

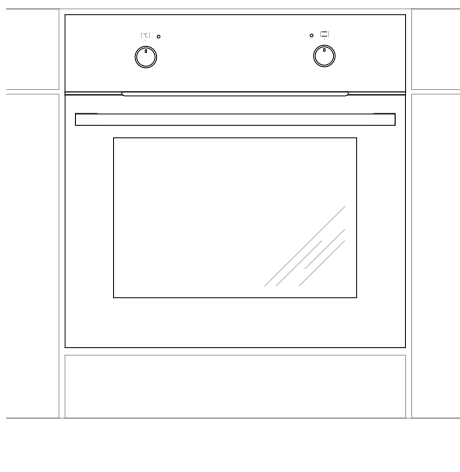


## Type

IO 18610-90 B

IO 18610-90 X

IO 18610-90 W



DK Brugervejledning 2

NO Bruksanvisning 26

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

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

### **Bemærk!**

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

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

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

## INDHOLDSFORTEGNELSE

---

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....	4
Beskrivelse af produktet.....	8
Specifikationer.....	9
Installationsvejledning.....	10
Betjening.....	12
Brug af ovnen – praktiske tips.....	16
Testretter.....	19
Rengøring og vedligeholdelse.....	21
Foranstaltninger ved fejl.....	24
Tekniske specifikationer.....	25

## 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, medmindre det sker under opsyn af en voksen.

Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn.

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 kun det originale stegetermometer, som følger med ovnen.

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 afhjulpes af en fagmand.

## ENERGISPARETIPS

---

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

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

## UDPAKNING



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

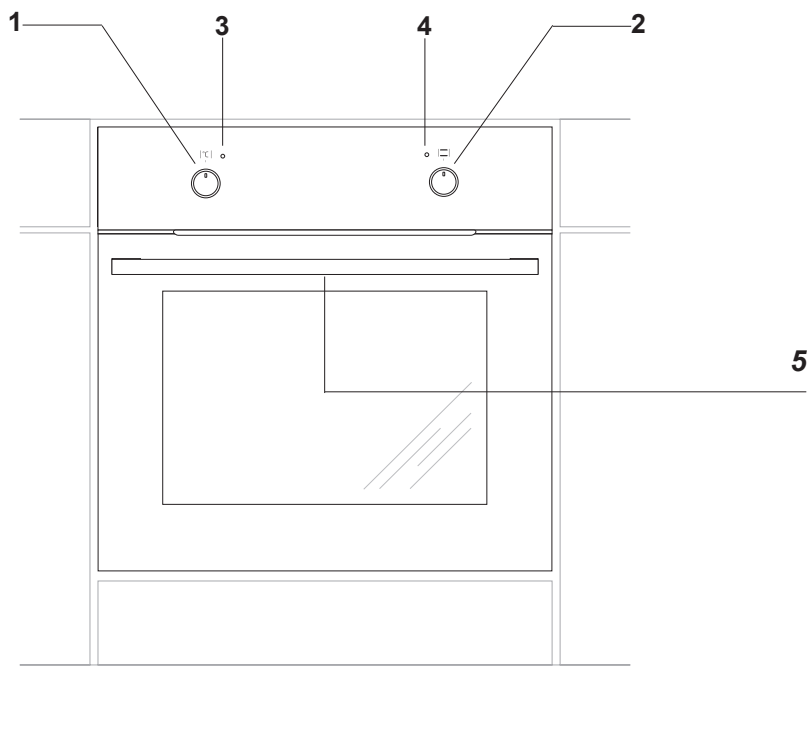
eller emballagen henviser til det.

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

---



- 1 Knap til regulering af ovntemperatur
- 2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
- 3 Varmeindikator for ovn
- 4 Kontrollampe
- 5 Børnesikring

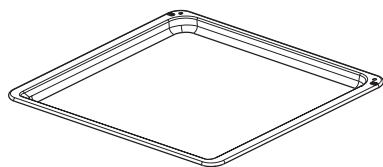
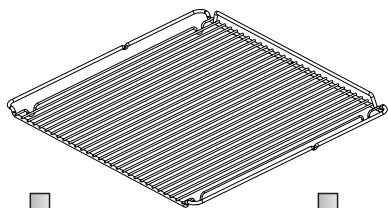


# SPECIFIKATIONER

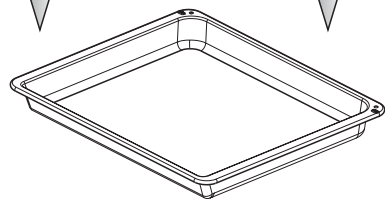
---

## Ovnens udstyr

*Grillrist*

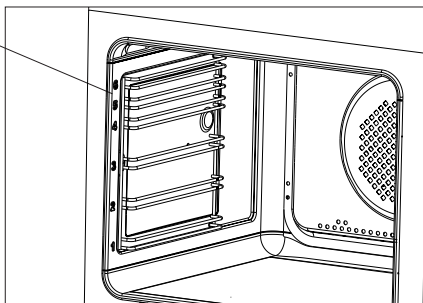


*Bageplade*



*Bradepande*

*Ovnribber*



# INSTALLATION

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

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

De nødvendige mål fremgår af tegningen.

