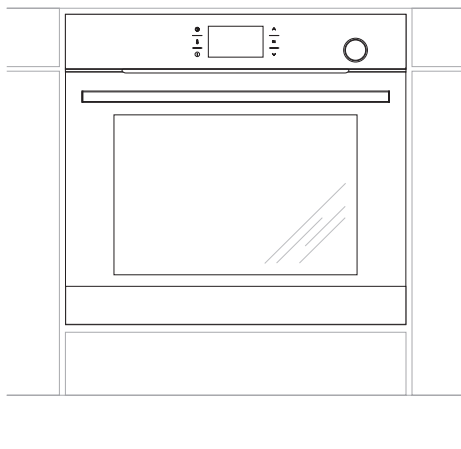




Type

IOD 20690-94 X



|    |                  |    |
|----|------------------|----|
| DK | Brugervejledning | 2  |
| NO | Bruksanvisning   | 38 |

- 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.....           | 26 |
| Testretter.....                               | 30 |
| Rengøring og vedligeholdelse.....             | 32 |
| Fejlfinding.....                              | 36 |
| Tekniske specifikationer.....                 | 37 |

## 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.

- 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 afhjulpet af en fagmand.

# ENERGISPARETIPS

---

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

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

## UDPAKNING



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

en miljøvenlig måde.

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

## BORTSKAFFELSE



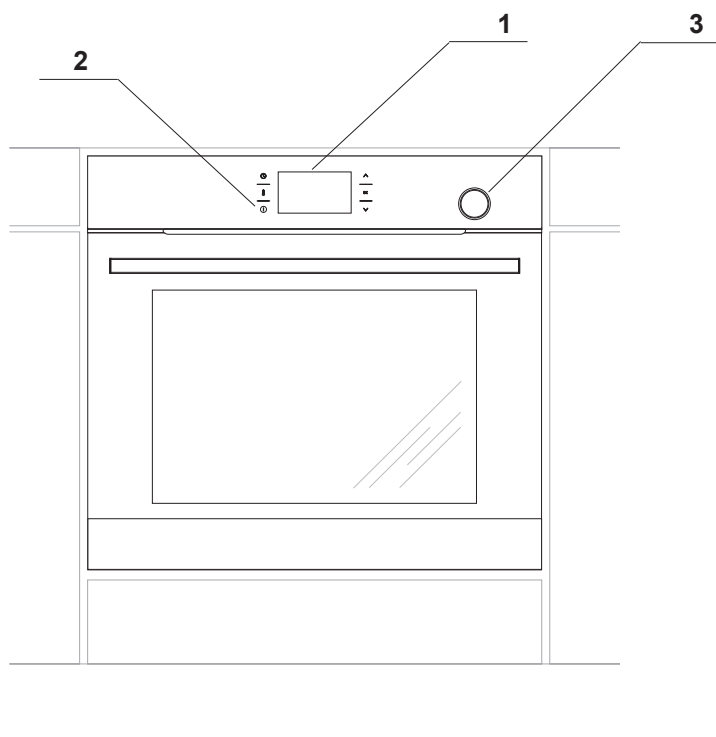
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

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

## BESKRIVELSE AF PRODUKTET

---



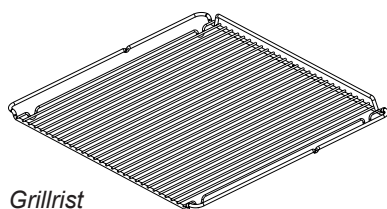
1 Betjeningspanel

2 Tænd/sluk-knap

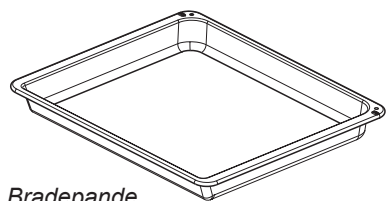
3 Vandbeholder

# SPECIFIKATIONER

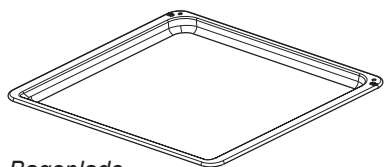
## Ovnens udstyr



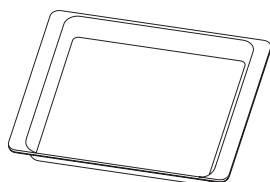
Grillrist



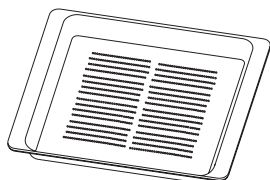
Bradepande



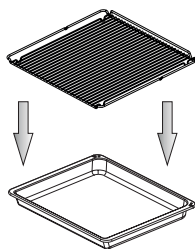
Bageplade



Rustfrit fad uden huller



Rustfrit fad med huller

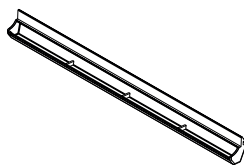


Stegetermometer

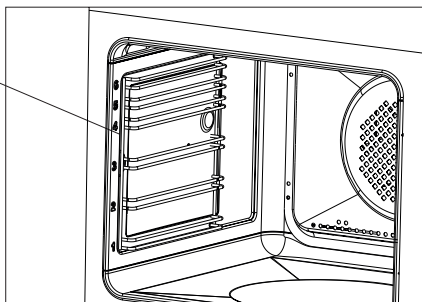
### Ovnlågens kondenskanal

Ovnlågens kondenskanal er monteret fra fabrikken.

Kondenskanalen i ovnlågen opsamler kondensvand, der løber ned ad ovnlågen, når den åbnes, efter at dampprogrammet er afsluttet.



Ovnribber



# INSTALLATION

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

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

De nødvendige mål fremgår af tegningen.

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

## Nettilslutning

Ovnen er udstyret med et tilslutningskabel med stik.

Ovnen tilsluttes ledningsnettet, inden den skubbes ind i køkkenskabet.

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

Tilslutning af ovnen kræver en separat strømkreds.

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

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

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

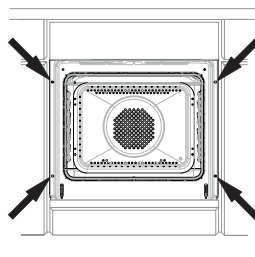
**BEMÆRK!** Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder).

Min. sikring er 16 A.

