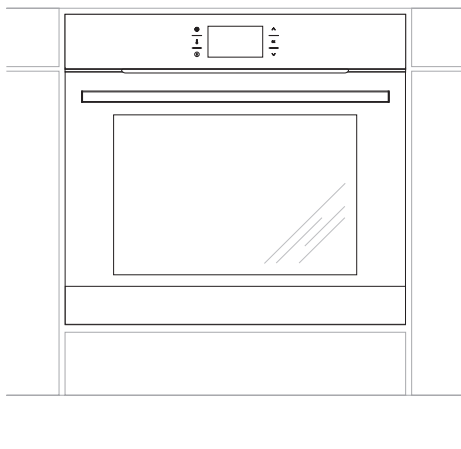




Type

IOP 20690-94 X



DK	Brugervejledning	2
NO	Bruksanvisning	36

- 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.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed.....	4
Beskrivelse af produktet.....	8
Specifikationer.....	9
Installationsvejledning.....	10
Betjening.....	12
Brug af ovnen – praktiske tips.....	25
Testretter.....	28
Rengøring og vedligeholdelse.....	30
Fejlfinding.....	34
Tekniske specifikationer.....	35

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.

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

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

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

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

Brug kun det originale stegetermometer, som følger med ovnen.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

Risiko for forbrænding! Når du åbner ovndøren, kan der slippe varm damp ud. Vær forsigtig, når du åbner ovndøren under eller efter madlavning. Læn dig IKKE ind over døren, når du åbner den. Bemærk, at dampen kan være usynlig, afhængigt af temperaturen.

- Ovnens bliver meget varm ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen.
- 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. Ovnens må først tages i brug igen, når fejlen er afhjulpeth af en fagmand.

ENERGISPARETIPS

Undgå at åbne ovnlågen, hvis det ikke er nødvendigt.

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

UDPAKNING



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

en miljøvenlig måde.

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

BORTSKAFFELSE

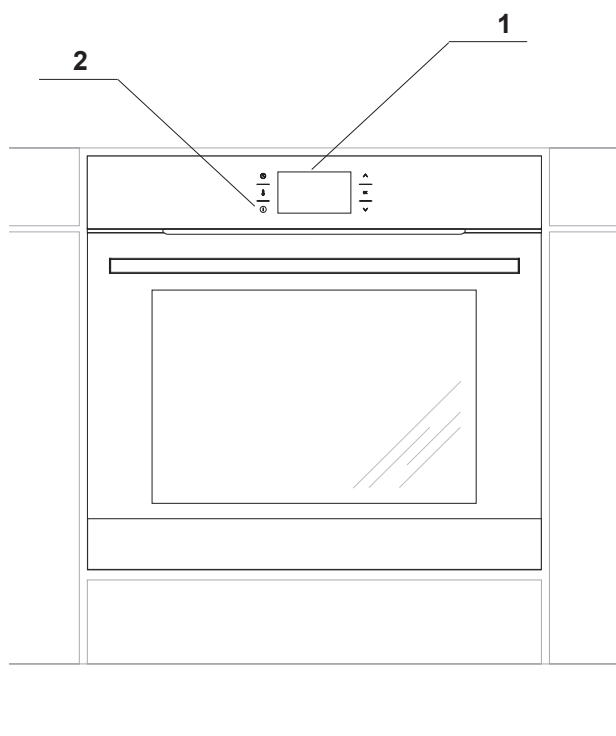


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

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

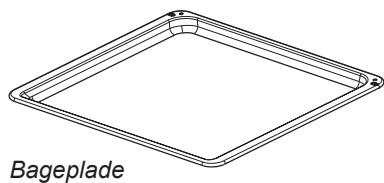
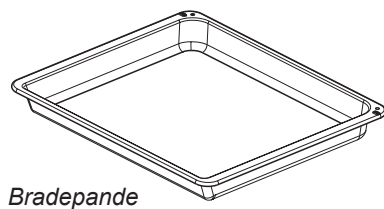
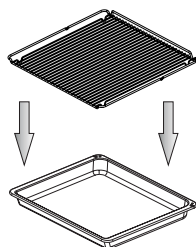
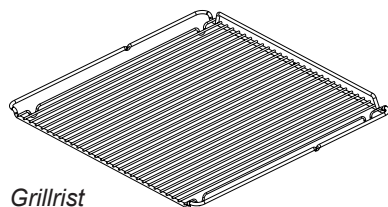
BESKRIVELSE AF PRODUKTET



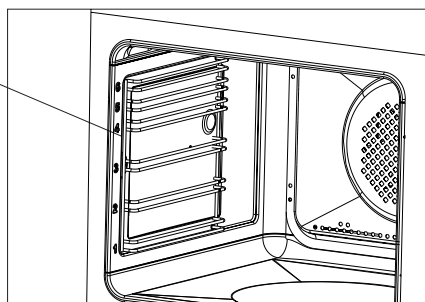
- 1 Betjeningspanel
- 2 Tænd/sluk-knap

SPECIFIKATIONER

Ovnens udstyr



Ovnribber



INSTALLATION

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

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

De nødvendige mål fremgår af tegningen.

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

Nettilslutning

Ovnen er udstyret med et tilslutningskabel med stik.

Ovnen tilsluttes ledningsnettet, inden den skubbes ind i køkkenskabet.

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

Tilslutning af ovnen kræver en separat strømkreds.

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

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

- Gummikappeledning HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5.
- Plastkappeledning HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VVH2-F 3G1,5.

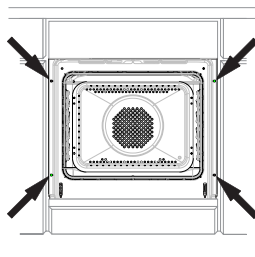
BEMÆRK! Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder).

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 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.



Indbygningens mål



BETJENING

Før apparatet tages i brug første gang

- Fjern emballagen, og rengør ovnen indvendigt.
- Tag ovnens tilbehør ud, og vask det med varmt vand og lidt opvaskemiddel.
- 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.

Varm ovnen op

- Tænd for ventilationssystemet i rum-

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

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

met, eller åbn et vindue.

- Vælg konventionel opvarmning  eller varmluft  (en detaljeret beskrivelse af disse funktioner findes i denne vejledning).

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

Betjeningspanel

Tænd/sluk-kontakten  er placeret på venstre side af displayet. Tænd/sluk-kontakten aktiveres ved at berøre glasset på det sted, der indikeres af et symbol. Der høres det lydsignal, der blev valgt på menuen. (Se afsnittet: *Betjeningspanel*).

Den berøringsfølsomme overflade skal holdes ren.

BETJENING

Betjeningspanel



Betjeningspanelet er udstyret med et LCD-display og 6 berøringssensorer:

Sensorer	Beskrivelse	Symbol	Beskrivelse
⌚	Tænd/sluk-knap (standby-tilstand)	🔒	Børnesikring
🔥	Temperaturindstilling	📌	Juster temperatur
⌚	Indstilling af ur	⏸️	Aktiv SmellCatalyst
⬆️	Plus/op [+]	🗑️	Dørlås (pyrolyse)
OK	Bekræft	➡️	Sluttidspunkt
⬇️	Minus/ned [-]	⏴	Tilberedningstid
		🔌	Automatisk afbrydelse af strømmen

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

Bemærk: Hvis der sker en strømafbrydelse, går apparatet automatisk i standby og viser den aktuelle tid, når strømmen vender tilbage.

Tænd for apparatet og vælg brugersprog.

Når du slutter strøm til apparatet, bliver du bedt om at vælge dit foretrukne SPROG.

Brug sensoren ⬆️ ⬆️ til at gå gennem alle punkterne på menuen SPROG. Vælg det sprog, du ønsker, at meddelelser vises i, og berør OK for at bekræfte.

Indstil aktuel tid

Når dit foretrukne sprog er indstillet, skal du bekræfte den aktuelle tid ved at berøre OK eller indstille tiden ved brug af sensorerne ⬆️ ⬆️.

BETJENING

Tiden kan indstilles fra 0:00 til 23:59 på 24-timers-uret eller fra 0:00 til 12:00 på 12-timers-uret.

Når den aktuelle tid er indstillet, går apparatet i standby, hvor kun den aktuelle tid vises.

Du skal berøre ① for at begynde indstillingen af aktuel tid. Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at vælge INDSTILLINGER, og berør OK for at bekræfte. Brug sensorerne ∇ $\wedge$ for at gå til menuen TID, vælg TID, og berør OK for at bekræfte.

Vigtigt!

Berør $\wedge$ og OK samtidigt for at gå tilbage til undermenuen når som helst.

Menu

Berør ① for at aktivere apparatet fra standby. Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til navigering i menuen.

Der findes følgende punkter på hovedmenuen:

- INDSTILLINGER
- OVNFUNCTIONER
- AUTOMATIKPROGRAMMER
- BRUGERPROGRAMMER
- RENGØRING
- AUTODOOR OPEN
- AFSLUT

Berør OK for at vælge et menupunkt.

Hvis der ikke foretages ændringer i løbet af 60 sekunder, går apparatet i standby. Hvis du straks vil forlade menuen og skifte til standby, skal du vælge ikonet AFSLUT og berøre OK for at bekræfte. Hvis du straks vil forlade menuen og skifte til standby, skal du berøre $\wedge$ og OK samtidigt.

Indstillinger

Berør ① for at gå til menuen. Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at vælge menuen INDSTIL-

LINGER, og berør OK for at bekræfte.

Punkter på menuen INDSTILLINGER:

- SPROG
- TID
- BELYSNING
- LYD
- SKÆRMENS LYSSTYRKE
- SERVICE
- FABRIKSINDSTILLINGER
- AFSLUT

Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til navigering i menuen. Berør OK for at vælge det ønskede punkt. Hvis du vil forlade INDSTILLINGER, skal du gå til *afslut* ved brug af ∇ $\wedge$ og berøre OK for at bekræfte.

Hvis du straks vil forlade menuen INDSTILLINGER og skifte til standby, skal du berøre $\wedge$ og OK samtidigt.

Sprog

På menuen SPROG skal du vælge det ønskede sprog ved brug af sensorerne ∇ $\wedge$ og berøre OK for at bekræfte.

Tilgængelige sprog:

- DEUTSCH
- ENGLISH
- POLSKI
- PYCCKИЙ
- ČESKY
- SRBSKI
- LIETUVIŠKAI
- EESTI
- LATVISKI
- FRANÇAIS
- ESPAÑOL
- TÜRKÇE
- SVENSKA
- NORSK
- SUOMI
- DANSK

BETJENING

- ITALIANO
- NEDERLANDS
- AFSLUT

Gå til INDSTILLINGER fra menuen SPROG ved at bruge sensorerne $\vee$ $\wedge$ til at vælge AFSLUT og berør OK for at bekræfte.

