaa sen valmiustilaan seuraavasti:

- Paina painiketta  kolmen sekunnin ajan (voit sammuttaa laitteen myös lapsilukon ollessa päällä), jonka jälkeen laite antaa äänimerkin.
- Asettamalla nykyisen ajan virtakatkoksen jälkeen.
- Painamalla painiketta  kolmen sekunnin ajan

KÄYTTÖ

- pyrolyysipuhdistuksen aikana, jolloin laite käynnistää jäähdystysolettimen luukun avaamista varten ja siirtyy valmiustilaan vasta kun laite on jäähtynyt ja luukku on auennut.


Laitteen aktivoiminen:

- Voit aktivoida laitteen painamalla painiketta  kolmen sekunnin ajan – tällöin laite antaa äänimerkin.

Käyttötila





Tässä tilassa voit valita haluttuja toimintoja ja ohjelmia sekä säätää asetuksia. Voit käyttää toiminnon-, ohjelman- tai minuuttiajastimen antureita tai aktivoida lapsilukon ja muuttaa asetuksia, jotka vaativat vain kahden anturin koskettamista. Muut kosketusanturit tulevat käyttöön tarvittaessa.

Automaattinen sammutus: Kun kaikki ohjelmat ovat päättäneet etkä tee mitään 30 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Kun käytät laitetta, näytön taustavalo on normaali. Nykyinen aika näkyy näytöllä. Jos uunikammiossa on paistomittari, näytöllä näkyy paistomittarin symboli. Jos lapsilukko on päällä, lapsilukon symboli  näkyy näytöllä.

Lapsilukko

Lapsilukon tarkoituksena on ehkäistä uunin asetusten muuttamista vahingossa sekä uunia käynnistymästä vahingossa.


Kun laite on käyttötilassa, voit aktivoida lapsilukon painamalla painikkeita  ja  kolmen sekunnin ajan. Symboli  tulee näyttöön. Voit poistaa lapsilukon käytöstä koskettamalla ja painamalla samoja antureita 3 sekunnin ajan. Symboli  sammuu näytössä.

Kun lapsilukko aktivoidaan laitteen ollessa päällä, se ehkäisee asetusten muuttamista vahingossa, mutta voit silti sammuttaa laitteen.


Valaistus



Valaistus kytkeytyy päälle aina, kun avaat uunin luukun. Valaistus kytkeytyy päälle myös, kun uuni on aktiivisessa tilassa. Tämä valaistus sammuu valmiustilassa. Jos uunin luukku jää auki pitkäksi aikaa, valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä n. 5 minuutin kuluttua.


Saat lisätietoa EKO-lämmitystoimintojen valaistuksesta lämmitystoimintojen kuvauksesta.

Anturi  toimii itsenäisesti, eikä sen käyttö vaikuta muihin toimintoihin ja asetuksiin.

Anturi  ei ole aktiivinen valmiustilassa.

Voit kytkeä uunin valon päälle 30 sekunnin ajaksi painamalla painiketta .

Voit kytkeä valon päälle painamalla painiketta  pitkään. Voit kytkeä valon pois päältä painamalla painiketta  pitkään. Valo sammuu, kun keitto-ohjelma päättyy.

Sammuta valo milloin tahansa koskettamalla symbolia .



Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin toimii erillään asetetuista toiminnoista ja laitteen tilasta. Jäähdytyspuhallin aktivoituu automaattisesti, kun mikä tahansa toiminto aktivoituu. Jäähdytyspuhallin toimii niin kauan, kun uunikammion lämpötila on yli 100 °C. Kun tämä alittuu, jäähdytyspuhallin kytkeytyy pois päältä.

Höyry- ja pyrolyysiohjelmissa jäähdytys on kaksinopeuksinen ja toimii valmiiden ohjelmien kohdassa kuvatulla tavalla.

KÄYTTÖ

Uunin esilämmitys (termostaattisymboli)

Piktogrammi  osoittaa, että vähintään yksi uunin lämmityksistä toimii. Tämä piktogrammi sammuu, kun asetettu lämpötila saavutetaan uunikammiossa. Sen jälkeen piktogrammi tulee päälle ja sammuu ajoittain. Tämä osoittaa, että asetettua lämpötilaa pidetään yllä. Jos lasket asetettua lämpötilaa, piktogrammi  syttyy vain, kun uunikammio jäähtyy viimeksi asetetun lämpötilan alapuolelle.

Uunin luukku

Uunin luukun on oltava suljettuna käytön aikana. Kun avaat uunin luukun, keskeytät aktiivisen uunitoiminnon. Jos luukku jää auki yli 90 sekunnin ajaksi, laite antaa äänimerkin uunin luukun sulkemiseksi. Sammuta äänimerkki koskettamalla mitä tahansa anturia tai sulje uunin luukku.

Jos avaat luukun alle 5 minuutiksi, tällä ei ole vaikutusta aktiivisiin asetuksiin. Tämän ajan jälkeen uuni siirtyy turvallisuussyistä valmiustilaan (kaikki asetukset tyhjennetään).

Käyttöajan rajoittaminen

Jos uuni käyttää mitä tahansa lämmitystoimintoa pitkän ajan, lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä turvallisuuden varmistamiseksi alla olevan esimerkin mukaisesti. Laite siirtyy valmiustilaan, kun ohjelma on päättynyt.


Esimerkki: Jos uunikammion lämpötila on 200 °C, lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä noin kolmen tunnin kuluttua. Jos lämpötila on 100 °C, tämä tapahtuu noin kymmenen tunnin kuluttua.







Tämä estää ylikuumenemisen.


Minuuttiajastin

Kun laite on päällä tai käyttötilassa, voit vain asettaa minuuttiajastimen.

Kosketa painiketta  pikaisesti, niin näy-

tölle ilmaantuu symboli  ja minuuttiajastimen tämänhetkinen edistyminen.

Painamalla painiketta  pitkään näytölle ilmaantuu vilkkuva symboli , ja voit muuttaa minuuttiajastimen asetusta. Voit määrittää minuuttiajastimen asetuksen painikkeilla  /  ja vahvistaa sen painamalla OK. Voit peruuttaa minuuttiajastimen asetuksen painamalla painikkeita  ja  samanaikaisesti pitkään.



Kun minuuttiajastin on käynnissä, merkivalo  palaa näytöllä.

Minuuttiajastimen enimmäiskesto on 120 minuuttia.

Minuuttiajastin toimii erillään uunin muista aktiivisista toiminnoista. Kun asetettu aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta äänimerkki koskettamalla mitä tahansa anturia.

Lämmitystoiminnon aktivointi

Kun laite on päällä, kosketa halutun lämmitystoiminnon symbolia näytön vasemmalla puolella. Valitun toiminnon taustavalaistuksen kirkkaus on 100 %, kun taas muiden toimintojen taustavalaistus näkyy himmeämpänä. Näytön oikeanpuoleiset symbolit, jotka eivät ole käytettävissä kyseiselle lämmitystoiminnolle, sammuvat, ja niiden anturit lakkaavat olemasta aktiivisia.

Kun olet valinnut lämmitystoiminnon, sinun tulee asettaa lämpötila. Lämpötila ja symboli °C näkyvät näytöllä täydellä kirkkaudella. Näytöllä näkyy lämmitystoiminnon oletuslämpötila. Voit säätää lämpötilaa painikkeilla  ja  viiden asteen väleissä. Lämmitystoimintojen minimi-, maksimi- ja oletuslämpötilat ovat toimintokohtaisia. Symboli --- tarkoittaa, että lämmittimet ovat pois päältä.

Voit vahvistaa asetetun lämpötilan painamalla OK.

Lämpötilan merkivalon kirkkaus laskee normaalitasolle, nykyinen aika ilmaantuu näytölle ja uuni käynnistää valitun lämmitystoiminnon valitussa lämpötilassa.

KÄYTTÖ



Lämmitystoiminnot ja lisätoiminnot




Toiminnon kuvaus		Uunielementit						Lämpötila [°C]		Oletuslämpötila [°C]
		Valaistus	Ylälämpö	Paahotilalämpö	Kiertoilma	Alalämpö	Puhallin	min.	maks.	
Uunitoiminnot										
	Ylä-alalämpö	√	√			√		30	280	200
	Leivonnaiset	√	√			√	√	30	280	180
	Kiertoilma	√			√		√	30	280	180
	Grilli	√		√				30	280	250
	Supergrilli	√	√	√				30	280	250
	Turbogrilli	√	√	√			√	30	280	200
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Alalämpö	√				√		30	240	200
	Soft Steam	√			√	√	√	20	280	200
Lisätoiminnot										
	Lämpötila	Katso tiedot oppaasta.								
ECO	EKO-paistaminen	Katso tiedot oppaasta.						30	280	200
	Valaistus	√						-	-	-
	Uunin nopea esilämmitys			√	√		√	30	280	-
	Valmiit ohjelmat	Katso tiedot oppaasta.								
	Pyrolyysipuhdistus*		√	√		√		-	-	410






* saatavuus riippuu mallista

KÄYTTÖ

Esikatselu ja asetusten muokkaus uuni-toiminnon aikana

Koskettamalla painiketta  pikaisesti näet uunikammion lämpötilan. Koskettamalla painiketta  uudelleen näet asetetun lämpötilan. Tuo näyttöön nykyinen kellonaika koskettamalla uudelleen.


Voit säätää asetettua lämpötilaa koskettamalla ja pitämällä painettuna , jolloin esiin tulee tällä hetkellä asetettuna oleva lämpötila. Säädä sitä tarpeen mukaan koskettamalla  ja . Vahvasta uusi lämpötila koskettamalla OK. Uusi arvo tulee vahvistaa, jotta se tulee voimaan.

Voit tarkistaa asetetun ajan samalla tavalla kuin lämpötilan. Kosketa painiketta  pikaisesti, niin minuuttiajastimen asetus tulee näkyville. Näet keston koskettamalla painiketta . Saat päättymisajan näkyville koskettamalla painiketta uudelleen. Tuo näyttöön nykyinen kellonaika koskettamalla uudelleen. Voit muuttaa asetettua aikaa painamalla painiketta  pitkään, jolloin nykyinen asetettu aika näkyy näytöllä. Säädä sitä tarpeen mukaan koskettamalla  ja . Vahvasta asetus painamalla OK. Uusi arvo tulee voimaan vasta kun se on hyväksytty.






Voit vaihtaa lämmitystoimintoa uunitoiminnon aikana valitsemalla uuden toiminnon. Valitun uuden toiminnon merkkivalo alkaa vilkkumaan, kun taas nykyinen käynnissä oleva toiminto ei muutu. Vahvasta uuden toiminnon valinta painamalla OK. Uuden toiminnon merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja pysyy päällä, kun taas edellisen toiminnon merkkivalo sammuu. Jos et vahvasta uuden toiminnon valintaa, edellinen toiminto säilyy voimassa.



Kun vaihdat toimintoa, asetettu lämpötila pysyy samana.


Lämmitystoiminnon päättäminen



Voit päättää lämmitystoiminnon painamalla painiketta  pitkään. Uunitoiminnot toimivat oletusarvoisesti päättymättä, mutta voit asettaa uunin kytkeytymään pois päältä ajastetun toiminnon- tai viivästetyn ajastetun toiminnon asetuksella. Ainoa poikkeus on pyrolyysipuhdistus, jota ei voi muokata.


Kesto (automaattinen sammutus)

Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Voit asettaa keston 1 minuutista 10 tuntiin. Voit asettaa ajastuksen mille tahansa uunitoiminnolle painamalla anturia  pitkään, jolloin minuuttiajastimen symboli  alkaa vilkkumaan näytöllä. Kun painat anturia  uudelleen, symboli  ilmaantuu näytölle. Nyt voit määrittää keston painikkeella  ja vahvistaa sen painamalla OK.

Voit muuttaa kestoa säätimillä  ja  tarpeen mukaan. Vahvasta säädetty asetus koskettamalla OK.

Jos haluat peruuttaa valitun keston, paina painiketta  kunnes arvoksi tulee 0.00 ja vahvasta painamalla OK.




Uunin sammuttaminen keskeyttää aktiivisen uunitoiminnon. Kun asetettu kesto on kulunut, kuulet äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin koskettamalla mitä tahansa muuta kuin -anturia. Äänimerkki lakkaa, toimintoasetukset ja lämpötila nollaantuvat ja valaistus syttyy 30 sekunnin ajaksi. Samalla symboli  sammuu. Laite sammuu tästä 60 sekunnin kuluttua.




Huomautus: Jos vaimennat äänimerkin anturilla , laite antaa sinun asettaa viivästetyn käynnistysajan.



KÄYTTÖ



Viivästetty käynnistyminen (automaattinen käynnistys ja sammutus)


Voit asettaa laitteen käynnistymään viiveellä ja sammumaan keston loputtua. Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja päältä pois. Voit viivästyä uunin käynnistymisen 1 minuutista 10 tuntiin ja asettaa kestoksi enintään 10 tuntia. Aluksi sinun tulee asettaa kesto.


Näyttöön tulee . Paina sen jälkeen anturia  uudelleen pitkään, ja minuuttiajastimen symboli  alkaa vilkkumaan näytöllä.


Kosketa -anturia kahdesti, jolloin -piktogrammi alkaa vilkkua näytössä. Näytöllä näkyy päättymisaika (käynnistymisaika ja kesto). Nyt voit määrittää päättymisajan painikkeella . Vahvasta valinta sen jälkeen painamalla OK.

Kun päättymisaika on vahvistettu, merkkivalot  ja  alkavat palaa vakaasti ja nykyinen aika tulee uudelleen näkyviin.

Voit asettaa käynnistymisajan säätimillä  ja . Vahvasta säädetty asetus koskettamalla OK.

Voit peruuttaa ajastetun toiminnon säätämällä keston -antureilla alimpaan arvoon ja vahvistaa tämän koskettamalla OK.

Kun uuni käynnistyy automaattisesti, symboli  sammuu.

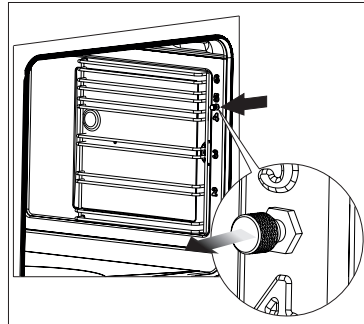
Kun kesto on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta äänimerkki koskettamalla mitä tahansa anturia. Äänimerkki lakkaa, toimintoasetukset ja lämpötila nollaantuvat ja valaistus syytty 30 sekunnin ajaksi. Samalla symboli  sammuu. Laite sammuu tästä 60 sekunnin kuluttua.


Paistomittari (lämpötilamittari)


Voit asettaa paistomittarin milloin tahansa.



Tärkeää!

Lämpötila-anturin pistorasia on suojattu suojuksella. Poista suojuksia pistorasiasta kytkäksesi lämpötila-anturin paikoilleen.




Kun asetat paistomittarin laitteeseen, symboli  näkyy ilman, että sillä on vaikutusta laitteen toimintaan.

Kun asetat paistomittarin laitteen ollessa käynnissä (toiminto ja lämpötila on jo asetettu), näytöllä näkyy symboli , paistomittarin mittaama lämpötila näkyy vasemmalla ja asetettu paistomittarin kohdelämpötila oikealla (oletuksena 75°C).


Voit säätää paistomittarin kohdelämpötilaa säätimillä  ja  ja vahvistaa valinnan painamalla OK, tai perua valinnan ja palauttaa aiemman asetuksen odottamalla viisi sekuntia.