## Montering af ovnen

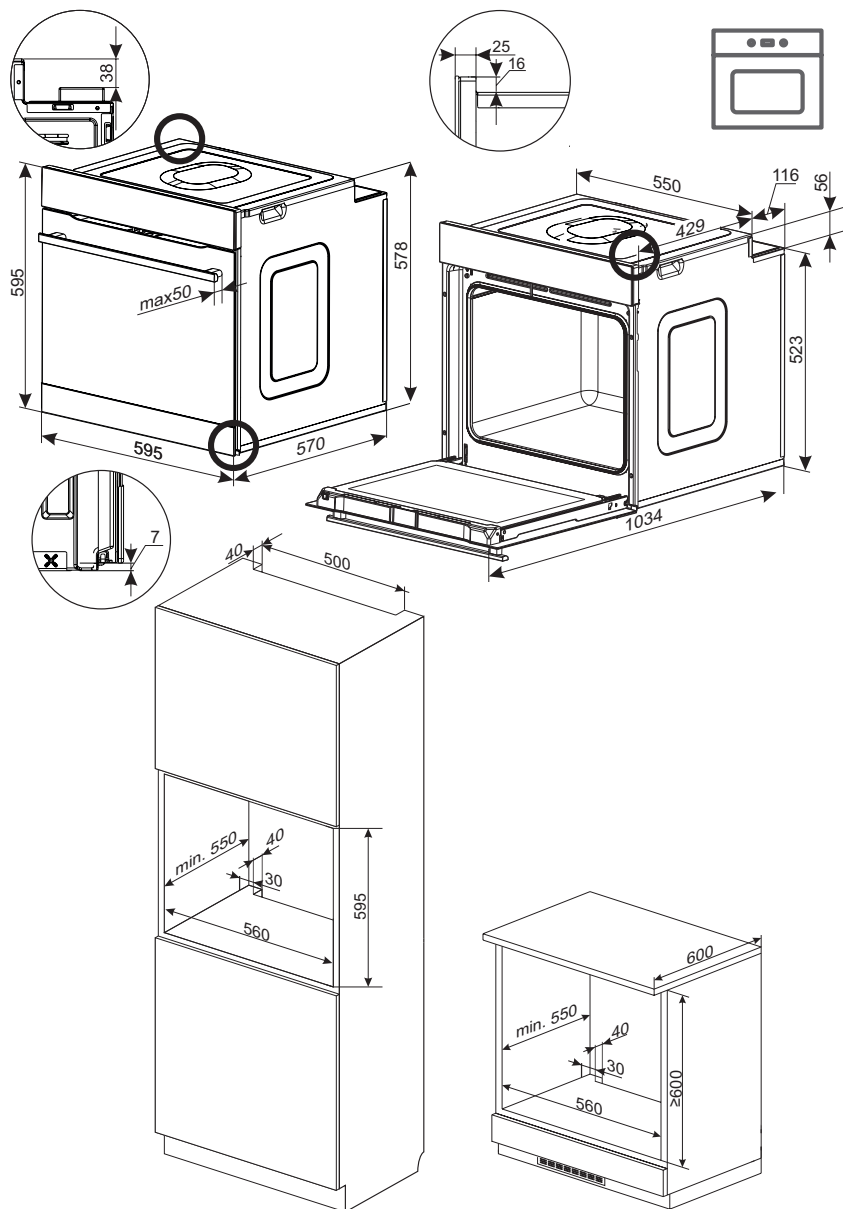
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

- Inden montering slukkes for strømmen ved afbryderen.
- Ovnen skal skubbes helt ind i skabet.
- I den forbindelse skal du sørge for, at netledningen ikke får knæk eller beskadiges på anden måde.
- Mellemrummet mellem ovnen og køkkenskabets 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 rummet, eller åbn et vindue.
- Vælg konventionel opvarmning  eller varmluft  (en detaljeret beskrivelse af disse funktioner findes i denne vejledning).

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

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

**Den berøringsfølsomme overflade skal holdes ren.**

# BETJENING

## Betjeningspanel



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

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

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

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

### Tænd for apparatet og vælg brugersprog.

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

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

### Indstil aktuel tid

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

# BETJENING

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

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

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

## Vigtigt!

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

## Menu

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

Der findes følgende punkter på hovedmenuen:

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

Berør OK for at vælge et menupunkt.

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

## Indstillinger

Berør ① for at gå til menuen. Brug senso-

rerne  $\vee$   $\wedge$  til at vælge menuen INDSTILLINGER, og berør OK for at bekræfte.

Punkter på menuen INDSTILLINGER:

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

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

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

## Sprog

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

Tilgængelige sprog:

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

# BETJENING

- DANSK
- ITALIANO
- NEDERLANDS
- AFSLUT

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

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

## Tid

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

- INDSTIL TID
- MINUTUR
- URTYPE
- TIDSFORMAT
- AFSLUT

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

## Urtype

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

- DIGITAL
- ANALOG

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

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

## Tidsformat

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

- 24 timer
- am/pm

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

Dette er kun muligt for det digitale ur.

## Minutur

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

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



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

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

Berør sensoren  $\text{⌚}$  for at justere indstillingen af minuturet under nedtællingen.

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

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

## Ovnlys

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

- KONSTANT
- ECO

## BETJENING

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

### KONSTANT

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

### ECO

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

### Lyd

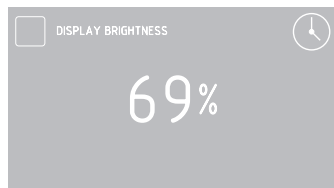
Vælg menuen LYD, og berør OK. Følgende punkter er tilgængelige:

- TONE 1
- TONE 2
- TONE 3

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

### Skærmens lysstyrke

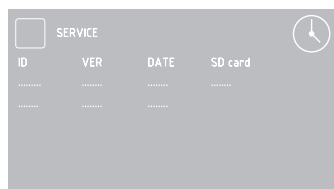
Vælg menuen SKÆRMENS LYSSTYRKE, og berør OK. Lysstyrken i displayet, udtrykt i %, bliver vist på displayet.



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

### Service

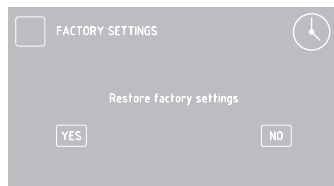
Vælg menuen SERVICE, og berør OK. Følgende meddelelse vises:



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

### Fabriksindstillinger

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



# BETJENING

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

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

Vælg "Ja" for at genetablere fabriksindstillingerne.

## Varmefunktioner

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

Der findes følgende punkter på menuen OVMNFUNKTIONER:

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

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

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

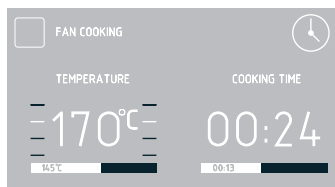
\* VARMLUFT ECO er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under

# BETJENING

madlavningen.

## Varmluft

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



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

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

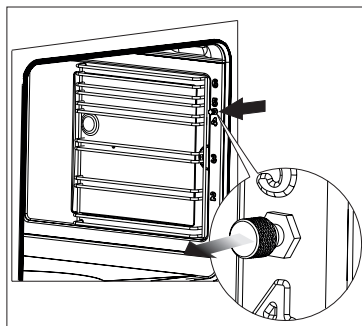
Hvis tilberedningstiden ikke er indstillet, berøres  $\text{⌚}$  for at slukke for apparatet. Apparatet skifter til standby.

## Brug af stegetermometer

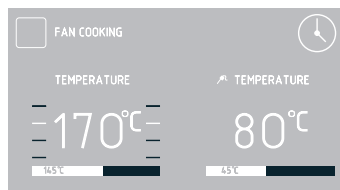
Når der vælges en varmekontrol, indstilles den ønskede temperatur eller standardtemperaturen accepteres.

### Bemærk:

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



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



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

Du kan desuden justere temperaturen i løbet af programmet.

Gør dette ved at berøre  $\uparrow$ . Når du først berører sensoren  $\uparrow$ , vises den indstillede temperatur for stegetermometeret, symbolet  $\text{⌚}$  blinker, og du kan justere temperaturen.

Berør OK for at bekræfte den justerede tem-

## BETJENING

peratur for stegetermometeret,  $\curvearrowright$  holder op med at blinke, og apparatet genoptager sin normale funktion.

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

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

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

Brug af stegetermometer anbefales, når der tilberedes store portioner kød (mindst 1 kg). Brug af stegetermometer anbefales ikke, når der tilberedes fjerkræ eller kød med ben i.

