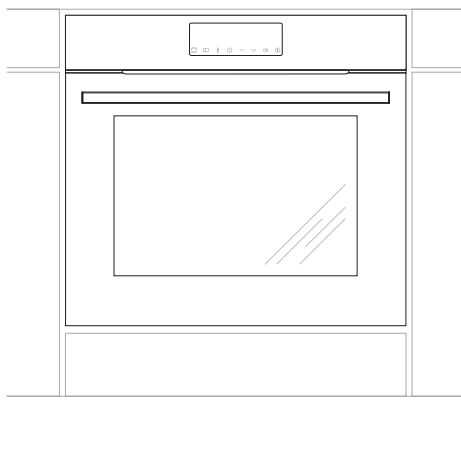




Type

IOP 20674-94 X



DK	Brugervejledning	2
NO	Bruksanvisning	34

- 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.....	32
Tekniske specifikationer.....	33

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

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

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



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

en miljøvenlig måde.

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

BORTSKAFFELSE

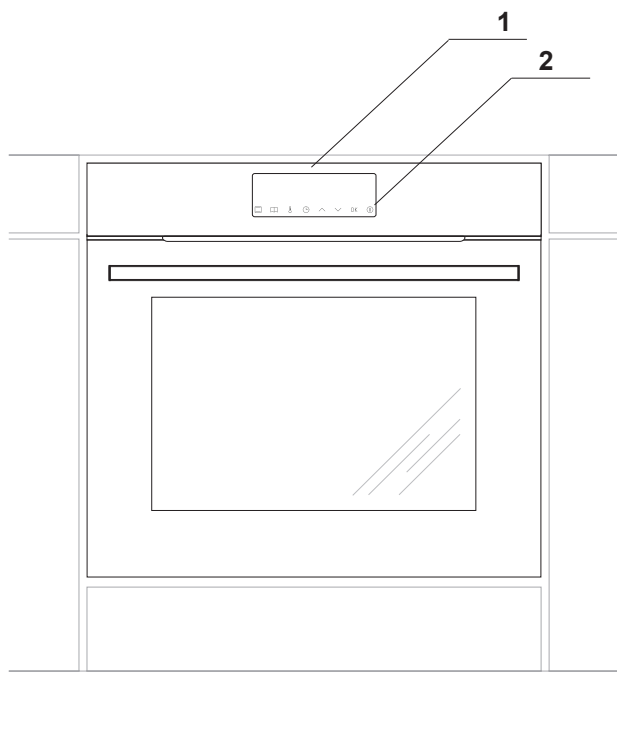


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

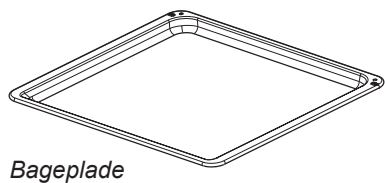
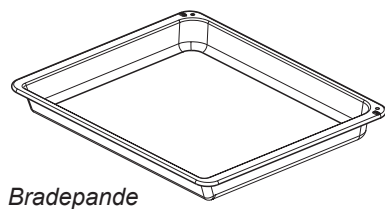
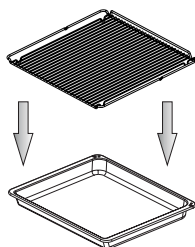
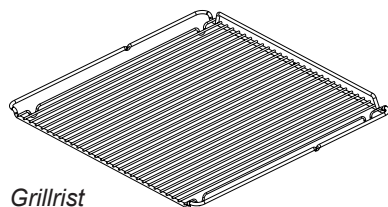


1 Betjeningspanel

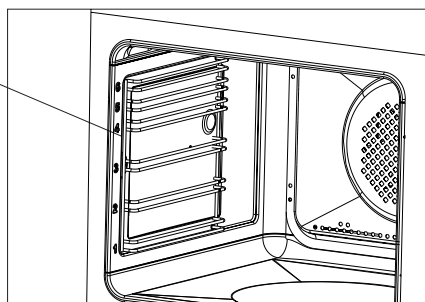
2 Tænd/sluk-knap

SPECIFIKATIONER

Ovnens udstyr



Ovnribber



INSTALLATION

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

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

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

Nettilslutning

Ovnen er udstyret med et tilslutningskabel med stik.

Ovnen tilsluttes ledningsnettet, inden den skubbes ind i køkkenskabet.

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

Tilslutning af ovnen kræver en separat strømkreds.

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

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

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

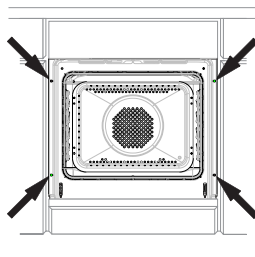
BEMÆRK! Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder).

Min. sikring er 16 A.

