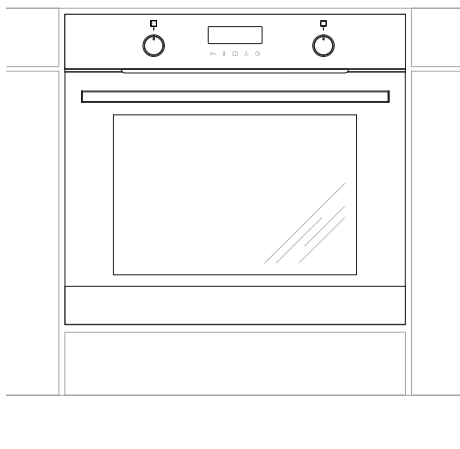




Type

IOS 20644-92 X



DK	Brugervejledning	2
NO	Bruksanvisning	33

- 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.....	23
Testretter.....	26
Rengøring og vedligeholdelse.....	28
Fejlfinding.....	31
Tekniske specifikationer.....	32

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. For at forhindre overophedning må apparatet ikke installeres bag en dekorativ dør.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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.

- Ovnen 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. Ovnen 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

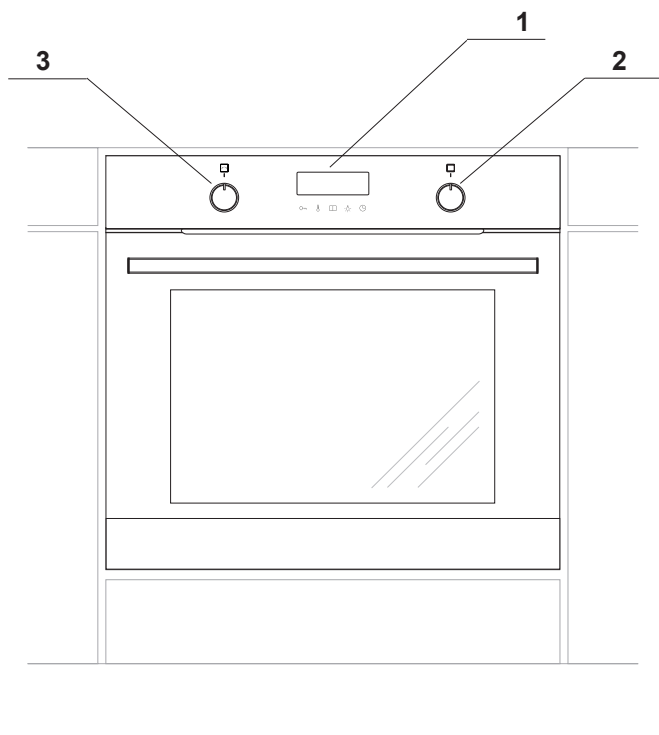


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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.

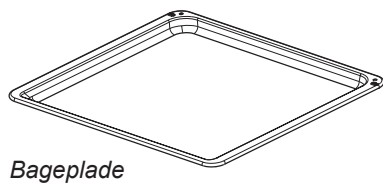
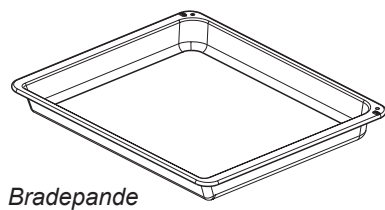
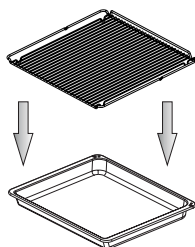
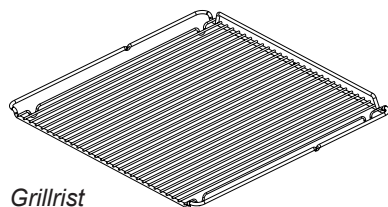
BESKRIVELSE AF PRODUKTET



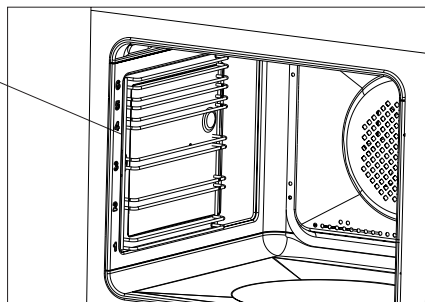
- 1 Elektronisk ur/timer
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Knap +/- til justering af indstillinger

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.

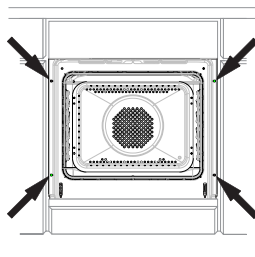
BEMÆRK! Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder).

Min. sikring er 16 A.

Montering af ovnen

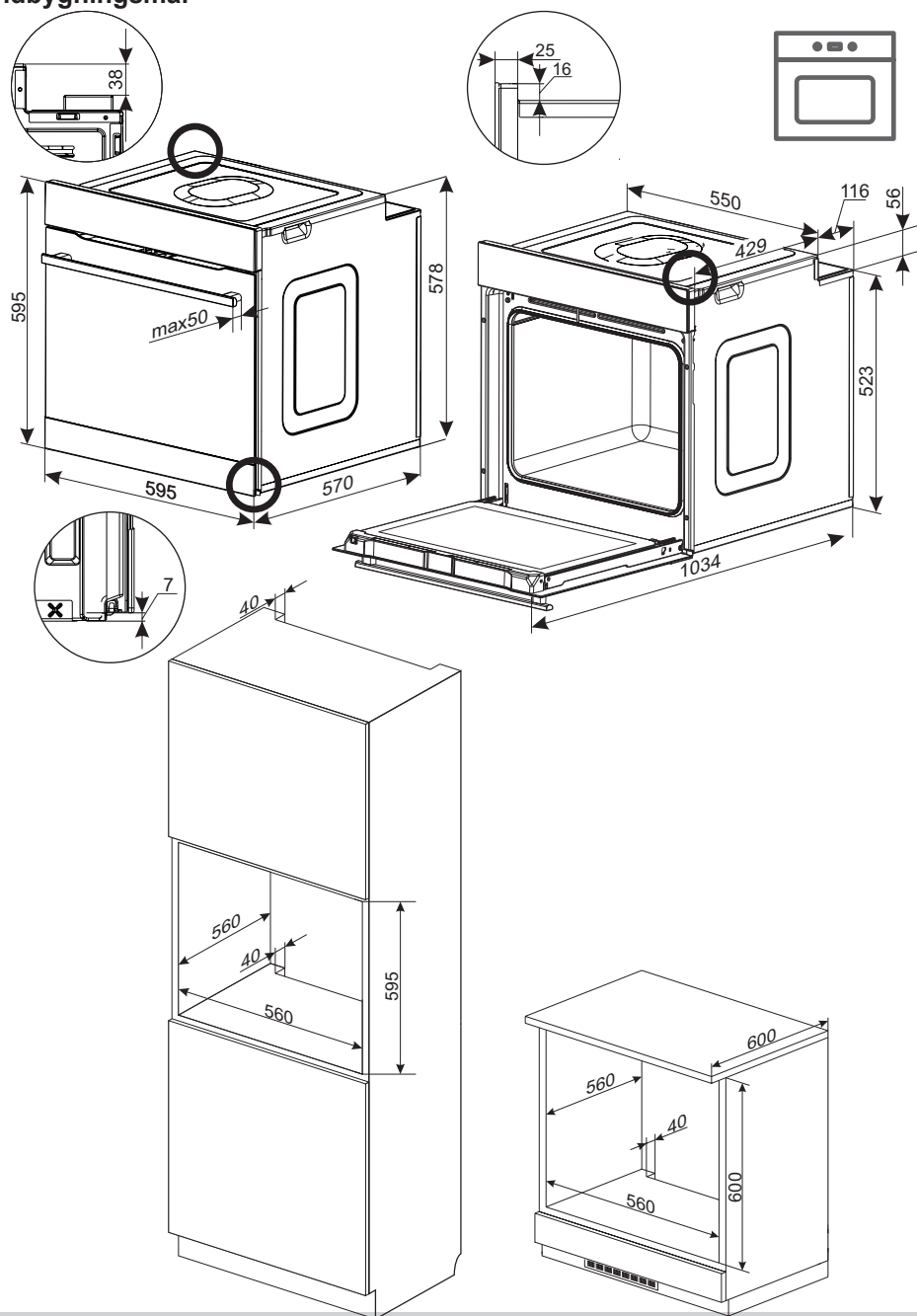
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

- 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.



INSTALLATION

Indbygningsmål



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.