Hvis du straks vil forlade menuen SPROG og skifte til standby, skal du berøre $\wedge$ og OK samtidigt.

Tid

Brug sensorerne $\vee$ $\wedge$ til at vælge TID, og berør OK for at bekræfte. Der findes følgende punkter på menuen TID

- INDSTIL TID
- MINUTUR
- URTYPE
- TIDSFORMAT
- AFSLUT

Brug sensorerne $\vee$ $\wedge$ til at vælge det ønskede punkt, og berør OK for at bekræfte.

Urtype

Vælg menuen *urtype*, og berør OK. Følgende punkter er tilgængelige:

- DIGITAL
- ANALOG

Brug sensorerne $\vee$ $\wedge$ til at vælge på menuen URTYPE, og berør OK for at bekræfte. Valget gemmes på apparatet, og den overordnede menu TID vises automatisk.

Den valgte urtype bliver nu vist i øverste højre hjørne af displayet og under standby.

Tidsformat

Vælg menu en TIDSFORMAT, og berør OK. Følgende punkter er tilgængelige:

- 24 timer
- am/pm

Brug sensorerne $\vee$ $\wedge$ til at vælge tidsformat, og berør OK for at bekræfte. Valget gemmes på apparatet, og den overordnede menu TID vises automatisk.

Dette er kun muligt for det digitale ur.

Minutur

Når du vælger MINUTUR og berører OK, viser apparatet tiden i følgende format: 00:00.

Når apparatet er i standby, kan du også få adgang til minuturet ved at berøre ⌚ og derefter ⌚ .



Hvis der ikke foretages ændringer i løbet af 5 sekunder, går apparatet i standby.

Berør sensorerne $\vee$ $\wedge$ for at justere minuturet med 1 minut ad gangen. Berør OK for at bekræfte og starte nedtællingen.

Berør sensoren ⌚ for at justere indstillingen af minuturet under nedtællingen.

Når tiden er udløbet, høres en biplyd, og displayet viser tiden - 00:00.

Berør OK for at standse biplyden. Apparatet skifter til standby.

Ovnlys

Vælg menuen OVNLYS, og berør OK. Følgende punkter er tilgængelige:

- KONSTANT
- ECO

BETJENING

Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at vælge det ønskede lys, og berør OK for at bekræfte. Valget gemmes på apparatet, og den overordnede menu INDSTILLINGER vises.

KONSTANT

Når der er valgt konstant lys, vil lyset være tændt konstant under programmet (varmefunktion), eller når ovndøren åbnes.

ECO

Når denne mulighed er valgt, vil lyset være tændt i 30 sekunder, når du berører en sensor i løbet af et program (varmefunktion). Når ovndøren åbnes, tændes lyset så længe døren er åben, men i højst 10 minutter, hvorefter det slukker.

Lyd

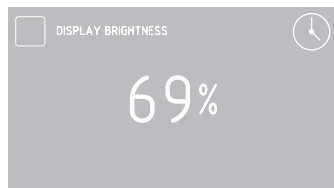
Vælg menuen LYD, og berør OK. Følgende punkter er tilgængelige:

- TONE 1
- TONE 2
- TONE 3

Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at vælge den ønskede tone, og berør OK for at bekræfte. Valget gemmes på apparatet, og den overordnede menu INDSTILLINGER vises.

Skærmens lysstyrke

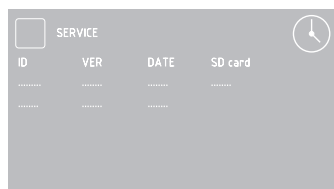
Vælg menuen SKÆRMENS LYSSTYRKE, og berør OK. Lysstyrken i displayet, udtrykt i %, bliver vist på displayet.



Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at justere lysstyrken i displayet i intervallet 0-100 % med 1 % ad gangen. Berør OK til at gemme det valgte niveau for lysstyrke i displayet. Valget gemmes på apparatet, og den overordnede menu INDSTILLINGER vises.

Service

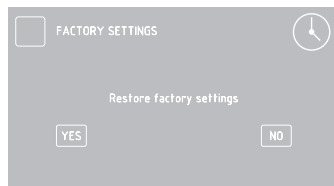
Vælg menuen SERVICE, og berør OK. Følgende meddelelse vises:



Hvis apparatet registrerer en fejl, vises dens kode på skærmen.

Fabriksindstillinger

Vælg menuen FABRIKSINDSTILLINGER, og berør OK. Følgende meddelelse vises:



BETJENING

Brug sensorerne $\vee$ $\wedge$ til at vælge at genetablere fabriksindstillingerne eller at beholde de aktuelle indstillinger.

De aktuelle indstillinger beholdes ved at vælge "Nej" og berøre OK for at bekræfte. Apparatet vil gå til den overordnede menu INDSTILLINGER.

Vælg "Ja" for at genetablere fabriksindstillingerne.

Varmefunktioner

Brug sensorerne $\vee$ $\wedge$ til at vælge menuen OVNFUNCTIONER, og berør OK for at bekræfte.

Der findes følgende punkter på menuen OVMNFUNKTIONER:

- LYNOPVARMNING
- OVER-UNDERVARME
- BLÆSER
- GRILL
- TURBOGRILL
- SUPERGRILL
- VARMLUFT
- PIZZAFUNKTION
- OVERVARME
- UNDERVARME
- OPTØNING
- VARMLUFT ECO
- AFSLUT

Se nedenstående oversigt over ovnfunktioner, ovnelementer, temperaturer og standardindstillinger.

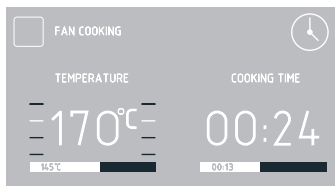
OVNFUNKTIONER	Ovnelementer	Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]	Niveau fra bunden
		min.	maks.		
LYNOPVARMNING	varmeblæser + blæser + grill	30	280	180	3
OVER-UNDERVARME	undervarme + overvarme	30	280	180	3
BLÆSER	undervarme + overvarme + blæser	30	280	170	3
GRILL	grill	30	280	280	4
TURBOGRILL	grill + blæser	30	280	200	2
SUPERGRILL	grill + overvarme	30	280	280	4
VARMLUFT	varmeblæser + blæser	30	280	170	3
PIZZAFUNKTION	varmeblæser + undervarme + blæser	30	280	220	2
OVERVARME	overvarme	30	230	180	-
UNDERVARME	undervarme	30	240	200	-
OPTØNING	blæser	-	-	-	3
VARMLUFT ECO*	varmeblæser + blæser	30	280	170	3

* VARMLUFT ECO er en optimeret varmfunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen.

BETJENING

Varmluft

Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at vælge VARM-LUFT, og berør OK for at bekræfte. Følgende skærm vises med standardtemperaturen 170 °C og niveau 3.



Du kan justere temperaturen inden for 5 sekunder, når symbolet $\downarrow$ blinker. Berør sensorerne ∇ $\wedge$ for at justere indstillingerne. Berør OK for at bekræfte, og symbolet $\downarrow$ forsvinder. Berør $\uparrow$ for at justere temperaturen igen.

Bemærk. Apparatet bipper, når den indstillede temperatur i ovnen er nået.

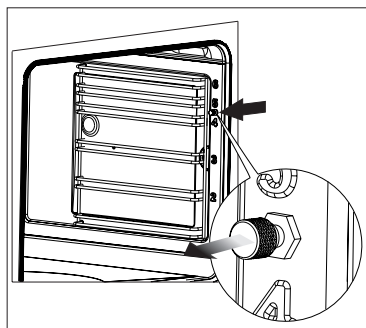
Hvis tilberedningstiden ikke er indstillet, berøres $\odot$ for at slukke for apparatet. Apparatet skifter til standby.

Brug af stegetermometer

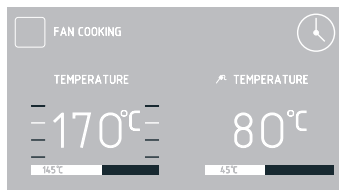
Når der vælges en varmefunktion, indstilles den ønskede temperatur eller standardtemperaturen accepteres.

Bemærk:

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



Sæt stegetermometeret i stikket. Standardtemperaturen for stegetermometeret på 80 °C vises.



Når stegetermometeret er tilsluttet, vil $\nearrow$ blinke i 5 sekunder. Hvis der ikke ændres noget inden for 5 sekunder, er standardtemperaturen indstillet for stegetermometeret. Brug sensoren ∇ $\wedge$ til at justere temperaturen fra 30 °C til 99 °C med 1 °C ad gangen. Berør OK for at bekræfte. Symbolet $\nearrow$ og den aktuelle temperatur for stegetermometeret vises.

Du kan desuden justere temperaturen i løbet af programmet.

Gør dette ved at berøre $\uparrow$. Når du først berører sensoren $\uparrow$, vises den indstillede temperatur for stegetermometeret, symbolet $\nearrow$ blinker, og du kan justere temperaturen. Berør OK for at bekræfte den justerede temperatur for stegetermometeret, $\nearrow$ holder op med at blinke, og apparatet genoptager sin normale funktion.

Berør $\uparrow$ to gange for at justere ovntemperaturen. Berør sensorerne ∇ $\wedge$ for at justere temperaturen med 1 °C ad gangen. Berør OK for at bekræfte temperaturen.

Når tiden er udløbet, hører du et bip, og $\nearrow$ fortsætter med at blinke.

Berør OK for at standse biplyden. Apparatet skifter til standby.

Brug af stegetermometer anbefales, når der tilberedes store portioner kød (mindst 1 kg). Brug af stegetermometer anbefales ikke, når

BETJENING

der tilberedes fjerkræ eller kød med ben i.

Tag stegetermometeret ud af stikket, og fjern det fra ovnen, når det ikke er i brug.

Bemærk:

Brug kun det stegetermometer, der leveres med ovnen.