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

### Bemærk:

Brug kun det stegetermometer, der leveres med ovnen.

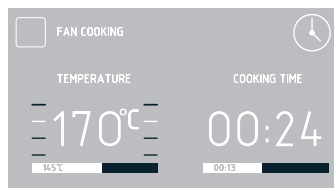
### Anbefalede temperaturindstillinger for stegetermometeret

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

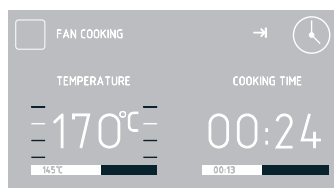
### Indstilling af tilberedningstid (for en varmekontrolfunktion)

Når varmekontrolfunktionen er valgt, berøres sensoren  $\odot$ . Når symbolet  $\rightarrow$  blinker, viser displayet TILBEREDNINGSTID og "00:00".

Display før tilberedningstid eller tilberedningstid og sluttidspunkt er indstillet



Display når tilberedningstid eller tilberedningstid og sluttidspunkt er indstillet



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

Berør sensorerne  $\vee$   $\wedge$  for at justere tilberedningstiden med 1 minut ad gangen. Berør OK for at bekræfte og gemme tilberedningstiden. TILBEREDNINGSTID ændres til SLUTTIDSPUNKT og den indtastede tilberedningstid, f.eks. 0:30, ændres til det aktuelle sluttidspunkt, mens den resterende tid vises på bjælken under aktuelt sluttidspunkt. Symbolet  $\rightarrow$  vises konstant.

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

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

# BETJENING

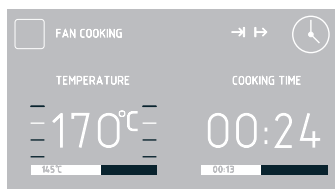
**Bemærk.** Når tiden er udløbet, kan du forlænge den. Berør ikke OK, og berør ⌚ og juster den forlængede tilberedningstid ved brug af sensorerne ∨ ∧.

## Indstil tilberedningstid og sluttidspunkt (for en varmfunktion)

Se yderligere oplysninger om at indstille tilberedningstiden i foregående afsnit.

### Indstilling af sluttidspunkt.

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



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

Berør OK for at bekræfte og gemme sluttidspunktet.

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

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

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

## Betjening af apparatet i den valgte tilstand

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

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

## Automatikprogrammer

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

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

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

### KØD

- OKSEKØD
- SVINEKØD
- LAM
- KALVEKØD

### FJERKRÆ

- KYLLING
- AND
- GAS
- KALKUN

### PIZZA

- MED TYND BUND
- MED TYK BUND
- FROSSEN

# BETJENING

## FROSNE VARER

- FISK
- GRYDERET
- LASAGNE
- POMMES FRITES

## BAGNING

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

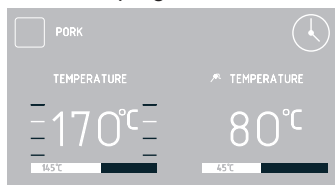
## HÆVNING AF DEJ

## TØRRING

## HOLDE VARM

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

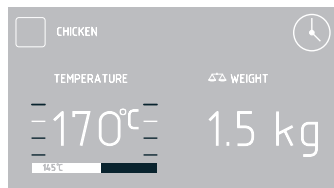
Du kan justere ovnens eller stegetermometerets temperatur når som helst, men det vil afslutte automatikprogrammet.



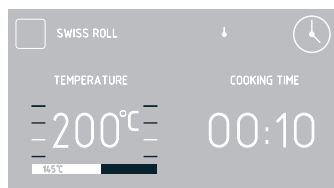
Når du justerer temperaturen ( $\downarrow$  eller  $\nearrow$  holder op med at blinke), skifter automatikprogrammet til en almindelig varmfunktion. Berør  $\odot$  for at stoppe et program når som helst.

Når du berører  $\odot$ , skifter apparatet til standby.

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

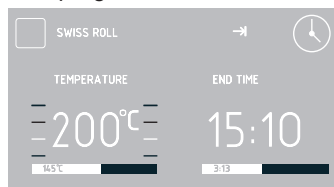


Et automatikprogram med foropvarmning startes ved at vælge det og berøre OK for at bekræfte. Ovnens starter foropvarmning til 200 °C.



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

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



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

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

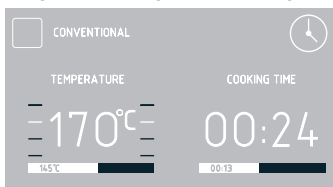
## Brugerprogrammer

Brug sensorerne  $\nabla$   $\wedge$  til at vælge brugerprogrammer og berør OK for at bekræfte. Der

## BETJENING

er 10 brugerprogrammer, der kan indstilles individuelt til dine behov.

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



Justeringerne er de samme som for alle varmfunktionerne.

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

Programmets navn kan være på op til 25 tegn.

Når brugerprogrammet slutter, høres en bip-lyd. Displayet viser den valgte temperatur i ovnen.

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

### Dampprogrammer

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

Der findes følgende DAMPPROGRAMMER på menuen:

- DAMPTILBEREDNING
- DAMPTILBEREDNING + GRILL
- GENOPVARMNING
- LANGTIDSSTEGNING SVINEKØD
- LANGTIDSSTEGNING MØRT KØD
- BRØD
- FJERKRÆ

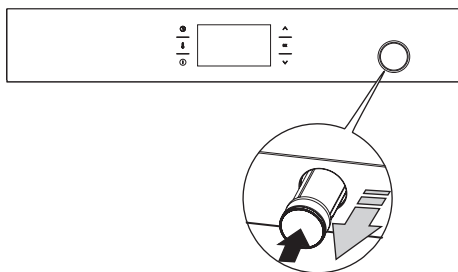
- GRILL OG DAMPTILBEREDNING
- GRILL OG DAMPTILBEREDNING
- AFKALKNING
- AFSLUT

Brug sensorerne  $\nabla$   $\wedge$  til at vælge et ønsket program og berør OK for at bekræfte.

Ovnen er udstyret med særlige fade af rustfrit stål:

- perforeret til grøntsager og fisk
- massivt til kød.

Sæt stålfadene på risten. Luk ovndøren.



Vandbeholderen findes i frontpanelet. Skub og træk derefter vandbeholderen ud. Hæld 0,5 l vand i beholderen. (Hvis du skal tilsætte vand, vises meddelelsen "Tilsæt vand (0.5 l), og tryk på OK" på displayet). Luk beholderens skuffe.

Vælg programmet P01S-P09S, og berør OK for at bekræfte og starte programmet.

**VIGTIGT:** Hvis du hører en biplyd i løbet af et program, og meddelelsen "Tilsæt vand (0.5 l)" blinker på displayet, skal du tilsætte mere vand. Gør det samme, som da du tilsatte vand første gang. Tryk på OK.

**BEMÆRK:** Hvis vandet slipper op, afbrydes programmet ikke!

Når tilberedningstiden er udløbet, høres en biplyd. Berør hvilken som helst sensor for at standse biplyden.

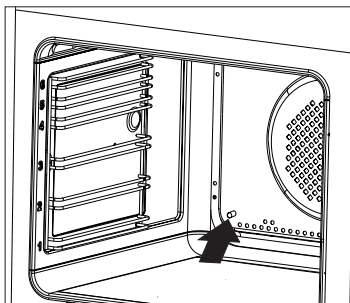
## BETJENING

Berør OK for at godkende, at programmet er færdigt. Meddelelsen "Fjern vand" vises på displayet.