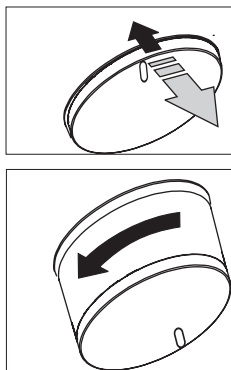
met, eller åbn et vindue.

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

Opvarm ovnen (til 250 °C i ca. 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.

Skub/træk-knapper

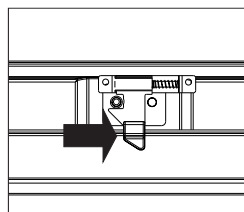
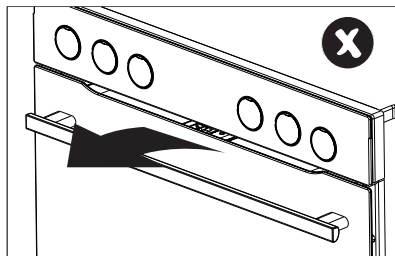
Funktionsknappen og betjening af ovnens indstillinger er skjult i frontpanelet. Indstilling af funktion og/eller indstillinger sker ved at trykke let på knappen og udløse den. Knappen vil hoppe frem fra panelet. Du kan nu indstille den ønskede funktion og/eller indstillinger.



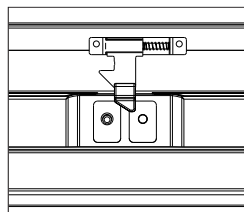
BETJENING

Børnesikring

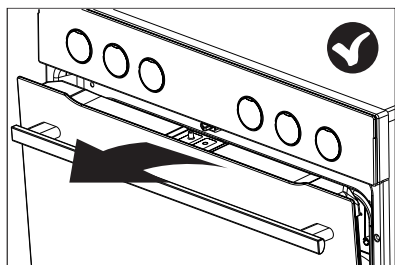
Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.



Deaktivering af børnesikringen.



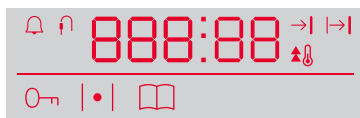
Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

BETJENING

Betjeningspanel



Betjeningspanelet er udstyret med et LED-display og 5 berøringssensorer:

Sensor	Beskrivelse
	Børnesikring
	Temperaturindstilling
	Automatikprogrammer
	Ovnlyset tænd/sluk
	Indstilling af ur

Knap +/- til justering af indstillinger

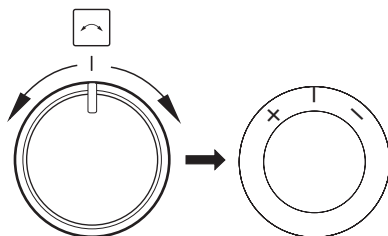
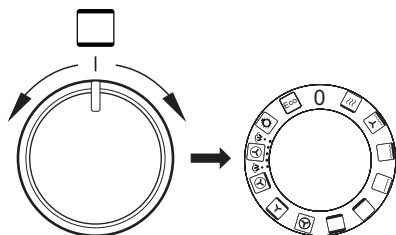
Knappen til justering af indstillinger er en drejeknap, der ikke drejer hele vejen rundt, men kan drejes lidt til venstre eller højre. Brug denne knap til justering af temperatur og tid. Drej lidt til højre mod "+" for at øge værdien. Drej lidt til venstre mod "-" for at mindske værdien. Brug denne knap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

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

Knap til ovnfunktioner

Ovnen kan opvarmes med overvarme, undervarme, varmluft eller grill. Vælg den ønskede funktion ved hjælp af funktionsknappen.

Nedenstående figur viser funktionerne på knappen i den givne rækkefølge:



BETJENING

Aktive funktioner*

-  Stegetermometer tilsluttet
-  Lys tændt
-  Lynopvarmning
-  Timer aktiv
-  Betjening med forsinket start
-  Tidsstyret betjening
-  Børnesikring aktiveret
-  Foropvarmning af ovn aktiv
-  Automatikprogram aktivt

* afhængigt af model

Tilslut strømforsyningen

Når du tilslutter strømmen (eller hvis strømforsyningen genoptages efter en strømafbrydelse) vil apparatet bede om indstilling af den aktuelle tid. **00:00** blinker på displayet. Du skal indstille den aktuelle tid for at bruge apparatet.

Bemærk: I tilfælde af en strømafbrydelse vil alle indstillinger som tilberedningstid, temperatur og opvarmningsfunktion gå tabt. Du bliver nødt til at genindtaste indstillingerne for at fortsætte madtilberedningen. Hvis den pyrolytiske rengøring afbrydes (eller hvis døren låses af anden grund), vil ovnen begynde afkølings- og døråbningsproceduren, før du kan indstille tiden.

Lysstyrke i displayet

Lysstyrken i LED-displayet varierer afhængigt af tiden på dagen. Displayet er nedblændet

fra kl. 22.00 til kl. 06.00 og har normal lysstyrke fra kl. 06.00 til kl. 22.00. Displayet er desuden mere lysstærkt, når apparatet er aktivt, end når det er i standby-tilstand. Displayets lysstyrke og dets nedtoningstider kan ikke ændres.

Indstilling af aktuel tid

Når du slutter strøm til apparatet, blinker timen **00:00** på displayet. Indstilling af timen sker ved at dreje knappen til justering af indstillinger +/- i den ønskede retning. Berør derefter , og drej knappen til justering af indstillinger +/- i den ønskede retning for at indstille minutter. Berør  for at bekræfte den aktuelle tid.

Den aktuelle tid justeres ved at berøre og holde  i standby-tilstand, hvorefter tallene blinker. Nu kan du indstille den aktuelle tid.

Lys

Sensoren  arbejder uafhængigt, og brug af den påvirker ikke andre funktioner og indstillinger.  Sensoren (symbol) er inaktiv i standby-tilstand. Lyset i ovnen tænder i 30 sekunder.

Lyset tænder, hver gang du åbner ovndøren. Lyset er tændt, når ovnen er i aktiv tilstand, og slukket i standby-tilstand. Hvis ovndøren er åben i længere tid, slukker lyset automatisk efter ca. 10 minutter.

Afkølingsblæser

Afkølingsblæseren arbejder uafhængigt af de indstillede funktioner og apparatets tilstand. Afkølingsblæseren arbejder, så længe temperaturen i ovnen er højere end 50 °C. Under denne temperatur slukker afkølingsblæseren.

BETJENING

Foropvarmning af ovnen (termostatsymbol)

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

Standby-tilstand

Den aktuelle tid vises. Displayet er dæmpet i denne tilstand.

skal være lukket.

Betjening

I denne tilstand drejes funktionsknappen for at indstille den ønskede funktion. Hvis du bruger yderligere funktioner såsom tidsstyret betjening, forsinket tidsstyret betjening eller rengøring, vil ovnen, når funktionen er færdig, automatisk gå i standby, også selvom funktionsknappen ikke står i positionen "0".

Ovnfunktioner

Drej funktionsknappen til en af de funktioner, der er beskrevet i nedenstående tabel. Brug derefter knappen til justering af indstillinger +/- til at indstille temperaturen. Hvis du ikke indstiller temperaturen, vil standardtemperaturen blive brugt. Berør  for at bekræfte temperaturen, eller vent et par sekunder, hvorefter ovnen starter automatisk. Ovn døren

Beskrivelse af funktion		Ovnelementer							Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Grill	Varmluft	Undervarme	Blæser	S-opvarmer	min.	maks.	
 Eco	ECO				✓		✓		30	280	170
 Lys	Lys	✓							-	-	-
 Opvarmning med varmluft (SoftSteam)	Opvarmning med varmluft (SoftSteam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170
 Pizza	Pizza	✓			✓	✓	✓		30	280	220
 Kage	Kage	✓	✓			✓	✓		30	280	170
 Opvarmning med varmluft	Opvarmning med varmluft	✓			✓		✓		30	280	170
 Konventionel	Konventionel	✓	✓			✓			30	280	180
 Stegning	Stegning	✓				✓			30	240	200
 Grill	Grill	✓		✓					30	280	220

BETJENING

	Supergrill	✓	✓	✓					30	280	220
	Turbogrill	✓	✓	✓			✓		30	280	190
	Lynopvarmning	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	Slukket					slukker.					