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

## Nettilslutning

Ovnen er udstyret med et tilslutningskabel med stik.

Ovnen tilsluttes ledningsnettet, inden den skubbes ind i køkkenskabet.

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

Tilslutning af ovnen kræver en separat strømkreds.

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

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

- Gummikappeledning HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5.

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

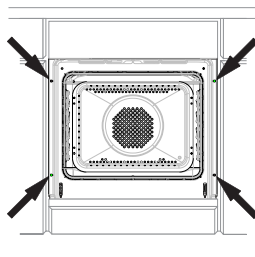
**BEMÆRK!** Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder).

Min. sikring er 16 A.

## Montering af ovnen

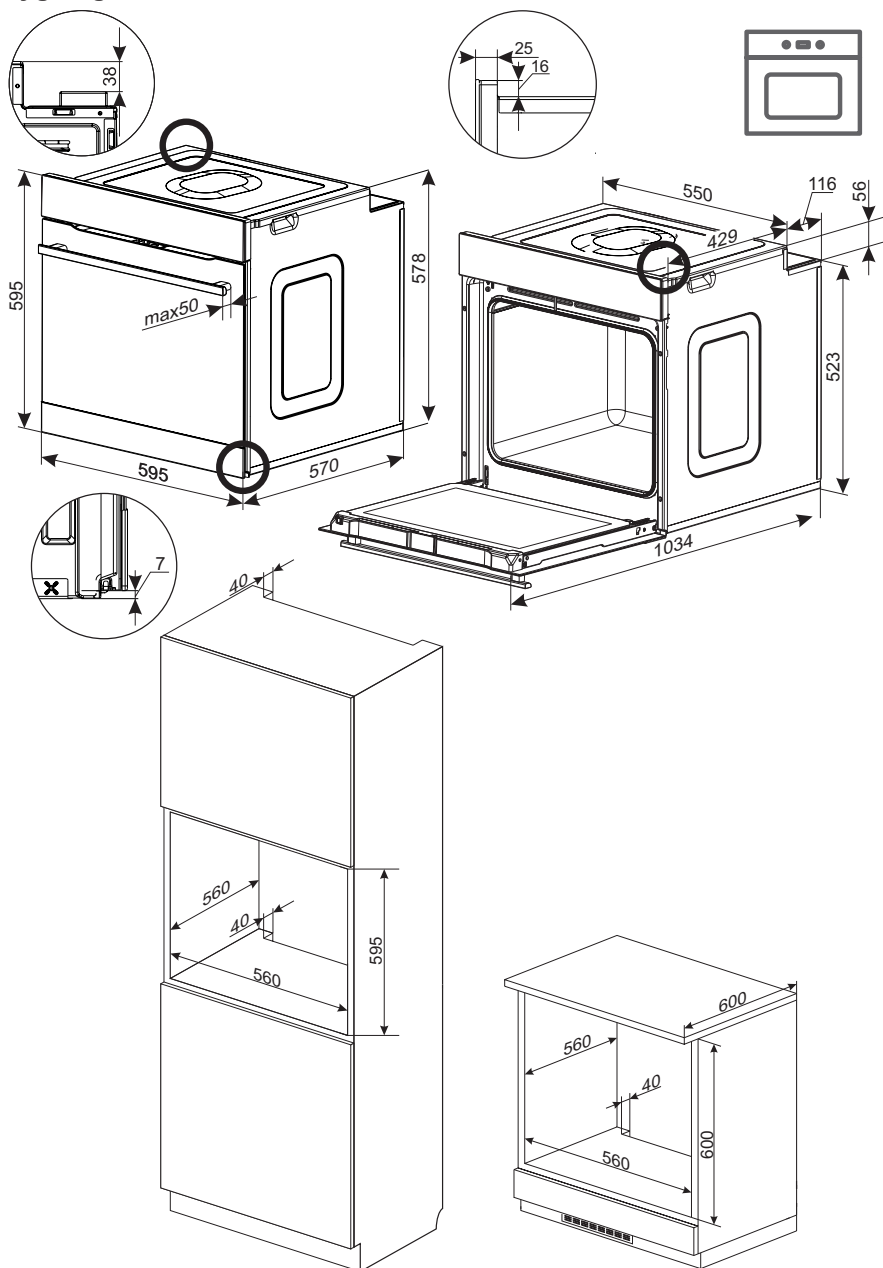
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