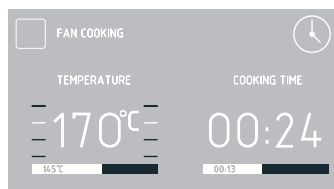
Anbefalede temperaturindstillinger for stegetermometeret

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

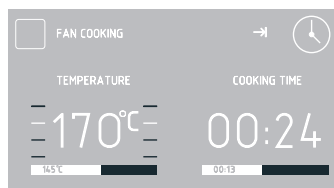
Indstilling af tilberedningstid (for en varmemfunktion)

Når varmemfunktionen er valgt, berøres sensoren . Når symbolet  blinker, viser displayet TILBEREDNINGSTID og "00:00".

Display før tilberedningstid eller tilberedningstid og sluttidspunkt er indstillet



Display når tilberedningstid eller tilberedningstid og sluttidspunkt er indstillet



Hvis du ikke foretager nogen justeringer inden for 5 sekunder, viser displayet kun temperaturen. Tilberedningstid vises ikke, og symbolet  holder op med at blinke.

Berør sensorerne   for at justere tilberedningstiden med 1 minut ad gangen. Berør OK

BETJENING

for at bekræfte og gemme tilberedningstiden. TILBEREDNINGSTID ændres til SLUTTIDSPUNKT og den indtastede tilberedningstid, f.eks. 0:30, ændres til det aktuelle sluttidspunkt, mens den resterende tid vises på bjælken under aktuelt sluttidspunkt. Symbolet → vises konstant.

Når tiden er udløbet, hører du et bip, og → fortsætter med at blinke.

Berør OK for at standse bipyden. Apparatet skifter til standby.

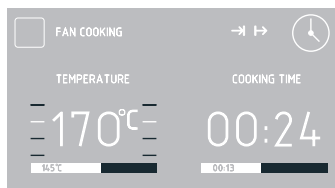
Bemærk. Når tiden er udløbet, kan du forlænge den. Berør ikke OK, og berør ⌚ og juster den forlængede tilberedningstid ved brug af sensorerne ∨ ∧.

Indstil tilberedningstid og sluttidspunkt (for en varmfunktion)

Se yderligere oplysninger om at indstille tilberedningstiden i foregående afsnit.

Indstilling af sluttidspunkt.

Når symbolet → vises, berøres ⌚ to gange, hvorefter → bliver vist, og symbolet → blinker, og displayet TILBEREDNINGSTID viser starttidspunktet.



Hvis du ikke foretager nogen justeringer inden for 5 sekunder, vender apparatet tilbage til den tidligere indstilling af tilberedningstid og den valgte varmfunktion. Brug sensorerne ∨ ∧ til at justere sluttidspunktet med 1 minut ad gangen.

Berør OK for at bekræfte og gemme slut-

tidspunktet.

SLUTTIDSPUNKT vil skifte til STARTTIDSPUNKT, og det aktuelle starttidspunkt vises.

Hvis du ikke foretager nogen justeringer inden for 60 sekunder, går apparatet i standby, og symbolerne → og → vises sammen med den aktuelle tid.

Berør ⌚ for at tænde for apparatet og vise de indtastede indstillinger.

Betjening af apparatet i den valgte tilstand

Når den aktuelle tid når starttidspunktet, starter apparatet den valgte varmfunktion. STARTTIDSPUNKT ændres til SLUTTIDSPUNKT, displayet viser sluttidspunktet og den resterende tid til sluttidspunktet vises på bjælken under det aktuelle sluttidspunkt. Når apparatet starter, er symbolet → slukket, og symbolet → er tændt.

Når tiden er udløbet, hører du et bip, og → fortsætter med at blinke. Berør OK for at standse bipyden. Apparatet skifter til standby.

Automatikprogrammer

Vælg med ∨ ∧ menuen AUTOMATIKPROGRAMMER, og berør OK. Følgende punkter er tilgængelige:

- KØD
- FJERKRÆ
- PIZZA
- FROSNE VARER
- BAGNING
- HÆVNING AF DEJ
- TØRRING
- HOLDE VARM

Når du vælger et program og berører OK for at bekræfte, bliver følgende punkter på undermenuen tilgængelige:

KØD

- OKSEKØD

BETJENING

- SVINEKØD
- LAM
- KALVEKØD

FJERKRÆ

- KYLLING
- AND
- GÅS
- KALKUN

PIZZA

- MED TYND BUND
- MED TYK BUND
- FROSSEN

FROSNE VARER

- FISK
- GRYDERET
- LASAGNE
- POMMES FRITES

BAGNING

- TÆRTE
- FRUGTKAGE
- ROULADE
- SANDKAGE
- CUPCAKES
- SMÅKAGER
- BRØD

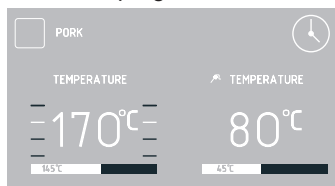
HÆVNING AF DEJ

TØRRING

HOLDE VARM

Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at vælge den ønskede menu, og berør OK for at bekræfte.

Du kan justere ovnens eller stegetermometerets temperatur når som helst, men det vil afslutte automatikprogrammet.

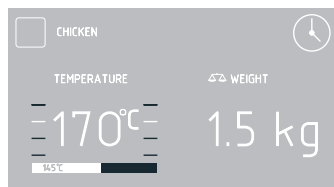


Når du justerer temperaturen ($\downarrow$ eller $\nearrow$ holder op med at blinke), skifter automatikprogrammet til en almindelig varmfunktion. Berør $\textcircled{1}$ for at stoppe et program når som

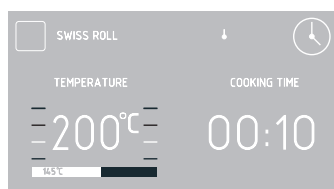
helst.

Når du berører $\textcircled{1}$, skifter apparatet til standby.

I nogle programmer kan du ændre vægten. Når vægtsymbolet blinker, kan du justere vægten eller bekræfte standardvægten. Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at justere med, og berør derefter OK for at bekræfte og gemme den justerede vægt.

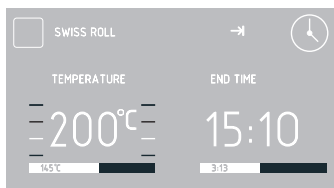


Et automatikprogram med foropvarmning startes ved at vælge det og berøre OK for at bekræfte. Ovnens starter foropvarmning til 200 °C.



Når temperaturen når 200 °C, lyder et bip, og symbolet $\downarrow$ blinker. Temperaturen på 200 °C i ovnen holdes konstant.

Sæt maden i ovnen, luk døren, og berør OK for at starte programmet.



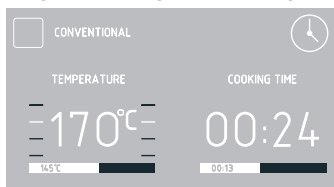
Når automatikprogrammet slutter, høres en biplyd. Displayet viser den valgte temperatur i ovnen.

Berør OK for at standse biplyden. Apparatet skifter til standby.

Brugerprogrammer

Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at vælge brugerprogrammer og berør OK for at bekræfte. Der er 10 brugerprogrammer, der kan indstilles individuelt til dine behov.

Brug sensorerne ∇ $\wedge$ til at vælge PROGRAM 1 TIL PROGRAM 10, og berør OK for at bekræfte. Du kan derefter vælge varmfunktionen samt justere temperatur, madlavningsniveau og tilberedningstid.



Justeringerne er de samme som for alle varmfunktionerne.

Når tilberedningstiden er bekræftet, vises et tastatur, hvor et navn på programmet kan indtastes.

Programmets navn kan være på op til 25 tegn.

Når brugerprogrammet slutter, høres en biplyd. Displayet viser den valgte temperatur

i ovnen.

Berør OK for at standse biplyden. Apparatet skifter til standby.

Specialfunktioner

Børnesikring

Børnesikringen aktiveres ved samtidigt at berøre og holde OK og ∇ i ca. 3 sekunder. Når børnesikringen er aktiveret, vises symbolet  og meddelelsen "Berør ∇ og OK samtidigt for at deaktivere". Meddelelsen vises i 3 sekunder. Når børnesikringen er aktiveret, vises meddelelsen, hver gang en sensor berøres. Når børnesikringen er aktiveret, kan du ikke foretage nogen ændringer af madlavningsprogrammerne. Alle sensorer undtagen OK, ∇ og ① er inaktive. Når børnesikringen er aktiveret, deaktiveres den ved at berøre OK og ∇ samtidigt eller sensoren OK for at godkende et gennemført program. Når børnesikringen er aktiveret, bruges sensoren ① kun til at afbryde programmet i stedet for at give adgang til menuen.

Berør OK og ∇ samtidigt i ca. 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen. Når børnesikringen er deaktiveret, vil symbolet  og meddelelsen "Berør ∇ og OK samtidigt for at deaktivere" være slukket.

Bemærk. Børnesikringen er fortsat aktiv efter et strømsvigt.

Automatisk afbrydelse af strømmen

Hvis ovnen er tændt med en varmfunktion i en lang periode, afbrydes varmeelementerne. 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.

BETJENING

Hvis alle varmeelementerne afbrydes, vises dette med et blinkende baggrundslys i displayet og symbolet .

Automatisk strømafbrydelse af varmeelementerne deaktiveres ved at berøre  i standby. Apparatet går til hovedmenuen.

Nattilstand

Mellem kl. 22:00 og 6:00 går apparatet automatisk i nattilstand ved at dæmpe baggrundslyset i displayet.

Alarm for åben dør

Hvis ovndøren åbnes under brug, høres et lydssignal efter 30 sekunder, og meddelelsen DØR ÅBEN vises.

AutoDoor Open

Med denne funktion kan du åbne ovndøren ved at berøre håndtaget. Der er to åbningstilstande at vælge mellem - ENKELT ÅBNING ( vises) og FLERE ÅBNINGER ( vises). I tilstanden ENKELT ÅBNING kan du berøre håndtaget for at åbne ovndøren én gang, når ovnen er tændt. I tilstanden FLERE ÅBNINGER kan du altid berøre håndtaget for at åbne døren, når ovnen er tændt.

VIGTIGT: Funktionen AutoDoor Open virker ikke, når ovnen er slukket (i standby-tilstand, når uret viser den aktuelle tid).

Funktionen aktiveres ved at bruge sensorerne   til at vælge menuen AutoDoor Open og vælge en af følgende muligheder:
ENKELT ÅBNING
FLERE ÅBNINGER
OFF
AFSLUT

Åbn ovndøren ved at berøre metalstrimlen på ovndørens håndtag. Du skal berøre

håndtaget i mindst 1/2 sekund. Takket være håndtagets følsomhed, kan du åbne ovndøren med hånden eller en tildækket del af kroppen, f.eks. albuen eller knæet.