Når en ovnfunktion er aktiv

- Du kan ændre ovnfunktionen ved brug af funktionsknappen. Bemærk: Den tidligere indstillede temperatur vil ikke blive ændret. Berør og hold , og juster derefter temperaturen ved brug af knappen +/- for at justere temperaturen. Berør  for at bekræfte, eller vent nogle få sekunder for at få den justerede temperatur bekræftet automatisk.
- Drej funktionsknappen til "0" for at slukke for apparatet.
- Temperaturen justeres ved at berøre og holde  og derefter justere temperaturen ved brug af knappen +/- . Berør  for at bekræfte, eller vent nogle få sekunder for at få den justerede temperatur bekræftet automatisk.
- Du kan aktivere børnesikringen.
- Du kan bruge tidsstyret betjening og forsinket tidsstyret betjening.

Børnesikring

Børnesikringen aktiveres ved at berøre og holde  i 3 sekunder, hvorefter symbolet  vises på displayet. Hvis du prøver at bruge en funktion, mens børnesikringen er aktiv, vises  på displayet, og du hører et bip. Børnesikringen deaktiveres ved at berøre og holde  i 3 sekunder, hvorefter symbolet

Timer

Berør og hold sensoren  i hvilken som helst tilstand, hvorefter  vises på displayet og  blinker. Nu kan du:

- Indstil timeren ved at dreje knappen +/- (med urets retning) og derefter berøre  for at bekræfte.
- Juster timer-indstillingen efter behov ved brug af knappen +/- (i begge retninger). Berør  for at bekræfte den ændrede indstilling.
- Sluk for timeren ved at bruge knappen +/- til at dreje værdien ned til . Berør  for at bekræfte.

Timeren kan bruges uafhængigt af alle aktive ovnfunktioner. Når tilberedningstiden er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor for at standse biplyden. Du kan indstille minuturet til maks. 99 minutter.

Se og juster indstillinger under brug af ovnen

Berør  én gang for at tjekke temperaturen i ovnen. Berør  igen for at tjekke den indstillede temperatur. Berør igen for at vise den aktuelle tid.

Den indstillede temperatur ændres ved at berøre og holde , hvorefter den aktuelt indstillede temperatur vises. Brug knappen +/- til at justere den, som ønsket. Berør  for at bekræfte den nye temperatur. Den nye tem-

BETJENING

peratur er ikke indstillet, før den er bekræftet.

Brug funktionsknappen til at ændre funktionen når som helst. Når du bekræfter den nye funktion, bliver temperaturen vist (den aktuelt indstillede temperatur, ikke standardtemperaturen, for en given funktion). Temperaturen justeres ved at berøre og holde  og derefter indstille en ny temperatur ved brug af knappen +/- . Berør  for at bekræfte, hvorefter apparatet bruger de nye indstillinger.

Afslut ovnfunktion

Sæt funktionsknappen på "0" for at afslutte hvilken som helst funktion. Som standard kører funktionerne på ubestemt tid, men du kan indstille ovnen til at slukke ved brug af funktionen tidsstyret betjening. Eneste undtagelse er den pyrolytiske rensefunktion, som ikke kan ændres.

Tidsstyret betjening

I denne tilstand slukker ovnen efter en indstillet tilberedningstid. Du kan sætte tilberedningstiden fra 1 minut til 10 timer. Indstilling af tidsstyret betjening sker for enhver ovnfunktion ved at berøre og holde sensoren , hvorefter timer-symbolet  blinker på displayet. Berør sensoren  igen, hvorefter displayet viser symbolet . Nu kan du:

- Indstil tilberedningstid ved at dreje knappen +/- (med urets retning) og derefter berøre  for at bekræfte.
- Juster tilberedningstiden efter behov ved brug af knappen +/- (i begge retninger). Berør  for at bekræfte den ændrede indstilling.
- Afbrydelse af tidsstyret betjening sker ved at bruge knappen +/- til at justere tilberedningstiden ned til  og berøre  for at bekræfte.

Tidsstyret betjening vil afbryde den aktive ovnfunktion. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor, eller åbn døren for at slukke for biplyden. Når biplyden er standset, går apparatet i standby.

Betjening med forsinket start

Du kan indstille apparatet til at starte på et bestemt tidspunkt og arbejde i en indstillet tilberedningstid. Du kan forsinke starten fra 1 minut til 23 timer og 59 minutter og indstille tilberedningstiden i op til 10 timer. Den forsinkede start aktiveres ved først at vælge tidsstyret betjening. Derefter berøres og holdes sensoren  igen, hvorefter timer-symbolet  blinker på displayet. Berør sensoren  to gange, hvorefter symbolet  blinker på displayet. Nu kan du:

Brug knappen +/- (med urets retning) for at indstille tidspunktet, hvor ovnen skal starte, og berør derefter  for at bekræfte.

Juster tiden efter behov ved brug af knappen +/- (i begge retninger). Berør  for at bekræfte den ændrede indstilling.

Afbrydelse af tidsstyret betjening sker ved at bruge knappen +/- til at justere tilberedningstiden ned til  og berøre  for at bekræfte.

Tidsstyret betjening vil afbryde den aktive ovnfunktion. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor, eller luk døren op for at slukke for biplyden. Når biplyden er standset, går apparatet i standby.

Stegetermometer*

Du kan tilslutte stegetermometeret når som helst. Når du tilslutter stegetermometeret, vil der blive vist to temperaturer på displayet. Stegetermometerets aktuelle temperatur vises til venstre, og den indstillede temperatur til højre. Når du tilslutter stegetermometeret, blinker den indstillede temperatur, og du kan justere den ved brug af knappen +/- . Berør  for at bekræfte, eller vent blot i 5 sekunder. Når stegetermometeret er tilsluttet, og den indstillede temperatur nået, går apparatet i standby, og du hører en bippende lyd. Berør hvilken som helst sensor for at slukke for biplyden, eller brug knappen +/- med urets retning til at justere temperaturen. Hvis du afbryder stegetermometeret under en funktion, går apparatet i standby.

Bemærk: Tidsstyret betjening og forsinket tidsstyret betjening kan ikke bruges sammen med stegetermometeret. Hvis du tilslutter stegetermometeret, vil den tidsstyrede betjening blive afbrudt. Den indstillede temperatur i oven og den indstillede funktion berøres ikke.

* afhængigt af model

Automatikprogrammer

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

I standby-tilstand, når funktionsknappen er sat i positionen "0", berøres og holdes  , hvorefter automatikprogrammet P01 bliver vist på displayet. Brug knappen +/- til at vælge automatikprogrammet fra nedenstående tabel. Efter nogle få sekunder blinker det tilsvarende nummer for opvarmningsfunktionen "P01:06". Brug nu funktionsknappen +/- til at vælge funktion. Funktionsnummeret

BETJENING

forsvinder, og ovnen starter.

Program	Beskrivelse	Funktionsnummer	Indstil funktionsknappen		Standardtemperatur [°C]
			Lynopvarmning	Varmedfunktion	
P01	Oksekød	06			180
P02	Svinekød	06			180
P03	Lam	06			180
P04	Kylling 1,5 kg	11			190
P05	And 1,8 kg	11			180
P06	Gås 3,0 kg	11			170
P07	Kalkun 2,5 kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagne	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Gryderet med pasta	12+07			220
P12	Bagte grøntsager	12+07			180
P13	Sandkage	12+07			160
P14	Muffins	06			160
P15	Småkager	06			150
P16	Frugtkage	12+07			175
P17	Brød	07			180
P18	Dejhævning	07			30
P19	Tørring	06			50

BETJENING

Bemærk: Sæt ikke funktionsknappen til "0", dvs. i slukket tilstand.

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

Bemærk: Et automatikprogram kan annulleres umiddelbart efter, at det er indstillet med sensoren , ved først at dreje funktionsknappen til den ønskede funktion og derefter lade apparatet starte programmet i blot nogle få sekunder. Når symbolet  vises, kan du dreje funktionsknappen til "0".

Hvis du forsøger at bruge et automatikprogram, når stegetermometeret er tilsluttet, vil du høre en biplyd for at minde dig om at afbryde stegetermometeret. Apparatet starter, når du tager afbryder stegetermometeret og lukker ovndøren.

Automatikprogrammer med hurtig foropvarmning

Nogle automatikprogrammer kræver, at ovnen foropvarmes. De er markeret i ovenstående tabel. Når du vælger et automatikprogram med foropvarmning, vises piktogrammet for foropvarmning  på displayet. Når opvarmningstemperaturen er nået, høres en bippende lyd, og nummeret ":07" samt piktogrammet  blinker ved nummeret for automatikprogrammet. Åbn døren, hvorefter piktogrammet  slukker. Sæt retten i ovnen, og luk døren. Drej funktionsknappen til den varmfunktion, der svarer til det blinkende nummer — nummeret slukker, og apparatet

starter.