Kun vahvistat paistomittariasetuksen, uuni säilyttää asetetun lämpötilan, kunnes haluttu paistomittarin lämpötila saavutetaan. Sen jälkeen lämmittimet sammuvat ja laite antaa äänimerkin.


Voit vaimentaa paistomittarin hälytyksen koskettamalla mitä tahansa anturia (pois lukien ) tai avaamalla luukun. Äänimerkki lakkaa, toimintoasetukset ja

KÄYTTÖ

lämpötila nollaantuvat ja laite sammuu 60 sekunnin kuluttua.

Jos hiljennät hälytyksen koskettamalla painiketta , joudut asettamaan paistomittarin uuden lämpötilan. Vahvista uusi lämpötila painamalla OK ja ohjelma jatkuu uusilla asetuksilla.

Paistomittarin poistaminen toiminnan aikana (kun olet jo vahvistanut paistomittarin lämpötilan) aiheuttaa virheen (paistomittari saattaa olla vaurioitunut), jolloin laite antaa äänimerkin ja ohjelma keskeytyy.

Paistomittaria käytettäessä laite ei käynnisty ja sammuu automaattisesti. Paistomittaria asettaessa aiemmin asetettu kesto nollaantuu, ja voit siirtyä minuuttiajastimeen painikkeesta . Paistomittarin käyttö ei vaikuta lämmitystoimintoon tai asetettuun uunin lämpötilaan – voit säätää niitä samalla tavalla kuin ilman paistomittariakin.




Paistomittarin suositellut lämpötila-asetukset

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

Huomautus: Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistomittaria.

Valmiit ohjelmat

Nämä ovat ohjelmia, joilla on kyseiselle ruokalajille sopivat erityiset toiminto-, lämpötila- ja kestoasetukset.

Kun laite on päällä, voit avata valmiiden ohjelmien valikon koskettamalla painiketta . Näyttöön tulee valmis ohjelma P01. Valitse esiasetettu ohjelma alla olevan taulukon avulla  ja -antureilla. Vahvista sitten valintasi koskettamalla OK, jolloin laite aloittaa toiminnan.

KÄYTTÖ

Ohjelma	Kuvaus	Uunitoiminnot	Lämpötila	Uunin nopea esilämmitys	Lämmitystoiminto
P01	Liha (nauta, lammas, sika)	Kiertoilma – taso 2 – 120 minuuttia	180 °C		
P02	Kokonainen kana (noin 1,5 kg)	Grilli + puhallin – alataso 2 – 85 minuuttia	190 °C		
P03	Kokonainen ankka (noin 2 kg)	Grilli + puhallin – alataso 2 – 120 minuuttia	180 °C		
P04	Hanhi (n. 3 kg)	Grilli + puhallin – alataso 1 – 130 minuuttia	170 °C		
P05	Kalkkuna (noin 2,5 kg)	Grilli + puhallin – alataso 1 – 155 minuuttia	170 °C		
P06	Siipikarja (siivet, koivet)	Ylälämpö + alalämpö, taso 2 60 minuuttia, uunin nopea esilämmitys	180 °C	KYLLÄ	
P07	Pizza, pitaleipä, tortilla, voileivät	Ylälämpö + alalämpö, taso 1 – 10 minuuttia, uunin nopea esilämmitys	230 °C	KYLLÄ	
P08	Lasagne, juurekset, pakastetut valmisateriat	Ylälämpö + alalämpö, taso 2 – 30 minuuttia, uunin nopea esilämmitys	230 °C	KYLLÄ	
P09	Focaccia	Ylälämpö + alalämpö, taso 2 – 15 minuuttia, uunin nopea esilämmitys	220 °C	KYLLÄ	
P10	Vihanneksia ja lihaa sisältävät laatikkoruoat	Ylälämpö + alalämpö, taso 2 – 25 minuuttia Uunin nopea esilämmitys	180 °C	KYLLÄ	
P11	Sienikakku	Ylälämpö + alalämpö, taso 2 – 45 minuuttia, esilämmitetty uuni	160 °C		
P12	Muffinit ja voipullat	Kiertoilma – taso 3 – 35 minuuttia	160 °C		
P13	Jyvät, puuro, murokeksit,	Kiertoilma – taso 3 – 15 minuuttia	180 °C		
P14	Hedelmäkakku	Ylälämpö + alalämpö, taso 2 – 60 minuuttia Uunin nopea esilämmitys	180 °C	KYLLÄ	
P15	Leipä	Ylälämpö + alalämpö, taso 2 – 60 minuuttia	210 °C		
P16	Taikinan nostatus	Ylälämpö + alalämpö, taso 2 – 20 minuuttia	30 °C		
P17	Kuvaus	Kiertoilma – taso 2 – 3, 4, 5 tuntia	50 °C		
P18	Ranskalaiset perunat	Ylälämpö + alalämpö, taso 2 – 20 minuuttia Uunin nopea esilämmitys	220 °C	KYLLÄ	
P19	Valmisruoat (vihannekset, paistettu liha, kala, falafel, hampurilaiset)	Kiertoilma – taso 2 – 10 minuuttia Uunin nopea esilämmitys	230 °C	KYLLÄ	

KÄYTTÖ

Kaikkia esiasetettuja ohjelmia voidaan muokata vapaasti. Voit säätää lämpötilaa tai kestoa. Voit tehdä tämän noudattamalla koskevia ohjeita ("Esikatselu ja asetusten muokkaus uunitoiminnon aikana" ja "Ajastettu toiminto"). Tekemäsi säädöt eivät vaikuta tallennettuun esiasetettuun ohjelmaan, ja alkuperäiset asetukset palautuvat käyttöön, kun seuraavan kerran valitset esiasetetun ohjelman.

Esiasetetut ohjelmat ja nopea esilämmitys

Jotkin esiasetetut ohjelmat edellyttävät, että uunin esilämmitetään. Ne on merkitty vastaavasti yllä olevassa taulukossa. Kun valitset esilämmityksen sisältävän valmiin ohjelman ja painat OK vahvistaaksesi, näytöllä näkyy uunikammion nykyinen lämpötila. Kun asetettu lämpötila saavutetaan, kuulet äänimerkin, joka sammuu, kun avaat uunin luukun. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku, jolloin varsinainen esiasetettu ohjelma käynnistyy.

Huomautus: Ei ole suositeltavaa muokata esiasetettua ohjelmaa pikaesilämmityksen aikana, sillä tämä peruuttaa esiasetetun ohjelman ja laite toimii käyttäen nykyistä asetettua toimintoa, kestoa ja lämpötilaa.

Valmisohjelma paistomittarilla.

Aseta paistomittari ennen valitsemista ja käynnistä valmisohjelma.

Kaikki asetukset, kuten uunin toiminto ja lämpötila sekä paistomittarin kohdelämpötila, valitaan automaattisesti.

Jos muutat lämmitystoimintoa tai uunikammion- tai paistomittarin lämpötilaa, valmiin ohjelman merkkivalo ei pala ja laite toimii tavallisella lämmitystoiminnolla.


Jos käytät valmista ohjelmaa, joka edellyttää paistomittarin käyttöä ja et ole asettanut sitä, lihan kohdelämpötila muunnetaan

kestoksi ja valmis ohjelma ilman esilämmitystä käynnistyy.




Esiasetetun ohjelman päätyminen

Kun esiasetettu ohjelma päättyy, kuulet äänimerkin.

EKO-toiminto



Kun valitset EKO-ohjelman, EKO-merkkivalo palaa. EKO-toiminnon aikana uunin valaistus on oletuksena pois päältä, mutta voit kytkeä valaistuksen päälle 10 sekunnin ajaksi painamalla painiketta . Valaistusta ei ole mahdollista kytkeä päälle pysyvästi.

Nopea esilämmitys

Nopean esilämmityksen avulla voit esilämmittää uunin pikaisesti. Paina  laitteen ollessa päällä. Kun nopea esilämmitys on päällä, lämmitystoiminnon anturit ja anturi  syttyvät. Uuni lämpenee maksimiteholla. Nopea esilämmitystoiminto on saatavana kaikilla lämmitystoiminnoilla paitsi sulatus- ja puhdistustoiminnoissa – näiden toimintojen osalta kuulet ainoastaan äänimerkin. Kun asetettu lämpötila saavutetaan, kuulet äänimerkin. Lämpötilaa ylläpidetään valitun toiminnon mukaisesti. Voit sammuttaa toiminnon milloin tahansa painamalla .

KÄYTTÖ


Soft Steam -toiminto


Laitteessa on Soft Steam -toiminto . Paistoprosessin alussa tuotetaan höyryä, mikä tehostaa uunissa valmistettavan ruoan makua. Uunin pohjalla on aukko, joka täytetään 150 ml:lla puhdasta ja kylmää vettä ennen uunin lämmittämistä. Älä lisää veteen mausteita. Voit aktivoida Soft Steam -toiminnon painamalla  laitteen ollessa päällä. Kun uuni on esilämminnyt (n. 5 minuutin kuluttua), aseta ruoka uuniin ja sulje luukku. Huomautus: Älä jätä yhtään vettä uunikammioon. imeytää vesi liinaan uunin jäähtyttyä. Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen veden poistamista.


Uunikammiossa oleva höyryn takia vesi voi tiivistyä uunin luukun sisäpuolelle ja seinämiin paistamisen aikana. Pyyhi ylimääräinen vesi pois aina ruoanlaiton jälkeen.

Pyrolyysipuhdistus!

Pyrolyysipuhdistus on erityinen ohjelma, johon liittyy lisävaatimuksia.


Jos haluat valita pyrolyysipuhdistuksen, paina , ja näytöllä näkyy kesto "2,00" tuntia lämpötilan merkkivalon sijaan. Säätimillä \wedge ja \vee voit valita kestoksi joko 2,3 tai 3,00 tuntia. Vahvasta koskettamalla OK, jolloin pyrolyysipuhdistus alkaa. Uunin luukun on oltava suljettuna. Kun pyrolyysipuhdistus alkaa, uunin luukku lukitaan puhdistusohjelman keston ajaksi ja kunnes uunikammio on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

Jos luukku on yhä auki, kun vahvistat pyrolyysipuhdistuksen keston, luukun lukon kuvake  alkaa vilkkumaan näytöllä. Jos et sulje uunia 10 sekunnin kuluessa, pyrolyysipuhdistus keskeytetään.


Kun suljet luukun, pyrolyysipuhdistuksen symboli  syttyy, luukku lukittuu ja valaistus on pois päältä.

Huomautus.

Lue ennen tämän toiminnon käyttöä puhdistusta koskeva luku, erityisesti perustiedot pyrolyysipuhdistuksesta.

- Uunikammion lämpötila voi ylittää 410 °C. Varmista, ettei laitteen läheisyydessä ole lapsia.
- 75 minuuttia ennen pyrolyysipuhdistuksen valmistumista lämmittimet kytkeytyvät pois päältä ja laite alkaa viilentyämään.
- Luukun lukitus avautuu, kun uunikammion lämpötila laskee 150 celsiusasteeseen (näytöllä oleva luukun lukituksen symboli  sammuu).

KÄYTTÖ

- Et voi muuttaa jo meneillään olevan pyrolyysipuhdistuksen kestoa.
- Voit keskeyttää pyrolyysipuhdistuksen koskettamalla . Kun keskeytät pyrolyysipuhdistuksen, uunin luukun lukitus päättyy, kun uunin kammio on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.
- Jos pyrolyysipuhdistuksen aikana tapahtuu sähkökatkos ja virta palautuu, laite alkaa jäähtymisprosessin ja uunin luukun lukitus päättyy vasta, kun uunikammio on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.
- Jos painat OK pyrolyysipuhdistuksen aloittamiseksi ja avaat luukun ennen kuin se on lukittunut, laite antaa äänimerkin ja pyrolyysipuhdistus keskeytyy.

Hajukatalyytti

Hajukatalyyssi poistaa enimmäkseen hajut, joita uunista tulee paistamisen tai puhdistuksen aikana. Hajukatalyyssi on käytettävissä vain pyrolyysipuhdistusohjelman aikana ja se käynnistyy automaattisesti.

Hajukatalyyssi sammuu jäähdytyksen ja luukun lukituksen avautumisprosessin aikana.

KÄYTTÖ

- 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 rasvankeräyspanu.
- Sulje luukku.

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

Huom!

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

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 mieltymystesi 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/ 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 ja rengaslämmitin)

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

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











¹⁾ Esilämmitä

²⁾ Pienten leivonnaisten paistaminen

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.



Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys- tyyppi	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min.)
Pienet kakut	Paistopelti	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Paistopelti	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Paistopelti	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		150 ¹⁾	40 - 43
Pikkuleivät	Paistopelti	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Paistopelti	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Paistopelti	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Rasvaton sienikakku	Ritilä + musta kakkuvuoka Halkaisija 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Omenapiirakka	Ritilä + 2 mustaa paistovuokaa Halkaisija 20cm	2 2 mustaa paistovuokaa asetettuna vinottain taakse oikealle ja eteen vasemmalle		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.



TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

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

¹⁾ Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

Paisto

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

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

Asianmukaisella puhdistamisella ja hoidolla varmistat uunin ongelmattoman toiminnan jatkossakin.

Ennen puhdistuksen aloittamista uuni tulee olla sammutettu ja kaikkien säätimien tulee olla asennossa "off". Älä aloita puhdistamista ennen kuin uuni on jäähtynyt.

Uuni

- Uuni tulee puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Uunia puhdistessa valo tulee kytkä päälle, jotta pinnat on helpompi nähdä.
- Uunikammio tulee pestä vain lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta.
- Kun olet puhdistanut uunikammion, pyyhi se kuivaksi.

Tärkeää!

Älä käytä puhdistukseen hankausaineita, voimakkaita pesuaineita tai hankaavia esineitä.

Käytä laitteen edustan puhdistamiseen vain lämmintä vettä, johon on lisätty vähän astianpesuainetta. Älä käytä pesuainetta tai hankausaineita.

Voit poistaa kalkin uunikammiosta Soft Steam -toiminnon jälkeen seuraavasti:

- Kaada noin 250 ml puhdasta 6-prosenttista etikkaa uunikammion pohjan syvennykseen.
- Liuota kalkki pois jättämällä etikka huoneenlämpöön 30 minuutiksi.
- Pyyhi pohjan syvennys lämpimällä, kostealla ja pehmeällä liinalla.

Huomautus: Pohjan syvennys on suositeltavaa puhdistaa kalkista 5–10 Soft Steam-toiminnon käyttökerran jälkeen.

Pyrolyysipuhdistus!

Uunin pyrolyyttinen itsepuhdistus. Uuni lämpee 410 celsiusasteeseen. Grillauksen tai leivonnin jäämät palavat helposti poistettavaksi tuhkaksi, joka voidaan pyyhkiä pois kostealla liinalla.

Ennen pyrolyysipuhdistusta.

Huomautus. Poista uunista kaikki tarvikkeet (leivinpellit, ritalät, tasojen tuet, teleskopikiskot). Uunin sisään jätetyt varusteet vaurioituvat peruuttamattomasti pyrolyysipuhdistuksen aikana.

- Poista pinttyneet tahrat uunikammiosta.
- 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 luukkuja, ettei keskeytä puhdistusprosessia.

Huomautus. Pyrolyysipuhdistuksen aikana uunikammio 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 varmista, että keittiössä on hyvä ilmanvaihto.

Pyrolyysipuhdistusprosessi.