Luk ovndøren op, og stil den på klem i første position (ca 15°).

Du kan åbne døren helt efter nogle få sekunder.

Placer derpå en dyb bradepande under vanddrænet.



Tryk OK for at dræne det resterende vand fra dampsystemet.

Tør ovnen indvendigt med en klud.

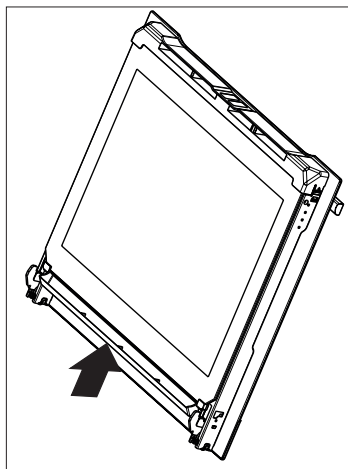
Når du har kørt dampprogrammet adskillige gange, skal du starte varmeblæseren i 30 minutter ved 180°C.

**BEMÆRK:** 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.

**VIGTIGT:** Kontroller, at der ikke er vand i dampsystemet, når du bruger standard varmekontrolfunktionerne. Kom ikke vand i beholderens skuffe under brug af standard varmekontrolfunktionerne.

### Ovnlågen er monteret med kondenskanalen

Kondenskanalen er fabriksmonteret i bunden af ovnlågen.



Fjern alt vand, der samles i kondenskanalen, efter hvert dampprogram. Tør vandet op med en klud, eller fjern kondenskanalen fra lågen, og tør den. (vent indtil ovnen er kølet af, og fjern og rens derefter kondenskanalen i henhold til vejledningen i afsnittet *Rengøring og vedligeholdelse*)

**Bemærk.** Hvis du bruger et konventionelt ovnprogram med en temperatur på over 250 °C, er det bedst at fjerne kondenskanalen, da den ellers kan blive misdannet. Efter afkøling vil kondenskanalen genvinde sin oprindelige form. Nogen misdannelse kan forekomme, hvis ovnen efterlades lukket i længere tid, men kondenskanalen vil genvinde sin oprindelige form.

### Afkalkning af dampsystemet

Når du har kørt adskillige dampprogrammer, vil meddelelsen "Afkalk" blinke på displayet. Denne meddelelse betyder, at du skal afkalke

## BETJENING

systemet. Du kan springe afkalkning over to gange ved at berøre sensoren ①. Men efterhånden vil apparatet ikke lade dig køre dampprogrammer igen, før du har afkalket det.

Når du vælger programmet "Afkalk", vises meddelelsen "Tilsæt 0,5 l afkalkningsmiddel" på displayet. I løbet af programmet vil meddelelserne "Tilsæt 0,5 l vand" og "Fjern vand" (skylning) blive vist.

Afkalkning af apparatet.

- Lav en opløsning af 450 ml vand og 50 ml flydende afkalkningsmiddel.
- Hæld opløsningen i vandbeholderens skuffe.
- Tryk OK for at starte programmet "Afkalk".

**BEMÆRK:** I løbet af afkalkningsprogrammet skal du dræne vandet af dampsystemet 3 gange.

Dræn afkalkningsopløsningen fra systemet, når du hører et bip, og meddelelsen "Fjern vand" blinker.

- Luk ovndøren op.
- Placer derpå en dyb bradepande under vanddrænet.
- Tryk OK for at dræne den resterende afkalkningsopløsning fra dampsystemet. Hæld opløsningen ud af bradepanden, og rens den med vand.

Tilsæt vand, når du hører en biplyd, og meddelelsen "Tilsæt vand" blinker på displayet. Dampsystemet renses ved at hælde 0,5 l rent vand i vandbeholderens skuffe og derefter berøre OK for at fortsætte programmet.

Dræn afkalkningsopløsningen fra systemet, når du hører et bip, og meddelelsen "Fjern vand" blinker.

- Luk ovndøren op.
- Placer derpå en dyb bradepande under vanddrænet.
- Tryk OK for at dræne det resterende

vand fra dampsystemet. Hæld opløsningen ud af bradepanden, og rens den med vand.

**VIGTIGT:** Hvis der drypper vand fra drænslangen under et dampprogram, skal systemet gennemskyllles. Når apparatet er tændt, men ingen funktion er aktiv:

- Sæt en beholder på mindst 1 liter under drænet.
- Hæld 0,5 liter vand i vandbeholderens skuffe.
- Berør samtidigt sensorerne  $\nabla$   $\wedge$ , og dræn vandet ud af systemet.
- Gentag denne procedure to gange.

Hvis problemet fortsætter, skal du afkalke apparatet.

**VIGTIGT:** Hvis du bemærker, at der drypper kalk fra dampsystemet efter det afsluttede dampprogram, skal du vælge programmet "Afkalk" på listen og følge instrukserne vedr. afkalkning.

Hvis du hælder vand i beholderen, men beslutter ikke at køre et dampprogram, kan du berøre sensorerne  $\nabla$   $\wedge$  for at dræne vandet fra systemet. Du kan når som helst berøre OK for at droppe dræningen af vandet.

### Specialfunktioner

#### Børnesikring

Børnesikringen aktiveres ved samtidigt at berøre og holde OK og  $\nabla$  i ca. 3 sekunder. Når børnesikringen er aktiveret, vises symbolet  og meddelelsen "Berør  $\nabla$  og OK samtidigt for at deaktivere". Meddelelsen vises i 3 sekunder. Når børnesikringen er aktiveret, vises meddelelsen, hver gang en sensor berøres. Når børnesikringen er aktiveret, kan du ikke foretage nogen ændringer af madlavningspro-

## BETJENING

grammerne. Alle sensorer undtagen OK,  og  er inaktive. Når børnesikringen er aktiveret, deaktiveres den ved at berøre OK og  samtidigt eller sensoren OK for at godkende et gennemført program. Når børnesikringen er aktiveret, bruges sensoren  kun til at afbryde programmet i stedet for at give adgang til menuen.

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

**Bemærk.** Børnesikringen er fortsat aktiv efter et strømsvigt.

### Automatisk afbrydelse af strømmen

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

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

Dette forhindrer overophedning.

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

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

### Nattilstand

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

### Alarm for åben dør

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

## AutoDoor Open

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

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

Funktionen aktiveres ved at bruge sensorerne   til at vælge menuen AutoDoor Open og vælge en af følgende muligheder:

ENKELT ÅBNING

FLERE ÅBNINGER

OFF

AFSLUT

Åbn ovndøren ved at berøre metalstrimlen på ovndørens håndtag. Du skal berøre håndtaget i mindst 1/2 sekund. Takket være håndtagets følsomhed, kan du åbne ovndøren med hånden eller en tildækket del af kroppen, f.eks. albuen eller knæet.

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

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

## Køleblæser

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

# 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 varmfunktion, der er udviklet til at spare energi under madlavningen.
- Du kan ikke reducere tilberedningstiden ved at vælge en højere temperatur. Det anbefales at forvarme ovnen.
- Undgå at justere temperaturen, og minimer åbning af lågen under bagning, når det overhovedet er muligt.