Bemærk: Det frarådes at ændre automatikprogrammer under lynopvarmningen, da det vil annullere automatikprogrammet, og apparatet vil arbejde med den aktuelt indstillede funktion, tilberedningstid og temperatur.

Afslutning af et automatikprogram

Når et automatikprogram slutter, høres en biplyd.

Ovndør

Ovndøren skal være lukket under betjening. Når du åbner døren, afbrydes den aktive ovnfunktion. Hvis døren forbliver åben i mere end 30 sekunder, høres et lydssignal for at minde dig om at lukke ovndøren. Berør hvilken som helst sensor, eller luk døren for at slukke for biplyden.

Hvis du åbner døren i mindre end 10 minutter, forbliver de aktive indstillinger uberørte. Af sikkerhedsgrunde går ovnen herefter i standby-tilstand (alle indstillinger annulleres).

Begrænsning af betjeningstiden

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

Lynopvarmning

Under lynopvarmning af ovnen er blæseren, varmeblæseren og grillen tændt, og apparatet arbejder ved en maksimal effekt på 3,6 kW.

Soft Steam-funktionen

Ovnen er udstyret med Soft Steam-funktionen . Dampen produceres i den indledende del af tilberedningen, hvilket har en positiv effekt på visse retter, der tilberedes i ovnen. I bunden af ovnen er der en fordybning der fyldes med 150 ml rent, koldt vand, før ovnen opvarmes. Tilsæt ikke krydderier til vandet. Indstil funktionsknappen til Soft Steam-funktionen og temperaturknappen til det ønskede. Når ovnen er opvarmet (efter ca. 5 minutter), sættes retten i ovnen, og døren lukkes.

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

BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

Bagning

- Det anbefales at kager bages på de bageplader, som ovnen er udstyret med fra fabrikken.
- Ved brug af varmluftfunktion, er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ellers skal ovnen forvarmes, før du stiller maden ind.
- Før du tager kagen ud af ovnen, skal du tjekke om kagen er gennembagt ved hjælp af en træpind. Hvis kagen er gennembagt, skal træpinden være tør og ren, efter at du har stukket den ind i kagen.
- Det anbefales at lade kagen stå i ovnen i ca. 5 minutter, efter at ovnen er slukket.
- Når du bruger varmluftfunktion, er bagetemperaturen som regel ca. 20-30 grader lavere i forhold til traditionel bagning (med over- og undervarme).
- Værdierne for bagning er kun vejledende værdier, og de kan reguleres alt efter egne erfaringer og behag.

Stegning af kød

- Stegning i ovn anbefales ved større mængder kød (over 1 kg). Mindre stykker kød tilberedes på komfuret.
- Det kan anbefales at bruge ildfaste fade til stegning. Håndtagene på disse fade skal ligeledes være ildfaste.
- Når du steger på grillristen, anbefales det at anbringe en bageplade med lidt vand på den nederste hyldeskinne.
- Det anbefales at vende kødet mindst en gang midt i stegetiden. Under stegningen kan du også nogle gange dryppe kødet med kødsaften, som opstår under stegningen.

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

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, ridsende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.

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

- **Afkalk ovnen efter brug af Soft Steam-funktionen:**

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

Bemærk: Det anbefales at afkalke fordybningen for hver 5.-10. brug af Soft Steam-funktionen.

Vigtigt!

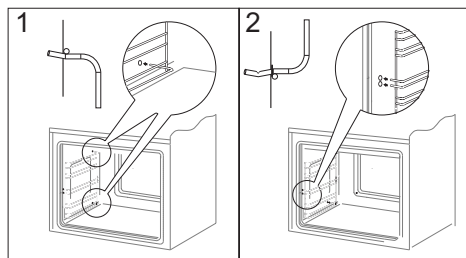
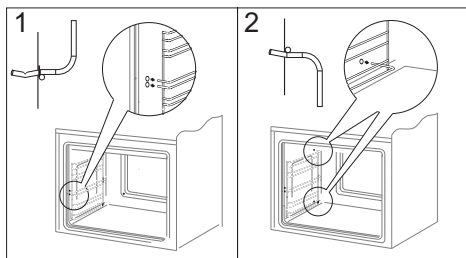
Brug ikke ridsende midler, stærke sæber eller skarpe genstande ved rengøring.

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

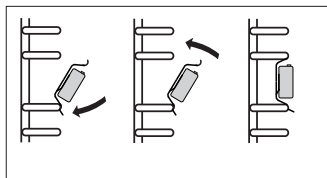
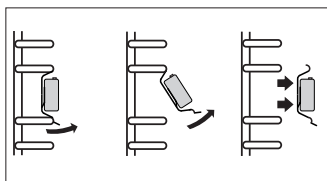
Ovnribber med teleskopudtræk

(Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

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.



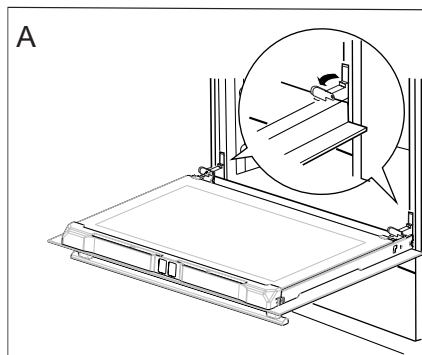
Rengør teleskopudtrækkene og ovnribberne i varmt sæbevand, og tør dem godt af bagefter. Montér teleskopudtrækkene ved at klikke den på ovnribberne.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

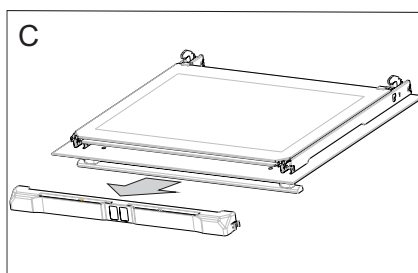
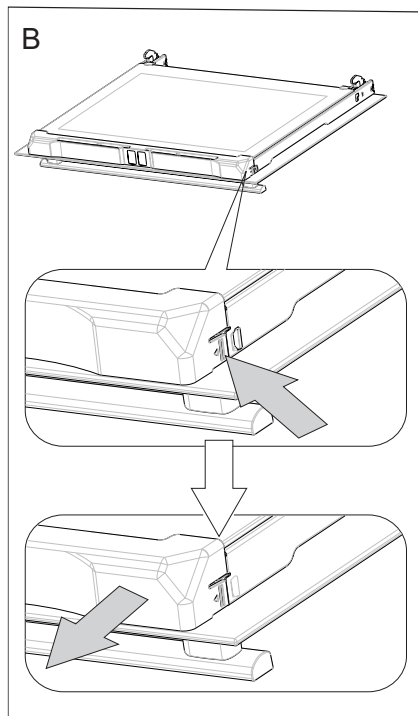
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

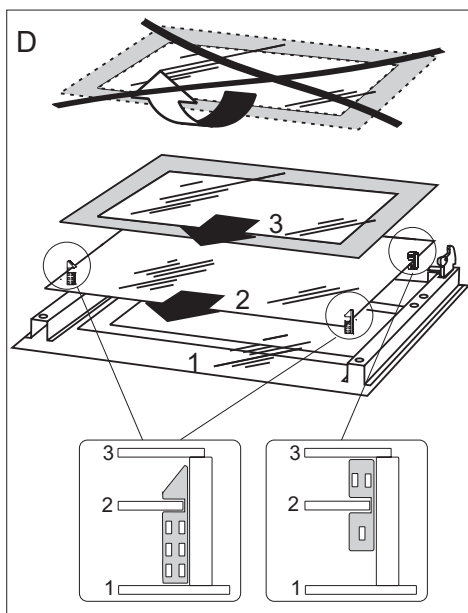
1. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

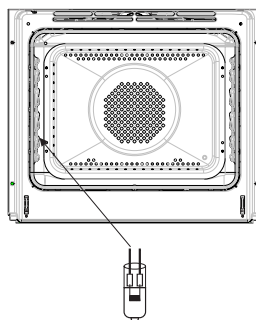


Udskiftning af ovnpære

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 teleskopudtrækkene, fjernes disse også.
4. Brug en flad skruetrækker til at løse 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)	 ECO
Automatisk luftcirkulation ECO (over- og undervarme + grill + blæser)	 ECO
Konventionel opvarmning ECO (over- og undervarme)	 ECO

Under energiforbrugstesten fjernes de teleskopiske skinner (hvis produktet er udstyret med sådanne).

- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar ovnen i bruk.
- Gjør deg kjent med den nye ovnen og de ulike funksjonene i den rekkefølgen som fremgår av bruksanvisningen.
- Vær oppmerksom på alle opplysninger og forklaringer vedrørende riktig betjening og behandling. Slik sikrer du at ovnen alltid er klar til bruk samt at den holder lenge.
- Vær særlig oppmerksom på alle opplysninger i forbindelse med sikkerhet. De er ment å skulle forebygge ulykker og skader på ovnen.
- Husk å ta vare på bruksanvisningen. Du kan få bruk for den senere.

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

Merk!

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

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

Produsenten forbeholder seg retten til å foreta endringer som ikke påvirker ovnensfunksjon.

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....	35
Produktbeskrivelse.....	39
Specifikasjoner.....	40
Innbygging/installasjon.....	41
Betjening av stekeovnen.....	43
Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....	53
Testretter.....	56
Rengjøring og vedlikehold.....	58
Feilsøking.....	61
Teknisk opplysninger.....	62

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.

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

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

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

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

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

Bruk kun det originale termometeret som følger med apparatet.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

For å unngå overoppheting, må apparatet ikke installeres bak pyntedører.

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.

- Ovnens 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 servise aldri settes direkte på bunnplaten i stekeovnen.
- Slå av hovedbryteren til ovnen ved feil eller mangler. Ovnen må ikke tas i bruk igjen før feilen er utbedret av en fagmann.

TIPS FOR ENERGISPARING

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

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

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

- **Lukk ovnsdøren ordentlig.**

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

- **Bruk varmluftfunksjonen.**

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

Forbruket av elektrisk energi stiger unødvendig.

UTPAKKING



Utstyret er pakket inn i materiale som skulle beskytte det under transporten.

Etter at innpakningen tas av, ber vi om at dere kvitter dere med den på miljøvennlig vis.

Innpakningsmaterialet er 100 % gjenvinnbart, og er merket med riktig symbol.

NB! Innpakningsmaterialet (plastposer, isoporbiter o.l.) skal under utpakningen oppbevares utilgjengelig for barn.

FRAKOBLING

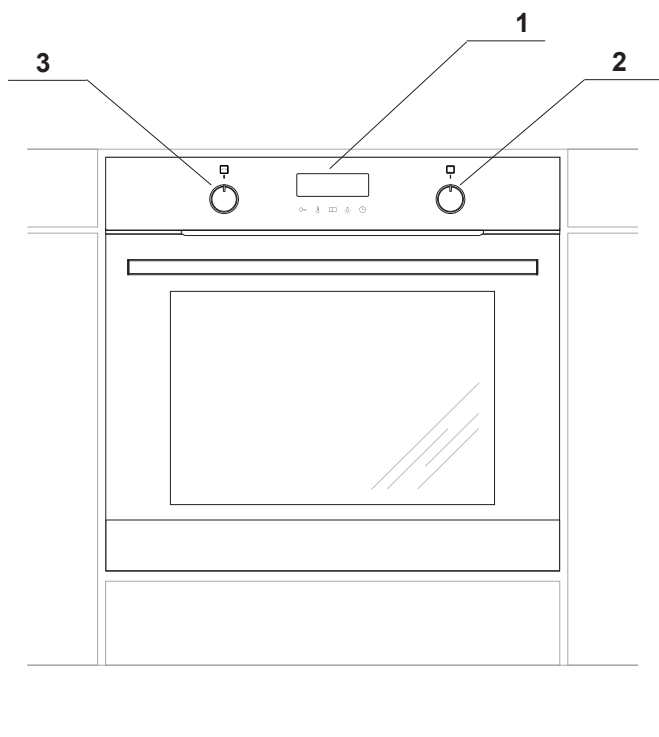


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vannlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

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.

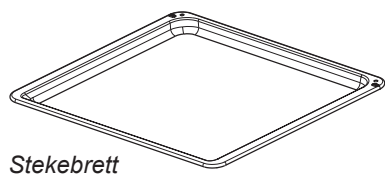
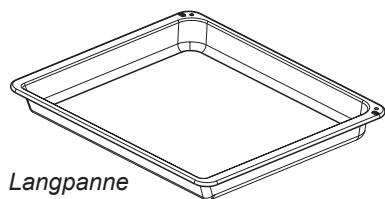
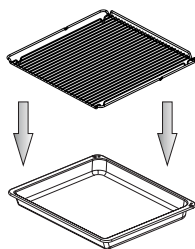
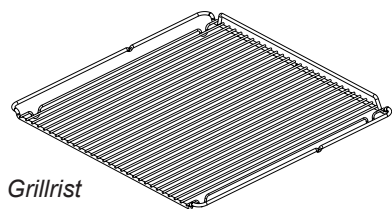
PRODUKTBESKRIVELSE



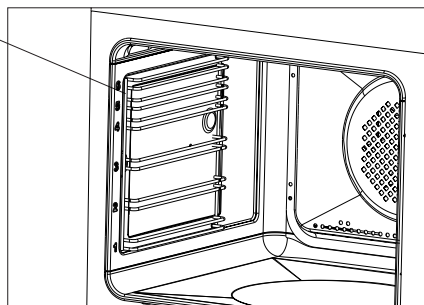
- 1 Digitalt ur / timer
- 2 Ovnsfunksjonsbryter
- 3 Juster innstillingsbryter +/-

SPECIFIKASJONER

Ovntilbehør



Sideskinner



INNBYGGINGSANVISNING

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

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

De nødvendige mål fremgår av tegningen.

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

Strømtilkobling

Ovnen er utstyrt med tilkoblingskabel med støpsel.

Ovnen kobles til strømmettet før den skyves inn i kjøkkenskapet.

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

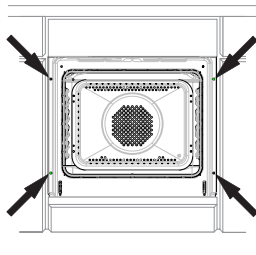
MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

Montering av ovnen

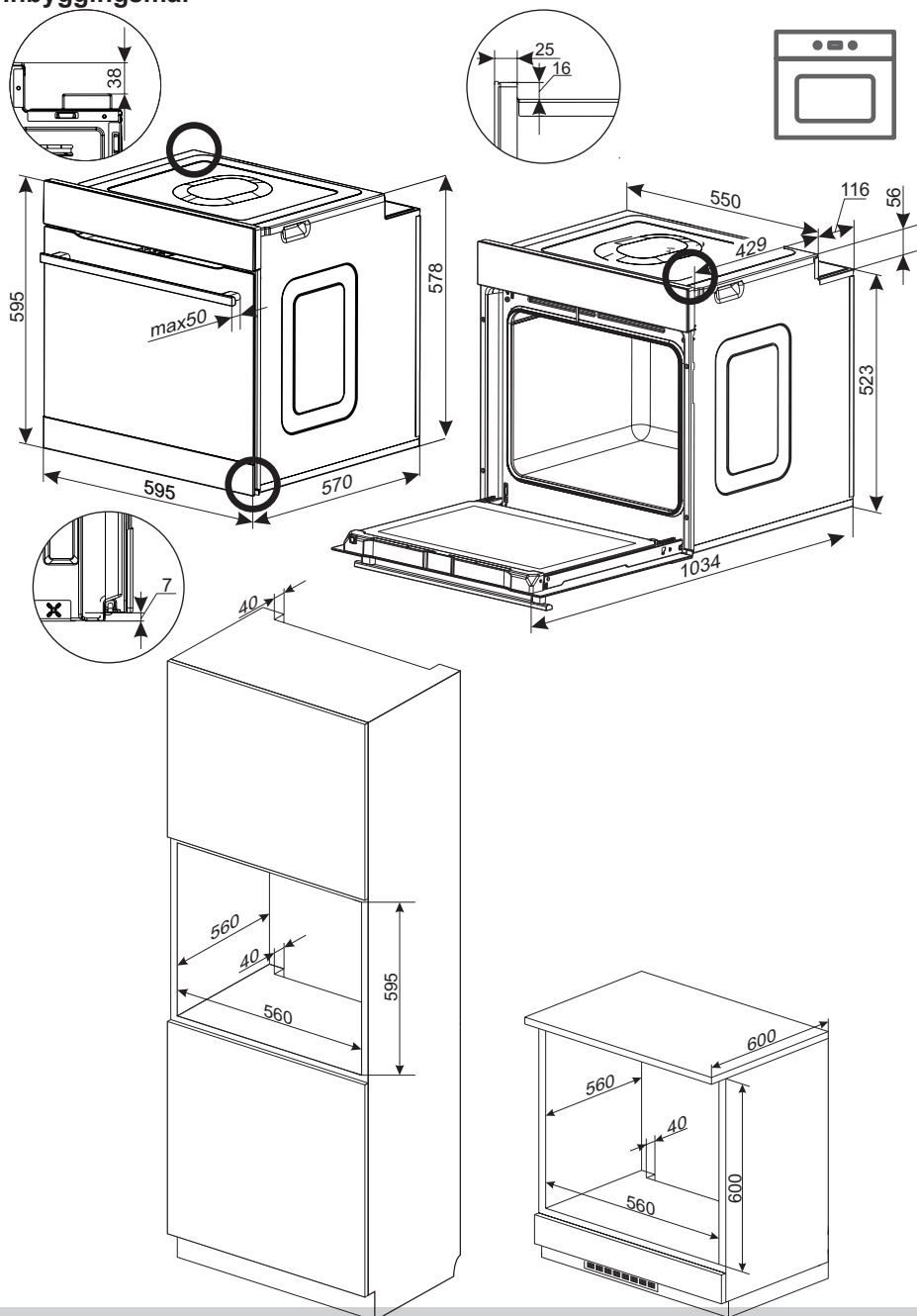
Etter at den er koblet til strømmettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