Uanset indstillingerne for funktionen AutoDoor Open kan døren åbnes manuelt ved at trække i håndtaget.

Bemærk: Når funktionen AutoDoor Open er aktiveret i FLERE ÅBNINGER-tilstand, kan døren nemt åbnes. Vi anbefaler at overvåge børn omhyggeligt eller at deaktivere AutoDoor Open-funktionen.

Pyrolyse

Den pyrolytiske rengøring er et specialprogram med yderligere krav. Når du vælger PYROLYSE, vises symbolet  på displayet. Berør OK for at bekræfte, og meddelelsen "Fjern alle genstande fra ovnen" vises. Når du accepterer, brug sensorerne   til at vælge varighed på 1:30 t., 2:00 t. eller 2:30 t. Berør OK for at bekræfte, hvorefter den pyrolytiske rengøring starter. Displayet viser temperaturen 490 °C og symbolet  (lugtkatalysator, læs videre for at få flere oplysninger). Ovndøren skal være lukket. Når den pyrolytiske rengøring starter, låses ovndøren i den tid rensningsprogrammet tager, og indtil ovnen er kølet ned til en sikker temperatur. Låsesymbolet  vises på displayet.

Når den pyrolytiske rengøring er afsluttet, og ovnen er kølet ned, høres en biplyd, og displayet blinker. Berør OK for at standse biplyden. Apparatet skifter til standby.

Bemærk:

- Hvis døren stadig er åben, når du bekræfter varigheden af den pyrolytiske rensning, blinker ikonet for låsning på displayet. Hvis du ikke lukker døren i

BETJENING

løbet af 10 sekunder, afbrydes den pyrolytiske rengøring.

- Tag alt tilbehør der ikke er pyrolyseegnet ud af ovnrummet. Dette gælder også eventuelt ekstra tilbehør.
- Ovnens temperatur kan komme op over 480 °C – sørg for, at der ikke er børn i nærheden af apparatet.
- Døren låser op, når temperaturen i ovnen er nået ned til 150 °C (symbolet for dørås forsvinder fra displayet).
- Du kan ikke ændre varigheden af en pyrolytisk rengøring, der er i gang.
- En pyrolytisk rengøring kan afbrydes før afslutning ved at berøre sensoren ① i ca. 3 sekunder. Når du afbryder den pyrolytiske rengøring, låser ovndøren først op, når ovnen er kølet ned til en sikker temperatur.
- Hvis der sker en strømafbrydelse under den pyrolytiske rengøring, og strømmen vender tilbage, vil apparatet starte afkølingen, og ovndøren vil kun låse op, når ovnen er kølet ned til en sikker temperatur.

indstillede funktioner og apparatets funktions - tilstand. Køleblæseren aktiveres automatisk, når en funktion aktiveres. Køleblæseren arbejder, så længe ovntemperaturen er over 80°C. Under denne temperatur slukker køleblæseren.

SmellCatalyst

SmellCatalyst fjerner det meste af den lugt, der kommer ud fra ovnen under bagning eller rensning. SmellCatalyst starter automatisk under pyrolytisk rengøring.

SmellCatalyst aktiveres ved samtidigt at berøre og holde sensorerne  . Displayet viser . Berør og hold sensorerne   igen for at slukke for funktionen.

VIGTIGT: SmellCatalyst kan ikke aktiveres ved funktionerne lynopvarmning og optøning.

Køleblæser

Køleblæseren arbejder uafhængigt af de

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 udviklet 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

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

¹⁾ Foropvarm, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grilning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Grillrist	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grillrist	4		220 ¹⁾	2 - 3
Burgerbøffer	Grillrist + bradepande (til opsamling af væde)	4 - grillrist 3 - bradepande		220 ¹⁾	Første side 10 - 15 Anden side 8 - 13

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

²⁾ 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.

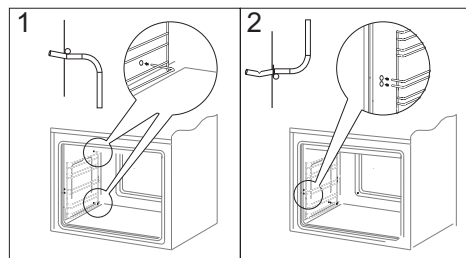
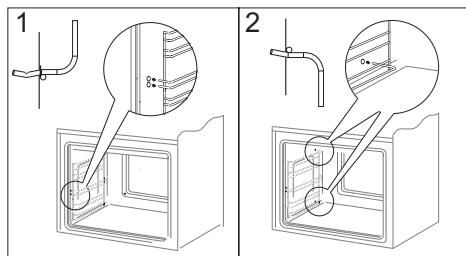
Vigtigt!

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

Pyrolytisk rensning

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

Før pyrolytisk rensning

Vigtigt!

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

Bemærk:

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

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

Under renseprocessen

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

Vigtigt!

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

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

Den pyrolytiske rengøringsproces:

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

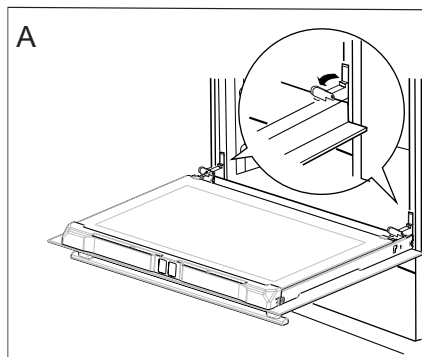
Vigtigt!

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

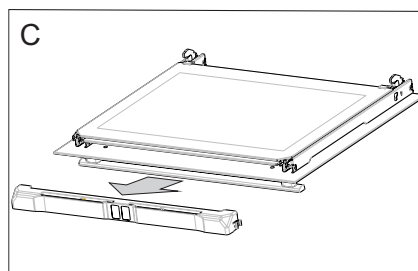
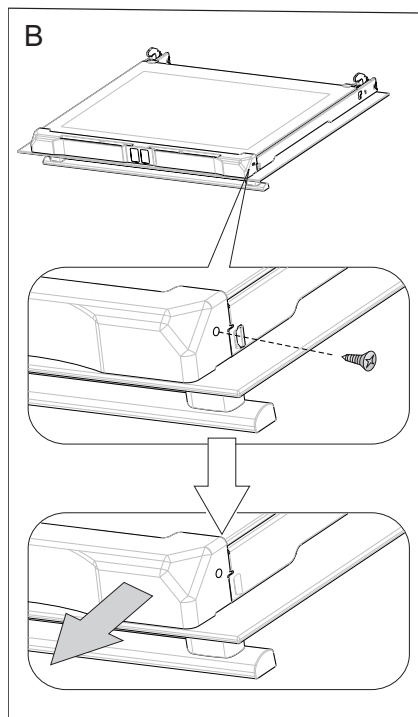
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt 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. Skruerne i den øverste dørliste løsnes med en stjerneskruetrækker (fig. B).
2. Tag den øverste dørliste af ved at lirke dens sider forsigtigt med en flad skruetrækker (fig. B, C).

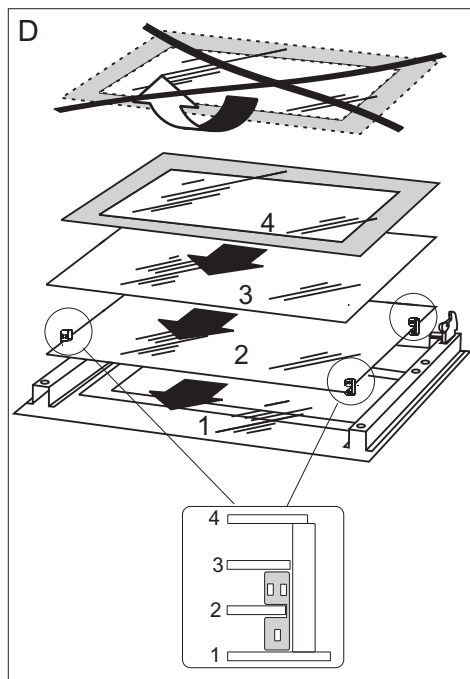


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D).

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

Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.

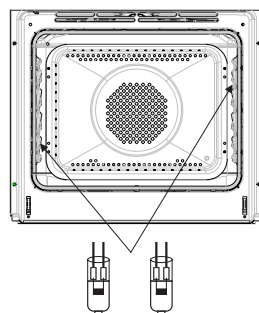


Udskiftning af ovnpære

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

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

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



Ovnlys

FEJLFINDING

I tilfælde af fejl:

- sluk for apparatet
- afbryd strømforsyningen
- visse mindre problemer kan korrigeres af brugeren ved hjælp af instruktionerne i nedenstående skema. Tjek punkterne i skemaet, før du kontakter Gram Service.

Problem	Årsag	Udbedring
1. Apparatet virker ikke	Ingen strøm	Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.
2. Ovnlyset virker ikke	Pæren er løsnet eller beskadiget	Skrue pæren fast eller udskift den afbrændte pære (se kapitel Rengøring og vedligeholdelse).
3. Blæseren virker ikke	Risiko for overophedning! Tag straks stikket ud af stikkontakten, eller sluk på hovedkontakten. Kontakt Gram Service.	

Hvis problemet ikke løses, skal strømmen afbrydes, og fejlen rapporteres.

Vigtigt! Alle reparationer skal udføres af kvalificerede serviceteknikere.

TEKNISK SPECIFIKATION

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

Basisinformation:

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 ovnensfunksjon.

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....38

Produktbeskrivelse.....42

Specifikasjoner.....43

Innbygging/installasjon.....44

Betjening av stekeovnen.....46

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....59

Testretter.....62

Rengjøring og vedlikehold.....64

Feilsøking.....68

Teknisk opplysninger.....69

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 betjenes 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.

Ovnene blir meget varme 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.

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

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

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Bruk kun det originale termometeret som følger med apparatet.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

Temperaturen på innsiden av ovnen vil være svært høy under den pyrolytiske rengjøringen. Overflatene på ovnen kan derfor bli varmere enn normalt, så hold barn unna ovnen til enhver tid.

Fare for brannskader! Varm damp kan strømme ut når du åpner ovnsdøra. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøra under eller etter steking. Aldri bøy deg over ovnsdøra når du åpner den. Husk at dampen kan være usynlig, avhengig av temperatur.