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



# INSTALLATION

## Indbygningsmål

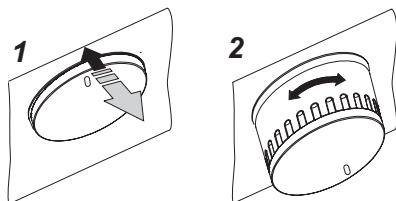


# BETJENING

## Inden du tager ovnen i brug

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

Ovnen betjenes med 2 "pop ud" drejeknapper. De 2 drejeknapper popper ud ved et let tryk på knappen, og de kan skubbes ind, også når ovnen er i brug. På funktionsknappen for ovnfunktioner er de mulige funktioner trykt på knappen.

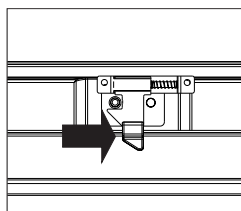
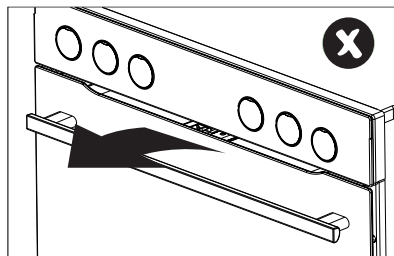


## Hvis ovnen skal tages ud – f.eks. til reparation

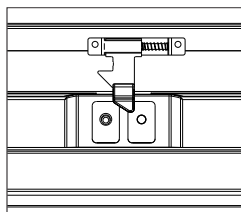
- Afbryd strømmen til ovnen.
- Fjern fastgøringsskruerne, løft ovnen en smule, og træk så ovnen ud.

## Børnesikring

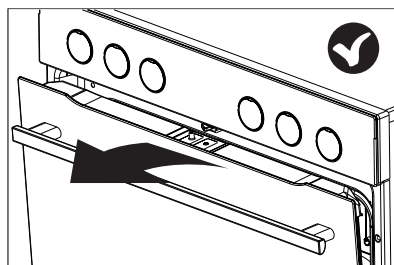
Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.



*Deaktivering af børnesikringen.*



*Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.*



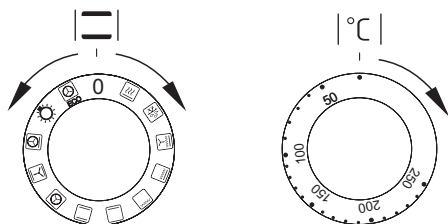
Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

# BETJENING

## Ovnens funktioner og betjening

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

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



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

### Bemærk!

Opvarmningen af ovnen sker først, når ovntemperaturen er indstillet.

## Tilberedning med varmluft

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

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

### BEMÆRK!

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

# BETJENING

## Funktionsvælgerens positioner



### Lynopvarmning

Varmluft + grill



### Optøning

Brug denne indstilling til optøning af frosne kage og brød.



### Blæser og intensiv grill

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



### Supergrill (Grill og overvarme)

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



### Grill

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



### Undervarme

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



### Over- og undervarme

I denne position opvarmes ovnen efter den traditionelle metode.



### Varmluft

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

Fordele:

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



### Over- og undervarme og blæser

Denne indstilling er bedst til bagning af kager.



### Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

Denne funktion giver en sprød bund og en blød overflade (pizzafunktion)



### Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.



### ECO-opvarmning

Dette er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen. Ved denne funktion er ovenlyset slukket.

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

# BETJENING


---

## Grillstegning

---

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

For at tænde grillen skal du:

- dreje ovns funktionsvælger i stilling grill .
- varme ovnen op i ca. 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- anbringe pladen med grillmaden på den rigtige ovnribbe, og hvis du skal grille på risten – skubbe en plade til opsamling af dryppede fedt ind i den ovnribbelige 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	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gærkage / pundkage	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Oksekød	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Svinekød	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kylling	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmeelement)

Type af mad	Funktioner	Temperatur (°C)	Ovnniveau	Tid (min.)
Sandkage		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gærkage / pundkage		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Gærkage / pundkage		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.











<sup>1)</sup> Foropvarm

<sup>2)</sup> Ved mindre stykker bagværk

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

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

### Bagning



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

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

<sup>2)</sup> Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn.