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



INNBYGGINGSANVISNING

Innbyggingsmål



BETJENING

Før første gangs bruk

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

Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon

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

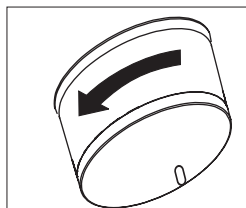
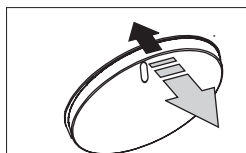
Varm opp ovnen.

- Slå på ventilasjonen i rommet eller åpne et vindu.
- Vri på funksjonsbryteren til posisjon  eller  (du finner en detaljert beskrivelse av disse funksjonene lenger ned i bruksanvisningen).

Varm ovnen opp (til en temperatur på ca 250 °C i om lag 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.

Push-pull-knapper

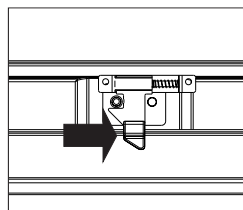
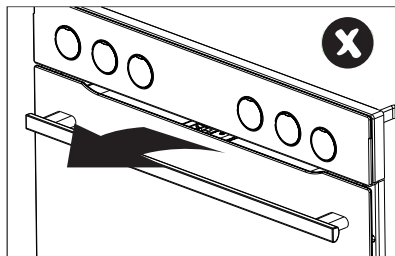
Funksjonsbryteren og innstillingsbryteren er skjult i frontpanelet. For å velge funksjon og/eller innstilling, trykk lett på bryteren. Bryteren kommer frem fra panelet. Nå kan du velge riktig funksjon og/eller innstilling.



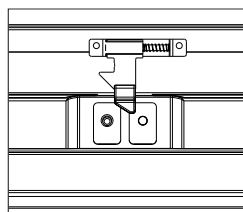
BETJENING

Barnelås

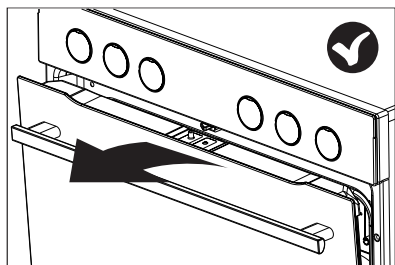
Stekeovnen er utstyrt med et barnelåssystem på døren. Ovnens leveres av produsenten med aktiv dørlås.



Fjern barnlåsen.



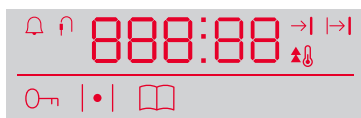
*Låsen er fjernet,
og du kan åpne
døren.*



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

BETJENING

Kontrollpanel



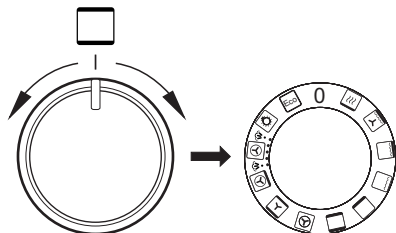
Kontrollpanelet har LED-lys og 5 berørings-sensorer:

Sensor	Beskrivelse
	Barnesikring
	Temperaturinnstilling
	Forhåndsinnstilte programmer
	Lys på/av i ovnsrommet
	Klokkeinnstilling

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

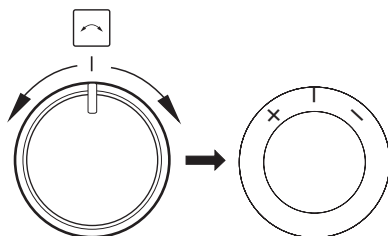
Ovnfunksjonsbryter

Oven kan varmes opp med overvarme, undervarme, varmluft eller grill. Velg ønsket funksjon ved hjelp av funksjonsbryteren. Figuren under viser funksjonene på bryteren i definert rekkefølge:



Juster innstillingsbryter +/-

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



BETJENING

Aktive funksjoner*

-  Steketermometer er tilkoblet
-  Lys på
-  Lynoppvarming
-  Minuttur er aktivt
-  Utsatt start
-  Tidsinnstilt bruk
-  Aktivere barnelås
-  Forhåndsoppvarming er aktiv
-  Forhåndsinnstilling av program er aktiv

* avhengig av modell

Koble til strøm

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

Merk: Dersom strømmen skulle gå, vil alle innstillinger som varighet, temperatur og oppvarmingsfunksjon gå tapt. Du må stille inn innstillingene på nytt for å kunne fortsette matlagingen. Dersom den pyrolytiske rengjøringen avbryters (eller dersom døren er låst av en annen grunn), vil ovnen begynne å kjøle seg ned og døren må åpnes før du kan stille inn tiden igjen.

Lysstyrken på displayet.

Lysstyrken på LED-displayet varierer avhengig av tiden på døgnet. Displayet dimmes fra 22.00 til 06.00, og lysstyrken er normal fra 06.00 til 22.00. Displayet lyser også kraftig

gere når apparatet er i bruk enn når det er i hvilemodus. Det er ikke mulig å endre tidene for dimming.

Still inn riktig tid

Når du kobler apparatet til strøm, vil tid **00:00** blinke på displayet. For å stille inn tid, vri på justeringsbryteren +/- . Trykk på  og vri på justeringsbryteren +/- for å stille inn minutter. Trykk på  for å bekrefte aktuell tid. For å justere aktuell tid, trykk og hold på  i hvilemodus. Da blinker tallene. Nå kan du gå videre for å stille inn riktig tid.

Lys

Sensoren  kan brukes uavhengig av andre stekeovnsfunksjoner og innstillinger.  er inaktiv i hvilemodus. Lyset i stekeovnen slås på i 30 sekunder.

Lyset slås på hver gang du åpner ovnsdøren. Lyset slås også på når ovnen er aktiv. Lyset slås av i hvilemodus. Dersom ovnsdøren står åpen over lang tid, vil lyset automatisk slå seg av etter rundt 10 minutter.

Avkjølingsvifte

Avkjølingsviften går uavhengig av de valgte innstillingene og bruksmodus. Avkjølingsviften går så lenge ovnstemperaturen er høyere enn 50°C. Under denne temperaturen slår viften seg av.

Forhåndsoppvarming av ovn (termosymbol)

 piktogrammet viser at minst et av varmelementene i ovnen er i drift. Dette piktogrammet slukker når den valgte temperaturen for ovnsrommet er nådd. Deretter vil piktogrammet være på og av periodisk. Dette betyr at den valgte temperaturen opp-

BETJENING

rettholdes. Dersom du reduserer den valgte temperaturen, vil   piktogrammet kun lyse når ovnsrommet kjøles ned til den sist innstilte temperaturen.

Hvilemodus

Aktuell tid vises. I dette moduset er displayet dimmet.

Drift.

I dette moduset kan du bruke funksjonsbryteren for å stille inn ønsket funksjon. Hvis du bruker tilleggsfunksjoner som tidsinnstilt bruk eller rengjøring, vil ovnen automatisk gå i hvilemodus selv om funksjonsbryteren står på «0» når funksjonen er avsluttet.

Ovnfunksjoner

Vri funksjonsbryteren til en av funksjonene som er beskrevet i tabellen under. Bruk deretter justeringsbryteren +/- for å stille inn temperaturen. Hvis du ikke stiller inn temperaturen, vil standardtemperaturen bli brukt. Trykk på  for å bekrefte temperaturen, eller vent noen sekunder for at ovnen skal starte automatisk. Ovnsdøren må holdes lukket.