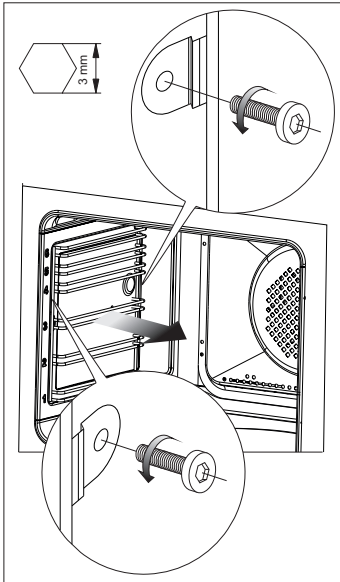
- Sulje luukku
- Noudata kohdassa Pyrolyysipuhdistus annettuja ohjeita.

Huom. 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

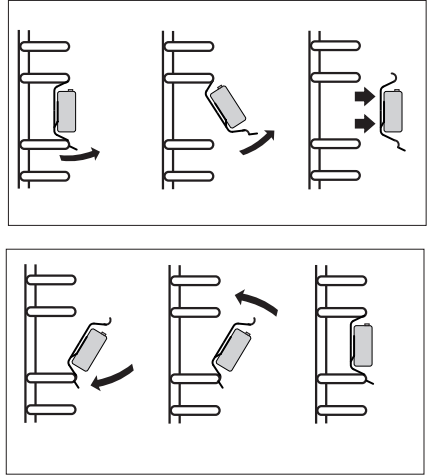
PUHDISTUS JA HUOLTO

- Uunit on varustettu poistettavilla ritilätuilla. Voit poistaa ne puhdistusta varten irrottamalla kiinnitysruuvit hyllyn tukipidikkeistä koon 3 kuusiokoloavaimella. Palauta ritilätuet puhdistamisen jälkeen uunikammioon. Varmista ennen kiristämistä, että ritilätuen pidikkeet ovat kunnolla paikallaan uunikammion seinämän rei'issä.



Ritilätukien poisto

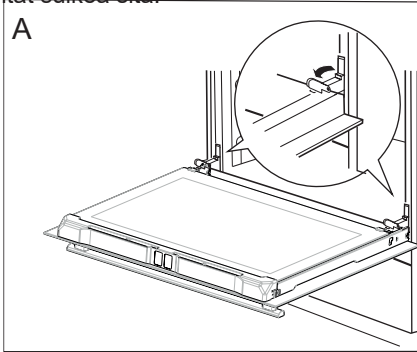
Puhdista sivutuet ja teleskooppikiskot lämpimällä vedellä, johon on lisätty astianpesuainetta, ja kuivaa ne huolellisesti. Napsauta lopuksi teleskooppikiskot kiinni sivutukiin.



PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin luukun irrotus

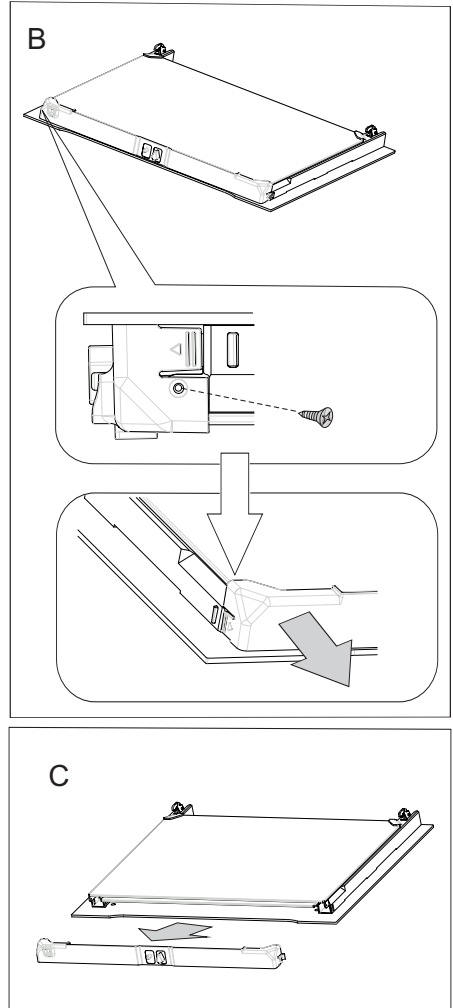
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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



Näin avaat saranoiden lukitukset

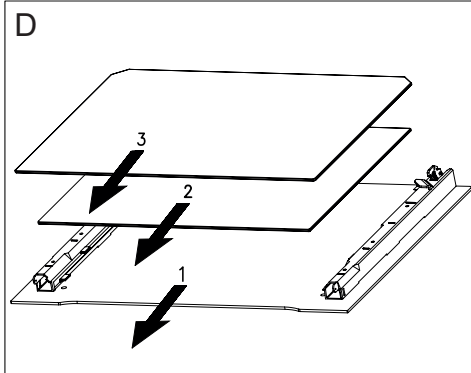
Irrota uunin luukun sisälasi

- Irrota uuninluukun ylälistan vasemmalla puolella oleva ruuvi ristipääruuvimeisselillä.
- Paina kuvassa näkyvistä kohdista ja vedä luukun ylälistaa ulos. (Kuva B, C).



PUHDISTUS JA HUOLTO

- 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.

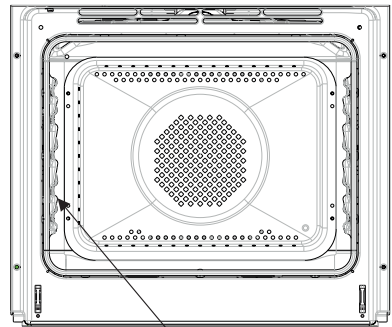


Uunin lampun vaihto

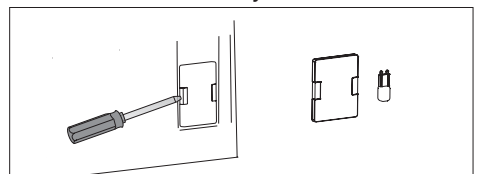
Varmista ennen halogeenilampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.

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

Varoitus: Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi!



Ovnlys



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. Laite ei toimi	Ei virtaa	Tarkista sulake, vaihda palanut
2. Uunin valo ei toimi.	Irronnut tai vaurioitunut lamppu	Vaihda palanut lamppu (katso osio Puhdistus ja huolto)
3. Näytöllä vilkkuu aika "0.00"	Laite irrotettiin verkkovirrasta tai kyseessä oli virtakatkos.	Aseta nykyinen aika (katso osio "Ohjelmien toiminta")
4. Puhallin ei toimi	Ylikuumentumisen vaara! Irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta ja kytke virta pois päältä pääkatkaisijasta. Anna laite lähimmän huoltokeskuksen korjattavaksi.	
5. E1-virhe näytöllä	Paistomittarin vika	voit käyttää uunia ilman paistomittaria.
6. E0-virhe näytöllä	uunikammion anturin virhe	irrota laite pistorasiasta (sulake) ja ota yhteyttä lähimpään huoltokeskukseen.

Jos ongelma ei ratkea, irrota laite verkkovirrasta ja ilmoita viasta lähimpään huoltokeskukseen.

Huomautus! Kaikki korjaukset on annettava pätevien huoltoteknikoiden tehtäväksi.

TEKNISET TIEDOT




Jännite	220-240V~50/60 Hz
Teho	3,6 kW
Mitat	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Virrankulutus valmiustilassa [W]	0,8
Virrankulutus sammutettuna [W]	-
Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]	-
Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min]	5

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

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

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

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

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

- 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.

SÄKERHETSANVISNINGAR

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 felet 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 eftervärmen.**

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

• **Vid bakning, använd varmlufffunktionen.**

• **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

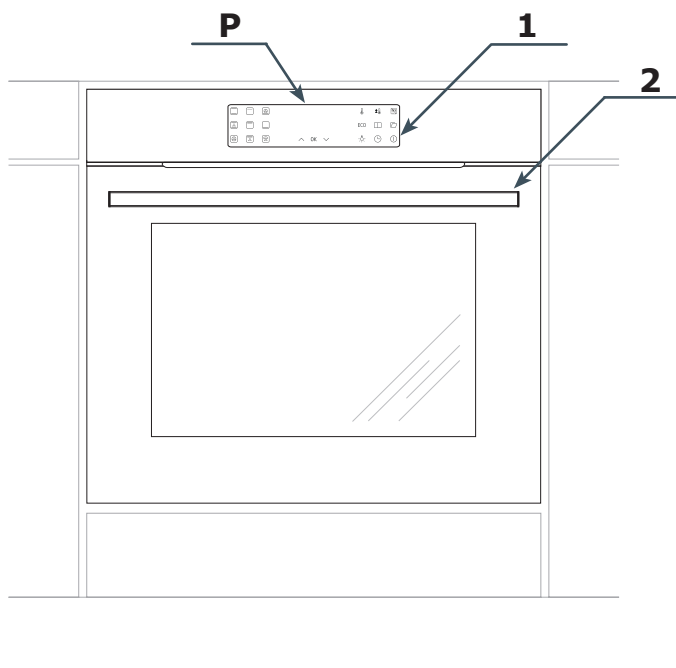


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

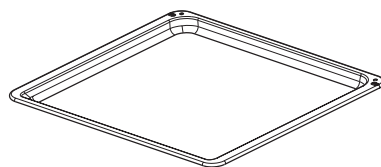
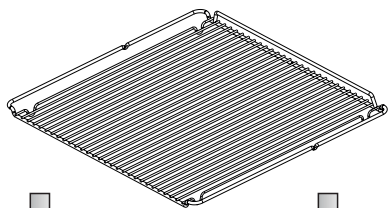


- P Kontrollpanel
- 1 TILL-/FRÅN-knapp
- 2 Dörrhandtag

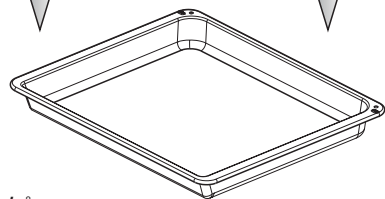
UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Ugnstillbehör

Rostfritt grillgaller



Bakplåtar

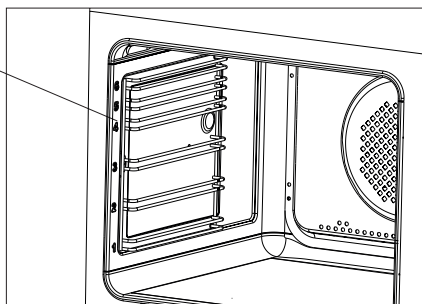


Långpanna



Stektermometer

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 anslutningsladd 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

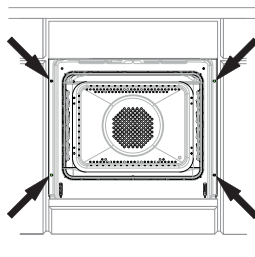
OBS! För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (kan vara en huvudströmbrytare).

Min. säkring är 16 A.

Montering av ugnen

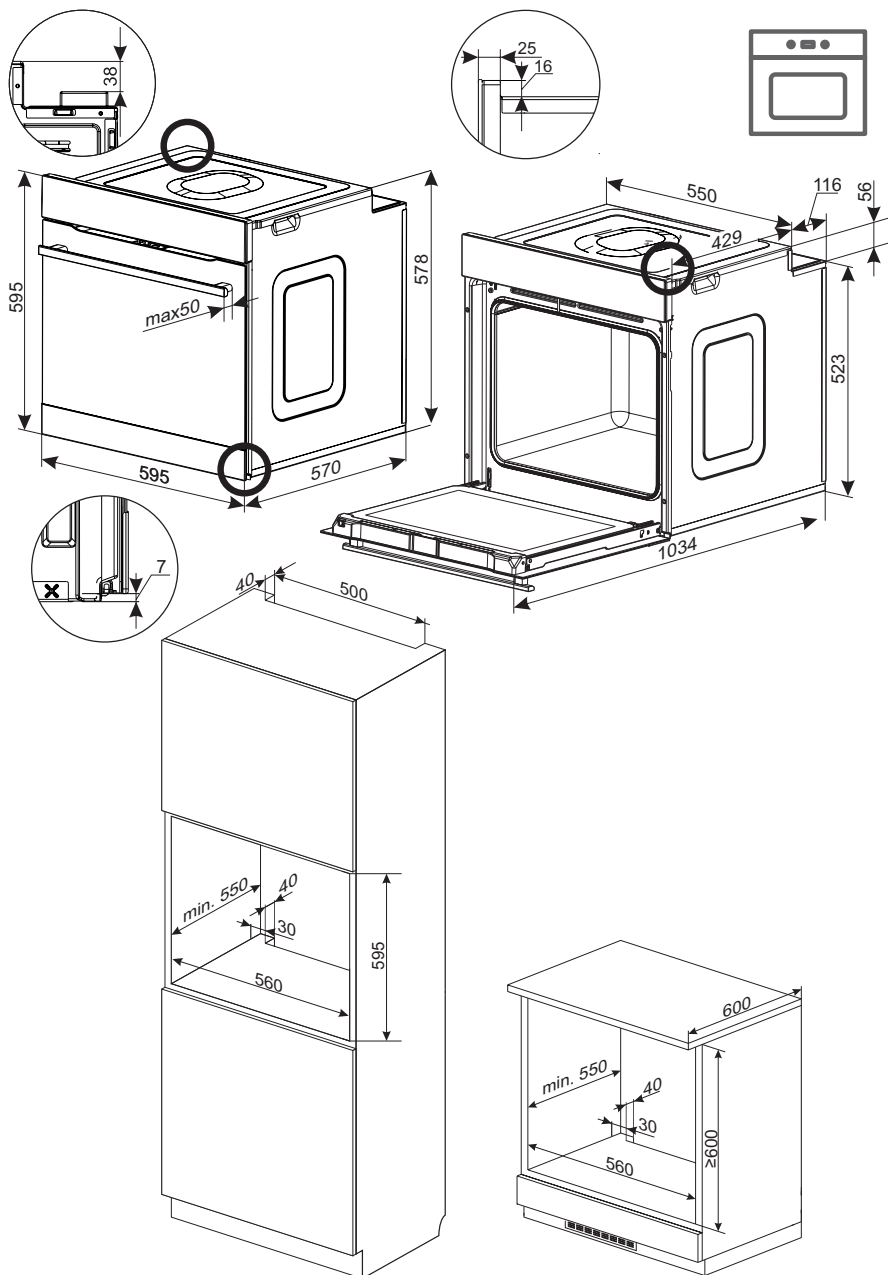
Efter nätanslutning kan ugnen skjutas in i köksskåpet och fastgöras vid skåpet.

- 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

Före den första användningen



- Avlägsna allt emballage, i synnerhet emballaget som skyddar ugnens insida under transporten.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen och diska dem noga i varmt vatten och ett mildt diskmedel.
- Ta bort skyddsfilmerna från teleskopskenorna.
- Torka av ugnens insida med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Använd inte en hård borste eller skursvamp. De kan skada ytbeläggningen inne i ugnen.

Kontrollpanel

Till-/frånknappen  sitter till höger om displayen. Till-/frånknappen aktiveras genom att du trycker på glaset där symbolen finns. En pipton hörs. (Se avsnitt: Kontrollpanel).

Peksensorernas ytor ska hållas rena.