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

### Grillning

Type madret	Tilbehør	Niveau	Type opvarmning	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Grillrist	4		220 <sup>1)</sup>	3 - 7
Burgerbøffer	Grillrist + bradepande (til opsamling af væde)	4 - grillrist 3 - bradepande		220 <sup>1)</sup>	Første side 13 - 18 Anden side 10 - 15

<sup>1)</sup> Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

### Stegning

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

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

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

**Sluk for strømmen, før rengøring. Alle knapper skal være drejet i position "●" / "0". Ovnens skal altid være kold før rengøring.**

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

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

**Brug aldrig stærke, ridende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.**

- Lad ovnlågen stå åben et stykke tid efter våd rengøring, så fugten kan slippe ud.
- **Dampkogning og konservering forårsager kraftig fugtdannelse i ovnen. Sørg for at lade ovnen tørre godt, da der ellers kan opstå rustskader.**

**„SteamClean“ - Nem rengøring**

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

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

Tænd for ovnen: Indstil funktionsknappen på undervarme, temperaturen på 50°C. Lad ovnen stå i ca. 30 minutter.

Vanddampen opløser madresterne i ovnen. Fjern nu ovnribberne og tør ovnens bund og sider af med en fugtig klud eller svamp.

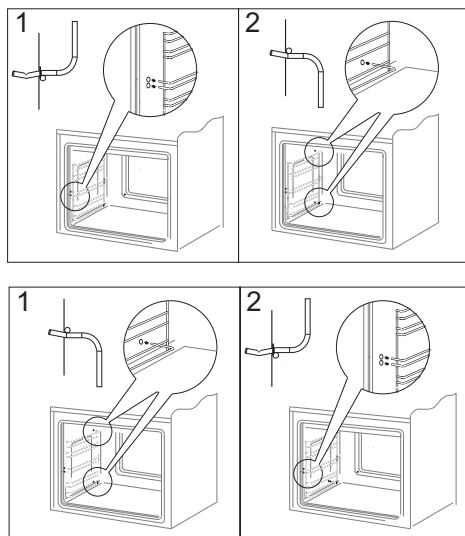
## Vigtigt!

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

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

## Ovnribber

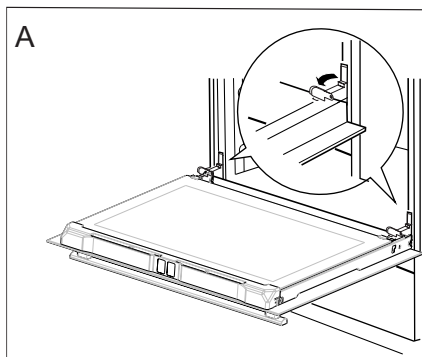
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.



# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Afmontering af ovnlågen

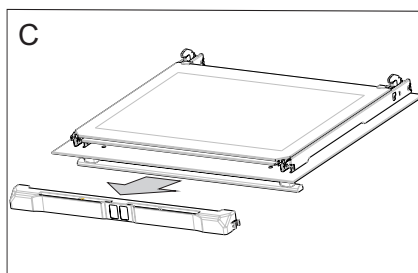
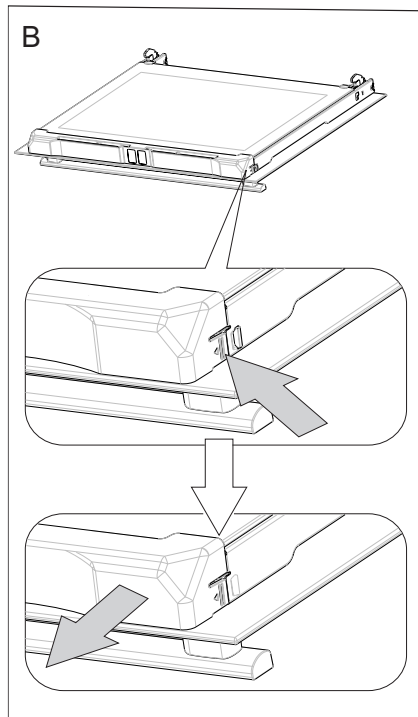
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



*Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op*

## Afmontering af det inderste glas

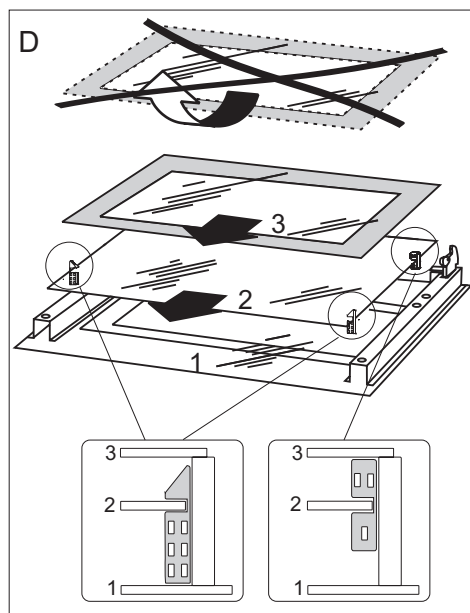
1. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