Montering af ovnen

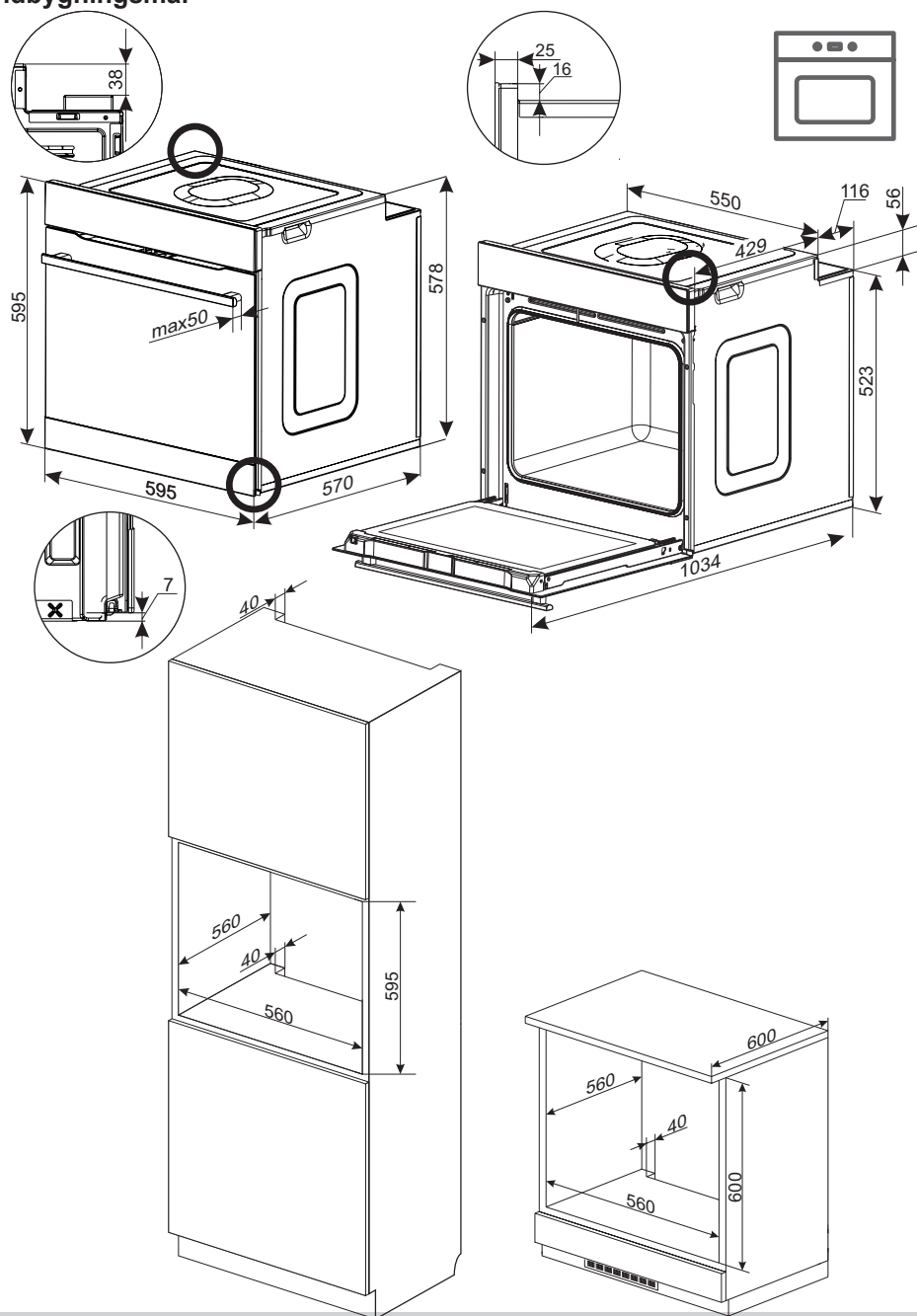
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

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



INSTALLATION

Indbygningsmål



BETJENING

Inden du tager ovnen i brug

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

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

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

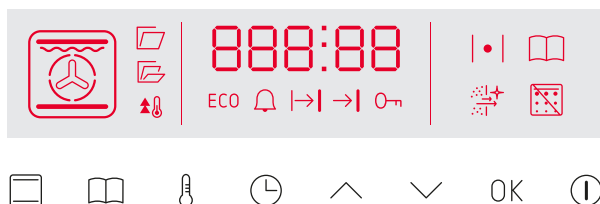
Betjeningspanel

Tænd/sluk-kontakten  findes i højre side af displayet. Tænd/sluk-kontakten aktiveres ved at berøre glasset på det sted, der indikeres af et piktogram. Der høres et lydsignal, som blev valgt på menuen. (Se afsnittet: *Betjeningspanel*).

Den berøringsfølsom overflade skal holdes ren.

BETJENING

Betjeningspanel



Betjeningspanelet er udstyret med et LED-display og 8 berøringssensorer (sensorerne er ikke oplyste):

Sensorer	Beskrivelse	Sensorer	Beskrivelse
	Tænd/sluk-knap (standby-tilstand)		Indstilling af ur
	Ovnfunktioner		Plus/op [+]
	Automatikprogrammer		Minus/ned [-]
	Temperaturindstilling		- Bekræft

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

Piktogrammer for ovnprogrammerne på displayet

Piktogrammerne på displayet indikerer følgende ovnfunktioner:

	Ovnlys		Turbogrill
	Hurtig foropvarmning af ovn		Supergrill
	ECO		Pizza
	Opvarmning med varmluftblæser		Bruning
	Konventionel opvarmning		Stegning
	Kage		Optøning
	Grill		Denne funktion afhænger af modellen

BETJENING

Aktive funktioner*

-  Stegetermometer tilsluttet
-  Lys tændt
-  AutoDoor Open ENKELT ÅBNING
-  AutoDoor Open / FLERE ÅBNINGER
-  Hurtig foropvarmning
- ECO** ECO aktiv
-  Minutur aktiv
-  Betjening med forsinket start
-  Tidsstyret betjening
-  Børnesikring aktiveret
-  Foropvarmning af ovn aktiv
-  Automatikprogram aktivt
-  Katalytisk rengøring aktiv
-  Dørlås og pyrolytisk rengøring aktiv (ovn med pyrolytisk rengøring)

* 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.  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 madlavningen. Hvis den pyrolytiske rengøring afbrydes (eller hvis døren

låses af anden grund), vil ovnen begynde afkølings- og døråbningsproceduren, før du kan indstille tiden.

Indstilling af aktuel tid.

Når du slutter strøm til apparatet, blinker timen  på displayet. Brug  og  til at indstille den aktuelle tid. Berør  én gang for at skifte til timetal, og brug derefter  og  til at indstille minutter. Berør  igen for at bekræfte den aktuelle tid. Du hører et bip, når den aktuelle tid gemmes på apparatet. Berør og hold  for at ændre den aktuelle tid i standby-tilstand. Symbolet  vises på displayet. Berør sensoren  igen, og tallene begynder at blinke. Nu kan du indstille den aktuelle tid.

Lysstyrke i display.

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.

Lys

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 aktiveres automatisk, når en funktion aktiveres. Afkølingsblæseren arbejder, så længe temperaturen i

BETJENING

ovnen er højere end 80 °C. Under denne temperatur slukker afkølingsblæseren.

Foropvarmning af ovnen (termostatsymbol)

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

Ovnfunktioner

Når apparatet er tændt, skal du berøre  for at få adgang til menuen med ovnfunktioner - ovnfunktion "1" vises på displayet. Brug nu sensorerne  og  til at vælge en funktion fra nedenstående tabel. Berør OK for at bekræfte dit valg. Brug derefter  og  til at indstille temperaturen eller beholde standardtemperaturen. Berør OK for at bekræfte, hvorefter apparatet begynder tilberedningen.

Beskrivelse af funktion		Ovnelementer						Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Grill	Varmeblæser	Undervarme	Blæser	min.	maks.	
	Lys	✓						-	-	-
	Hurtig opvarmning	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	ECO-bagning				✓		✓	30	280	170
	Opvarmning med varmblæser	✓			✓		✓	30	280	170
	Konventionel	✓	✓			✓		30	280	180
	Kage	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Roterende grill/grill	✓		✓				30	280	220
	Turbogrill/turbo roterende grill	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Supergrill/super roterende grill	✓	✓	✓				30	280	220
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220

BETJENING

	Stegning	✓				✓		30	240	200
	Optøning	✓					✓	-	-	-
	Damprengøring*	✓								
	Pyrolytisk rengøring*	✓								

* afhængigt af model

Bemærk: Hvis der ikke bruges nogen sensorer på ovnfunktionsmenuen i 10 sekunder, vil ovnen forlade menuen, og alle ubekræftede indstillinger går tabt.