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

TIPS FOR ENERGISPARING

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

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

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

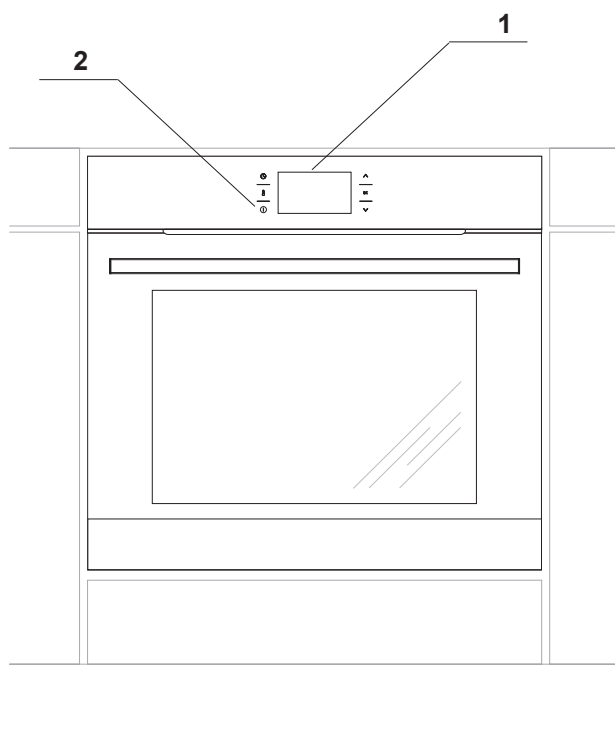


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

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 elektronikkskrot er å hente hos kommuneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE

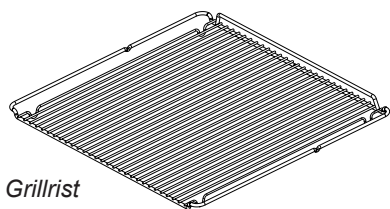


1 Kontrollpanel

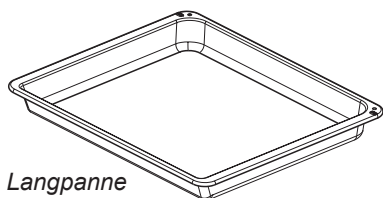
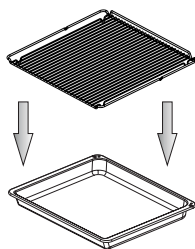
2 På/Av-knapp

SPECIFIKASJONER

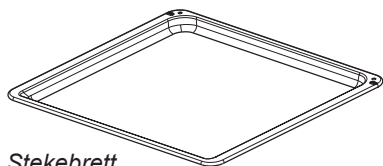
Ovntilbehør



Grillrist



Langpanne

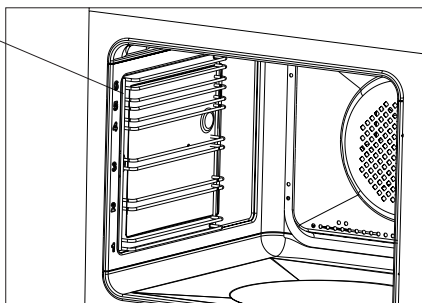


Stekebrett



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 stikkkontakten til strømforsyningen fortsatt er tilgjengelig.

Strømtilkobling

Ovnen er utstyrt med tilkoblingskabel med støpsel.

Ovnen kobles til strømnettet før den skyves inn i kjøkkenskapet.

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

Tilkobling av ovnen krever en separat strømkrets.

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

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

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

- Ledning med plastisolasjon HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VVH2-F 3G1,5

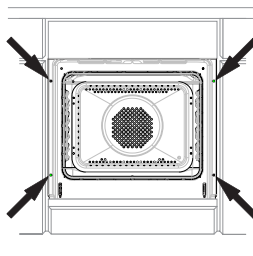
MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

Montering av ovnen

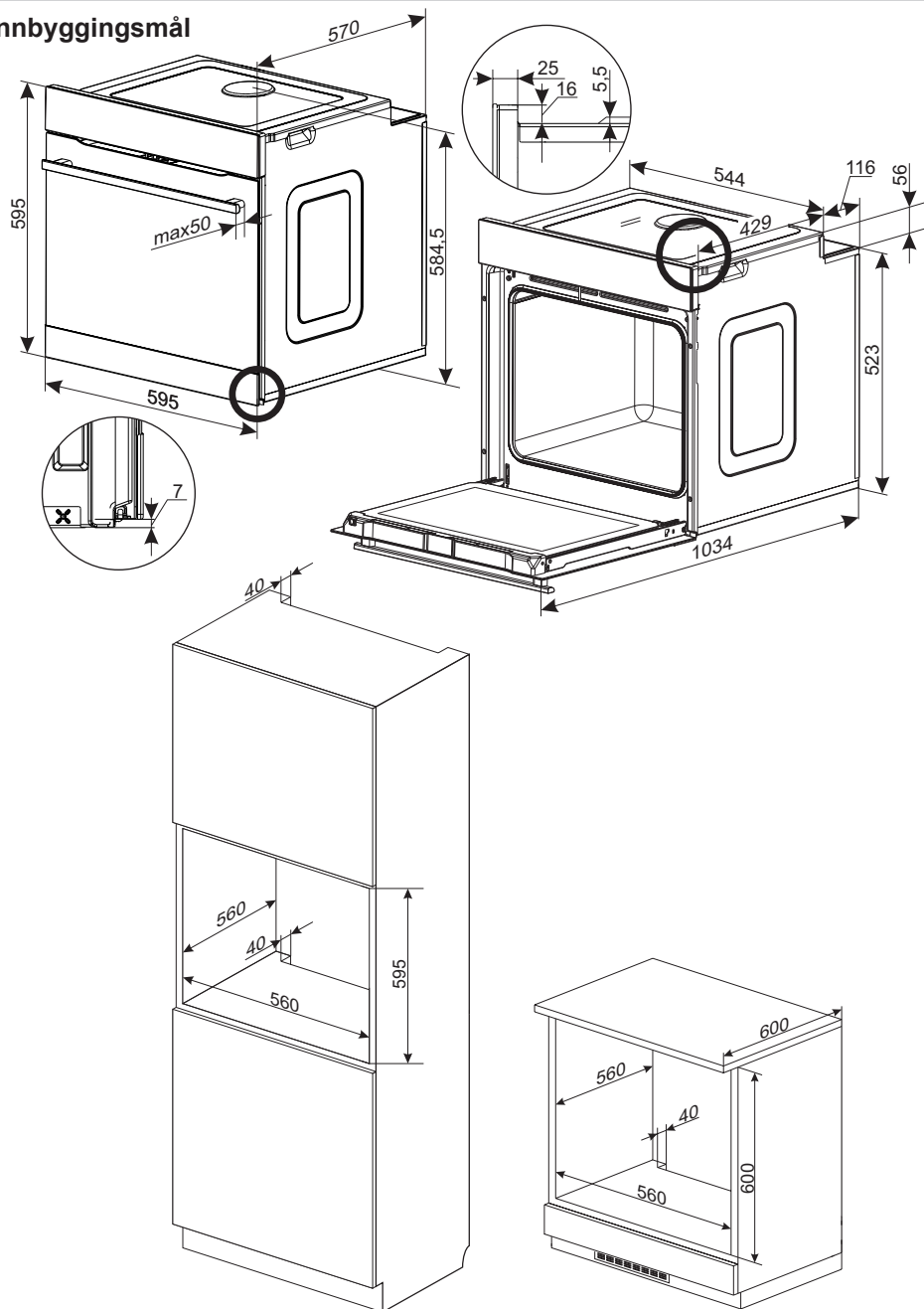
Etter at den er koblet til strømnettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

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



INNBYGGINGSANVISNING

Innbyggingsmål



BETJENING

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.

Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon

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

Kontrollpanel

På/av-knappen  finnes på venstre side av displayet. For å aktivere På/Av-knappen, trykk på glasset der du ser et symbol. Du hører lydsignalet som ble valgt i menyen. (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 varmluft  (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.

BETJENING

Kontrollpanel



Kontrollpanelet har LCD-display og 6 berøringssensorer:

Sensorer	Beskrivelse	Symbol	Beskrivelse
	På/Av-knapp (ventemodus)		Barnesikring
	Temperaturinnstilling		Justere temperatur
	Klokkeinnstilling		Aktiv SmellCatalyst
	Pluss / opp [+]		Dørlås (pyrolyse)
OK	Bekreft		Sluttid
	Minus / ned [-]		Bruk
			Automatisk strømbrudd

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

Merk: Hvis strømmen kuttes og gjenopprettes (strømbrudd), vil apparatet automatisk gå i ventemodus og vise aktuell tid.

Slå på apparatet, og velg språk.

Når du kobler apparatet til strømmettet, blir du bedt om å velge ditt foretrukne SPRÅK.

Bruk sensoren for å gå gjennom alle elementene i SPRÅKmenyen. Velg det språket som du ønsker at meldingene skal vises på og trykk på OK for å bekrefte.

Still inn gjeldende tid

Når ønsket språk er angitt, må du bekrefte gjeldende tid ved å trykke på OK eller stille inn tiden ved hjelp av sensorene.

Tiden kan stilles inn fra 00.00 til 23.59 for 24-timersklokke, eller 00.00 til 12.00 for 12-timersklokke.

BETJENING

Når gjeldende tid er stilt inn, går den elektroniske programmereren inn i ventemodus som bare viser gjeldende tid.

Du må trykke på ① for å kunne stille inn aktuell tid. Bruk ∨ ∧ sensorene for å velge INNSTILLINGER og trykk OK for å bekrefte. Bruk ∨ ∧ sensorene for å angi TIDSmenyen, velg TID og trykk på OK for å bekrefte.

Viktig!

Ved å trykke på ∧ og OK samtidig, kan du nå som helst gå ut av undermenyen.

Meny

Trykk på ① for å aktivere maskinen fra ventemodus. Bruk ∨ ∧ sensorene for å navigere i menyen.

Følgende hovedmenyenheter er tilgjengelige:

- INNSTILLINGER
- OPPVARMINGSFUNKSJONER
- FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER
- BRUKERPROGRAMMER,
- RENGJØRING
- ÅPNE!
- GÅ UT

Trykk på OK for å velge et element i menyen. Hvis du ikke gjør noen endringer innen 60 sekunder, går apparatet over i ventemodus. Hvis du ønsker å gå ut av menyen umiddelbart og stille maskinen i ventemodus, velger du GÅ-UT-IKONET og trykker OK for å bekrefte. Du går umiddelbart ut av menyen og stiller maskinen i ventemodus hvis du trykker på ∧ og OK samtidig.