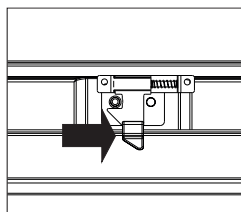
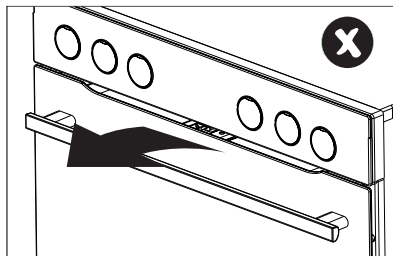
Värm upp ugnen

- Starta fläkten i köket eller öppna fönstret.
- Välj vanlig uppvärmning  eller uppvärmning med varmluftfunktionen  (en detaljerad beskrivning av dessa funktioner finns längre fram i manualen).

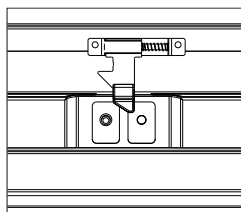
Ugnen bör vara igång minst 30 minuter. När den är igång bildas en lukt inledningsvis som kommer att försvinna med tiden när ugnen används. Det är helt normalt och ingår i uppvärmningsprocessen.

Barnlås

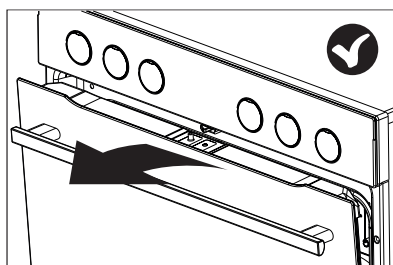
Ugnsluckan har ett barnlås som hindrar att barn kan öppna luckan. När produkten levereras från tillverkaren är barnlåset aktiverat.



Lås upp barnlåset.



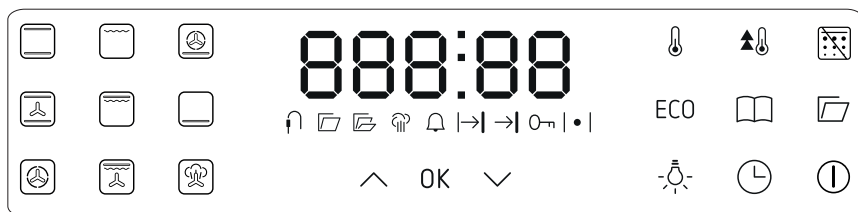
Låset är upplåst och du kan öppna luckan.



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

ANVÄNDNING

Kontrollpanel



Kontrollpanelen har en LED-display och bakgrundsbelysta peksensorer.

Sensor	Beskrivning	Sensor	Beskrivning
	Vanlig uppvärmning		Huvudbrytare (standby)
	Bakning		Klocka, äggklocka
	Varmluftsfunktion		Belysning
	Delgrill		AUTODOOR OPEN (öppnar luckan automatiskt)*
	Full grill		Förinställda program
	Varmluftsgrill	ECO	Eco-program
	Pizza		Pyrolysgöroing
	Undervärme		Snabbvärmning
	Ångtillagning		Ställa in temperatur
			Plus / upp [+]
			Minus / ner [-]
		OK	Bekräfta









* Tillgängligheten beror på modellen

Märk: Det hörs en pipton varje gång sensorn används. Ljudsignalerna kan inte stängas av. Varje sensors bakgrundsbelystning har följande ljusstyrka:

- 100 % full ljusstyrka (aktiv sensor)
- 50 % ljusstyrka (sensorn kan aktiveras)
- 50 % nattstyrka (sänkt ljusstyrka 22:00 –06:00), avstängd.

ANVÄNDNING

Indikatorsymbolernas funktion på displayen

-  Köttermometer är ansluten*
-  AUTODOOR OPEN (engångsläge)*
-  AUTODOOR OPEN (alltidsläge)*
-  Äggklockan är aktiv
-  Tillagningstid
-  Programslut
-  Barnlås aktivt
-  Förvärmning av ugn aktiv



* Tillgängligheten beror på modellen






Anslutning till elnätet

När du ansluter produkten till elnätet (eller efter ett strömavbrott) visar displayen 00:00 och du måste ställa in aktuell tid. Du måste ställa in aktuell tid för att kunna använda produkten.

Märk: Vid ett strömavbrott försvinner alla inställningar, exempelvis för tillagningstid, temperatur och uppvärmningsfunktion. Du måste göra om inställningarna för att kunna fortsätta använda ugnen. Om pyrolysgöringen avbryts (eller ugnsluckan är låst av någon annan anledning), börjar ugnen kylas ner och dörröppningen starta innan du kan ställa in tiden. Ett strömavbrott avbryter inte barnlåsets funktion, men det aktiveras inte innan den aktuella tiden har ställts in och produkten är i standby.

Ställa in aktuell tid


När du har anslutit produkten till elnätet blinkar displayens timsiffror 00: (minutsiffrorna blinkar inte). Tryck på  och  för att ställa in timmen. Tryck på OK för att bekräfta




inställningen. Sedan blinkar minutsiffrorna :00 på displayen (timsiffrorna blinkar inte). Tryck på  och  för att ställa in minuterna. Tryck på OK för att bekräfta inställningen. Produkten är i standbyläge. Du hör en pipton när den aktuella tiden har sparats. Om du vill ändra aktuell tid när produkten används trycker du på  och håller den intryckt. Symbolen  visas på displayen. Tryck på  igen och siffrorna börjar blinka. Nu kan du ställa in den aktuella tiden.

Displayens ljusstyrka.



LED-displayens ljusstyrka varierar beroende på vilken tid på dagen det är. Displayen är dimmad mellan 22:00 och 06:00 och har normal ljusstyrka mellan 06:00 och 22:00. Displayens ljusstyrka är också högre när den är aktiv än den är i standbyläget.

Standbyläge

Växla till standbyläge för att återställa alla funktionsinställningar, temperatur och automatiska program. Alla värmeelement är avstängda. Displayen är släckt med undantag för klockan. I det här läget är bara  till/från-sensorn tillgänglig på displayen. Sensorns ljusstyrka är reducerad. Displayen är dimmad i detta funktionsläge.

När barnlåset är aktivt och du trycker på  visas LOC-meddelandet och symbolerna  och  i 5 sekunder i stället för den aktuella tiden/temperaturen.


För att stänga av produkten och ställa den i standbyläge.

- När du trycker på  när som helst och håller den intryckt i 3 sekunder (du kan stänga AV produkten även om barnlåset är aktivt), en pipton hörs.
- Efter ett strömavbrott och när du ställer in aktuell tid.
- När du trycker på  och håller den intryckt i 3 sekunder

ANVÄNDNING


- under pyrolysurengöringen aktiverar produkten fläkten för att låsa upp luckan och går inte i standbyläget innan produkten har svalnat och luckan är upplåst.

För att aktivera produkten:





- Tryck på  och håll den intryckt i 3 sekunder för att aktivera produkten – en pipton hörs.

Funktionsläge

I detta läge kan du välja önskade funktioner och program och ändra inställningar. Du kan använda funktions-, program- och äggklocksensornerna samt aktivera barnlås och ändra inställningar som kräver att du trycker på 2 sensorer. Övriga peksensorer aktiveras när det behövs.

Auto-avstängning: När alla program är färdiga och ingen åtgärd har vidtagits under 30 sekunder stängs produkten av automatiskt. När du använder enhetens display är bakgrundsljuset normalt. Aktuell tid visas på displayen. Om kötttermometern används visas dess symbol på displayen. Om barnlåset är aktiverat visas låssymbolen .

Barnlås



Barnlåset gör att ugnens inställningar inte kan ändras och att ugnen inte kan sättas igång. När ugnen är igång eller i funktionsläge trycker du samtidigt på  och  och håller dem intryckta i 3 sekunder för att aktivera barnlåset. Symbolen  visas på displayen. Du inaktiverar barnlåset genom att trycka på samma symboler och hålla dem intryckta i 3 sekunder. Symbolen  slocknar på displayen.


När produkten är igång och barnlåset är aktivt kan inställningarna inte ändras, med du kan fortfarande stänga av produkten.



Belysning


Belysningen tänds varje gång du öppnar ugnsluckan. Belysningen är också tänd när ugnen är igång. Belysningen är släckt i standbyläget. Om ugnsluckan är öppen länge släcks belysningen automatiskt efter cirka 5 minuter.

Mer information om belysningen under ECO-ugnsfunktioner finns i ugnsfunktionernas beskrivning.

Sensorns  funktion är oberoende av ugnens övriga funktioner och inverkar inte på dem eller på andra inställningar.  sensorn är inaktiv i standbyläge.

Tryck på  för att tända ugnsbelysningen i 30 sekunder.

Tryck på  och håll den intryckt för att tända belysningen under tillagning. Tryck på  igen och håll den intryckt för att släcka belysningen. Belysningen släcks när tillagningsprogrammet är klart.

Du kan trycka på  när som helst för att släcka belysningen.



Kylfläkt

Kylfläktens funktion är oberoende av inställda funktioner och produktens funktionsläge. Kylfläkten går igång automatiskt varje gång en funktion aktiveras. Kylfläkten är igång så länge ugnens temperatur är över 100 °C. När temperaturen är under det värdet stängs kylfläkten av.

Under ång- och pyrolysprogram har kylningen två hastigheter och fungerar enligt beskrivningen i avsnittet som behandlar förinställda program.

ANVÄNDNING

Förvärma ugnen (termostatsymbol)

Symbolen  signalerar att minst ett av ugnens värmeelement är igång. Symbolen släcks när ugnen har nått den inställda temperaturen. Därefter kommer symbolen omväxlande vara tänd och släckt. Det signalerar att den inställda temperaturen hålls. Om du sänker temperaturen kommer symbolen  bara att vara tänd medan ugnen kyls ner till den nya temperaturen.

Ugnslucka

Ugnsluckan måste vara stängd när ugnen är i gång. När du öppnar ugnsluckan avbryter du den pågående funktionen. Om luckan är öppen längre än 90 sekunder hörs en pipton som påminner dig om att stänga luckan. Tryck på valfri sensor eller stäng ugnsluckan för att stänga av piptonen.

Om du öppnar luckan kortare än 5 minuter påverkas inte aktiva inställningar. Av säkerhetsskäl övergår ugnen i standbyläge efter denna tid (alla inställningar raderas).

Att begränsa funktionstiden



Om ugnen har en uppvärmningsfunktion aktiv en längre tid stängs värmeelementen av för att säkerställa säkerheten, se exemplet nedan. Produkten övergår till standby när programmet är färdigt.







Exempel: Om ugnens temperatur är 200 °C stängs värmeelementen av efter cirka 3 timmar. Om temperaturen är 100 °C stängs de av efter cirka 10 timmar.


Detta förhindrar överhettning.

Äggklocka

När produkten är igång eller i funktionsläge kan du bara ställa in äggklockan.

Tryck kort på  för att visa  och äggklockans aktuella nedräkning.



Tryck på  och håll den intryckt för att visa  och ställa in äggklockan. Tryck sedan på  /  för att ändra inställningarna och OK för att bekräfta ändringen. Tryck samtidigt på  /  och håll dem intryckta för att radera inställningarna.

Indikeringen  tänds på displayen medan äggklockan räknar ner tiden.

Äggklockan kan ställas in på max. 120 minuter.

Äggklockan fungerar oberoende av alla andra aktiva ugnsfunktioner. Du hör en pipton när den inställda tiden har gått. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudet.

Aktivera en ugnsfunktion

Tryck på önskad ugnsfunktion på displayens vänstra sida när ugnen är igång. Den önskade funktionen har full bakgrundsbelysning medan andra funktioners bakgrundsbelysning är reducerad till halv ljusstyrka. Otillgängliga funktioners symboler på displayens höra sida släcks och deras symboler blir inaktiva. När du har valt ugnsfunktion måste du ställa in temperaturen. Temperaturen och °C-symbolen visas med full ljusstyrka. Ugnsfunktionernas standardtemperatur visas. Använd  /  för att ställa in temperaturen 5 °C i taget. Minimum-, maximum- och standardtemperaturen är definierad för varje ugnsfunktion. Symbolen --- betyder att värmeelementen är avstängda.

Tryck på OK för att bekräfta den inställda temperaturen.

Temperaturdisplayens ljusstyrka reduceras till normal nivå, aktuell tid visas på displayen och ugnen startar den valda ugnsfunktionen med den inställda temperaturen.

ANVÄNDNING



Ugnsfunktioner och extrafunktioner




Funktionsbeskrivning		Ugnsfunktioner					Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]		
		Belysning	Övervärme	Mellanvärme	Varmluftsfäkt	Undervärme	Fläkt	Min.		Max.	
Ugnsfunktioner											
	Över- och undervärme	√	√			√		30	280	200	
	Bakning	√	√			√	√	30	280	180	
	Varmluftsfunktion	√			√		√	30	280	180	
	Delgrill	√		√				30	280	250	
	Full grill	√	√	√				30	280	250	
	Varmluftsgrill	√	√	√			√	30	280	200	
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220	
	Undervärme	√				√		30	240	200	
	Ångtillagning	√			√	√	√	20	280	200	
Extrafunktioner											
	Temperatur	Se bruksanvisningen för mer information									
ECO	ECO-värme	Se bruksanvisningen för mer information					30	280	200		
	Belysning	√						-	-	-	
	Snabbvärmning			√	√		√	30	280	-	
	Förinställda program	Se bruksanvisningen för mer information									
	Pyrolysgrening*		√	√		√		-	-	410	



* Tillgängligheten beror på modellen




ANVÄNDNING

Granska och ändra inställningar när ugnen är igång

Tryck kort på  för att visa temperaturen i ugnen. Tryck på  igen för att visa den inställda temperaturen. Tryck igen för att visa den aktuella tiden.

Ändra temperaturen genom att trycka på  och hålla den intryckt, den aktuellt inställda temperaturen visas. Använd  och  för att ändra efter önskemål. Tryck på OK för att bekräfta den nya temperaturen. Det ändrade värdet är inte inställt innan det bekräftas.


Du kan kontrollera inställda tider på samma sätt som temperaturen. Tryck kort på  för att visa äggklockans inställning. Tryck på  igen för att visa tillagningstiden. Tryck igen för att visa sluttiden. Tryck igen för att visa den aktuella tiden.

Du ändrar den inställda tiden genom att trycka på  och hålla den intryckt. Den inställda tiden visas. Använd  och  för att ändra efter önskemål. Tryck på OK för att bekräfta inställningen. Det ändrade värdet är inte inställt innan det bekräftas.

Välj en ny funktion om du vill ändra ugnsfunktionerna medan ugnen är igång. Den valda funktionens indikator börjar blinka. Den pågående funktionen ändras inte. Tryck på OK för att bekräfta valet av den nya funktionen. Den nya funktionens indikator slutar blinka och börjar lysa med fast sken medan den tidigare funktionens indikator släcks. Om du inte bekräftar det nya valet kommer den tidigare funktionen att vara igång.






Den inställda temperaturen ändras inte när du byter funktion.



Avsluta en ugnsfunktion


Tryck på  och håll den intryckt för att avsluta en ugnsfunktion. Ugnens funktioner är förinställda för att vara igång kontinuerligt



tills du stänger av dem, men du kan ställa in så att ugnen stängs av med funktionen fördröjd tidsinställning. Enda undantaget är pyrolyrensengöring, som inte kan ändras.