Når en ovnfunktion er aktiv.

Berør og hold sensoren  for at ændre den aktive ovnfunktion.

Berør og hold sensoren  for at få adgang til menuen med automatikprogrammer.

Berør og hold sensoren  for at gå i standby-tilstand.

Berør og hold sensoren  for at justere temperaturen. Brug derefter sensorerne  og  for at indstille den nye temperatur, og berør OK for at bekræfte, eller vent blot nogle få sekunder.

Standby-tilstand

I denne tilstand vises den aktuelle tid eller temperaturen i ovnen (hvis den er over 50 °C) på displayet. Du kan også aktivere timeren. Læs videre for at se en mere detaljeret beskrivelse. Displayet er dæmpet i denne tilstand.

Betjening.

Berør og hold sensoren  i standby-tilstand for at aktivere apparatet. I denne tilstand kan der vælges funktioner, temperatur eller tilberedningstid.

Børnesikring

Børnesikringen aktiveres ved at berøre og holde sensorerne  og  samtidigt i 3 sekunder. Symbolet  vises på displayet. Berør og hold de samme sensorer samtidigt i 3 sekunder for at deaktivere børnesikringen. Symbolet  slukkes på displayet.

Minutur

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

Bruge  til at indstille minuturet og derefter berøre OK for at bekræfte.

Brug  og  til at justere minutur-indstillingen. Berør OK for at bekræfte indstillingen. Minuturet deaktiveres ved at bruge  til at justere værdien ned til  og derefter berøre OK for at bekræfte.

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

BETJENING

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  og  til at ændre som ønsket. Berør OK for at bekræfte den nye temperatur. Den nye temperatur er ikke indstillet, før den er bekræftet.

Ovnfunktionen kan ændres under brug ved at berøre og holde sensoren , hvorefter den aktuelt valgte ovnfunktion vises. Brug sensorerne  og  til at vælge en ny ovnfunktion. Når du bekræfter den nye funktion, bliver temperaturen vist (den aktuelt indstillede temperatur, ikke standardtemperaturen, for en given funktion). Brug  og  til at ændre temperaturen som ønsket. Berør OK for at bekræfte, hvorefter apparatet bruger de nye indstillinger.

Afslut ovnfunktion

Berør og hold  for at afslutte ovnfunktionen. 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 rensfunktion, 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 minutur-symbolet  blinker på

displayet. Berør sensoren  igen, hvorefter displayet viser symbolet . Nu kan du:

Bruge  til at indstille tilberedningstiden og berøre OK for at bekræfte.

Brug  og  til at ændre tidsindstillingen. Berør OK til at bekræfte den ændrede indstilling.

Tidsstyret betjening deaktiveres ved at bruge  til at justere tilberedningstiden ned til  og derefter berøre OK for at bekræfte.

Tidsstyret betjening vil afbryde den aktive ovnfunktion. Når den indstillede tilberedningstid er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor med undtagelse af  for at standse biplyden. Når biplyden er standset, går apparatet i betjeningstilstand.

Bemærk: Når du bruger sensoren  til at standse biplyden, kan du ændre tilberedningstiden.

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 10 timer 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 minutur-symbolet  blinker på displayet. Berør sensoren  to gange, hvorefter piktogrammet  blinker på displayet. Nu kan du:

Bruge  til at indstille ovnens slukningstidspunkt og derefter berøre OK for at bekræfte. Juster ovnens tider med sensorerne  og . Berør OK for at bekræfte den ændrede indstilling.

Tidsstyret betjening annulleres ved brug af  til at justere tilberedningstiden ned til

BETJENING

lavest mulige værdi og OK til at bekræfte.

Tidsstyret betjening vil afbryde den aktive ovnfunktion. Når tilberedningstiden er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor for at standse biplyden. Når biplyden er standset, går apparatet i betjeningstilstand.

Automatikprogrammer

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

Når apparatet er tændt, skal du berøre  for at få adgang til menuen med automatikprogrammer - automatikprogrammet "P01" vises på displayet. Brug nu sensorerne  og  til at vælge et automatikprogram fra nedenstående tabel. Berør derefter OK for at bekræfte dit valg, og apparatet begynder tilberedningen.

Program	Beskrivelse	Ovnelementer		Standardtemperatur [°C]
		Hurtig opvarmning	Ovnfunktioner	
P01	Oksekød			180
P02	Svinekød			180
P03	Lam			180
P04	Kylling 1,5 kg			190
P05	And 1,8 kg			180
P06	Gås 3,0 kg			170
P07	Kalkun 2,5 kg			170
P08	Pizza	 18		220
P09	Lasagne	 18		200
P10	Focaccia	 18		230
P11	Gryderet med pasta	 18		220
P12	Bagte grøntsager	 18		180
P13	Sandkage	 18		160
P14	Muffins			160

BETJENING

P15	Småkager			150
P16	Frugtkage			175
P17	Brød			180
P18	Dejhævning			30
P19	Tørring			50

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.

Automatikprogrammer med hurtig foropvarmning

Nogle automatikprogrammer kræver, at ovnen foropvarmes. De er markeret i ovenstående tabel. Når du vælger et automatikprogram med foropvarmning og berører **OK** for at bekræfte, vises piktogrammet for foropvarmning  på displayet. Når den indstillede temperatur er nået, hører du en biplyd, som slukker, når du åbner ovndøren. Sæt maden i ovnen, og luk døren, hvorefter det aktuelle automatikprogram starter.

Bemærk: Det frarådes at ændre automatikprogrammer under den hurtige foropvarmning, da det vil annullere automatikprogrammet, og apparatet vil fortsætte 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 lydsignal 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.

Hurtig foropvarmning

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

BETJENING

AutoDoor Open

Med denne funktion kan du åbne ovndøren ved at berøre håndtaget. Der kan vælges mellem to åbnings-tilstande – ENKELT ÅBNING  og FLERE ÅBNINGER . I ENKELT ÅBNING-tilstand kan du berøre håndtaget for at åbne ovndøren én gang, når ovnen er tændt. I FLERE ÅBNINGER-tilstanden 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 AutoDoor Open aktiveres under betjening af ovnen ved at berøre og holde  og  samtidigt, hvorefter displayet viser piktogrammet . Berør  og  igen, hvorefter det tidligere piktogram bliver erstattet med .