Funksjonsbeskrivelse		Ovnselementer							Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Grill	Varmluft	Undervarme	Varmluft	S-varmeelement	min.	maks.	
 Eco	ECO				✓		✓		30	280	170
 Lys	Lys	✓							-	-	-
 Varmluft (SoftSteam)	Varmluft (SoftSteam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170
 Pizza	Pizza	✓			✓	✓	✓		30	280	220
 Kake	Kake	✓	✓			✓	✓		30	280	170
 Varmluft	Varmluft	✓			✓		✓		30	280	170
 Vanlig	Vanlig	✓	✓			✓			30	280	180
 Grilling	Grilling	✓				✓			30	240	200
 Grill	Grill	✓		✓					30	280	220
 Supergrill	Supergrill	✓	✓	✓					30	280	220

BETJENING

	Turbogrill	✓	✓	✓		✓		30	280	190
	Lynoppvarmning	✓		✓	✓		✓	30	280	170
0	Av									

Når en ovnsfunksjon er aktiv.

- Du kan endre ovnsfunksjon ved hjelp av funksjonsbryteren. OBS: den sist innstilte temperaturen vil ikke bli endret. Trykk og hold på  for å justere temperatur ved hjelp av +/- bryteren. Trykk på  for å bekrefte eller vente noen sekunder for å justere temperaturen for å få automatisk bekreftelse.
- Vri funksjonsbryteren til «=» for å skru av ovnen.
- Trykk og hold på  for å justere temperatur ved hjelp av +/- bryteren. Trykk på  for å bekrefte eller vente noen sekunder for å justere temperaturen for å få automatisk bekreftelse.
- Du kan aktivere barnelåsen
- Du kan bruke tidsinnstilt bruk og utsatt start.

Barnesikring

Trykk på  i 3 sekunder for å aktivere barnelåsen. Da vises  på displayet. Dersom du prøver å bruke en funksjon når barnelåsen er aktiv, vises  på displayet, og du hører et pip. Trykk på  i 3 sekunder for å deaktivere barnelåsen. Da slukker  symbolet på displayet.

Tidsur

Trykk og hold på  sensoren i et hvilket som helst modus, så vises  på displayet og 

blinker. Nå kan du:

- Still inn tidsur ved hjelp av +/- bryteren (i klokkenes retning), og trykk deretter på  for å bekrefte.
- Juster tidsuret ved hjelp av +/- bryteren. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.
- For å skru av tidsuret, bruk +/- bryteren for å redusere verdien til . Trykk  for å bekrefte.

Kjøkkenuret fungerer uavhengig av ovnsfunksjonene. Når tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor for å avslutte piping. Du kan stille inn maksimalt 99 minutter.

Forhåndsvisning og endre innstillinger mens ovnen er i bruk

Trykk en gang på  for å kontrollere temperaturen i ovnsrommet. Trykk på  en gang til for å kontrollere den innstilte temperaturen. Trykk igjen for å se riktig tid.

For å justere innstilt temperatur, trykk og hold på . Da vises den innstilte temperaturen. Bruk +/- bryteren for å justere. Trykk på  for å bekrefte den nye temperaturen. Den nye temperaturen er ikke stilt inn før den er bekreftet.

Bruk funksjonsbryteren for å endre funksjon. Når du bekrefter den nye funksjonen, vises temperaturen på displayet (den sist innstilte temperaturen, ikke standardtemperaturen for en gitt ovnsfunksjon). Trykk og hold på  for å justere temperatur ved hjelp av +/- bryteren. Trykk på  for å bekrefte. Nå bruker ovnen den nye innstillingen.

BETJENING

Avslutt ovnsfunksjon

Still funksjonsbryteren på «0» for å avslutte funksjonen. Standard for ovnsfunksjonen er at den ikke slår seg av selv, men du kan stille inn at ovnen skal slås seg av ved å bruke funksjonen for utsatt start. Det eneste unntaket er pyrolytisk rengjøring som ikke kan endres.

Tidsinnstilt bruk

I dette moduset slår ovnen seg av etter den innstilte varigheten. Du kan stille inn tiden fra ett minutt til ti timer. For å stille inn tidsinnstilt bruk av en ovnsfunksjon, trykk og hold på . Da blinker  tidsursymbolet på displayet. Trykk på  igjen for at displayet skal vise . Nå kan du:

- Still inn varighet ved hjelp av +/- bryteren (i klokkenes retning), og trykk deretter på  for å bekrefte.
- Juster varighet ved hjelp av +/- bryteren. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.
- For å avbryte tidsinnstilt bruk, bruk +/- bryteren for å justere ned til  og trykk på  for å bekrefte.

Tidsinnstilt bruk vil avbryte den aktive ovnsfunksjonen. Når den valgte tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor eller åpne døren for å avbryte piping. Når piping avbrytes, går apparatet i hvilemodus.

Utsatt start

Du kan stille inn ovnen slik at den starter og slår seg av på et spesifikt tidspunkt. Du kan stille inn utsatt start fra 1 minutt til 23 timer og 59 minutter og velge varighet på inntil 10 timer. For å aktivere utsatt start, stiller du først inn tidsinnstillingen. Trykk deretter og hold på  igjen. Nå blinker tidsursymbolet  på displayet. Trykk to ganger på . Da blinker

piktogrammet  på displayet. Nå kan du:

Bruk +/- bryter (i klokkenes retning) for å stille inn tiden når ovnen skal starte, bruk  for å bekrefte.

Juster tiden ved hjelp av +/- bryteren. Trykk på  for å bekrefte innstillingen.

For å avbryte tidsinnstilt bruk, bruk +/- bryteren for å justere ned til  og trykk på  for å bekrefte.

Tidsinnstilt bruk vil avbryte den aktive ovnsfunksjonen. Når den valgte tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor eller åpne døren for å avbryte piping. Når piping avbrytes, går apparatet i hvilemodus.

Steketermometer*

Du kan når som helst koble til et steketermometer. Hvis du kobler til et steketermometer, så vil to temperaturer vises på displayet. Steketermometerets nåværende temperatur vises til venstre, og til høyre vises den innstilte ovnstemperaturen. Når du kobler til steketermometeret, blinker den innstilte temperaturen, og du kan justere den ved hjelp av +/- bryteren. Trykk på  for å bekrefte, eller vent i 5 sekunder. Når steketermometeret er koblet til og den innstilte temperaturen er nådd, vil apparatet gå i hvilemodus, og du hører et pip. Trykk på en sensor for å stoppe piping, eller bruk +/- bryteren for å justere temperaturen. Hvis du kobler fra steketermometeren mens en funksjon er valgt, vil apparatet gå i hvilemodus.

Merk: Tidsinnstilt bruk eller utsatt start kan ikke brukes sammen med steketermometer. Dersom du kobler til steketermometeret, vil tidsinnstilt bruk bli kansellert. Den innstilte temperaturen inni ovnsrommet og den valgte funksjonen berøres ikke.

* avhengig av modell

BETJENING

Forhåndsinnstilte programmer

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

I hvilemodus, hvis funksjonsbryteren står på «0», trykk og hold på  for å vise P01 forhåndsinnstilt program på displayet. Bruk +/- bryteren for å velge det forhåndsinnstilte programmet fra følgende tabell. Etter et par sekunder, blinker den tilhørende varmfunksjonen med siffer «P01:06». Nå bruker du +/- funksjonsbryteren for å velge funksjon. Funksjonsnummeret forsvinner, og ovnen starter.

Program	Beskrivelse	Funksjonsnummer	Posisjon på funksjonsbryteren		Standardtemperatur [°C]
			Lynoppvarming	Varmfunksjon	
P01	Storfe	06			180
P02	Svin	06			180
P03	Lam	06			180
P04	Kylling 1,5 kg	11			190
P05	And 1,8 kg	11			180
P06	Gås 3,0 kg	11			170
P07	Kalkun 2,5 kg	11			170
P08	Pizza	12+07			220
P09	Lasagne	12+07			200
P10	Focaccia	12+07			230
P11	Pastaform	12+07			220
P12	Bakte grønnsaker	12+07			180
P13	Sukkerbrød	12+07			160
P14	Muffins	06			160
P15	Kaker	06			150
P16	Fruktkake	12+07			175

BETJENING

P17	Brød	07		180
P18	Heve deig	07		30
P19	Tørke	06		50

Merk: Ikke still funksjonsbryteren på «0», dvs. slå den av.