Tillagning (automatisk avstängning)

Du kan programmera ugnen så att den stängs av automatiskt efter en viss tid. Du kan ställa in tiden från 1 minut till 10 timmar. Du kan använda den tidsinställda funktionen till alla ugnsfunktioner genom att trycka på  och hålla den intryckt, äggklockans symbol  börjar blinka på displayen. Tryck på  igen, symbolen  visas på displayen. Tryck sedan på  för att ställa in tillagningstiden och tryck på OK för att bekräfta valet.

Tryck på  /  för att anpassa tillagningstiden. Tryck på OK för att bekräfta den nya inställningen.

För att ta bort tillagningstiden trycker du på  tills den har räknat ner till 0:00 och trycker sedan på OK för att bekräfta.

En aktiv ugnsfunktion avbryts när ugnen stängs av. Du hör en pipton när den inställda tiden har gått. Tryck på valfri sensor utom  för att stänga av ljudet. Piptonen tystnar, funktionsinställningarna och temperaturen rensas och belysningen tänds i 30 sekunder. Symbolen  slocknar. Efter ytterligare 60 sekunder stängs produkten av.

Märk: Om du använder sensorn  för att stänga av ljudet kan du även anpassa den fördröjda starttiden.

ANVÄNDNING

Fördröj start (automatisk till- och frånslagning)

Ugnens start kan fördröjas och den kan stängas av när tillagningstiden är över. Produkten startar och stängs av automatiskt.

Ugnens start kan fördröjas mellan 1 minut och 10 timmar, tillagningstiden kan ställas in i upp till 10 timmar. Först måste du ställa in tillagningstiden. Displayen visar --- . Tryck sedan på ⏸ igen och håll den intryckt, äggklockans symbol ⌚ börjar blinka på displayen. Tryck på ⏸ två gånger och symbolen →| börjar blinka på displayen. Displayen visar sluttiden (starttid + tillagningstid). Tryck då på ^ för att ställa in sluttiden och sedan på OK för att bekräfta valet.

När du har bekräftat sluttiden lyser symbolen →| och →| med fast sken och aktuell tid visas på displayen igen.

Använd ^ / v för att ställa in starttiden. Tryck på OK för att bekräfta den nya inställningen.

Du avbryter funktionen med v för att räkna ner till lägsta möjliga värde och trycker på OK för att bekräfta.

Symbolen →| slocknar när ugnen startar automatiskt.

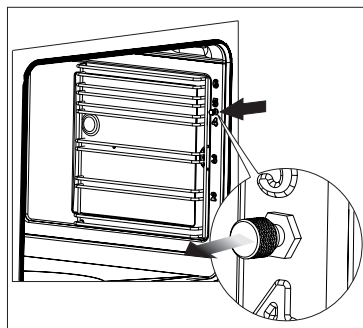
Du hör en pipton när tillagningstiden är över. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudet. Piptonen tystnar, funktionsinställningarna och temperaturen rensas och belysningen tänds i 30 sekunder. Symbolen →| slocknar. Efter ytterligare 60 sekunder stängs produkten av.

Köttermometer (temperatursond)

Du kan sätta in köttermometern när som helst.

Viktigt!

Temperatursondens uttag skyddas av ett lock. Avlägsna uttagets lock för att kunna sätta in temperatursonden.



När produkten är avstängd eller påslagen och du ansluter köttermometern visas symbolen ⌚ utan att det påverkar produktens funktion.

Om du sätter in köttermometern medan produkten är igång (funktionen och temperaturen är inställda) visas symbolen ⌚ tillsammans med köttermometerens uppmätta temperatur till vänster och den inställda måltemperaturen till höger (standard 75 °C). Använd ^ / v för att ändra köttermometerens temperatur och tryck på OK för att bekräfta valet, eller vänta 5 sekunder för att avbryta och återställa tidigare inställning.

När du bekräftar köttermometerens inställning kommer ugnen att använda den inställda temperaturen tills den önskade temperaturen har uppnåtts. Sedan stängs värmeelementen av och du hör en pipton.

Tryck på valfri sensor (utom ^) eller öppna ugnsluckan för att stänga av köttermometerens pipton. Piptonen tystnar, funktions-

ANVÄNDNING

temperaturinställningarna rensas och produkten stängs av efter 60 sekunder.

Om du trycker på \wedge för att stänga av lar-
met ställer du in kötttermometerens nya tem-
peratur. Tryck på OK för att bekräfta den nya
temperaturen och programmet fortsätter
med de nya inställningarna.

Om du drar ut kötttermometern medan den
används (när du har bekräftat kötttermome-
terns temperatur) kommer det att orsaka ett
fel (köttspetsen kan skadas), du hör en pip-
ton och programmet avslutas.

När du använder kötttermometern kommer
produkten inte att slås på och stängas av
automatiskt. När du sätter in kötttermome-
tern kommer tidigare inställda tillagnings-
och funktionstider att rensas och du kan
använda ⌚ för att öppna äggklockan. När
du använder kötttermometern påverkas inte
ungsfunktionerna eller den inställda ugn-
temperaturen – de kan ställas in på samma
sätt som när kötttermometern inte är insatt.

Rekommenderade temperaturinställningar
för kötttermometer

Köttstyp	Temperatur [°C]
Fläskkött	85 - 90
Nötkött	80 - 85
Kalvkött	75 - 80
Lamm	80 - 85
Vilt	80 - 85




















Märk: Använd bara den kötttermometer som
medföljer produkten.

Förinställda program

Detta är program med förinställda funktioner, temperatur och tillagningstid som passar olika
rätter.

Starta ugnen och tryck sedan på ☰ för att öppna menyn för förinställda program – det förin-
ställda programmet "P01" visas på displayen. Använd \wedge och \vee för att välja ett förinställt
program ur tabellen nedan. Tryck därefter på OK för att bekräfta valet och ugnen startar.

ANVÄNDNING

Program	Beskrivning	Ugnsfunktioner	Temperatur	Snabbvärmning	Uppvärmningsfunktion
P01	Kött (nöt, lamm, fläsk)	Varmluftsfläkt – hastighet 2 – 120 minuter	180 °C		
P02	Hel kyckling (ca 1,5 kg)	Delgrill + fläkt – underfals 2 – 85 minuter	190 °C		
P03	Hel anka (ca 2 kg)	Delgrill + fläkt – underfals 2 – 120 minuter	180 °C		
P04	Gås (ca 3 kg)	Delgrill + fläkt – underfals 1 – 130 minuter	170 °C		
P05	Kalkon (ca 2,5 kg)	Delgrill + fläkt – underfals 1 – 155 minuter	170 °C		
P06	Fjäderfä (vingar, klubba)	Över- + undervärme, fals 2 60 minuter, snabbvärmning	180 °C	JA	
P07	Pizza, pita, tortilla, varma mackor	Över- + undervärme, fals 1 – 10 minuter, snabbvärmning	230 °C	JA	
P08	Lasagne, rotgrönsaker fryst färdigmat	Över- + undervärme, fals 2 – 30 minuter, snabbvärmning	230 °C	JA	
P09	Focaccia	Över- + undervärme, fals 2 – 15 minuter, snabbvärmning	220 °C	JA	
P10	Grytor med kött och grönsaker	Över- + undervärme, fals 2 – 25 minuter Snabbvärmning	180 °C	JA	
P11	Sockerkaka	Över- + undervärme, fals 2 – 45 minuter, förvärd ugn	160 °C		
P12	Muffins, bullar	Varmluftsfläkt – hastighet 3 – 35 minuter	160 °C		
P13	Gryn, gröt, spannmålskakor	Varmluftsfläkt – hastighet 3 – 15 minuter	180 °C		
P14	Fruktkaka	Över- + undervärme, fals 2 – 60 minuter Snabbvärmning	180 °C	JA	
P15	Bröd	Över- + undervärme, fals 2 – 60 minuter	210 °C		
P16	Jäsa deg	Över- + undervärme, fals 2 – 20 minuter	30 °C		
P17	Torkning	Varmluftsfläkt – hastighet 2 - 3, 4, 5 timmar	50 °C		
P18	Pommes frites	Över- + undervärme, fals 2 – 20 minuter Snabbvärmning	220 °C	JA	
P19	Färdigmat (grönsaker, stek, fisk, falafel, burgare)	Varmluftsfläkt – hastighet 2 – 10 minuter Snabbvärmning	230 °C	JA	

ANVÄNDNING

Alla förinställda program kan ändras – du kan ändra temperatur och tillagningstid. Följ instruktionerna ("Granska och ändra inställningar när ugnen är igång") för att göra detta. Det sparade förinställda programmet påverkas inte av dina ändringar och originalinställningarna är återställda nästa gång du väljer ett förinställt program.

Förinställda program med snabbvärmning

Vissa förinställda program kräver en varm ugn. De är markerade i tabellen ovan. Den aktuella ugnstemperaturen visas när du väljer ett förinställt program med förvärmning och sedan trycker på OK för att bekräfta valet. Du hör en pipton när den inställda temperaturen har uppnåtts, piptonen tystnar när du öppnar ugnsluckan. Sätt in maten i ugnen och stäng ugnsluckan, det förinställda programmet startar när luckan är stängd.

Märk: Det är inte lämpligt att ändra ett förinställt program under snabbvärmningen eftersom det avbryter det förinställda programmet och ugnen kommer att fungera med aktuellt inställd funktion, tillagningstid och temperatur.

Förinställda program med köttermometer

Sätt in köttermometern innan du väljer och startar ett förinställt program.

Alla inställningar som funktion, ugnstemperatur, köttermometertemperatur ställs in automatiskt.

Om du ändrar ugnsfunktionen, ugnstemperaturen eller köttermometerns temperatur slocknar indikatorn för det förinställda programmet och produkten kommer att använda den vanliga ugnsfunktionen.


Om du kör ett förinställt program som kräver en köttermometer och du inte ansluter den, kommer köttets måltemperatur att konverteras.

Tillagningstiden och "Förinställda program utan snabbvärmning" startas.



Avsluta ett förinställt program


Du hör en pipton när det förinställda programmet är klart.

ECO-funktion

ECO-indikatorn tänds när du väljer ett ECO-program. Under ECO-funktionen är ugnsbelysningen avstängd som standard, men du kan trycka på  för att tända belysningen i 10 sekunder. Belysningen går inte att tända permanent.

Snabbvärmning

Använd snabbvärmningen när du snabbt behöver förvärma ugnen. Tryck på  när produkten är igång. Ugnsfunktionens sensorer och sensorn  är tända när snabbvärmningen är aktiv. Ugnen värms upp med maximal effekt. Snabbvärmningsfunktionen är tillgänglig för alla ugnsfunktioner, utom funktionerna för att tina och rengöra — för dessa funktioner hör du bara en pipton.

När rätt temperatur är nådd hörs en pipton. Temperaturen kommer att bibehållas utifrån vald funktion. Du kan när som helst trycka på  för att avbryta funktionen.

ANVÄNDNING

Ångtillagnings-funktion

Produkten har en funktion för tillagning med ånga (🌀). Ånga bildas i början av tillagningsprocessen, vilket förbättrar kvaliteten på vissa av de tillagande rätterna. Det finns en fördjupning i ugnens botten som fylls med 150 ml rent, kallt vatten innan ugnen värms upp. Tillsätt inte kryddor i vattnet. Tryck på



när produkten är igång för att aktivera ångtillagningen. När ugnen är uppvärmd (efter cirka 5 minuter) sätter du in rätten i ugnen och stänger luckan.

Märk: Lämna inte kvar vatten i ugnens fördjupning. Torka upp allt vatten med en duk när ugnen har svalnat.

Försäkra dig om att vattnet har svalnat innan du torkar bort det.

Eftersom det finns ånga inne i ugnen kan vatten kondensera och imma igen ugnsluckans insida och ugnens väggar. Torka bort vattnet efter varje användning.

Pyrolysurengöring

Pyrolysurengöringen är ett specialprogram med särskilda krav.

Tryck på för att välja pyrolysurengöringen och displayen visar 2:00 timmar istället för temperaturen. Tryck på \wedge / \vee för att ställa in tiden mellan 2:30 eller 3:00 timmar. Tryck på OK för att bekräfta och pyrolysurengöringen startar. Ugnsluckan måste vara stängd. När pyrolysurengöringen sätter igång är ugnsluckan låst så länge rengöringen pågår och tills ugnen har kylts mer till en säker temperatur.

Om du har ugnsluckan öppen när du bekräftar pyrolysurengöringens varaktighet blinkar dörrlås-symbolen på displayen . Om du inte stänger ugnsluckan inom 10 sekunder avbryts pyrolysurengöringen.



När du stänger ugnsluckan tänds pyrolysurengöringens symbol , luckan låses och belysningen släcks.

Märk

Läs rengöringskapitlet innan du använder denna funktion, i synnerhet den grundläggande informationen om pyrolysurengöringen.

- Ugnen kan nå temperaturer som överstiger 410 °C – försäkra dig om att barn inte vistas nära ugnen.
- 75 minuter innan pyrolysurengöringen är färdig stängs värmeelementen av, temperaturen "---°C" visas och produkten böjar svalna.
- Luckan låses upp när temperaturen i ugnen har sjunkit till 150 °C (symbolen på ugnsluckan slocknar).

ANVÄNDNING

- Du kan inte ändra pyrolyrens rengöringens varaktighet när rengöringen är igång.
- Tryck på  för att avbryta pyrolyrens rengöringen. När du har avbrutit pyrolyrens rengöringen kan du inte öppna ugnsluckan innan ugnen har svalnat till en säker temperatur.
- När strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott under pyrolyrens rengöringen kommer ugnen att börja kylas ner och ugnsluckan kan inte öppnas innan ugnen har svalnat till en säker temperatur.
- Om du trycker på  för att starta pyrolyrens rengöringen och öppnar luckan innan den låses hörs en pifton och rengöringen avbryts.

Smell catalyst

En smell catalyst (luktkatalysator) avlägsnar lukten som kommer ur ugnen under tillagning och rengöring. Katalysatorn arbetar bara under pyrolysprogrammet och startar automatiskt.

Den stängs av under nerkylnings- och upplåsningsprocessen.

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 220°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 steskyn som bildas under stekningen.

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

ECO uppvärmning


















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

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

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

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

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

Maträtt	Ugnens funktion	Temperatur (°C)	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Jästkaka / pundskaka		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Jästkaka / pundskaka		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		200–230 ¹⁾	2–3	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		160–180	2–3	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		220	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Nötkött		160–180	2	120–160
Fläskkött		160–230	2	90–20
Fläskkött		160–190	2	90–20
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Kyckling		175–190	2	60–70
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	40–50

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











¹⁾Förvärm

²⁾Tillagning av mindre mängder

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning



Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Bak-/stektid (min.)
Småkakor	Bakplåt	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Bakplåt	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Bakplåt	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		150 ¹⁾	40 - 43
Mördeg	Bakplåt	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Bakplåt	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bakplåt	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Mjuk kaka utan fett	Galler + svart kakform diameter 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Äppelpaj	Galler + 2 svarta kakformar diameter 20 cm	2 svarta kakformar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾Förvärmning 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

²⁾Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn.



TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

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

¹⁾Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

Undervärme

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

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Du kan påverka att produkten fungerar utan problem genom att rengöra och sköta om den ordentligt.

Innan du börjar rengöra måste spisen vara avstängd och alla vred stå på "av". Påbörja inte rengöringen innan spisen har svalnat helt.

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

Viktigt!

Använd inte slipande rengöringsmedel, starka diskmedel eller vassa redskap för rengöringen.

Använd bara varmt vatten tillsatt lite flytande diskmedel för att rengöra produktens framsida. Använd inte tvättpulver eller krämer.