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.

Active SmellCatalyst

Katalysatoren fjerner det meste af den lugt, der kommer ud fra ovnen under bagning eller rensning. Berør og hold  og  når som helst for at aktivere denne funktion (ikke tilgængelig: Hurtig foropvarmning, Lys, ECO-bagning). Piktogrammet  bliver vist. Denne funktion genoptages ikke automatisk, når det aktuelle program slutter.

BETJENING

Pyrolytisk rengøring

Den pyrolytiske rensfunktion er et specialprogram med yderligere krav. Når du vælger den pyrolytiske rengøring, vises symbolet  på displayet. Berør OK for at bekræfte, og du kan bruge $\vee$ $\wedge$ til at vælge varighed på 2 timer, 2,5 timer eller 3 timer. Berør OK for at bekræfte, hvorefter den pyrolytiske rengøring starter. Ovn døren 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.

Bemærk:

- Hvis ovndøren stadig er åben, når du bekræfter varigheden af den pyrolytiske rensning, blinker ikonet for låsning på displayet. Hvis du ikke lukker døren i løbet af 10 sekunder, annulleres den pyrolytiske rengøring.
- Læs kapitlet om rengøring, især om den pyrolytiske rengøring, før du bruger denne funktion.
- 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 låsning forsvinder fra displayet).
- Du kan ikke ændre varigheden af en pyrolytisk rengøring, der er i gang.
- Berør  for at afbryde den pyrolytiske rengøring. 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.

- Katalysatorfunktionen er som standard aktiv under pyrolytisk rengøring. Berør  og  for at slukke for den.

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.**

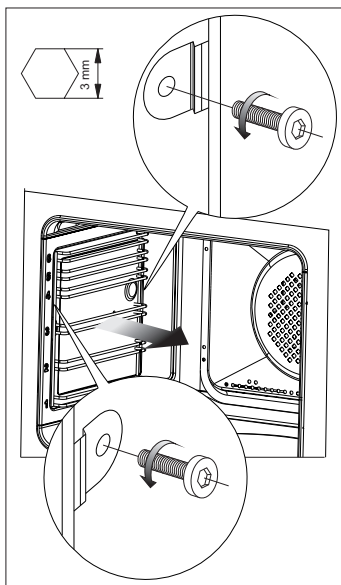
Vigtigt!

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

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

Ovnribber

For at fjerne dem i forbindelse med rengøring bruges en umbraconøgle str. 3 for fjerne skruerne fra ovnribberne. Når ovnribberne er rengjorte, sættes de tilbage i ovnen igen. Før skruerne strammes, skal det kontrolleres, at ovnribberne er sikkert placerede i de beregnede huller i ovnvæggen.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Pyrolytisk rengøring

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.

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

Under rensprocessen

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

Vigtigt!

Under den pyrolytiske rensning 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, så kontroller derfor, at køkkenet er godt ventileret.

Den pyrolytiske rensproces:

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

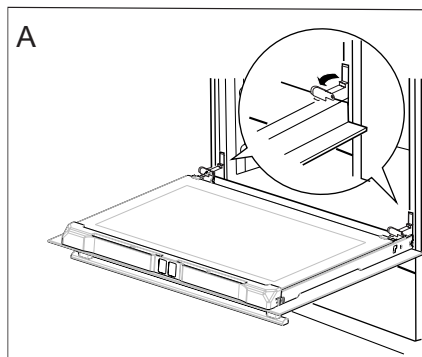
Vigtigt!

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

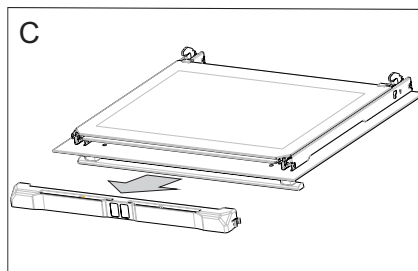
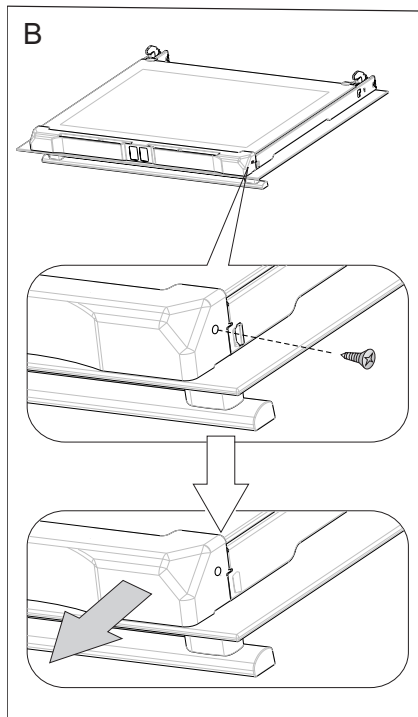
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt 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).

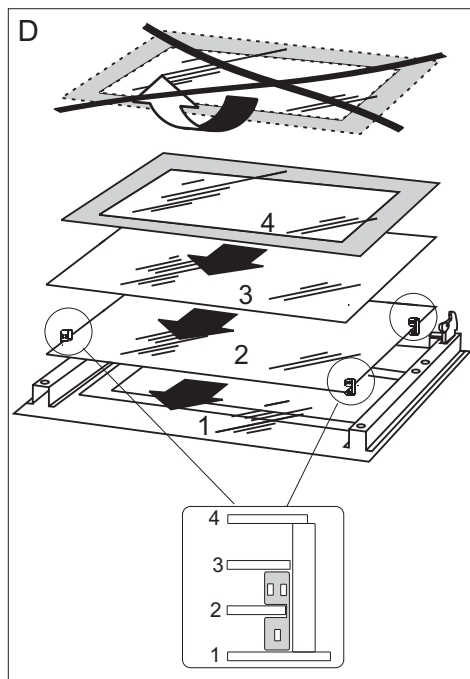


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D).

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

Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.

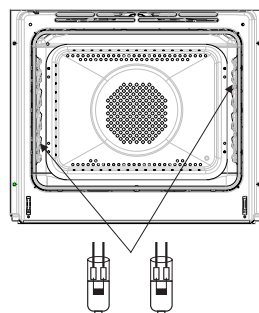


Udskiftning af ovnpære

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 teleskopudtrækkene, 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

Ved evt. problemer skal du altid:

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

Problem	Årsag	Udbedring
1. Apparatet virker ikke.	Strømtilførsel er afbrudt.	Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.
2. Ovnlyset virker ikke.	Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af.	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.	