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

Merk: For å kansellere det forhåndsinnstilte programmet umiddelbart etter at du har stilt det inn med , må du først funksjonsbryteren til ønsket funksjon og la apparatet starte programmet, om så kun for noen få sekunder. Når  vises, kan du stille funksjonsbryteren til «0».

Hvis du prøver å bruke et forhåndsinnstilt program når steketermometeret er koblet til, vil du høre et pip for å minne deg om å koble fra steketermometeret. Apparatet starter når du kobler fra steketermometer og lukker ovnsdøren.

Forhåndsinnstilte programmer med rask forhåndsoppvarming

Noen forhåndsinnstilte programmer krever at ovnen er forhåndsoppvarmet. De er merket i tabellen over. Når du velger et forhåndsinnstilt program med forhåndsoppvarming, så vises  på displayet. Når den forhåndsinnstilte programmet nås, vil du høre et pip, og «:07» vises på displayet sammen med  som blinker ved siden av det forhåndsinnstilte pro-

gramnummeret. Når du åpner døren, slukker . Plasser retten i ovnen, og lukk døren. Vri funksjonsbryteren til den varmefunksjonen som korresponderer med det blinkende tallet – tallet slås av, og apparatet starter.

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

Avslutte et forhåndsinnstilt program.

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

Ovnsdør

Ovnsdøren må være lukket når stekeovnen er i bruk. Når du åpner døren, vil du avbryte den aktive ovnsfunksjonen. Dersom døren er åpen i mer enn 30 sekunder, vil du høre et lydsignal som minner deg på om at du må lukke døren umiddelbart. Trykk på en sensor eller lukk døren for å avbryte piping.

Dersom du åpner døren i mindre enn 10 minutter, vil ikke de aktive innstillingene bli påvirket. Etter denne tiden går ovnen i hvilemodus (alle innstillinger slettes) av sikkerhetsgrunner.

BETJENING

Begrens ovnens driftstid

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

Rask forhåndsoppvarming

For å forhåndsoppvarme ovnen raskt, kjører både varmluft og grillelementer på fullt med maksimalt 3,6 kW.

Soft Steam-funksjon

Ovnen har Soft Steam  funksjonen. Damp produseres i begynnelsen av stekeprosessen, og dampen har en positiv effekt på enkelte retter som tilberedes i ovn. Det finnes et hulrom i bunnen av ovnen som kan fylles med 150 ml rent, vant vann før ovnen varmes opp. Ikke tilsett krydder i vannet. Vri funksjonsbryteren til SoftSteam-funksjonen, og still deretter inn temperaturen. Når ovnen er forhåndsoppvarmet (etter rundt 5 minutter), sett retten inn i ovnen og lukk døra.

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

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	Ovnsnivå	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). Ikke bruk ovnsspray eller sterke skuremidler som riper.
 - La stekeovnsdøren stå åpen en stund etter våt rengjøring, så fuktigheten kan slippe ut.
 - Dampkoking og hermetisering forårsaker kraftig fuktighetsdannelse i ovnen. Sørg for å la stekeovnen tørke godt. Ellers kan det oppstå rustskader.
 - **Avkalk ovnsrommet ved hjelp av Soft Steam-funksjonen:**
 - hell rundt 250 ml ren 6 % eddik i den nedsenkede delen av ovnsrommet,
 - la eddiken virke ved romtemperatur i 30 minutter for å løse opp kalken,
 - tørk av med en varm, fuktig, myk klut.
- Merk: Det anbefales å avkalke ovnsrommet hver 5.-10. gang man bruker Soft Stream-funksjonen.**

Viktig!

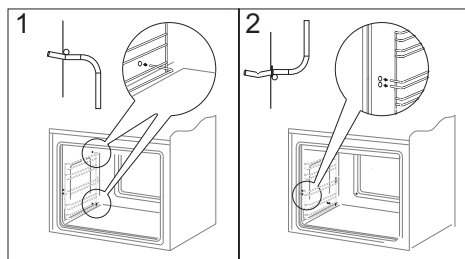
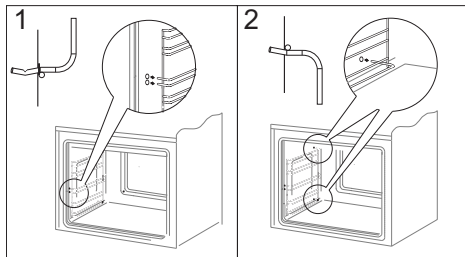
Ikke bruk skuremidler, sterke vaskemidler eller skureredskaper til rengjøring.

Bruk bare varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel til å rense fronten av apparatet. Ikke bruk vaskemiddel eller -kremer.

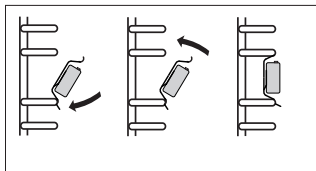
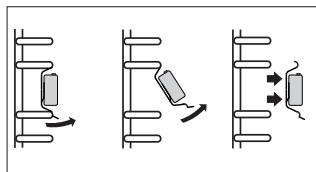
Sideskinner med teleskoputdrag

(det er ikke teleskoputtrekk i alle ovnsmodeller)

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



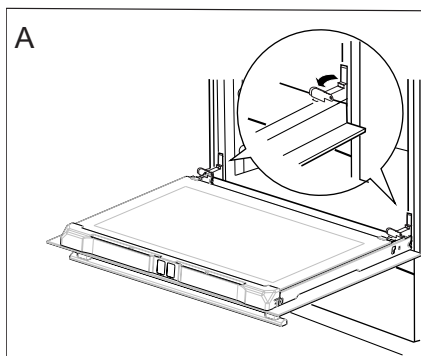
Rengjør teleskoputtrekkene og ovnsribberne i varmt såpevann, og tørk dem deretter godt av. Monter teleskoputtrekkene ved å klikke dem på ovnsribberne.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

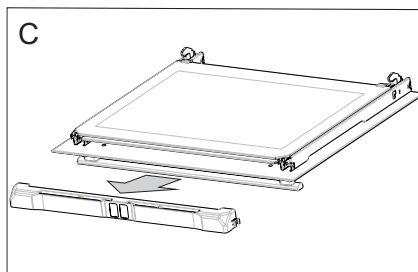
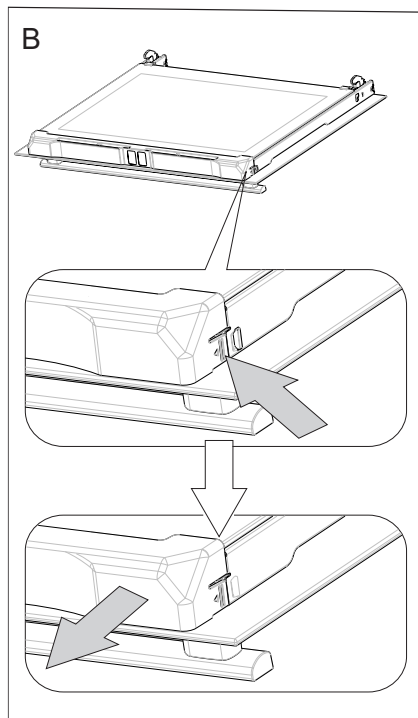
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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



Løfting av sikringen på hengslene

Avmontering av det indre glasset

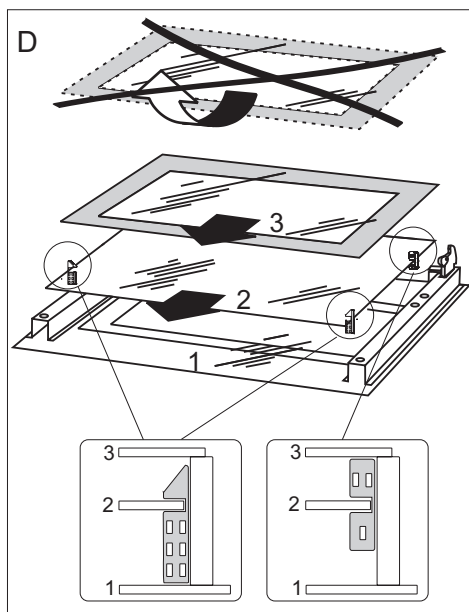
1. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

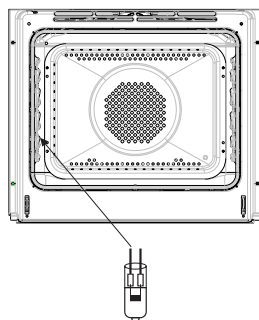


Utskifting av lyspæren i ovnen

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

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

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.	

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

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-1284 / 8506320

(08.2021 V4)