Innstillinger

Trykk på ① for å gå inn i menyen. Bruk ∨ ∧ sensorene for å velge INNSTILLINGER og trykk OK for å bekrefte.

ELEMENTER på innstillingsmenyen:

- SPRÅK,
- TID
- BELYSNING
- BELYSNINGERNIVÅ
- LYSSTYRKEN PÅ DISPLAYET
- SERVICE,
- FABRIKKINNSTILLINGER,
- GÅ UT

Bruk ∨ ∧ sensorene for å navigere i menyen. Trykk OK OK for å velge ønsket alternativ. For å gå ut fra INNSTILLINGENE, naviger tilgå ut ved å bruke ∨ ∧ og trykk OK for å bekrefte.

For å gå ut av MENYEN umiddelbart og gå i ventemodus, trykk samtidig på ∧ og OK.

Språk

I SPRÅKMENYEN velger du ønsket språk ved hjelp av ∨ ∧ sensorene og trykker på OK for å bekrefte.

Tilgjengelige språk:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- РУССКИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- GÅ UT,

BETJENING

For å gå til INNSTILLINGER fra SPRÅKmenyen, bruker du ∇ $\wedge$ sensorene for å velge GÅ UT og trykke på OK for å bekrefte.

For å gå ut av SPRÅKmenyen umiddelbart og gå i ventemodus, trykk samtidig på $\wedge$ og OK.

Tid

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge TID og trykk OK for å bekrefte. Elementer som er tilgjengelig i TISmenyen

- AKTUELL TID,
- MINUTTUR,
- KLOKKETYPE,
- TIDSFORMAT,
- GÅ UT.

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge ønsket element, og trykk på OK for å bekrefte.

Klokketype,

Velg *klokketype* og trykk på OK. Følgende elementer er tilgjengelige:

- DIGITAL,
- ANALOG.

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge KLOKKETYPE, og trykk på OK for å bekrefte. Valget lagres, og TIDEN vises automatisk på øverste menylinje.

Den valgte klokken vises nå oppe til høyre på skjermen og under ventemodus.

Tidsformat

Velg TIDSFORMAT og trykk på OK. Følgende elementer er tilgjengelige:

- 24 t,
- AM/PM.

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge tidsformat og trykk på OK for å bekrefte. Valget lagres av apparatet, og TIDEN vises automatisk på øverste menylinje.

Alternativet er bare tilgjengelig for digital klokke.

Minuttur

Når du velger KJØKKENUR og trykker på OK, vil apparatet vise tiden i følgende format: 00.00.

Når apparatet er i ventemodus, kan du også tilgang til kjøkkenuret ved å trykke på ⌚ og deretter på ⌚ .



Hvis du ikke gjør noen endringer innen 5 sekunder, går apparatet over i ventemodus.

Trykk på ∇ $\wedge$ sensorene for å justere kjøkkenuret i intervaller på 1 minutt. Trykk på OK sensoren for å starte nedtelling.

Trykk på ⌚ sensoren for å justere kjøkkenuret under nedtelling.

Når tiden er gått, høres en pipelyd og displayet viser klokken - 00:00.

Trykk på OK for å avslutte pipingen. Apparatet går over i ventemodus.

Lys

Velg LYSmenyen og trykk på OK. Følgende elementer er tilgjengelige:

- KONTINUERLIG BELYSNING
- ENERGIBESPARENDE BELYSNING

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge ønsket belysning, og trykk på OK for å bekrefte. Valget lagres i apparatet, og INNSTILLINGENE vises på øverste menylinje.

BETJENING

KONTINUERLIG BELYSNING

Når kontinuerlig belysning er valgt, vil lyset være kontinuerlig på i løpet av programmet (varmefunksjonen) eller når ovnsdøren er åpen.

ENERGIBESPARENDE BELYSNING

Når dette alternativet er valgt, vil belysningen være på i 30 sekunder når du trykker på en sensor i løpet av programmet (varmefunksjonen). Når ovnsdøren åpnes, slås lyset på så lenge døren er åpen, men ikke i lengre tid enn ti minutter. Etter dette slås lyset av.

Belysningsnivå

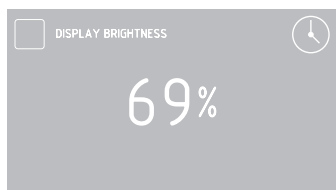
Velg *belysningsnivå*meny og trykk på OK. Følgende elementer er tilgjengelige:

- BELYSNINGSNIVÅ 1
- BELYSNINGSNIVÅ 2
- BELYSNINGSNIVÅ 3

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge ønsket belysning, og trykk på OK for å bekrefte. Valget lagres i apparatet, og INNSTILLINGENE på øverste menylinje.

Lysstyrke på displayet

Velg menyen LYSSTYRKE PÅ DISPLAYET og trykk på OK. Displayets lysstyrke vises i % på displayet.

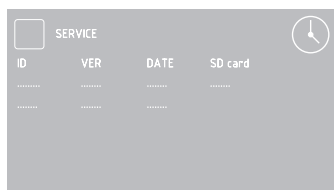


Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å justere lysstyrken

på displayet fra 0-100 % i trinn på 1 %. Trykk OK for å lagre valgt lysstyrkenivå for skjermen. Valget lagres i apparatet, og INNSTILLINGENE vises på øverste menylinje.

Service

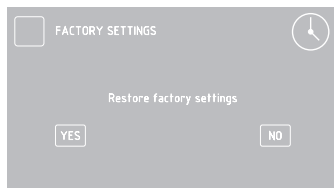
Velg SERVICEmenyen og trykk på OK. Følgende melding vises.



Hvis apparatet oppdager en feil, vil koden vises på skjermen.

Fabrikkinnstillinger

Velg FABRIKKINNSTILLINGSmenyen og trykk på OK. Følgende melding vises.



Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge tilbakestilling til fabrikkinnstillinger eller for å beholde nåværende innstillinger.

Velg «Nei» og trykk på OK for å bekrefte for å beholde nåværende innstillinger. Apparatet vil gå ut til INNSTILLING øverste menylinje.

Velg «Ja» for å tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

BETJENING

Oppvarmingsfunksjoner

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene til å velge VARME-FUNKSJONSmenyen og trykk på OK for å bekrefte.

Følgende menyalternativer for VARME-FUNKSJONER er tilgjengelige:

- LYNOPPVARMNING
- KONVENSJONELL STEKING
- BAKVERK
- GRILL
- TURBOGRILL
- SUPERGRILL
- TILBEREDNING MED VARMLUFT
- PIZZA
- BRUNING,
- STEKING
- TINING
- ECO VARMLUFT
- GÅ UT.

Se tabellen nedenfor for en oversikt over funksjonsbeskrivelse, ovnens elementer, temperaturer og standardinnstillinger.

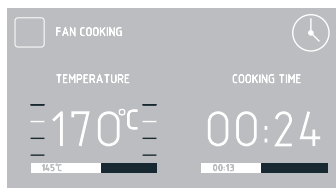
Funksjonsbeskrivelse	Ovnselementer	Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]	Nivå fra bunnen
		min.	maks.		
LYNOPPVARMNING	varmluft + vifte + grill	30	280	180	3
VANLIG	overvarme + undervarme	30	280	180	3
BAKVERK	overvarme + undervarme + vifte	30	280	170	3
GRILL	grill	30	280	280	4
TURBOGRILL	Grill + varmluft	30	280	200	2
SUPERGRILL	grill + overvarme	30	280	280	4
TILBEREDNING MED VIFTE	Varmluft + vifte	30	280	170	3
PIZZA	varmluft + bunnvarme + vifte	30	280	220	2
OVERVARME	overvarme	30	230	180	-
STEKING	undervarme	30	240	200	-
OPPTINING	varmluft	-	-	-	3
ECO VARMLUFT *	Varmluft + vifte	30	280	170	3

* ECO varmluft er en optimert varmefunksjon som sparer energi når maten tilberedes.

BETJENING

Tilberedning med varmluft

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge VARM-LUFT og trykk på OK for å bekrefte. Følgende skjermbilde kommer opp og viser standardtemperatur på 170 °C og nivå tre.



Du kan justere standardtemperaturen innen 5 sekunder når $\downarrow$ symbolet blinker. Trykk på ∇ $\wedge$ sensorene for å justere innstillingen. Trykk på OK for å bekrefte. Da forsvinner $\downarrow$ symbolet.

Trykk på $\uparrow$ for å justere temperaturen igjen.

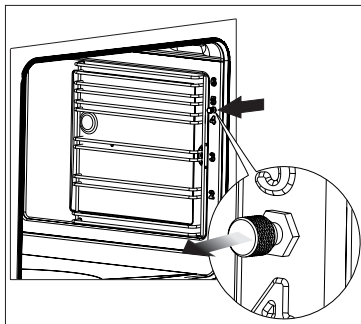
Merk: Apparatet piper når innstilt temperatur i ovnsrommet er nådd.

Hvis varighet ikke er valgt, trykk på ⌚ for å slå av apparatet. Apparatet går over i ventemodus.

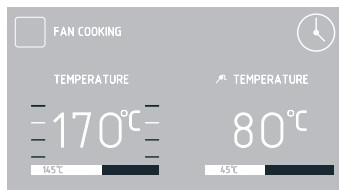
Bruke steketermometer

Etter at du har valgt ønsket varmefunksjon, kan du stille inn ønsket tilberedningstemperatur eller godta standardtemperaturen.

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



Stikk steketermometeret i kontakten. Standardtemperaturen på 80 °C vises på steketermometeret.



Når steketermometeret er tilkoblet, blinker $\nearrow$ i fem sekunder. Hvis ingen endringer gjøres innen fem sekunder, velges standardtemperaturen som er stilt inn for steketermometeret. Bruk ∇ $\wedge$ sensoren for å justere temperaturen fra 30 °C til 99 °C i trinn på 1 °C.

Trykk OK for å bekrefte. $\nearrow$ symbolet og nåværende temperatur for steketermometeret vises på displayet.

Du kan også justere temperaturen i løpet av programmet.

For å gjøre dette, trykker du på $\uparrow$. Når du først trykker på $\uparrow$ sensoren, vil temperaturen til steketermometeret vises på displayet, $\nearrow$ symbolet blinker og du kan justere temperaturen.

Trykk på OK for å bekrefte den justerte temperaturen for steketermometeret. $\nearrow$ slutter å blinke, og apparatet går tilbake til normal drift.