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).

Denne radiotype overholder Direktiv 2014/53/EU. Overensstemmelseserklæringens fulde tekst kan ses på producentens, importørens eller den autoriserede repræsentants hjemmeside.

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

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

Merk!

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

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

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

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....35

Produktbeskrivelse.....49

Specifikasjoner.....40

Innbygging/installasjon.....41

Betjening av stekeovnen.....43

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....52

Testretter.....55

Rengjøring og vedlikehold.....57

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.

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

TIPS FOR ENERGISPARING

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

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

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

- **Lukk ovnsdøren ordentlig.**

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

- **Bruk varmluftfunksjonen.**

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

Forbruket av elektrisk energi stiger unødvendig.

UTPAKKING



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

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

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

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

FRAKOBLING

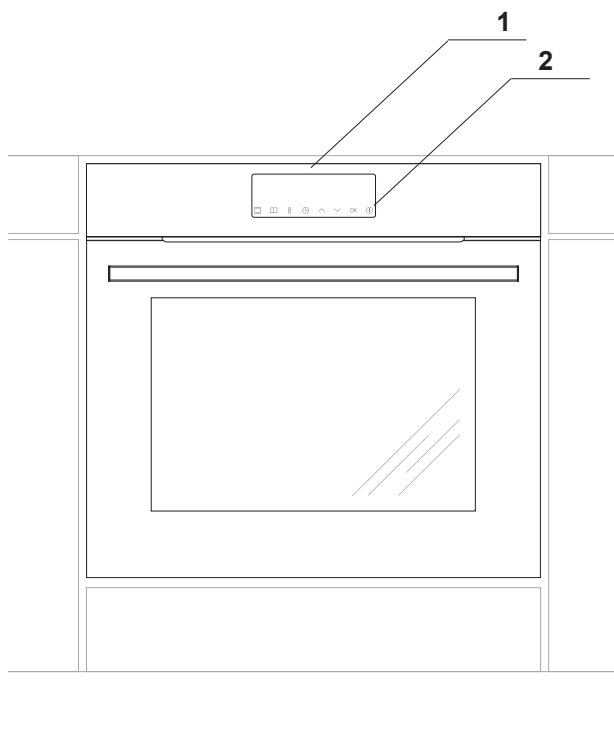


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

Materialer som er anvendt ved fremstilling av elektronisk utstyr, kan gjenvinnes i samsvar med opplysninger på produktenes merkelapper. Gjenbruk av materialer eller hver annen form for resirkulasjon av elementer gjør at du vesentlig bidrar til miljøvern.

Opplysninger om avfallsdeponi for elektronikkskrot er å hente hos kommuneforvaltningen.

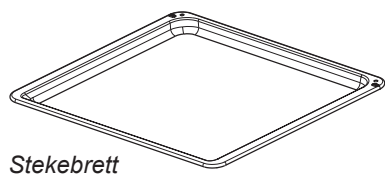
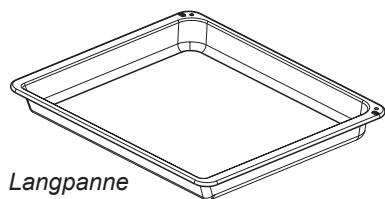
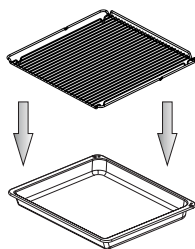
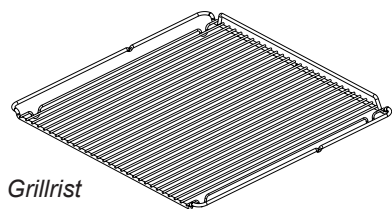
PRODUKTBESKRIVELSE



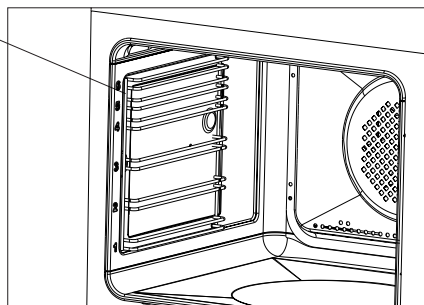
- 1 Kontrollpanel
- 2 På/Av-knapp

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

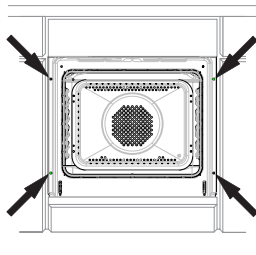
MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