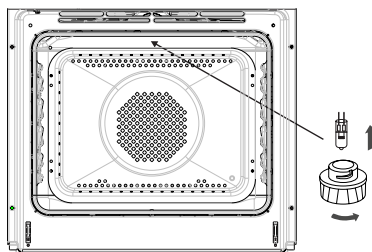


*Drej skrue og holder og træk glasruden ud  
op efter*

### Udskiftning af halogenpæren i ovnen

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

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



*Ovnlys pære*

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

## FORANSTALTNINGER VED FEJL

---

Ved evt. problemer skal du altid:

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

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



## TEKNISK SPECIFIKATION




---

Nominalspænding	230V~50 Hz
Nominalydelse	max. 3,6 kW
Ovnens dimensioner	59,5 / 59,5 / 57,0cm

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)	 ECO
Automatisk luftcirkulation ECO (over- og undervarme + grill + blæser)	 ECO
Konventionel opvarmning ECO (over- og undervarme)	 ECO

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.

## INNHOLDSFORTEGNELSE

---

Viktige opplysninger.....	28
Produktbeskrivelse.....	32
Spesifikasjoner.....	33
Innbygging/installasjon.....	34
Betjening av stekeovnen.....	36
Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....	40
Testretter.....	43
Rengjøring og vedlikehold.....	45
Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....	48
Teknisk opplysninger.....	49

## 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 medmindre 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, medmindre 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.**

● **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



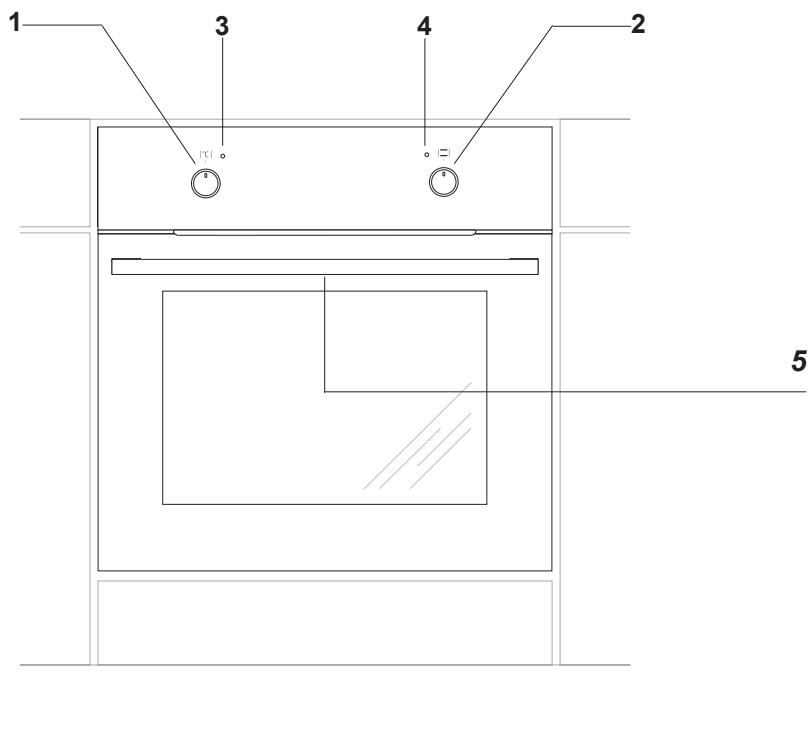
Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

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

---



- 1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
- 2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjoner
- 3 Varmeindikator for stekeovn
- 4 Kontrollampe
- 5 Børnesikring

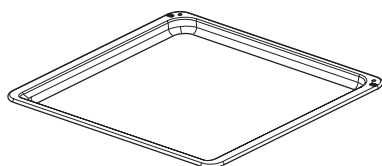
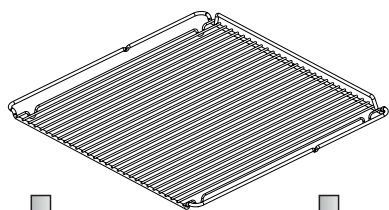


## SPECIFIKASJONER

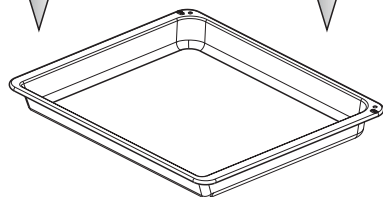
---

Ovnstilbehør

Grillrist

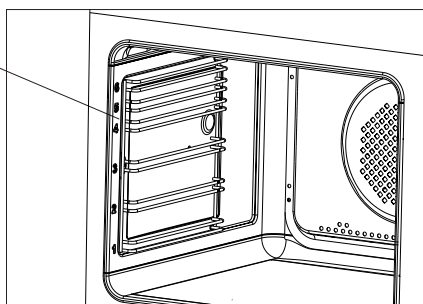


Stekebrett



Langpanne

Sideskinner



# INNBYGGINGSANVISNING

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

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

De nødvendige mål fremgår av tegningen.