Avkalka ugnen när ångtillagningsfunktionen har använts:

- Häll ca 250 ml utspädd 6-procentig ättika i ugnens fördjupning.
- Låt ättikan verka i rumstemperatur i 30 minuter för att lösa upp kalken.
- Torka av fördjupningen med en varm, fuktig duk.

Märk: Vi rekommenderar att du kalkar av ugnens fördjupning efter var 5:e–10:e användning av ångtillagningsfunktionen.

Pyrolysrengöring

Pyrolysrengöring av ugnen. Ugnen värms upp till ca 410 °C grader. Avlagringar efter grillning eller stekning förbränns till aska som lätt kan torkas av med en fuktig trasa.

Före pyrolysrengöringen

Märk Ta ut alla tillbehör ur ugnen (bakplåtar, galler, gallerstöd och teleskopskenor). Tillbehör som har lämnats kvar i ugnen kommer att förstöras helt under pyrolysrengöringen.

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

Under rengöringsprocessen

- Använd inte spisen.
- Tänd inte ugnsbelysningen.
- Ugnsluckan har en spärr som förhindrar att luckan kan öppnas under rengöringen. Öppna inte luckan, då störs rengöringsprocessen.

Märk Ugnen kan bli mycket het under pyrolysrengöringen. 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.

Pyrolysrengöringsprocessen

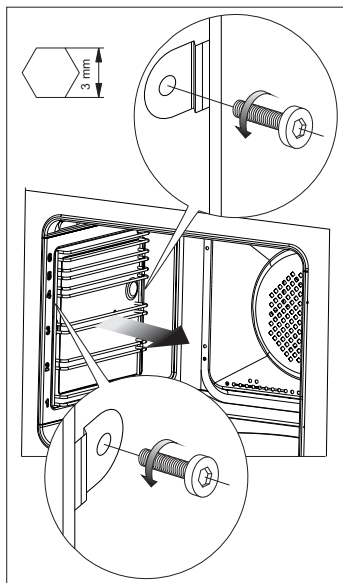
- Stäng ugnsluckan.
- Följ instruktionerna i avsnittet Pyrolysrengöring.

Märk. 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. Sätt tillbaka gallrens fästen och andra tillbehör. Ugnen är klar att använda.

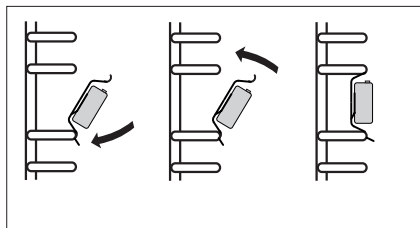
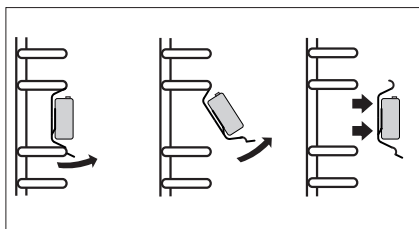
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Ugnar har gallerskenor av ståltråd som är lätta att ta bort. De kan tas bort för rengöring genom att fästskruvarna skruvas av från skenfästet med en insexnyckel storlek 3. Sätt tillbaka skenfästet efter rengöringen. Kontrollera att fästena sitter fast ordentligt i ugnens skruvhål innan du skruvar fast fästskruvarna.



Ta bort gallerskenorna

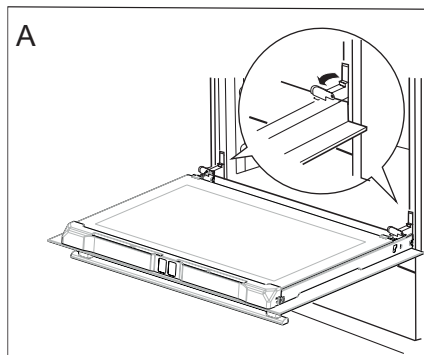
Rengör ugnens teleskopiskt utdragbara skenor och bakplåtar med varmt vatten och tvål, torka noggrant. Montera teleskopiskt utdragsbara skenor genom att fästa dem på ugnens skenor.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

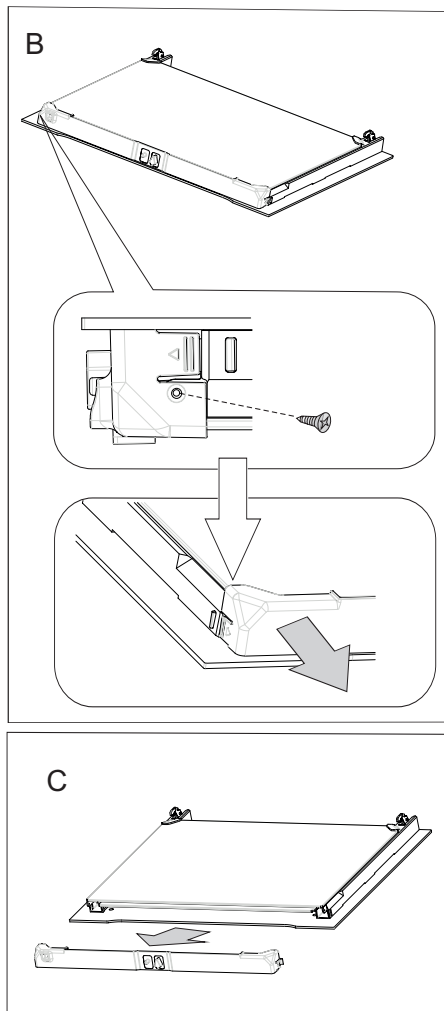
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra 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

Ta bort den inre glasrutan från ugnsluckan

- Skruva loss skruven på vänster sida av den övre ugnslisten med en kryssmejsel.
- Tryck på de punkter som visas i figuren och dra ut den övre dörrlisten. (Figur B, C).

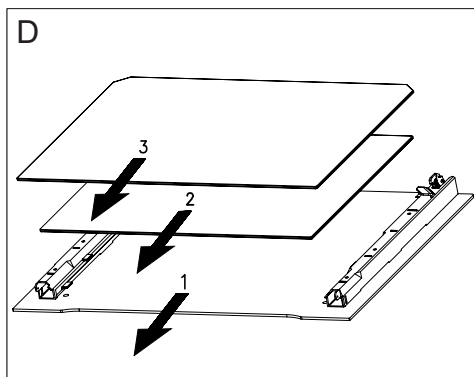


RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- 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.

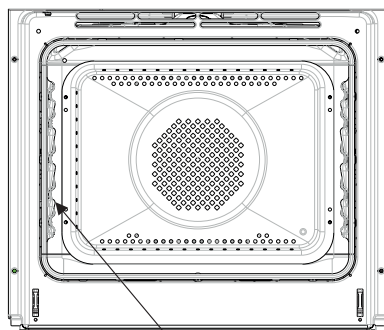


Byte av ugnslampa

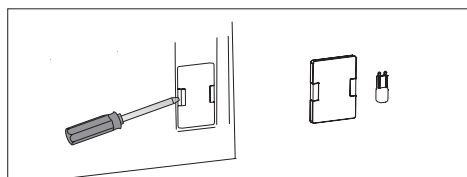
Försäkra dig om att enheten är urkopplad från strömmen innan du byter halogenlampa för att undvika en ev. elstöt.

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

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



Ugnsbelysning



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. Produkten fungerar inte.	Ingen ström.	kontrollera säkringen, byt om proppen har gått
2. Ugnens belysning fungerar inte.	Lös eller skadad lampa.	Byt defekt lampa (se avsnittet Rengöring och skötsel).
3. Displayens tid blinkar "0:00".	Produktens kontakt har dragits ut eller det har varit strömavbrott.	Ställ in aktuell tid (se avsnittet "Ställa in aktuell tid").
4. Fläkten fungerar inte.	Risk för överhettning! Dra genast ut kontakten eller stäng av strömbrytaren. Lämna in produkten för reparation på närmaste serviceverkstad.	
5. Displayen visar felet E1.	Köttermometern fungerar inte.	Ugnen kan användas utan köttermometer.
6. Displayen visar felet E0.	Fel på ugnens sensor.	Dra ut kontakten ur vägguttaget (säkring) och kontakta närmaste servicecenter.

Om problemet inte går att lösa skiljer du produkten från elnätet och rapporterar felet till närmsta servicecenter.

Märk! Alla reparationer måste utföras av behöriga servicetekniker.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	220-240V~50/60 Hz
Märkeffekt	3,6 kW
Mått	59,5 / 59,5 / 57,5 cm




Strömförbrukning i standby [W]	0,8
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	-
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	5

Allmän information

Produkten uppfyller kraven i EU-standarderna EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Informationen på elugnarnas elskyltar har angivits i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden har definierats under standardbelastning med aktiva funktioner: under- och övervärme (konventionell ugn) och varmluftsvärme (varmluftsgn), om dessa funktioner finns tillgängliga.

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

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

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

DEAR CUSTOMER,

The 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

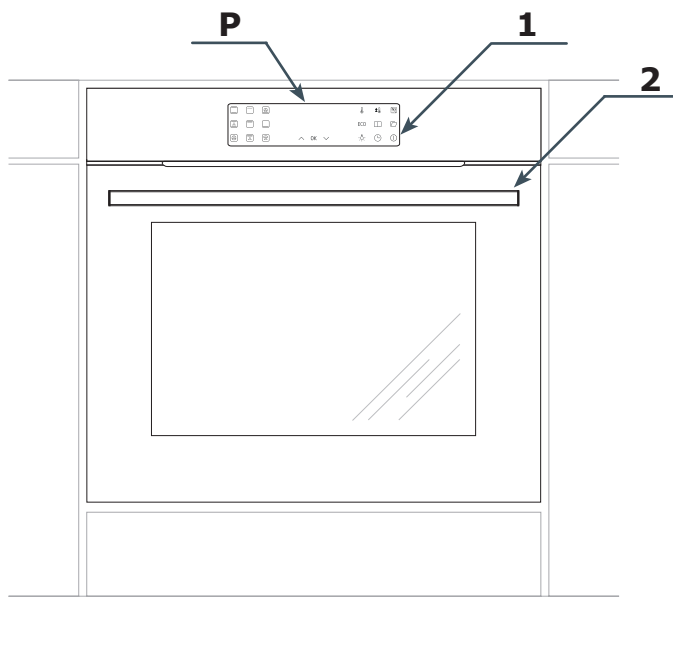


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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

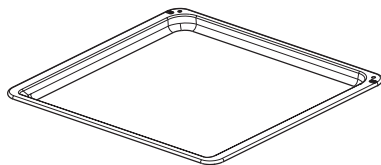
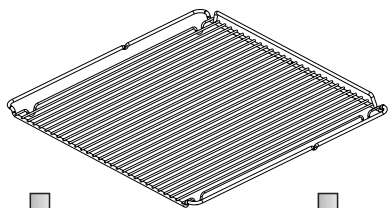


- P Control panel
- 1 On / Off switch
- 2 Door handle

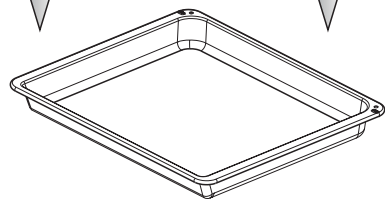
SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

Oven fittings:

*Grill grate
(drying rack)*



Baking tray

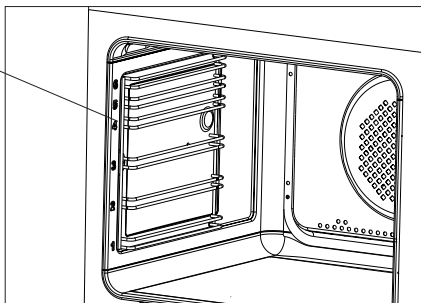


Roasting tray



Meat probe

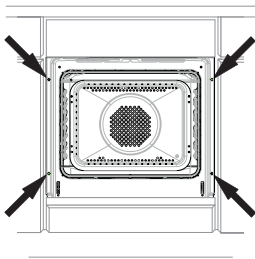
Sideracks



INSTALLATION

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.



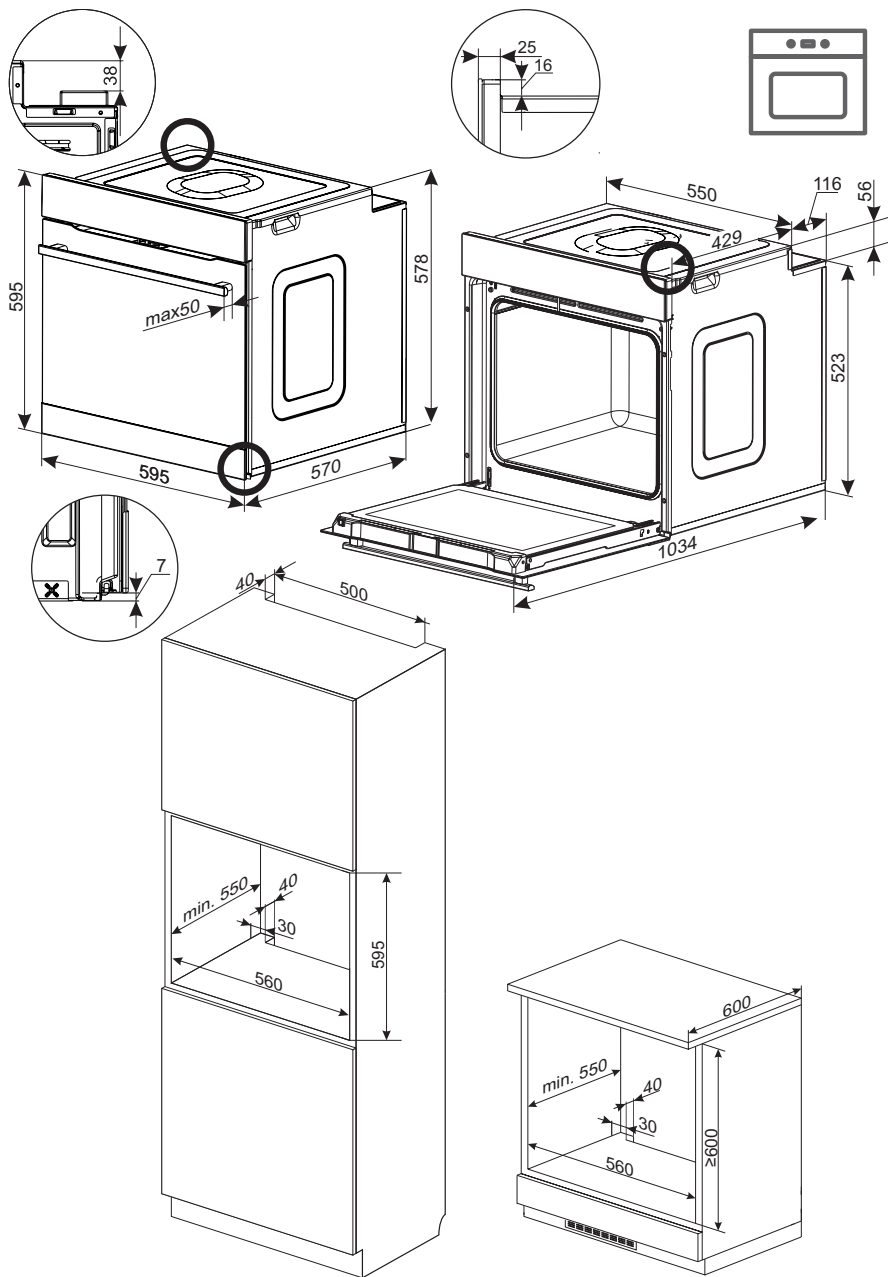
Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (220-240V~50/60 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 m length 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 oven. After the oven 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 oven 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.