Montering av ovnen

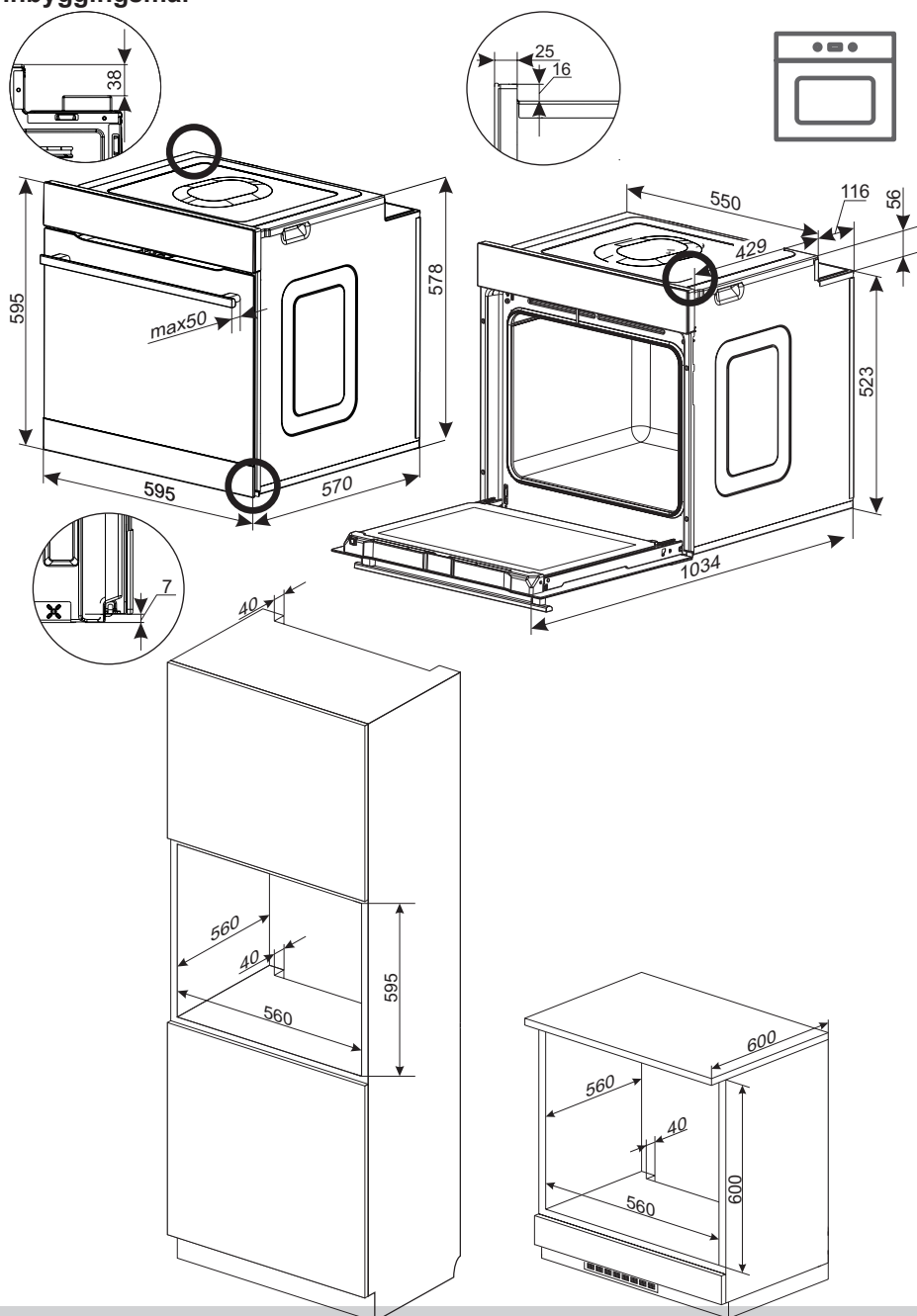
Etter at den er koblet til strømmettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

- 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

Klargjøring før bruk

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

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

Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon

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

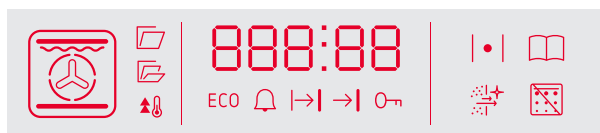
Kontrollpanel

På/av-bryter  finnes på høyre side av displayet. For å aktivere På/Av-knappen, trykk på glasset der du ser et pikogram. Du hører lydsignalet som ble valgt i menyen. (Se avsnittet: *Kontrollpanel*).

Overflatene på berøringssensorene må holdes rene.

BETJENING

Kontrollpanel



Kontrollpanelet har LED-lys og 8 berøringssensorer (sensorene er ikke opplyst):

Sensorer Beskrivelse

 På/Av-knapp (hvilemodus)

 Ovnfunksjoner

 Forhåndsinnstilte programmer

 Temperaturinnstilling

Sensorer Beskrivelse

 Klokkeinnstilling

 Pluss / opp [+]

 minus / ned [-]

OK - Bekreft

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

Ovnspiktoogrammer på displayet

Piktoagrammene på displayet angir følgende ovnsfunksjoner.

	Ovnsbelysning		Turbogrill
	Rask forhåndsoppvarming		Superg grill
 ECO	ECO		Pizza
	Varmluft		Overvarme
	Konvensjonell oppvarming		Steking
	Kake		Opptining
	Grill		Denne funksjonen avhenger av modell

BETJENING

Aktive funksjoner*

-  Steketermometer er tilkoblet
-  Lys på
-  AutoDoor Open ENKELT ÅPNING
-  AutoDoor Open FLERE ÅPNINGER
-  Rask forhåndsopvarming
-  ECO ECO er aktiv
-  Minuttur er aktivt
-  Utsatt start
-  Tidsinnstilt bruk
-  Aktivere barnelås
-  Forhåndsopvarming er aktiv
-  Forhåndsinnstilling av program er aktiv
-  Katalytisk rengjøring er aktiv
-  Dørlås og pyrolytisk rengjøring er aktiv (ovn med pyrolytisk rengjøring)

* avhengig av modell

Koble til strøm

Når du kobler apparatet til strøm (eller strømmen kommer tilbake etter strømbrudd), vil apparatet vise riktig tid og  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 avbrytes (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.

Still inn riktig tid

Når du kobler apparatet til strøm, vil tid  blinke på displayet. Bruk  og  for å stille inn riktig tid. Trykk på  en gang for å skifte til timeangivelse og bruk deretter  og  for å stille inn riktig minutter. Trykk på  igjen for å bekrefte riktig tid. Du hører et pip når riktig tid er lagret i apparatet. For å endre riktig tid i hvilemodus, trykk lenge på .  symbolet vises på displayet. Trykk på  sensoren en gang til for at sifrene skal begynne å blinke. Nå kan du gå videre for å stille inn riktig tid.

Lysstyrken på displayet.

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

Belysning

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 aktiveres automatisk når en funksjon er aktivert. Avkjølingsviften går så lenge ovnstemperaturen er høyere enn 80 °C. Under denne temperaturen slår viften seg av.

BETJENING

Forhåndsoppvarming av ovn (termo- statsymbol)

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

Ovnfunksjoner

Når apparatet er på, trykk på  for å få tilgang til ovnens funksjonsmeny – ovnsfunksjonen markert med "1" vil da vises på displayet. Bruk  og  sensorer for å velge funksjon fra tabellen under. Trykk på OK for å bekrefte valget. Bruk deretter  og  for å stille inn temperaturen eller velge standard temperatur. Trykk på OK for å bekrefte. Da begynner apparatet tilberedningen

Funksjonsbeskrivelse		Ovnselementer						Temperatur [°C]		Standardtemperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Grill	Varmluft	Undervarme	Varmluft	min.	maks.	
	Lys	✓						-	-	-
	Rask forhåndsoppvarming	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	ØKO-baking				✓		✓	30	280	170
	Varmluft	✓			✓		✓	30	280	170
	Vanlig	✓	✓			✓		30	280	180
	Kake	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Roterende grillspyd / Grill	✓		✓				30	280	220
	Turbogrill / Turbo roterende grillspyd	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Supergrill / Super roterende grillspyd	✓	✓	✓				30	280	220
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Grilling	✓				✓		30	240	200

BETJENING

	Opptining	✓					✓	-	-	-
	Damprens*	✓								
	Pyrolytisk rengjøring*	✓								

* avhengig av modell

Merk: Når det går lenger enn 10 sekunder uten at du ikke bruker sensorer i funksjonsmenyen, vil apparatet gå ut av menyen og ikke bekreftede innstillinger vil gå tapt.