Ikke sett ovnen lengre inn i skapet enn at stikkkontakten 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

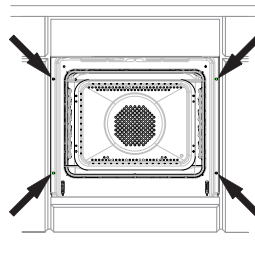
**MERK!** For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

## Montering av ovnen

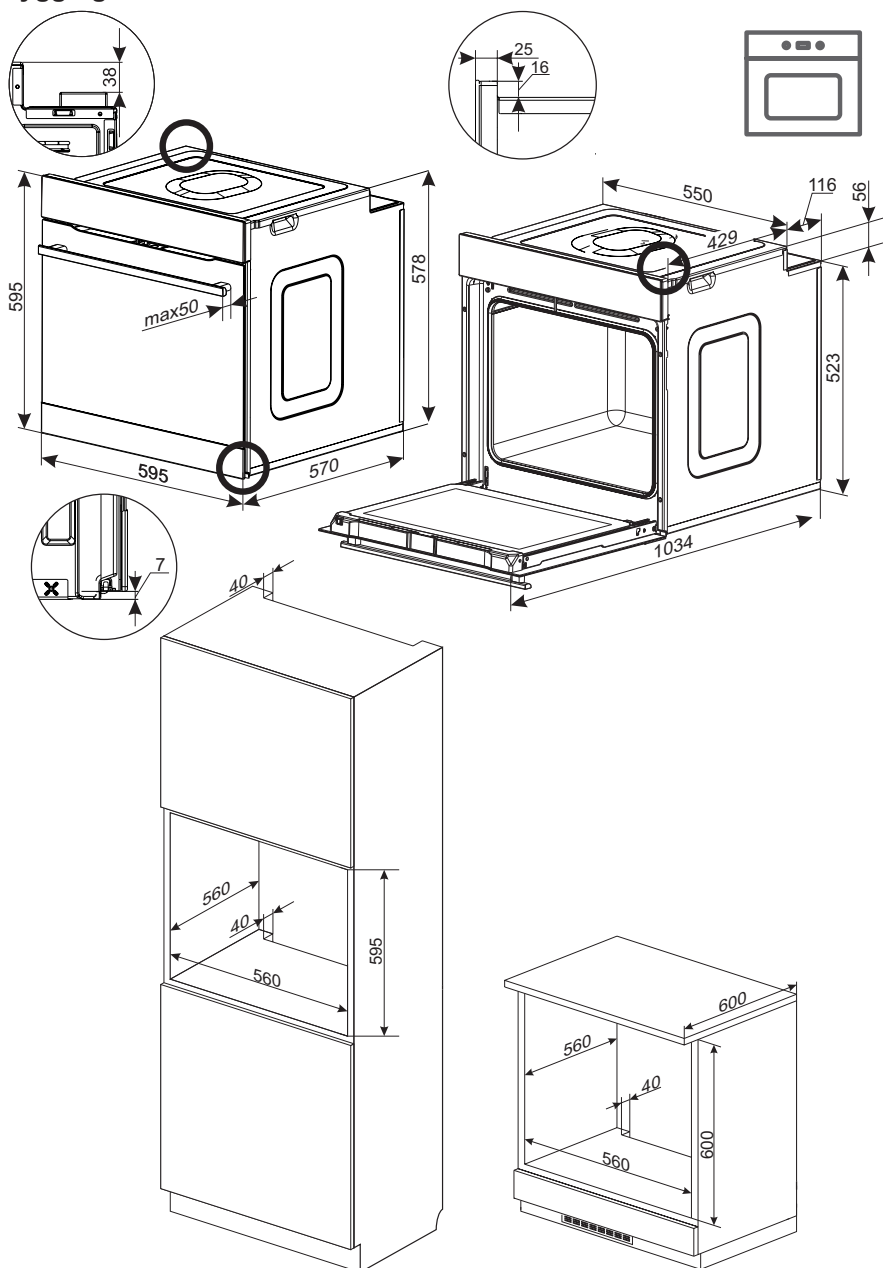
Etter at den er koblet til strømmettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

- 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

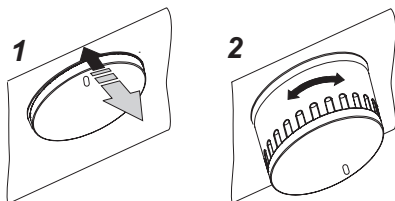
## Klargjøring før bruk

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

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

Ovnen er utstyrt med knapper som kan skyves inn og ut. Slik velger du en funksjon:

1. Trykk forsiktig på en knapp som deretter vil sprette ut.
2. Vri knappen til ønsket funksjon. Omkring knappene finner du symboler som viser mulige funksjoner.