### 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 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gærkage / pundkage |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza              |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3     | 15 - 25               |
| Fisk               |    | 210 - 220               | 2         | 45 - 60               |
| Fisk               |    | 160 - 180               | 2 - 3     | 45 - 60               |
| Fisk               |    | 190                     | 2 - 3     | 60 - 70               |
| Pølser             |    | 220                     | 4         | 14 - 18               |
| Oksekød            |    | 225 - 250               | 2         | 120 - 150             |
| Oksekød            |    | 160 - 180               | 2         | 120 - 160             |
| Svinekød           |    | 160 - 230               | 2         | 90 - 120              |
| Svinekød           |    | 160 - 190               | 2         | 90 - 120              |
| Kylling            |    | 180 - 190               | 2         | 70 - 90               |
| Kylling            |    | 160 - 180               | 2         | 45 - 60               |
| Kylling            |  | 175 - 190               | 2         | 60 - 70               |
| Grøntsager         |  | 190 - 210               | 2         | 40 - 50               |
| Grøntsager         |  | 170 - 190               | 3         | 40 - 50               |

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

<sup>1)</sup> Foropvarm

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

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

# BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

## Parametre for dampprogrammer

| Program nummer     | Programnavn                  | Ovnfunktioner                                                                                                                   | Temperatur [°C] | Tid (min.) | Niveau | Ret                                                        |
|--------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|--------|------------------------------------------------------------|
| P01S               | Damptilberedning             |  trin 1 damp                                   | 100             | 50         | 3      | Grøntsager, ris, kornprodukter, creme brûlée, pocherede æg |
| P02S               | Damp + grill                 |  trin 1 damp<br>trin 2 stegning                | 100<br>220      | 25<br>20   | 3      | Ovnstegt fisk, gryderetter med pasta                       |
| P03S               | Opvarmning og pasteurisering |  trin 1 damp                                   | 90              | 25         | 3      |                                                            |
| P04S               | Langtidsstegt svinekød       |  trin 1 damp                                   | 80              | 240        | 3      | Langtidsstegt svinekød                                     |
| P05S               | Langtidsstegt mørkt kød      |  trin 1 damp                                   | 70              | 120        | 3      | Kalkun, svinemørbrad, oksekæber, helleflynder, perlehøne   |
| P06S               | Basisbrød                    |  trin 1 damp<br>Trin 2 konventionel opvarmning | 50<br>200       | 30<br>30   | 3      | Focaccia, boller                                           |
| P07S <sup>1)</sup> | Fjerkræ                      |  trin 1 damp                                  | 180             | 75         | 3      | Fjerkræ                                                    |
| P08S <sup>1)</sup> | Grill + bagning og damp      |  trin 1 stegning<br>trin 2 damp              | 220<br>120      | 20<br>90   | 3      | Gryderetter, gryderet med kød, ratatouille, kød            |
| P09S               | Bagning og dampning          |  Trin 1 damp og konventionel opvarmning      | 150             | 120        | 3      | Pate, fondant (varighed: 12 minutter)                      |
| P10S               | Afkalkning                   |                                              | 100             | 15         |        |                                                            |

<sup>1)</sup> Hurtig foropvarmning for hurtigt at nå den indstillede temperatur.

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

### Bagning

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

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

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                                |
|                 | Grillrist                                      | 4                               |  | 220 <sup>1)</sup> | 2 - 3                                    |
| Burgerbøffer    | Grillrist + bradepande (til opsamling af væde) | 4 - grillrist<br>3 - bradepande |  | 220 <sup>1)</sup> | Første side 10 - 15<br>Anden side 8 - 13 |

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

<sup>2)</sup> Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

### Stegning

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

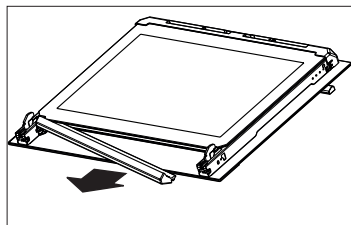
**Brug ikke ridsende midler, stærke sæber eller skarpe genstande ved rengøring.**

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

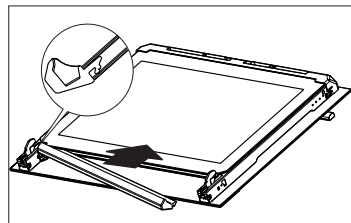
### Aftagning af ovnlågens kondenskanal

Ovnlågens kondenskanal er fastgjort mellem lågens glaspaneler med snaplukning.

- Kondenskanalen aftages ved at trække den nedad, startende i den ene ende (højre eller venstre side).



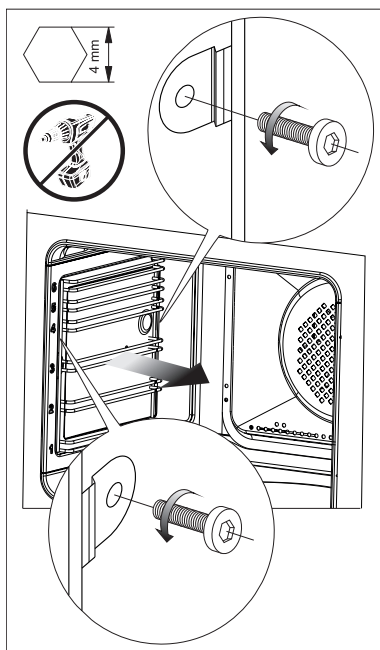
- Ovnlågens kondenskanal isættes ved at sætte den fremspringende liste ind mellem lågens glaspaneler, startende i den ene ende.



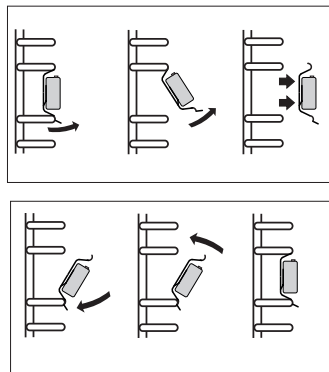
## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Ovnribber med teleskopudtræk (Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

For at fjerne dem i forbindelse med rengøring bruges en umbraconøgle str. 4 for fjerne skrue-erne. Når ovnribberne er rengjorte, sættes de tilbage i ovnen. Før skruerne strammes, skal det kontrolleres, at ovnribberne er sikkert placerede i de beregnede huller i ovnvæggen.



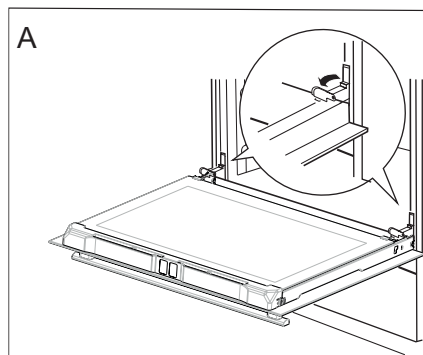
Rengør teleskopudtrækkene og ovnribberne i varmt sæbevand, og tør dem godt af bagefter. Monter teleskopudtrækkene ved at klikke dem på ovnribberne.



# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Afmontering af ovnlågen

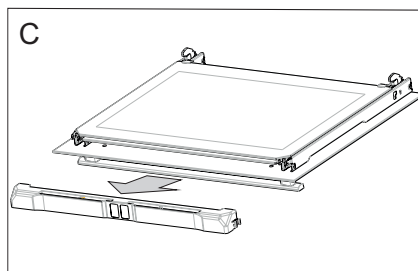
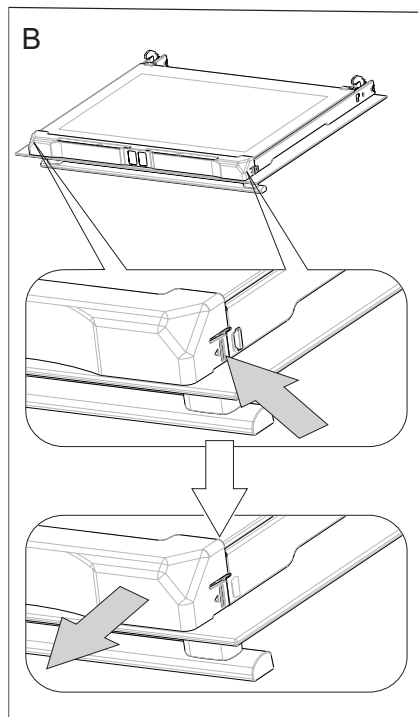
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



*Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op*

## Afmontering af det inderste glas

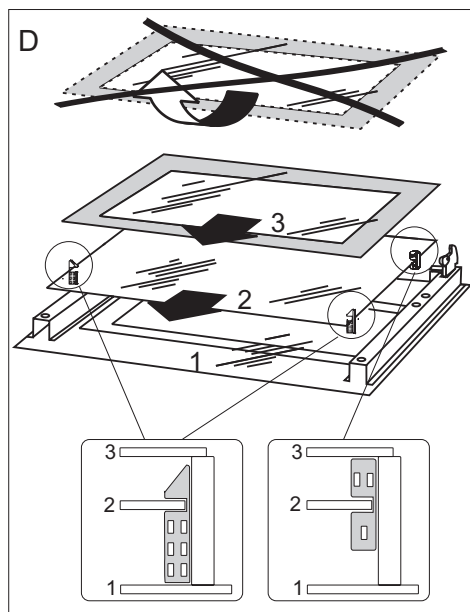
1. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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



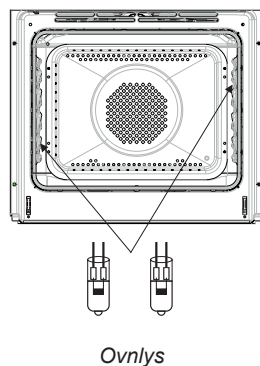
*Drej skruer og holder og træk glasruden ud  
opåfter*

### Udskiftning af ovnpære

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

1. Afbryd strømmen fra ovnen
2. Fjern hylder og plader fra ovnen.
3. Hvis ovnen har teleskopudtræk, fjernes disse også.
4. Brug en flad skruetrækker til at 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!**



## 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. |                                                                                              |
| 4. E2 vises i displayet.  | Fejl på niveau sensor.                                                                                                | Kontakt Gram Service.                                                                        |

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

**Vigtigt!** Alle reparationer skal udføres af kvalificerede serviceteknikere.

## TEKNISK SPECIFIKATION

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

### Basisinformation:

Produktet opfylder kravene i de europæiske standarder EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Data på elektriske ovnes energimærkater er givet i henhold til standarden EN 60350-1/IEC 60350-1. Disse værdier defineres med en standardbelastning med følgende funktioner aktive: Under- og overvarme (konventionel opvarmning) og varmluftblæser-opvarmning (ægte varmluft), hvis disse funktioner er relevante.

Energiklassen er blevet tildelt afhængigt af de funktioner, der findes i apparatet, i henhold til nedenstående prioritering:

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

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

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 ovnensfunksjon.

# INNHALDSFORTEGNELSE

---

Viktige opplysninger.....40

Produktbeskrivelse.....44

Spesifikasjoner.....45

Innbygging/installasjon.....46

Betjening av stekeovnen.....48

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....62

Testretter.....66

Rengjøring og vedlikehold.....68

Feilsøking.....72

Teknisk opplysninger.....73

## 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. Ovnens 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



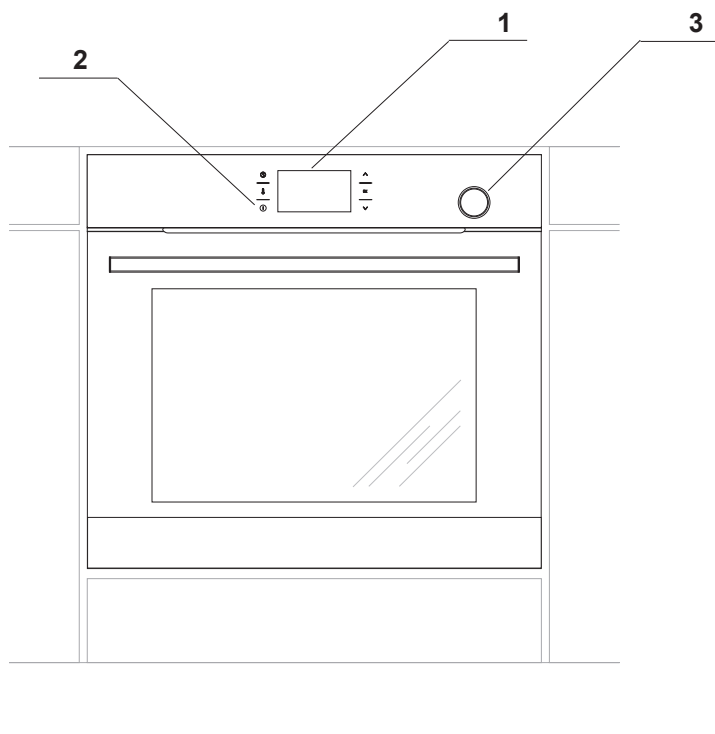
Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

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

---



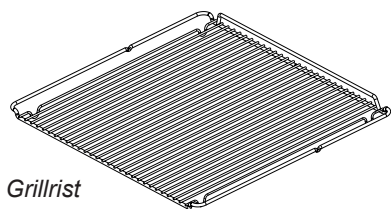
1 Kontrollpanel

2 På/Av-knapp

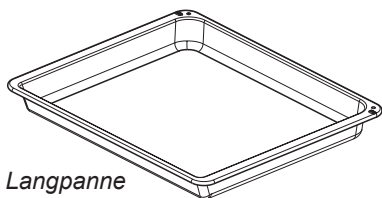
3 Vannbeholderen

# SPECIFIKASJONER

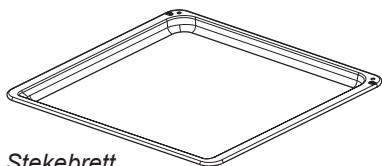
## Ovntilbehør



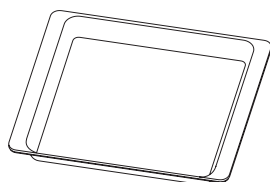
Grillrist



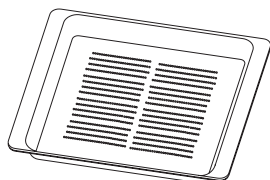
Langpanne



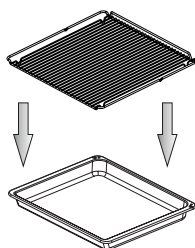
Stekebrett



Bolle med hel bunn



Perforert bolle

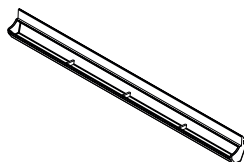


Steketermometer

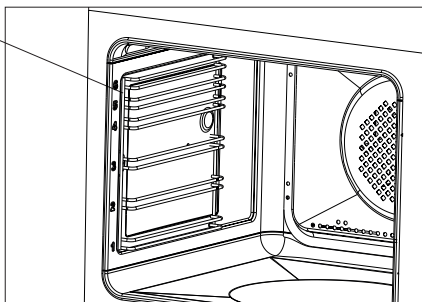
### Kondenskanal i ovnsdør

Ovnsdørens kondenskanal er fabrikkmontert.