INSTALLATION




OPERATION

Before first use



- Remove all packaging elements, particularly those protecting the interior of the oven chamber during transport.
- Remove all the accessories from inside of the oven and wash them thoroughly in warm water with gentle washing up liquid.
- Remove the protective foil from the surfaces of the telescopic runners.
- Use warm water with the addition of mild detergent to wash the inside of the chamber. Do not use hard brushes or sponges. They could damage the coating of the inside of the chamber.

Control Panel

On/off switch  is on the right side of the display. To activate the on/off switch, touch the glass in the place indicated by a pictogram. You will hear a beep. (See section: Control panel).

Touch sensor surfaces must be kept clean.

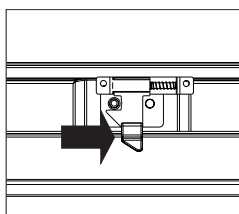
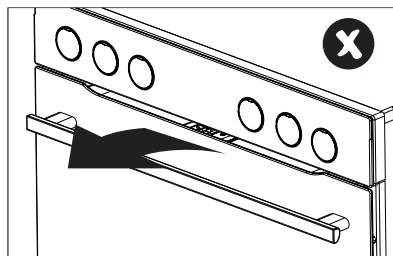
Warm up the oven chamber

- Turn on the ventilation in the room or open a window.
- Select conventional heating  or fan assisted heating  (a detailed description of these functions can be found below in this manual).

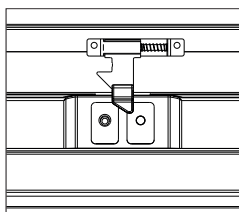
The oven should operate for a minimum of 30 minutes; while it is operating the oven produces a smell, which is only present at the beginning but will eventually go away as the appliance is used. This is perfectly normal and is part of the process of warming up the oven cavity.

Child safety lock

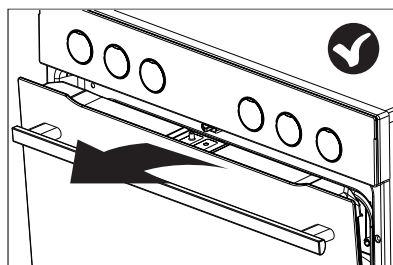
Oven door features a child safety lock device that prevents children from opening of the door. The appliance is supplied by the manufacturer with the door safety lock device engaged.



Release the child safety lock.



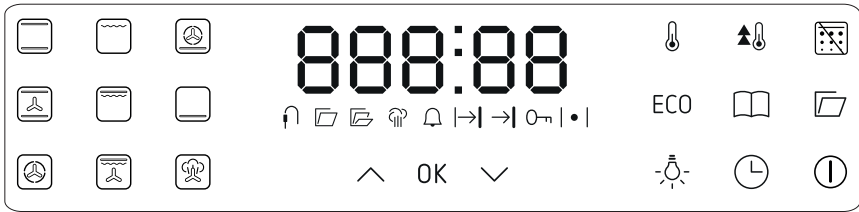
The lock is released and you can open the door.

























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

OPERATION

Control panel



The control panel is equipped with an LED display and backlit touch sensors:

Sensor	Description	Sensor	Description
	Conventional heating		Main switch (standby)
	Pastry		Clock, minute minder
	Fan cooking		Lighting
	Grill		OpenUp! (opens the door automatically)*
	Great grill		Pre-set programmes
	Turbo grill		Eco programme
	Pizza 		Pyrolytic cleaning
	Roasting		Quick oven pre-heat
	Soft Steam		Set temperature
			Plus / up [+]
			Minus / down [-]
			Confirm

* availability depending on the model









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

Each of the sensors can be backlit at the following brightness levels:

- 100% full brightness (active sensor);
- 50% reduced brightness (a sensor can be activated);
- 50% night brightness (reduced brightness for 22:00 – 6:00), switched off.

OPERATION

Function indicator symbols on the display

-  Meat probe connected*
-  OpenUp! (One-time mode)*
-  OpenUp! (Always mode)*
-  Minute Minder active
-  Duration
-  Programme end
-  Child Lock Active
-  Oven pre-heat active

* availability depending on the model




Connect the power supply

When you connect the appliance to power (or when power is restored after an outage), the display will show 00:00 and you will need to set the current time. You must set the current time to use the appliance.

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 oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time. An interruption in the power supply does not cancel the parental lock, but its activation occurs only after setting the current time and going to standby.

Set the current time


When you connect the appliance to power the display will show flashing hour digits 00: (the minutes digits do not flash). Use \wedge and \vee to set the hour. Touch OK to confirm the setting.



The minutes digits :00 are now flashing on the display: (hour do not flash). Use \wedge and \vee to set the minutes. Touch OK to confirm the setting. The appliance enters standby mode. You will hear a beep when the current time is stored in the appliance. To change the current time in the Operation mode, touch and hold . The  symbol will be shown on the display. Touch the  sensor once again and the digits will start to flash. Now you can proceed to set the current time.

The display brightness.



The LED display brightness varies depending on the time of day. The display is dimmed during 22:00 to 06:00 and its brightness is normal during 06:00 to 22:00. Also, the display is brighter when active than when the appliance is in Standby mode.

Standby mode

Switch the appliance to standby mode to reset all function settings, times, temperature and automatic programmes. All heating elements are disconnected. The display is dimmed except for the clock. In this mode, only the  on/off sensor is available on the display. The sensor has reduced brightness. The display is dimmed in this mode.

When Child Lock is on and you touch , the LOC message and , \vee symbols will be displayed for 5 seconds instead of current time/temperature.


To turn off the appliance and put it in standby.

- when you touch and hold  for 3 seconds at any time (you can turn OFF the appliance even when Child Lock is on), you will hear a beep;
- after a power outage and when you set the current time;
- when you touch and hold  for 3 sec

OPERATION

- ends 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.


To activate the appliance:

- touch and hold  for 3 seconds to activate the appliance – you will hear a beep.

Operation mode





In this mode you can select the desired functions, programmes and adjust settings. You can use function, programme and minute minder sensors as well as activate Child Lock and adjust settings which requires touching 2 sensors. Other touch sensors are enabled when necessary.

Auto-off: When all programmes complete and you do nothing for 30 seconds, the appliance turns off automatically.

When you use the appliance display backlight brightness is normal. The current time is shown on the display. If a meat probe is inserted in the oven cavity, the meat probe symbol is displayed. If a Child Lock is set, the lock symbol  is displayed.

Child Lock

Child Lock is intended to prevent changes to the oven settings and the oven being turned on.



When in the appliance is on or in Operation mode, simultaneously touch and hold for 3 seconds the  and  sensors to activate the Child Lock. The  symbol will be shown on the display. Simultaneously touch and hold the same sensors for 3 seconds to deactivate the Child Lock. The  symbol will go off on the display.


When the Child Lock is activated when the appliance is on, it prevents changes to the settings, but you can still turn off the appliance.



Lighting


The lighting turns on each time you open the oven door. The lighting also turns on when the oven is in active mode. This lighting is off in Standby mode. If the oven door remains open for a long time, the lighting will automatically turn off after about 5 minutes.

For details on lighting in ECO heating functions, please refer to the description of the heating functions.

The  sensor operates independently and using it does not affect other functions and settings.  sensor is inactive in a standby mode.

Touch  to turn on oven light for 30 seconds.

Touch and hold  during cooking to turn the light on. Touch and hold  again to turn the light off. The light turns off when cooking programme completes.

Touch  to turn off the light at any time.



Cooling fan

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode of operation. The cooling fan activates automatically when any function is activated. The cooling fan operates as long as the oven cavity temperature exceeds 100°C. Below this temperature, the cooling fan turns off.

For steam and pyrolytic programs, the cooling is two-speed and operates as described in the pre-set programmes section.

OPERATION

Oven pre-heat (thermostat symbol)

The  pictogram indicates that at least one of the heaters in the oven operates. This pictogram goes out when the set temperature in the oven cavity is reached. Then the pictogram will be on and off periodically. This indicates that the set temperature is maintained. If you lower the set temperature, the  pictogram will only light up when the oven cavity cools below the newly set temperature.

Oven door

Oven door must be closed during operation. When you open the door you will interrupt the active oven function. If the door remains open for more than 90 seconds, you will hear a beep to prompt you to close the oven door. Touch any sensor or close the oven door to mute the beeping. If you open the door for less than 5 minutes the active settings are unaffected. For safety reasons, after this time, the oven enters the standby mode (all settings are cleared).

Limit the operating time



If the oven operates any heating function for a long time, heating elements are disconnected to ensure safety as shown on the example below. The appliance switches to standby when programme is completed. Example: If oven cavity temperature is 200°C, heating elements are turned off after about 3 hours. At a temperature of 100°C after about 10 hours.








This prevents overheating.

Minute Minder

When the appliance is on or in Operation



mode you can only set minute minder.

Touch  briefly to display  and the current progress of the minute minder count-down.

Touch and hold  to display flashing  and to adjust minute minder setting. Then touch  /  to adjust the setting and OK to confirm. Touch and hold  /  simultaneously to clear the minute minder setting. When the minute minder is counting down, the  indicator lights up on the display. You can set the minute minder for a maximum of 120 minutes.

The Minute Minder operates independently of any active oven functions. When the set time has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping.
















Activate a heating function

When the appliance is on touch the desired heating function symbol on the left side of the display. The backlight of the selected function is at full brightness while backlight of other functions will be reduced to half brightness. The symbols on the right side of the display that are not available for a given heating function go out and their sensors become inactive. When the heating function is selected now you need to set the temperature. The temperature and the °C symbol are displayed at full brightness. The default temperature for the heating function is displayed. Use  /  to adjust temperature in steps of 5°C in a loop. The minimum, maximum and default temperature is individually defined for each heating function. The --- symbol means that the heaters are off.

Touch OK to confirm the set temperature. The temperature display brightness is reduced to normal level, the current time appears on the display and the oven starts the selected heating function at the set temperature.

OPERATION



Heating functions and additional functions




Function Description		Oven elements					Temperature [°C]		Default temperature [°C]		
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.		max	
Heating functions											
	Conventional	√	√			√		30	280	200	
	Pastry	√	√			√	√	30	280	180	
	Fan cooking	√			√		√	30	280	180	
	Grill	√		√				30	280	250	
	Super grill	√	√	√				30	280	250	
	Turbo grill	√	√	√			√	30	280	200	
	Pizza 	√			√	√	√	30	280	220	
	Roasting	√				√		30	240	200	
	Soft Steam	√			√	√	√	20	280	200	
Additional functions											
	Temperature	see manual for details									
ECO	ECO baking	see manual for details					30	280	200		
	Lighting	√						-	-	-	
	Quick oven pre-heat			√	√		√	30	280	-	
	Pre-set programmes	see manual for details									
	Pyrolytic cleaning*		√	√		√		-	-	410	



* availability depending on the model




OPERATION

Preview and modify settings during oven operation

Touch  briefly to display the temperature inside the oven cavity. Touch  again to display the set temperature. Touch again to displaying the current time.

To adjust the set temperature, touch and hold  and the currently set temperature will be displayed. Use  and  to adjust it as needed. Touch OK to confirm the new temperature. The new value is not set until confirmed.


You can check the set times much the same as temperature. Touch  briefly to display the minute minder setting. Touch  again to display the Duration. Touch again to display the End Time. Touch again to displaying the current time.

To adjust the set time, touch and hold  and the currently set time will be displayed. Use  and  to adjust it as needed. Touch OK to confirm the setting. The new value is not set until confirmed.

To change the heating function during oven operation simply select a new function The newly selected function indicator starts flashing while the currently running function does not change. Touch OK to confirm the selection of a new function. The new function indicator stops flashing and remains on while the previous function indicator goes off. If you do not confirm the new selection, the previous function will continue.






When you change a function, the set temperature remains the same.



End a heating function


Touch and hold  to end a heating function. By default the oven functions operate indefinitely, but you can set the oven to turn off using a timed operation function or delayed



timed operation function. The only exception is the pyrolytic cleaning function, which cannot be modified.


Duration (automatic off)

You can programme the oven to turn off automatically after a certain time. You can set the duration from 1 minute to 10 hours. To set timed operation for any oven function, touch and hold the  sensor, and the  minute minder symbol will flash on the display. Touch  again, the  symbol will appear on the display. Now touch  to set the Duration and touch OK to confirm.

Touch  /  to adjust Duration as needed. Touch OK to confirm the adjusted setting.


To clear the Duration touch  until you reach 0:00 and touch OK to confirm.

Turning off the oven interrupts the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor except  to mute the beeping. The beeping stops, the function settings and temperature are cleared and lighting will turn on for 30 s. The  symbol will go out. The appliance will turn off after another 60 seconds.






Note: When you use the  sensor to mute the beeping, the appliance will allow you to adjust the delayed start time.



Delayed start (automatic on and off)



You can set the appliance to a delayed start and turn off when the Duration has elapsed. The appliance will automatically turn on and off.


You can delay the oven start from 1 minute to 10 hours, and set the Duration for up to 10 hours. You first need to set the Duration. The display will show . Then touch and hold


OPERATION


the  sensor again and the minute minder  symbol will flash on the display. Touch the  sensor twice, and the  pictogram will flash on the display. The display will show the end time (start time + duration). Now use  to set the End Time and then touch OK to confirm.

Once End Time is confirmed the  and  indicators light up steadily and the Current Time is shown again.

Use  /  to adjust the Start Time. Touch OK to confirm the adjusted setting.

To cancel timed operation use  to adjust duration down to the lowest possible value and touch OK to confirm.

When the oven is turned on automatically, the  symbol will go out.

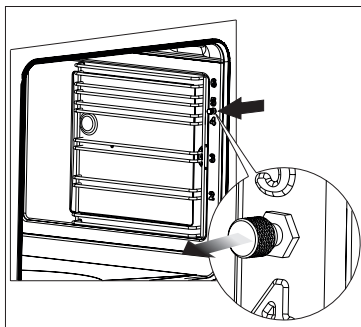
When the Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping. The beeping stops, the function settings and temperature are cleared and lighting will turn on for 30 s. The  symbol will go out. The appliance will turn off after another 60 seconds.


Meat probe (Temperature probe)


You can plug in the meat probe at any time.



Important!

The temperature probe socket is protected with a cap. Remove the protective cap from the socket to be able to plug in the temperature probe.




When the appliance is off or on and you plug in the meat probe, the  symbol is displayed with no effect on appliance operation.

When you plug in the meat probe when the appliance operates (the function and temperature are set), the  symbol will be displayed along with the measured meat probe temperature on the left and the set target meat probe temperature on the right (default 75°C).

Use  /  to adjust the target meat probe temperature and touch OK to confirm or wait 5 seconds to abort and restore the previous setting.

When you confirm meat probe setting, the oven will keep the set temperature until the desired meat probe temperature is reached. Then heaters are turned off and you will hear beeping.

Touch any sensor (except ) or open the door to mute the meat probe alarm. The beeping stops, the function settings and

OPERATION

temperature are cleared, and the appliance will turn off after 60 seconds.

If you touch \wedge to mute the alarm you will set the new meat probe temperature. Touch OK to confirm the new temperature and the programme is continued with the new settings.