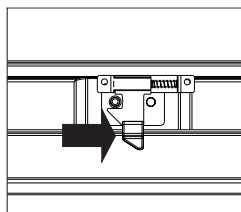
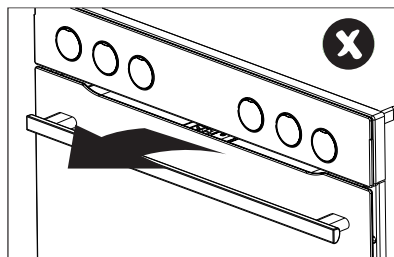


**Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon**

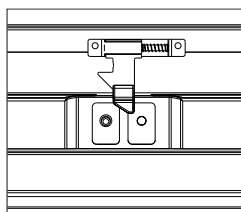
- Koble fra strømmen til ovnen.
- Fjern festeskrue, løft ovnen litt og trekk den deretter ut.

## Barnelås

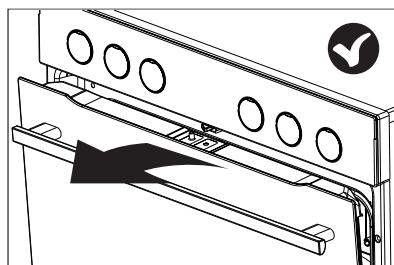
Stekeovnen er utstyrt med et barnelåssystem på døren. Ovnen leveres av produsenten med aktiv dørlås.



*Fjern barnlåsen.*



*Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.*



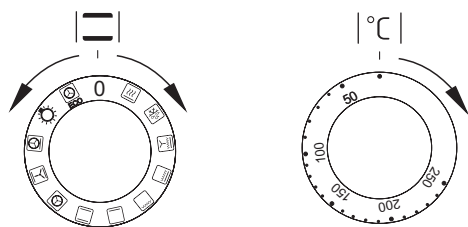
Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

# BETJENING

## Ovnens funksjoner og betjening

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

Ovnens reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen visis til ønsket temperatur.



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

### **Merk!**

Ovnen varmes ikke opp før ovnstemperaturen er stilt inn.

## Tilberedning med varmluft

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

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

### **MERK!**

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

# BETJENING

## Stekeovns funksjonsvelger



### Lynoppvarming

Varmluft og grill



### Optining

Bruk denne innstillingen til optining av frossen kake og brød.



### Vifte og intensiv grill

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



### Supergrill (Grill og overvarme)

Hele grillelementet blir varmt. Flere steker, pølser, fisk eller brød kan grilles.



### Grill

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



### Underverme

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



### Tradisjonell oppvarming (over- og underverme)

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



### Varmluft

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



### Overvarme, underverme og vifte

Innstillingen benyttes til baking av kaker.



### Varmluft med ringvarmeelement og underverme

Varmen produseres av to varmeelementer: varmeelement i bunnen og et sirkelformet element bak i ovnen. Dette systemet er ideelt for baking på to plan samtidig. Varmluftsystemet er også egnet for tining, konservering, tørking samt tilberedning av pizza.



### Lys i stekeovn



### ECO-oppvarming

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

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

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

### Steking av kjøtt

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









# BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

## ECO oppvarming


















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

### Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

## BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur (°C)	Ovnslivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gjærbakst / formkake		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Gjærbakst / formkake		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.











<sup>1)</sup> Forvarm

<sup>2)</sup> Steke mindre enheter

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

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

### Steking



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

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

<sup>2)</sup> Tidene gjelder når en rett settes inn i kald ovn.



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

### Grilling

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

<sup>1)</sup> Forvarm i 8 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

### Steking

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

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

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

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

## „SteamClean”

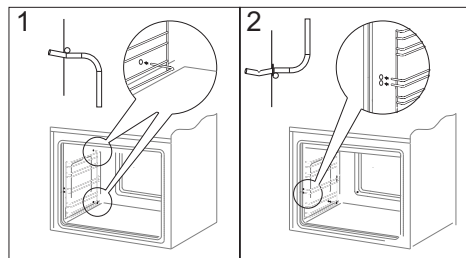
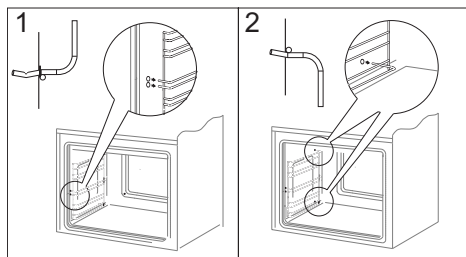
Sett en beholder fylt med 2,5 dl vann i stekeovnen på dens nederste nivå. Lukk igjen stekeovnsdør.