Trykk på $\uparrow$ to ganger for å justere ovnstemperaturen. Trykk på ∇ $\wedge$ sensorene for

BETJENING

å justere i trinn på 1°C. Trykk på 0K for å bekrefte temperaturen.

Når tiden er ute, vil du høre et pip og ↻ fortsetter å blinke.

Trykk på 0K for å avslutte piping. Apparatet går over i ventemodus.

Det anbefales å bruke steketermometer når du tilbereder store kjøttstykker (minst 1 kg). Det anbefales ikke å bruke steketermometer ved tilberedning av fjærfe og kjøtt med bein.

Når temperatursonden ikke er i bruk, bør du ta den ut av kontakten og fjerne den fra ovnskammeret.

Merk:

Bruk kun det steketermometeret som leveres med apparatet.

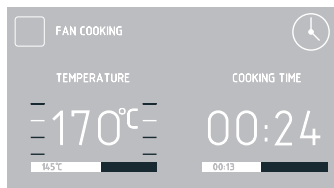
Anbefalt temperatur for ulike kjøtttyper

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

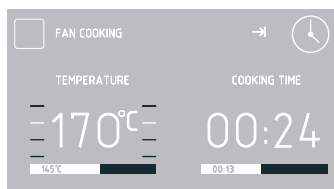
Stille inn varighet (for en varmefunksjon)

Når varmefunksjonen er valgt, trykk på ⌚ sensoren. Når → symbol et blinker, viser displayet VARIGHET og "00:00".

is Vis før varighet eller varighet og sluttid er stilt inn



Vis hvis varighet eller varighet og sluttid er stilt inn



Hvis du ikke foretar noen j→.symbol

Trykk på ∨ ^ sensorene for å justere i intervaller på 1 minutt. Trykk på 0K for å bekrefte og lagre varigheten. VARIGHET endres til SLUTTID og angitt varighet, f.eks. 0:30, endres til aktuell sluttid, mens den gjenværende tiden vises på linjen under aktuell sluttid. → symbol et vises hele tiden.

Når tiden er ute, hører du et pip, og → fortsetter å blinke.

Trykk på 0K for å avslutte piping. Apparatet går over i ventemodus.

Merk: Når tiden er ute, kan du forlenge den. Ikke trykk på 0K og trykk på ⌚ og juster den forlengede tiden ved hjelp av ∨ ^ sensorene.

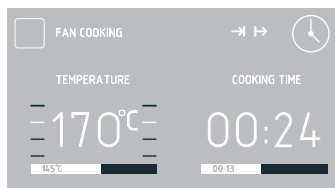
Still inn varighet og sluttid (for en varmefunksjon)

Du finner nærmere opplysninger om hvordan du angir tiden i forrige avsnitt.

BETJENING

Still inn sluttiden.

Når → symbolet vises, trykk to ganger på ⌚ og → vises på displayet. ↳ symbolet vil blinke, og VARIGHETEN viser starttid.



Hvis du ikke foretar noen justeringer innen 5 sekunder, går apparatet tilbake til tidligere innstillinger for varighet og den valgte oppvarmingsfunksjonen. Trykk på ∨ ∨ sensorene for å justere sluttiden i intervaller på 1 minutt. Trykk på OK for å bekrefte og lagre sluttid. SLUTTID endres til STARTTID, og den aktuelle starttiden vises på displayet.

Hvis du ikke gjør endringer i løpet av 60 sekunder, vil apparatet gå i ventemodus → og ↳ symbolene vises sammen med aktuell tid.

Trykk på ⌚ for å slå på apparatet og vise valgte innstillinger.

Bruk av apparatet i valgt modus

Når aktuell tid sammenfaller med starttiden, starter apparatet den valgte varmefunksjonen.

STARTTID endres til SLUTTID og displayet viser sluttid samt gjenværende tid under valgt sluttid. Når apparatet starter, slås ↳ symbolet av og → symbolet på.

Når tiden er ute, hører du et pip, og → fortsetter å blinke. Trykk på OK for å avslutte pipingene. Apparatet går over i ventemodus.

Forhåndsinnstilte programmer

Velg menyen for ∨ ∨ FORHÅNDSINN-STILTE PROGRAMMER og trykk på OK.

Følgende alternativer er tilgjengelige:

- KJØTT
- FJÆRKRE
- PIZZA
- FROSNE PRODUKTER
- BAKVERK
- HEVE DEIG
- TØRKING
- HOLDE MATEN VARM

Hvis du velger et program og trykker på OK for å bekrefte undermenyen, vil følgende valg være tilgjengelige:

KJØTT

- STORFE
- SVIN
- LAM
- KALV

FJÆRKRE

- KYLLING
- AND
- GÅS
- KALUN

PIZZA

- TYNN BUNN
- TYKK BUNN
- FROSSEN

FROSNE PRODUKTER

- FISK
- GRYTE
- LASAGNE
- POMMES FRITES

BAKVERK

- SMULDREPAI
- FRUKTKAKE
- RULLEKAKE
- SUKKERBRØD
- CUPCAKES
- KJEKS
- BRØD

DEIGHEVING

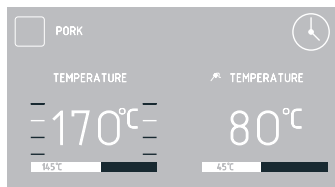
TØRKING

HOLDE MATEN VARM

BETJENING

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge ønsket meny, og trykk på OK for å bekrefte.

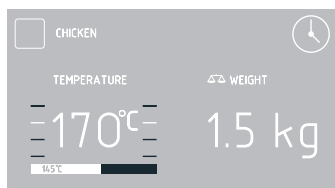
Du kan til enhver tid justere temperaturen i stekeovnen eller for steketermometeret, men dette vil avslutte det forhåndsinnstilte programmet.



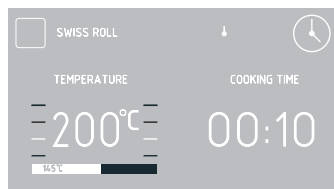
Når du justerer temperaturen (↓ eller ↗ slutter å blinke), endres det forhåndsinnstilte programmet til vanlig varmefunksjon. Du kan når som helst trykke på ① for å stoppe programmet.

Hvis du trykker på ①, går apparatet i ventemodus.

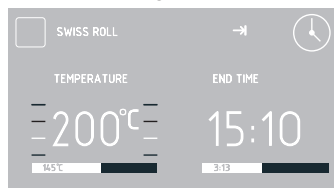
I noen programmer kan du endre vekten. Hvis vektsymbolet blinker, kan du justere vekten eller bekrefte standardvekten. Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å foreta justeringer, og trykk deretter på OK for å bekrefte og lagre den justerte vekten.



For å starte et forhåndsinnstilte program med forhåndsoppvarmet funksjon, velg denne og trykk på OK for å bekrefte. Ovnens vil starte forhåndsoppvarming til 200 °C.



Når temperaturen når 200 °C, hører du et pip samtidig som ↓ symbolet blinker. Nå er temperaturen 200 °C i ovnsrommet. Plasser maten i ovnen, lukk døren og trykk på OK for å starte programmet.



Når et forhåndsinnstilte program er klart, vil du høre et pip. Displayet viser hvilken temperatur som er valgt for ovnsrommet.

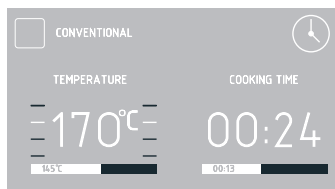
Trykk på OK for å avslutte piping. Apparatet går over i ventemodus.

Brukerprogrammer

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge brukerprogrammer, og trykk på OK for å bekrefte. Det finnes 10 brukerprogrammer som kan skreddersys til dine behov.

Bruk ∇ $\wedge$ sensorene for å velge PROGRAM 1 TIL PROGRAM 10 og trykk på OK for å bekrefte. Deretter kan du velge varmefunksjon samt justere temperatur, tilberedningsnivå og varighet.

BETJENING



Justeringene er de samme for alle varme-funksjoner.

Så snart varigheten er bekreftet, vil et tastatur vises på displayet, slik at du kan angi et skreddersydd programnavn. Programnavnet kan inneholde opptil 25 tegn.

Når brukerprogrammet er ferdig, hører du et pip. Displayet viser hvilken temperatur som er valgt for ovnsrommet.

Trykk på OK for å avslutte piping. Apparatet går over i ventemodus.

Spesielle funksjoner

Barnesikring

For å aktivere barnesikringen, trykker du samtidig på OK og ✓ i rundt 3 sekunder. Når barnesikringen er aktivert, vil symbolet og meldingen “Trykk samtidig på ✓ og OK for å deaktivere” bli vist i 3 sekunder. Når barnesikringen er aktiv, vil meldingen vises hver gang det trykkes på en sensor.

Når barnesikringen er aktivert, vil du ikke kunne gjøre endringer på tilberedningsprogrammene. Alle sensorene, bortsett fra OK, ✓ og er inaktive. Når barnesikringen er aktivert, trykk på OK og ✓ samtidig for å deaktivere barnesikringen eller OK for å bekrefte et fullført program. Når barnesikringen er aktivert, kan sensoren bare benyttes til å avbryte programmet, ikke til å få tilgang til menyen.

Trykk samtidig på OK og ✓ i rundt 3 sek-

under for å deaktivere barnesikringen. Hvis barnelåsen deaktiveres, vil symbolet og meldingen “Trykk samtidig på ✓ og OK for å deaktivere” slås av.

Merk: Barnesikringen fortsetter å være aktiv selv etter strømbrudd.

Automatisk strømbrudd

Hvis ovnen er slått på med en ovnsfunksjon i en ekstra lang periode, kobles varmeelementene ut.

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.

Hvis alle varmeelementene er koblet fra, er dette angitt med et blinkende displaylys og symbolet.

Hvis du vil deaktivere automatisk strømbrudd av varmeelementer, kan du trykke i ventemodus. Apparatet går ut til hovedmenyen.

Nattmodus

Mellom 22.00 og 06.00 skifter apparatet automatisk til nattmodus og demper bakgrunnsbelysningens intensitet.

Varsel om åpen dør

Hvis ovnsdøren åpnes under tilberedningen, vil det lyde et akustisk signal etter 30 sekunder, og meldingen DOOR OPEN (åpen dør) vil bli vist.

AutoDoor Open

Denne funksjonen lar deg åpne ovnsdøren ved å berøre håndtaket. Det finnes to moduser for å åpne døren – ENKELT ÅPNING (vises) og FLERE ÅPNINGER. (vises).