Ovnsdøren har en kondensatkanal som samler opp vannkondens som drypper ned langs ovnsdøren når døren åpnes etter at dampprogrammet er fullført.



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

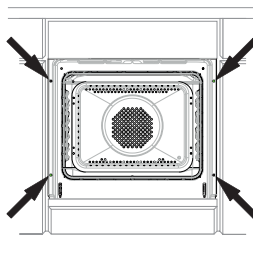
**MERK!** For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

## Montering av ovnen

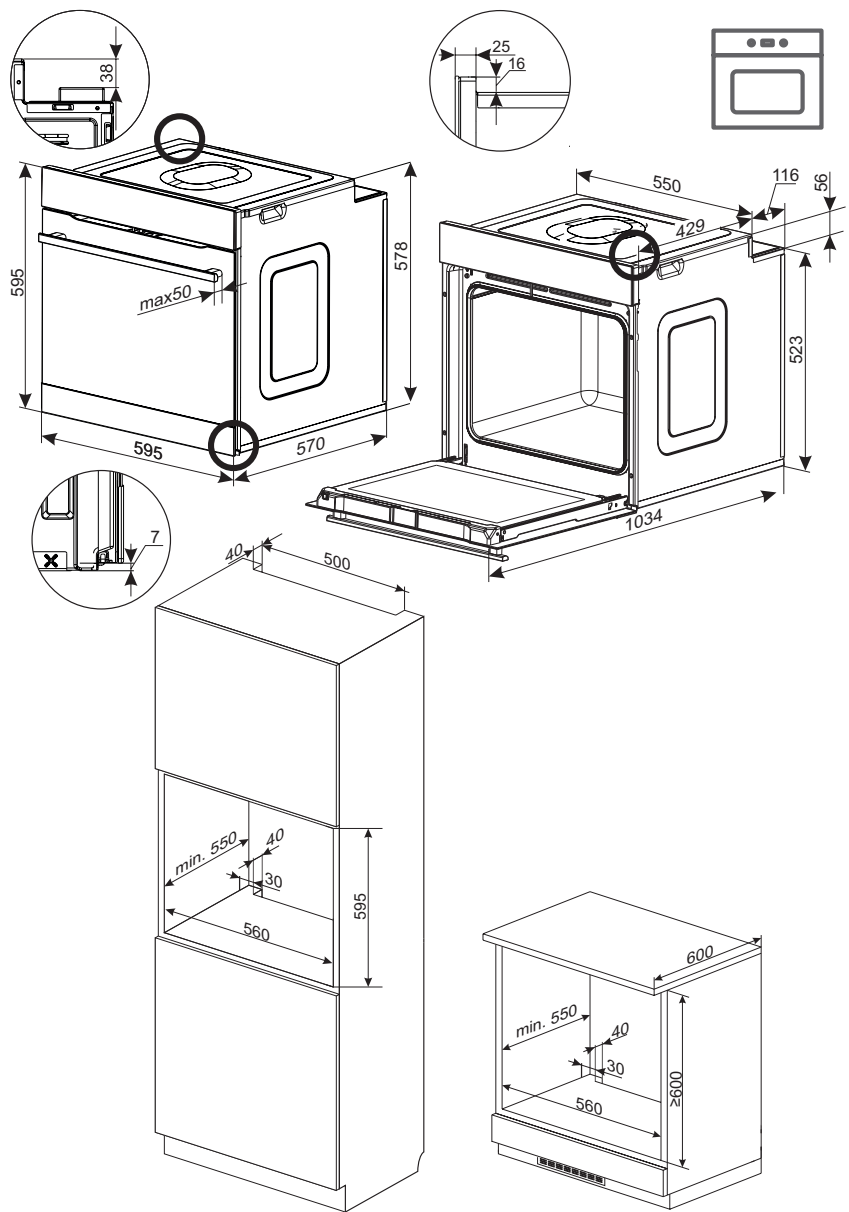
Etter at den er koblet til strømmettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

- 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.

## Kontrollpanel

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

**Overflatene på berøringssensorene må holdes rene.**

## Varm opp ovnen.

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

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

# BETJENING

## Kontrollpanel



Kontrollpanelet har LCD-display og 6 berøringssensorer:

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

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

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

### Slå på apparatet, og velg språk.

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

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

### Still inn gjeldende tid

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

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

## BETJENING

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

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

### Viktig!

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

### Meny

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

Følgende hovedmenyenheter er tilgjengelige:

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

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

### Innstillinger

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

ELEMENTER på innstillingsmenyen:

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

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

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

### Språk

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

Tilgjengelige språk:

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

## BETJENING

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

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

### Tid

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

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

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

### Klokketype

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

- DIGITAL,
- ANALOG.

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

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

### Tidsformat

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

- 24 t,
- AM/PM.

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

Alternativet er bare tilgjengelig for digital klokke.

### Minuttur

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

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



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

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

Trykk på  $\odot$  sensoren for å justere kjøkkenuret under nedtelling.

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

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

### Lys

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

- KONTINUERLIG BELYSNING
- ENERGIBESPARENDE BELYSNING

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

# BETJENING

## KONTINUERLIG BELYSNING

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

## ENERGIBESPARENDE BELYSNING

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

## Belysningsnivå

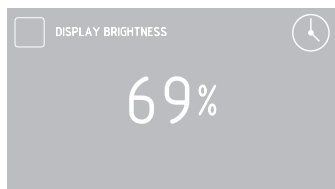
Velg *belysningsnivå*meny og trykk på OK. Følgende elementer er tilgjengelige:

- BELYSNINGSNIVÅ 1
- BELYSNINGSNIVÅ 2
- BELYSNINGSNIVÅ 3

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

## Lysstyrke på displayet

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

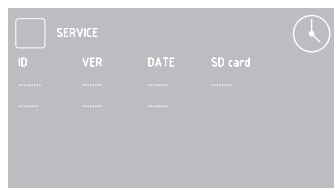


Bruk  $\nabla$   $\wedge$  sensorene for å justere lysstyrken på displayet fra 0-100 % i trinn på 1 %. Trykk

OK for å lagre valgt lysstyrkenivå for skjermen. Valget lagres i apparatet, og INNSTILLINGENE vises på øverste menylinje.

## Service

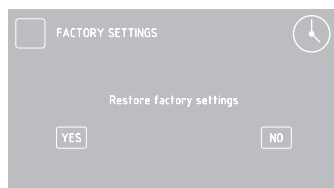
Velg SERVICEmenyen og trykk på OK. Følgende melding vises.



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

## Fabrikkinnstillinger

Velg FABRIKKINNSTILLINGSmenyen og trykk på OK. Følgende melding vises.



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

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

Velg «Ja» for å tilbakestille til fabrikkinnstillinger.