Sett temperaturregulator til 50 °C, mens funksjonsregulator til posisjon undervarme og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

Deretter åpne stekeovnen og tørke innvendige vegger med en klut eller svamp. Til slutt vask hele innvendige delen forsiktig. Benytt mildt vann tilsatt rengjøringsmiddel.

## Sideskinner

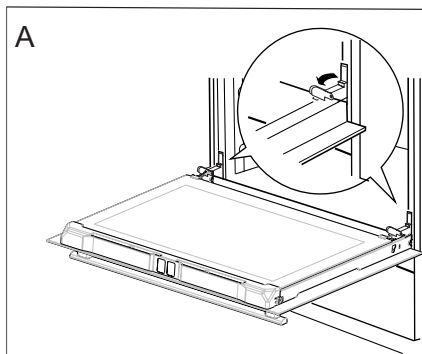
For å ta ut disse til vask, skal man dra i festet som befinner seg på forsiden, deretter bøye tilbake skinnen og dra den ut ut av det bakre festet.



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Demontering av ovnsdøren

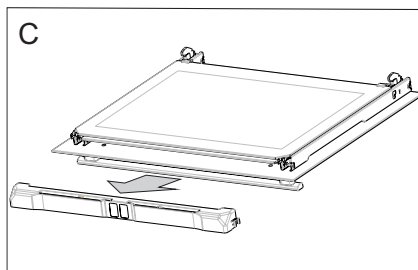
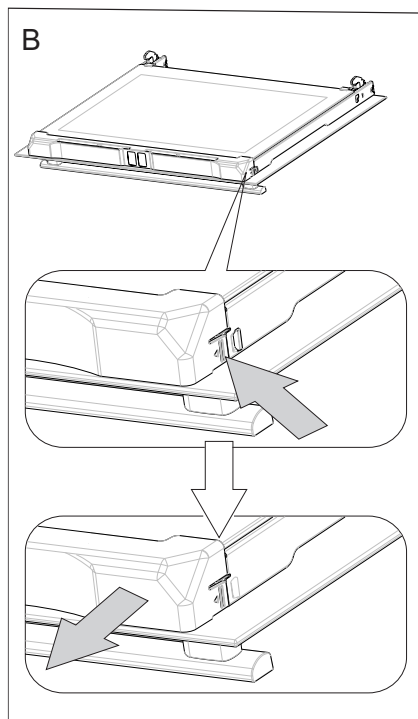
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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



Løfting av sikringen på hengslene

## Avmontering av det indre glasset

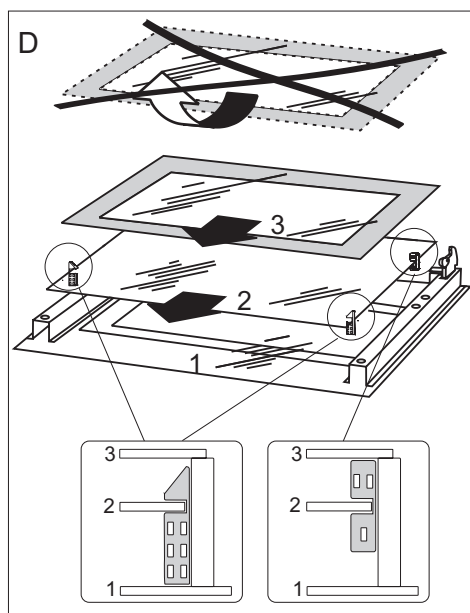
1. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

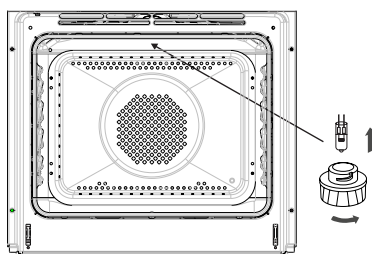
**Viktig! Ikke press inn den øvre listen i på begge sider av døren samtidig.** For at den øvre stripen skal sitte korrekt, må du først dytte den venstre enden av listen inn døren og deretter trykke på høyre side til du hører et „klikk”. Deretter trykker du inn venstre ende til du hører et „klikk”.



### Skifte halogenpære i ovnen

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

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



Ovnsbelysning

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

## FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

---

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

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






## TEKNISK OPPLYSNINGER

Nominell spenning	230V~50 Hz
Nominell effekt	max. 3,6 kW
Stekeovnsens dimensjoner	59,5 / 59,5 / 57,0cm

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 (underverme og overvarme + grill + vifte)	
Vanlig modus ECO (underverme og overvarme)	

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





**NO:**

**Gram A/S**

Tel.: 22 07 26 30

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

**SE:**

**Gram A/S**

Tel.: 040 38 08 40

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

**FI:**

**Gram A/S**

Tel.: 020 7756 350

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



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

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

IO-CBI-2284 / 8512291

(11.2021 / v2)