Når en ovnsfunksjon er aktiv

Trykk lenge på  sensoren for å endre den aktive ovnsfunksjonen.

Trykk lenge på  sensor for å se den forhåndsinnstilte funksjonsmenyen.

Trykk lenge på  sensoren for å gå til hvilemodus.

Trykk lenge på  sensoren for å justere temperaturen. Bruk deretter sensorene  og  for å stille inn en ny temperatur, og trykk på OK for å bekrefte eller bare vent et par sekunder.

Hvilemodus

I dette moduset viser displayet aktuell tid eller temperaturen i ovnsrommet (hvis den er over 50 °C). Du kan også aktivere kjøkkenuret, les videre for en detaljert beskrivelse. I dette moduset er displayet dimmet.

Drift.

Trykk lenge på  i hvilemodus for å aktivere apparatet. I dette moduset kan du velge funksjoner, temperatur eller varighet.

Barnesikring

Trykk samtidig på sensorene  og  i 3 sekunder for å aktivere barnelåsen.  vises på displayet. På samme måte kan du trykke på den samme sensoren i 3 sekunder for

å deaktivere barnelåsen.  vises da ikke lenger på displayet.

Minuttur

Trykk lenge på  sensoren i et hvilket som helst modus, så vises  på displayet og  blinker. Nå kan du:

Bruk  for å stille inne minuttet og deretter trykke på OK for å bekrefte.

Bruk  og  for å justere minutturinnstillingen. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen. For å deaktivere minuttet, bruk  for å justere verdien ned til  og trykk på OK for å bekrefte.

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

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 lenge på . Da vises den innstilte temperaturen. Bruk  og  for å justere ved behov. Trykk på OK for å bekrefte den nye temperaturen.

BETJENING

Den nye temperaturen er ikke stilt inn før den er bekreftet.

For å endre ovnsfunksjonen når ovnen er i bruk trykk lenge på . Da vises den funksjonen som er i bruk. Bruk  og  for å velge en ny ovnsfunksjon. Når du bekrefter den nye funksjonen, vises temperaturen på displayet (den sist innstilte temperaturen, ikke standardtemperaturen for en gitt ovnsfunksjon). Bruk  og  for å justere temperaturen ved behov. Trykk på OK for å bekrefte. Nå bruker ovnen den nye innstillingen.

Avslutt ovnsfunksjon

Trykk lenge på  for å avslutte ovnsfunksjonen. 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 lenge på . Da blinker  tidsursymbolet på displayet. Trykk på  igjen for at displayet skal vise . Nå kan du:

Bruk  for å stille inne varighet og deretter trykke på OK for å bekrefte. Bruk  og  for å justere tidsinnstillingen. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen. For å avbryte tidsinnstillingen, bruk  for å justere ned til lavest mulige verdi og trykk på OK for å bekrefte.

Tidsinnstilt bruk vil avbryte den aktive ovnsfunksjonen. Når den valgte tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor (ikke  for å

avslutte pipingen. Når pipingen er stoppet, går apparatet tilbake til driftsmodus.

Merk: Når du bruker  for å stoppe pipingen, kan du endre tidsinnstillingen.

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 10 timer og velge varighet på inntil 10 timer. For å aktivere utsatt start, stiller du først inn tidsinnstillingen. Trykk deretter lenge på  igjen. Nå blinker tidsursymbolet  på displayet. Trykk to ganger på . Da blinker piktogrammet  på displayet. Nå kan du:

Bruk  for å stille inn tiden for når ovnen skal slås seg av. Trykk deretter på OK for å bekrefte.

Juster tiden med sensorene  og . Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.

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

Tidsinnstilt bruk vil avbryte den aktive ovnsfunksjonen. Når tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor for å avslutte pipingen. Når pipingen er stoppet, går apparatet tilbake til driftsmodus.

Forhåndsinnstilte programmer

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

Når apparatet er på, trykk på  for å få tilgang til forhåndsinnstilte programmer. Da vises det forhåndsinnstilte programmet "P01" på displayet. Bruk  og  for å velge det forhåndsinnstilte programmet fra tabellen

BETJENING

under. Trykk deretter på OK for å bekrefte. Da starter apparatet.

Program	Beskrivelse	Ovnselementer		Standardtemperatur [°C]
		Rask forhåndsoppvarming	Ovnfunksjon	
P01	Storfe			180
P02	Svin			180
P03	Lam			180
P04	Kylling 1,5 kg			190
P05	And 1,8 kg			180
P06	Gås 3,0 kg			170
P07	Kalkun 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Pastaform			220
P12	Bakte grønnsaker			180
P13	Sukkerbrød			160
P14	Muffins			160
P15	Kaker			150
P16	Fruktkake			175
P17	Brød			180
P18	Heve deig			30
P19	Tørke			50

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.

BETJENING

Forhåndsinnstilte programmer med rask forhåndsoppvarming

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

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

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 pipingen. 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.

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.

AutoDoor Open

Denne funksjonen lar deg åpne ovnsdøren ved å berøre håndtaket. Du kan velge mellom to åpningsmodi – ENKELT ÅPNING  og FLERE ÅPNINGER . 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: AutoDoor Open virker ikke når ovnen er slått av (i hvilemodus, når klokken viser riktig tid).

For å aktivere AutoDoor Open når ovnen er i drift, trykk på  og  samtidig til displayet viser  piktogrammet. Trykk på  og  en gang til. Da erstattes det forrige piktogrammet med .

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

BETJENING

kneet.

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

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

Active SmellCatalyst

Katalysatoren fjerner det meste av lukten som ovnen slipper ut ved baking og rengjøring. Trykk lenge på  og  for å aktivere denne funksjonen (ikke tilgjengelig: Rask forhåndsoppvarming, Lys, ØKO-baking). Da vises piktogrammet  på displayet. Denne funksjonen aktiveres ikke automatisk når de innstilte programmene **Pyrolytisk rengjøring**

Pyrolytisk rengjøring er et spesialprogram med tilleggskrav. Når du velger pyrolytisk rengjøring, vises  piktogrammet. Trykk på OK for å bekrefte. Du kan bruke   for å velge enten 2 timer, 2,5 timer eller 3 timer. Trykk på OK for å bekrefte. Nå starter den pyrolytiske rengjøringen. Ovnسدøren 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.