Unplugging the meat probe during operation (after you confirm the meat probe temperature) will cause an error (meat probe might be damaged), you will hear a beep and the programme will be terminated.

When you use the meat probe the appliance will not turn on and off automatically. Inserting the meat probe previously set Duration is cleared operating times, and you can use ⌚ to access minute minder. Using the meat probe does not affect a heating function or set oven temperature - you can adjust them same way as when the meat probe is unplugged.

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.

Pre-set programmes

These are programmes with specific settings of function, temperature and duration that are most suitable for a given dish.

When the appliance is on, touch 📖 to access the pre-set programmes menu – the pre-set programme „P01” will be shown on the display. Use the \wedge and \vee sensors to select the pre-set programme from the table below. Then touch OK to confirm your selection and the appliance will start to operate.

OPERATION

Pro-gramme	Description	Oven functions	Temper-ature	Quick oven pre-heat	Heating function
P01	Meat (beef, lamb, pork)	Fan heater - level 2 - 120 minutes	180 °C		
P02	Whole chicken (approx 1.5 kg)	Grill + fan - bottom level 2 - 85 minutes	190 °C		
P03	Whole duck (approx. 2 kg)	Grill + fan - bottom level 2 - 120 minutes	180 °C		
P04	Goose (approx. 3 kg)	Grill + fan - bottom level 1 - 130 minutes	170 °C		
P05	Turkey (approx 2.5 kg)	Grill + fan - bottom level 1 - 155 minutes	170 °C		
P06	Poultry (wings, thighs)	Top heater + bottom heater, level 2 60 minutes, quick oven pre-heat	180 °C	YES	
P07	Pizza, pita, tortilla, sandwiches	Top heater + bottom heater level 1 - 10 minutes, quick oven pre-heat	230 °C	YES	
P08	Lasagne, root vegeta- bles, frozen ready meals	Top heater + bottom heater level 2 - 30 minutes, quick oven pre-heat	230 °C	YES	
P09	Focaccia	Top heater + bottom heater level 2 - 15 minutes, quick oven pre-heat	220 °C	YES	
P10	Casserole with vegeta- bles and meat	Top heater + bottom heater, level 2 - 25 minutes Quick oven pre-heat	180 °C	YES	
P11	Sponge cake	Top heater + bottom heater level 2 - 45 minutes, oven pre- heated	160 °C		
P12	Muffins, butter buns	Fan heater - level 3 - 35 minutes	160 °C		
P13	Groats, porridge, cereal cookies	Fan heater - level 3 - 15 minutes	180 °C		
P14	Fruitcake	Top heater + bottom heater, level 2 - 60 minutes Quick oven pre-heat	180 °C	YES	
P15	Bread	Top heater + bottom heater, level 2 - 60 minutes	210 °C		
P16	Dough proving	Top heater + bottom heater, level 2 - 20 minutes	30 °C		
P17	Dry	Fan heater - level 2 - 3, 4, 5 hours	50 °C		
P18	Chips	Top heater + bottom heater, level 2 - 20 minutes Quick oven pre-heat	220 °C	YES	
P19	Read-made dishes (vegetables, roast meat, fish, falafel, burgers)	Fan heater - level 2 - 10 minutes Quick oven pre-heat	230 °C	YES	

OPERATION

All pre-set programmes can be freely modified – you can adjust temperature or duration. To do this, follow the relevant instructions (“Preview and modify settings during oven operation” and “Timed operation”). When you make any adjustments, the stored pre-set programme is not affected and the original settings will be restored the next time you select a pre-set programme.

Pre-set programmes with quick pre-heat

Some pre-set programmes require the oven to be pre-heated. They are marked accordingly in the above table. When you select a pre-set programme with pre-heating and touch OK to confirm, the current oven cavity temperature will be displayed. When the set temperature is reached, you will hear beeping, which will turn off when you open the oven door. Place the food in the oven and close the door, at which point the actual pre-set programme will start.

Note: It is inadvisable to modify a pre-set programme during the quick pre-heat phase as this will cancel the pre-set programme and the appliance will operate with the currently set function, duration and temperature.

Pre-set programme with meat probe.

Plug in the meat probe before you select and start a pre-set programme.

All settings such as the function, oven temperature, probe target temperature will be set automatically.

If you modify the heating function, oven cavity temperature or meat probe temperature, the pre-set programme indicator will be off and appliance will operate a regular heating function.


If you run a pre-set programme that requires a meat probe and you do not plug it in, the meat target temperature will be converted

Duration and a “Pre-set programme without quick pre-heat: will be started.




End a pre-set programme.

When a pre-set programme ends, you will hear beeping.

ECO function


When you select the ECO programme, the ECO indicator is on. During ECO operation, the oven lighting is switched off by default, but you can touch  to turn lighting on for 10 seconds. It is not possible to turn on the lighting permanently.


Quick pre-heat

You can use the quick pre-heat function to quickly pre-heat the oven. Touch  when the appliance is on. When quick pre-heat is on, the heating function sensors and the  sensor are illuminated. The oven heats at its maximum power. The quick pre-heat function is available with all heating functions except the Defrost and Cleaning functions — for these functions, you will only hear a beep. When the set temperature is reached, you will hear a beep. The temperature will be maintained according to the selected function. Touch  to deactivate the function at any time.

OPERATION

The Soft Steam function

The appliance has the Soft Steam feature (). Steam is produced at the beginning of the baking process, which enhances some of the dishes prepared in the oven. There is a cavity in the bottom of the oven to be filled with 150 ml of clean cold water before heating the oven. Do not add spices to the water.


When the appliance is on, touch  to activate the Soft Steam function. When the oven is preheated (after about 5 minutes), place the dish inside the oven and close the door. Note: Do not leave any water in the oven cavity. When the oven has cooled down, soak up the water with a cloth.


Make sure that the oven has cooled before removing water.


Due to the presence of steam in the oven cavity, water may condense on the inside of the oven door and walls when baking. Wipe off excess water each time after you have finished cooking.

Pyrolytic cleaning

The pyrolytic cleaning function is a special programme with additional requirements.


Touch  to select the pyrolytic cleaning and the display will show the Duration of 2:00 hours instead of the temperature indication. Touch \wedge / \vee to adjust the Duration to 2:30 or 3:00 hours. Touch OK to confirm and the pyrolytic cleaning will start. The oven door must be closed. When the pyrolytic cleaning starts, the oven door is locked for the duration of the cleaning programme and until the oven cavity has cooled to a safe temperature.

If the door is still open when you confirm the duration of the pyrolytic cleaning, the door lock  symbol on the display will flash. If you do not close the door within 10 seconds, the pyrolytic cleaning will be aborted.


When you close the door, the  pyrolytic cleaning symbol comes on, the door is locked and lighting is off.

Note.

Before using this function, read the chapter on cleaning, in particular the basic information on the pyrolytic cleaning.

- Temperature inside oven cavity can exceed 410°C – make sure that there are no children near the appliance.
- 75 minutes before pyrolytic cleaning completes, the heaters are disconnected, the temperature “---°C” is displayed and the appliance starts cooling down.
- The door will be unlocked when the temperature inside the oven cavity cools down to 150°C (the  door lock symbol on the display will go out).

OPERATION

- You cannot change the duration of pyrolytic cleaning already in progress.
- Touch  to abort the pyrolytic cleaning. When you abort the pyrolytic cleaning, the oven door will only unlock when the oven cavity has cooled down to a safe temperature.
- If there is a power outage during the pyrolytic cleaning and then power is restored, the appliance will start the cooling down process and then the oven door will only unlock when the oven cavity has cooled down to a safe temperature.
- When you touch OK to start pyrolytic cleaning and open the door before it is locked you will hear beeping and pyrolytic cleaning is aborted.

Odour catalyst




The odour catalyst largely removes the odours emitted from the oven during baking or cleaning. The odour catalyst operates only in the pyrolytic cleaning programme and starts automatically.

The odour catalyst turns off during the cooling and door unlocking procedure.

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 220°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 cooker.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO fan assisted heating


















- ECO fan assisted heating is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO fan assisted heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.











¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking



Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time (min.)
Small cakes	Baking tray	3		155 ¹⁾	29 - 32
	Baking tray	3		155 ¹⁾	31 - 34
	Baking tray	3		150 ¹⁾	34 - 37
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 ¹⁾	40 - 43
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia- gonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾Preheat 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

²⁾The times are apply to dish that is placed into a cold oven.



TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

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

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

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position “off”. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

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.

Descal the oven cavity after using the Soft Steam function:

- pour about 250 ml of pure 6% vinegar into the recessed bottom of the oven cavity,
- leave the vinegar at room temperature for 30 minutes to dissolve the scale,
- wipe the recessed bottom with a warm, damp, soft cloth.

Note: It is recommended to descale the recessed bottom every 5-10 uses of the Soft Steam function.

Pyrolytic cleaning

Oven pyrolytic self-cleaning. The oven heats up to a temperature of about 410°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.

Note. Remove all accessories from the oven (baking trays, wire grids, shelf supports, telescopic runners). Accessories left inside the oven will be irreversibly damaged during the pyrolytic cleaning.

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

During the cleaning process.

- 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.

Note. During pyrolytic cleaning, the oven cavity 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.

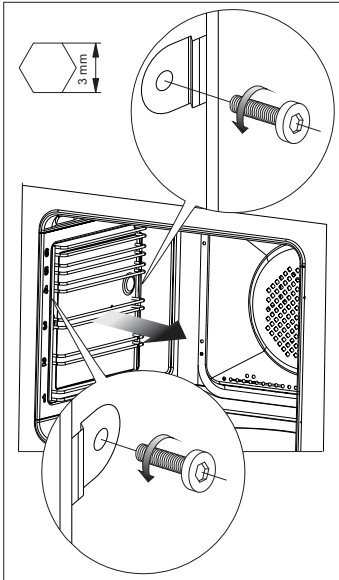
- Close the oven door
- Follow the instructions in the Pyrolytic cleaning section.

Note. 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.

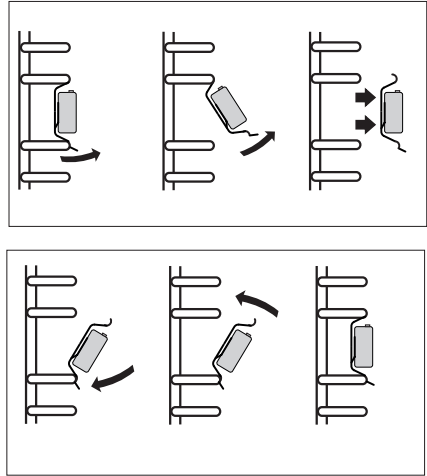
CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for cleaning use size 3 Allen key to undo the fixing screws from shelf support holders. Once cleaned, replace the shelf supports in oven chamber. Before tightening, make sure the shelf support holders are secure in the holes provided in oven chamber wall.



Removing wire shelf supports

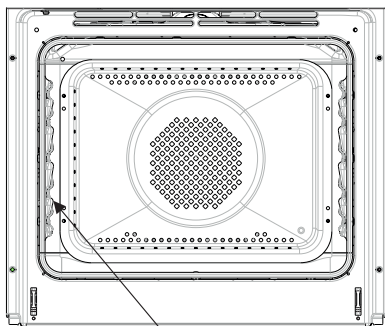
The runners should be taken out and washed along with the side racks. Before putting trays on the telescopic runners they should be pulled out (if the oven is warmed up the runners should be pulled out by hooking the back edge of trays on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with a tray.



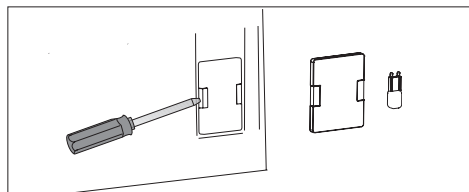
CLEANING AND MAINTENANCE

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.



Oven lighting

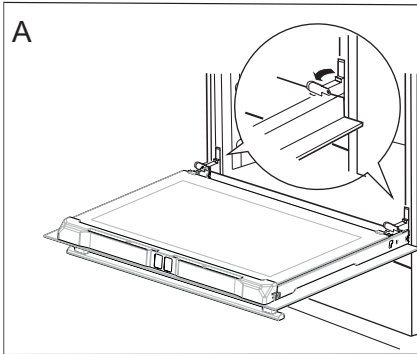


1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic runners, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe it dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace the lamp cover

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

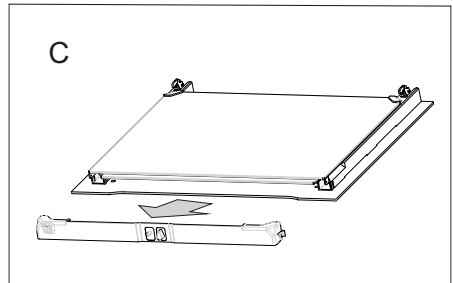
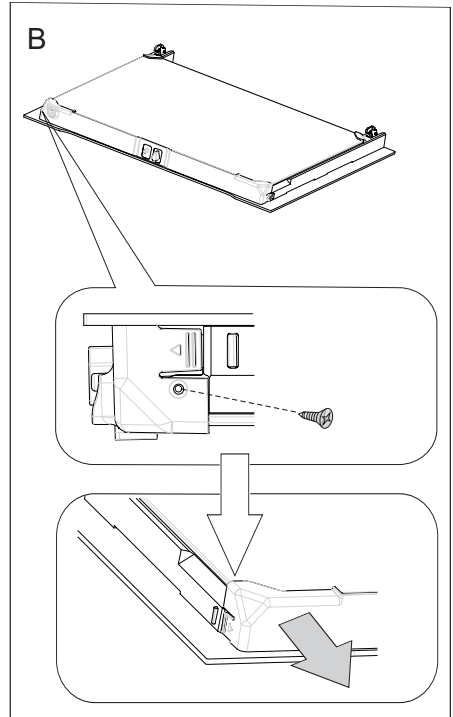
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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

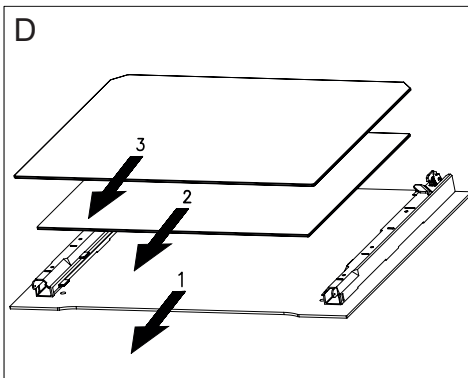
Remove the inner glass panel

- Remove the screw located on the left side of the top oven door trim using a Phillips screwdriver.
- Press in the places shown in the figure and pull out the upper door trim. (Fig. B, C).



CLEANING AND MAINTENANCE

- 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).
- 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	Remedy
1. The appliance does not work	no power	check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work	loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see Cleaning and maintenance)
3. Display shows blinking time "0.00"	The appliance was unplugged or there was a power outage.	Set the current time (see section "Programmer operation")
4. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
5. E1 Error on the display	Meat probe failure	you can use the oven without the meat probe
6. E0 Error on the display	oven chamber sensor error	disconnect the appliance from wall socket (fuse) and contact the nearest service centre

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault to the nearest service centre.

Note! All repairs must be performed by qualified service technicians.

TECHNICAL DATA




Voltage rating	220-240V~50/60 Hz
Power rating	max. 3,6 kW
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Power consumption in standby mode [W]	0,8
Power consumption in off-mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	5

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

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

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

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk

IO-CBI-3524 / 9520351

(04.2026 / v4)