BETJENING

ENKELT ÅPNING vil si at du kan berøre håndtaket en gang for å åpne døren mens ovnen er på. **FLERE ÅPNINGER** vil si at du alltid kan berøre håndtaket for å åpne døren mens ovnen er på.

VIKTIG: Åpnefunksjonen AutoDoor Open virker ikke når ovnen er slått av (i ventemodus, når klokken viser riktig tid).

For å aktivere funksjonen, bruk $\checkmark$ $\wedge$ sensorene for å velge åpnefunksjonen AutoDoor Open og deretter ett av følgende alternativer:

ENKELT ÅPNING

FLERE ÅPNINGER

SLÅ AV

GÅ UT

Trykk på metallstripen over dørhåndtaket for å åpne ovnsdøren. Du må trykke på håndtaket i minst 1/2 sekund. Håndtakets sensitivitet lar deg åpne døren med hånden eller en tildekt del av kroppen, f.eks. albuen eller kneet.

Uansett hvilke åpningsinnstillinger du har valgt, kan døren også åpnes manuelt ved å trekke i håndtaket.

Merk: Når åpningsfunksjonen er aktiv og i «**FLERE ÅPNINGER**-modus», kan døren lett åpnes utilsiktet. Vi anbefaler at du passer ekstra godt på eventuelle barn i nærheten dersom åpningsfunksjonen er aktivert.

Pyrolytisk rengjøring

Pyrolytisk rengjøring er et spesialprogram med tilleggskrav. Når du velger **PYROLYTISK RENGJØRING**, vises  symbolet. Trykk på OK for å bekrefte, og da vises meldingen "*Fjern alle elementer fra ovnen*". Deretter trykker du på $\checkmark$ $\wedge$ for å velge varighet: 1:30 t, 2:00 t, eller 2:30 t. Trykk på OK for å bekrefte. Nå starter den pyrolytiske

rengjøringen. Displayet viser temperaturen på 490 °C og  symbolet (luktkatalysator, les videre for ytterligere informasjon). 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. Låsesymbolet  vises på displayet.

Når den pyrolytiske rengjøringen er fullført, og ovnen har kjølt seg ned, hører du et pip samtidig som displayet blinker. Trykk på OK for å avslutte piping. Apparatet går over i ventemodus.

Merk:

- Dersom døren fortsatt er åpen når du bekrefter varigheten på den pyrolytiske rengjøringen, vil dørålsikonet på displayet blinke. Hvis du ikke lukker døren i løpet av 10 sekunder, vil den pyrolytiske rengjøringen bli avbrutt.
- Før du starter en pyrolytisk rengjøring, må du sørge for at alle gjenstander som stekebrett, teleskopskinner og hyllestøtter har blitt fjernet fra ovnen.
- I ovnsrommet kan temperaturen bli over 490 °C – kontroller at det ikke er barn i nærheten av apparatet.

BETJENING

- Døren låses opp når temperaturen inni ovnsrommet er kjølt ned til 150 °C (dørlåssymbolet vises ikke lenger på displayet).
- Du kan ikke endre varigheten på en pyrolytisk rengjøring som allerede er i gang.
- For å avbryte den pyrolytiske rengjøringen før den er fullført, trykk og hold ① sensoren inne i rundt 3 sekunder. 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.

SmellCatalyst

SmellCatalyst fjerner det meste av lukten som ovnen slipper ut ved baking og rengjøring. SmellCatalyst starter automatisk under pyrolytisk rengjøring.

Trykk samtidig på   sensorene og hold dem inne for å aktivere SmellCatalyst funksjonen. Displayet viser . Trykk på   sensorene og hold dem inne en gang til for å slå av funksjonen.

VIKTIG: SmellCatalyst funksjonen kan ikke aktiveres for funksjonene snabboppvarming og opptining.

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 80 °C. Under denne temperaturen slås avkjølingsviften seg av.

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 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	 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

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur °C	Ovnshnivå	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⁾ Stek 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 ²⁾ (min.)
Småkaker	Stekebrett	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Stekebrett	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakeformer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾Forvarm, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (°C)	Klokkeslett (min.)
Loff	Rist	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rist	4		220 ²⁾	2 - 3
Hamburgere	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	4 - rist 3 - langpanne		220 ¹⁾	1. side 10 - 15 2. side 8 - 13

Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

Forvarm i 8 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

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 ovns-spray.
- La stekeovnsdøren stå åpen en stund etter våt rengjøring, så fuktigheten kan slippe ut.

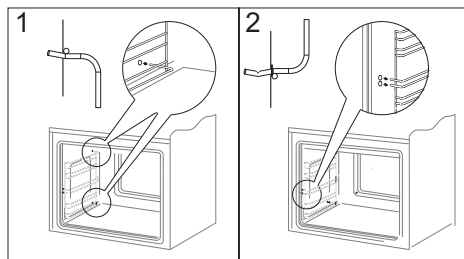
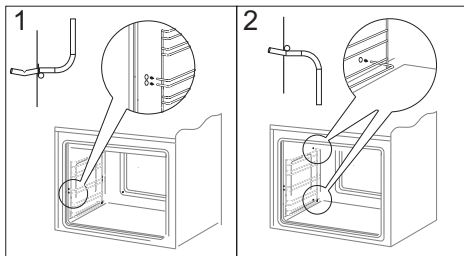
Viktig!

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.

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 av det bakre festet.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pyrolytisk rengjøring

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

Før du bruker pyrolytisk rengjøring

Viktig!

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

Viktig!

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

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

Under rengjøringsprosessen

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

Viktig!

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

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

Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

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

Viktig!

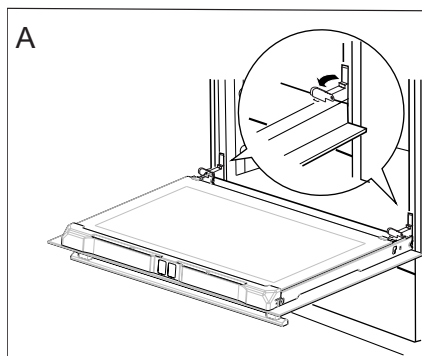
Hvis temperaturen i ovnen er høy (høyere enn normalt), vil ikke døren låses opp.

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

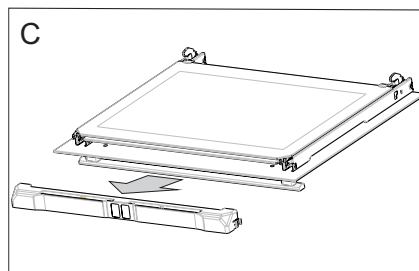
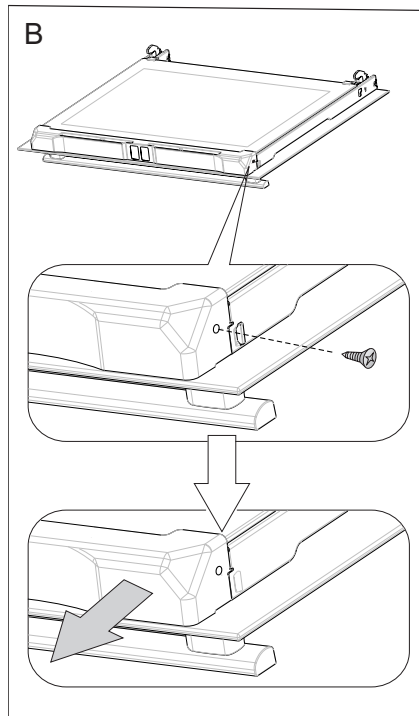
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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



Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

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

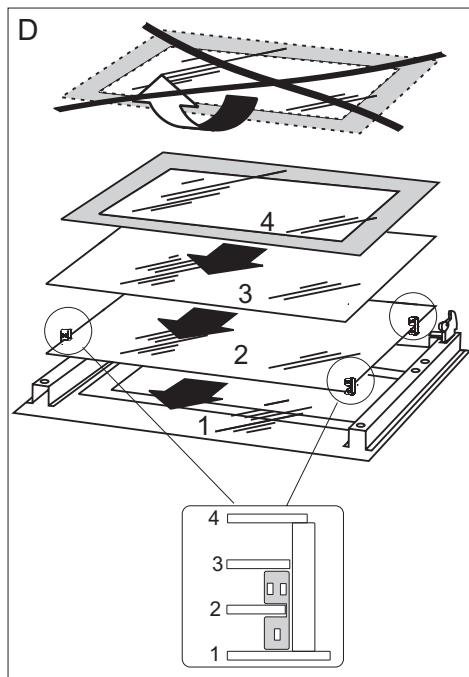


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.

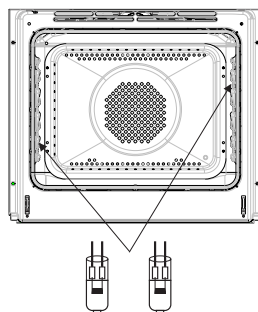


Utskifting av lyspæren i ovnen

Ved utskifting av lyspæren må ovnen først slå av med hovedbryteren. Det må ikke være strøm til stekeovnen når ovnspæren skiftes.

1. Koble fra ovnens strøm
2. Ta hyller og skuffer ut av ovnen.
3. Dersom ovnen har teleskopiske hyllestøtter, må du fjerne dem også.
4. Bruk en flat skrutrekker til å løsne lampedekelet. 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!



FEILSØKING

Ved eventuelle feil:

- slå av apparatet, koble fra strømforsyningen i henhold til instruksjonene i tabellen nedenfor. Noen mindre problemer kan korrigeres av brukeren. Sjekk følgende punkter i tabellen før du tar kontakt med Gram Service.

Problem	Årsak	Løsning
1. Apparatet virker ikke.	Brudd i strømtilførselen.	Sjekk sikringen i husets elektriske installasjon, bytt ut sikringen hvis den er røke.
2. Lyset i ovnen virker ikke.	lyspæren er løs eller skadd.	Skift ut lyspæren (se avsnittet <i>Rengjøring og vedlikehold</i>).
3. Viften virker ikke.	Fare for overoppheting! Koble stekeovnen fra strømuttaket umiddelbart, eller slå av hovedbryteren. Ta kontakt med Gram Service for reparasjon.	

Hvis problemet ikke er løst, koble stekeovnen fra strømuttaket og rapporter feilen.

Viktig! Alle reparasjoner skal utføres av kvalifiserte teknikere.

TEKNISK OPPLYSNINGER

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

Grunnleggende informasjon

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

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

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-1281 / 8506317

(10.2020 V3)