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 bruker denne funksjonen, må du lese kapittelet om rengjøring. Spesielt den grunnleggende informasjonen om pyrolytisk rengjøring.
- I ovnsrommet kan temperaturen bli på over 480°C – kontroller at det ikke er barn i nærheten av apparatet.
- Døren låses opp når temperaturen inni ovnsrommet er kjølt ned til 150 °C (dørålsymbolet vises ikke lenger på displayet).
- Du kan ikke endre varigheten på en pyrolytisk rengjøring som allerede er i gang.
- Trykk på  for å avbryte pyrolytisk rengjøring. Hvis du avbryter den pyrolytiske rengjøringen, vil døren forbli låst frem til ovnsrommet har en trygg temperatur.
- Dersom strømmen går under pyrolytisk rengjøring, vil ovnen starte nedkjølingsprosessen når strømmen er tilbake. Ovnسدøren låses først opp når ovnsrommet har en trygg temperatur.
- Under pyrolytisk rengjøring er katalysatorfunksjonen aktivert som standard. Trykk lenge på  og  for å slå den 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 ovnsspray.
- La stekeovnsdøren stå åpen en stund etter våt rengjøring, så fuktigheten kan slippe ut.
- Dampkoking og hermetisering forårsaker kraftig fuktighetsdannelse i ovnen. Sørg for å la stekeovnen tørke godt. Ellers kan det oppstå rustskader.

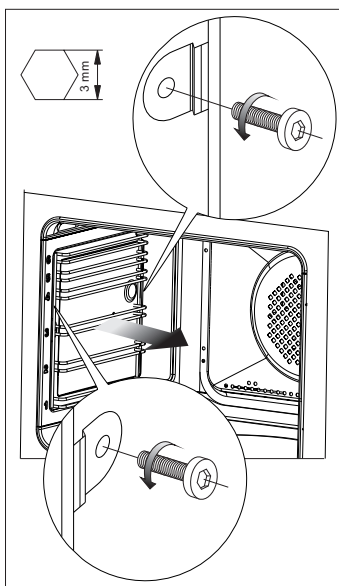
Viktig!

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 fjerne ta dem ut for rengjøring, bruker du en unbrakonøkkel i størrelse 3 for å løsne skruene fra sideskinner. Etter rengjøring settes sideskinner tilbake i ovnsrommet. Før skruene strammes til, bør du kontrollere at sideskinner er festet i hullene i ovnsrommet.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pyrolytisk rengjøring

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

Før du bruker pyrolytisk rengjøring

Viktig!

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

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

Under rengjøringsprosessen.

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

Viktig!

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

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

Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

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

Viktig!

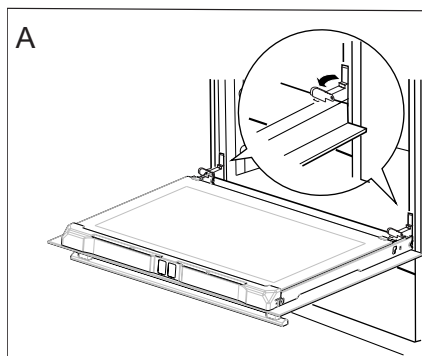
Hvis temperaturen i ovnen er høy (høyere enn normalt), vil ikke døren låses opp.

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

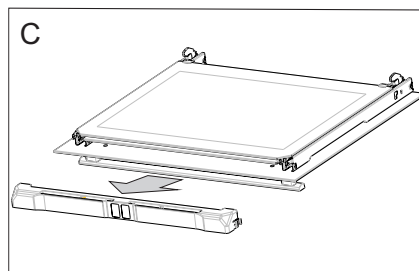
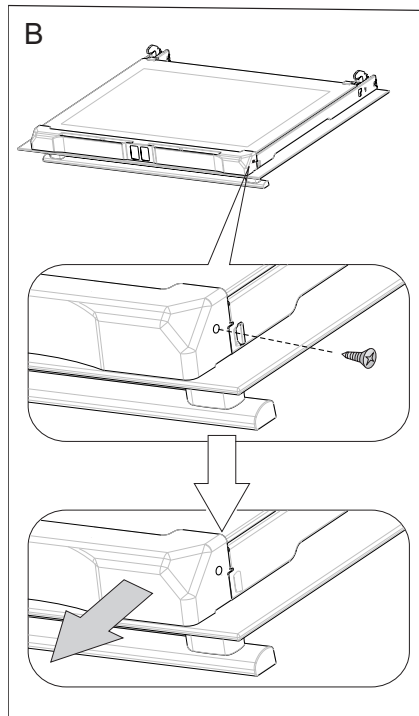
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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

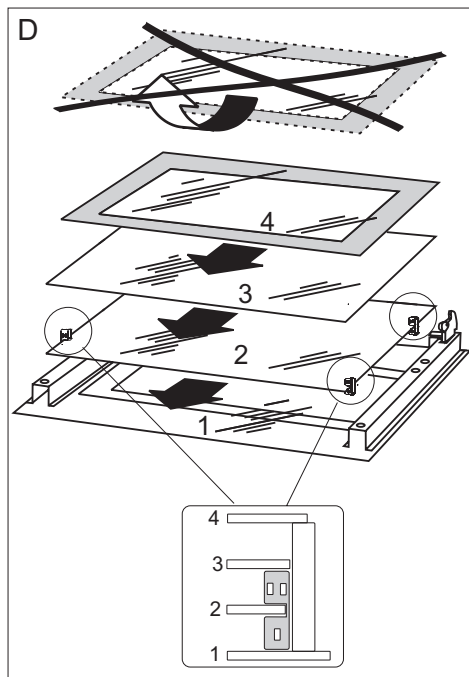


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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.

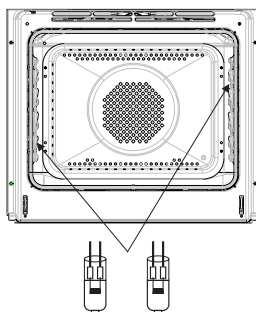


Utskifting av lyspæren i ovnen

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

1. Koble fra 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 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 røket.
2. Lyset i ovnen virker ikke.	Løs eller skadet pøere.	Skrue pæren inn eller bytt ut røket pære (se i kapittelet Rengjøring og vedlikehold)
3. Viften virker ikke.	Fare for overoppheting! Koble stekeovnen fra strømuttaket umiddelbart, eller slå av hovedbryteren. Kontakt 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.

Radioutstyrets type er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU. Samsvarserklæringen i fulltekst er tilgjengelig på produsentens, importørens eller den autoriserte representantens nettside.

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