# BETJENING

## Oppvarmingsfunksjoner

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

Følgende menyalternativer for VARME-FUNKSJONER er tilgjengelige:

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

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

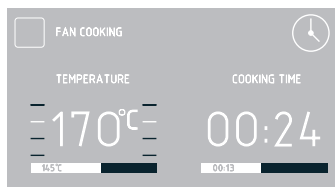
| Funksjonsbeskrivelse   | Ovnselementer                  | Temperatur [°C] |       | Standardtemperatur [°C] | Nivå fra bunnen |
|------------------------|--------------------------------|-----------------|-------|-------------------------|-----------------|
|                        |              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

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

# BETJENING

## Tilberedning med varmluft

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



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

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

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

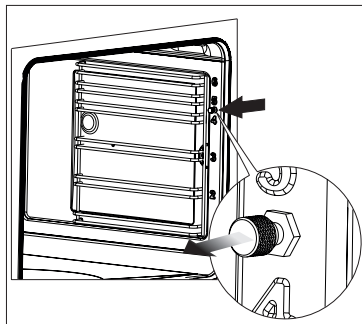
Hvis varighet ikke er valgt, trykk på  $\textcircled{1}$  for å slå av apparatet. Apparatet går over i ventemodus.

## Bruke steketermometer

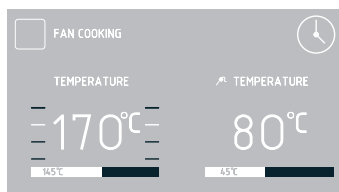
Etter at du har valgt ønsket varmefunksjon, kan du stille inn ønsket tilberedningstemperatur eller godta standardtemperaturen.

### Viktig!

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



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



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

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

Du kan også justere temperaturen i løpet av programmet.

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

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

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

## BETJENING

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

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

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

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

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

### Merk:

Bruk kun det steketermometeret som leveres med apparatet.

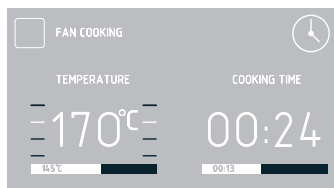
### Anbefalt temperatur for ulike kjøtttyper

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

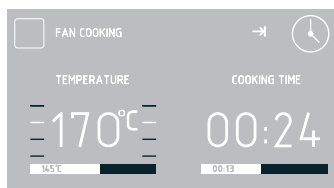
### Stille inn varighet (for en varmefunksjon)

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

is Vis før varighet eller varighet og sluttid er stilt inn



Vis hvis varighet eller varighet og sluttid er stilt inn



Hvis du ikke foretar noen justeringer innen 5 sekunder, viser displayet bare temperatur. Steketid vises ikke og symbolet → slutter å blinke.

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

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

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

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

### Still inn varighet og sluttid (for en varmefunksjon)

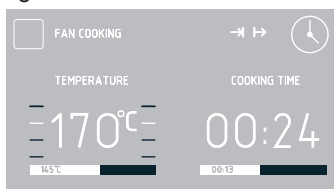
Du finner nærmere opplysninger om hvordan

# BETJENING

du angir tiden i forrige avsnitt.

## Still inn sluttiden.

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



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

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

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

## Bruk av apparatet i valgt modus

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

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

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

## Forhåndsinnstilte programmer

Velg menyen for ∨ ∨ FORHÅNDSINN-

STILTE PROGRAMMER og trykk på OK. Følgende alternativer er tilgjengelige:

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

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

### KJØTT

- STORFE
- SVIN
- LAM
- KALV

### FJÆRKRE

- KYLLING
- AND
- GÅS
- KALUN

### PIZZA

- TYNN BUNN
- TYKK BUNN
- FROSSEN

### FROSNE PRODUKTER

- FISK
- GRYTE
- LASAGNE
- POMMES FRITES

### BAKVERK

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

### DEIGHEVING

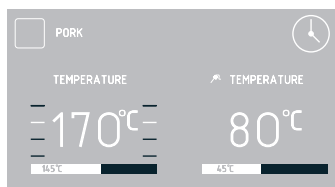
### TØRKING

# BETJENING

## HOLDE MATEN VARM

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

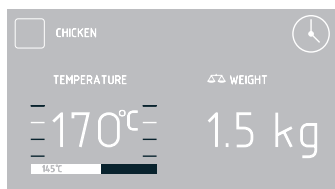
Du kan til enhver tid justere temperaturen i stekeovnen eller for steketermometeret, men dette vil avslutte det forhåndsinnstilte programmet.



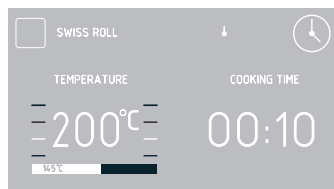
Når du justerer temperaturen (↓ eller ↗ slutter å blinke), endres det forhåndsinnstilte programmet til vanlig varmfunksjon. Du kan når som helst trykke på ⌚ for å stoppe programmet.

Hvis du trykker på ⌚, går apparatet i ventemodus.

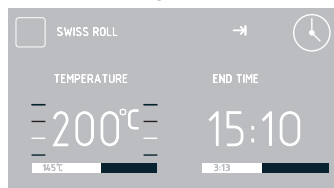
I noen programmer kan du endre vekten. Hvis vektsymbolet blinker, kan du justere vekten eller bekrefte standardvekten. Bruk  $\nabla$   $\wedge$  sensorene for å foreta justeringer, og trykk deretter på OK for å bekrefte og lagre den justerte vekten.



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



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



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

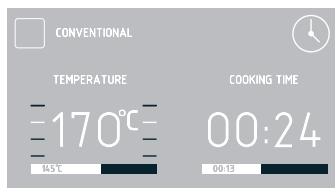
Trykk på OK for å avslutte piping. Apparatet går over i ventemodus.

## Brukerprogrammer

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

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

# BETJENING



Justeringene er de samme for alle varme-funksjoner.

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

Programnavnet kan inneholde opptil 25 tegn.

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

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

## Dampprogrammer

Bruk  $\nabla$   $\wedge$  sensorene for å velge DAMPPROGRAM-MENYEN og trykk på OK for å bekrefte.

Følgende DAMPPROGRAMMER er tilgjengelige:

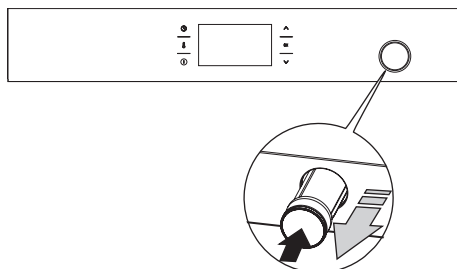
- DYP DAMP
- DAMP OG STEK
- OPPVARMING OG PASTEURISERING
- LANGTIDSTILBEREDT SVIN
- LANGTIDSTILBEREDT MØRT KJØTT
- BRØD
- FJÆRKRE
- STEK OG DAMP
- STEK OG DAMP
- AVKALKING
- GÅ UT.

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

Ovnen er utstyrt med spesielle boller av rustfritt stål:

- perforert til grønnsaker og fisk
- hel bunn til kjøtt.

Sett stålbollene med mat på risten. Lukk ovnsdøren.



Vannbeholderen sitter i frontpanelet. Dytt og trekk deretter beholderen ut. Hell 0,5 liter vann i bollen. (Hvis du må tilføre vann, vil meldingen «Tilfør vann (0,5 l) og trykk OK» vises på displayet). Lukk beholderen. Velg P01S-P09S-programmet, og trykk på OK for å bekrefte og starte programmet.

**VIKTIG:** Piping under et program og den blinkende «Tilfør 0,5 l vann» på displayet betyr at du må tilføre vann. Gjenta prosedyren som da du fylte på vann første gang. Trykk OK.

**MERK:** Programmet avbrytes ikke selv om beholderen går tom for vann!

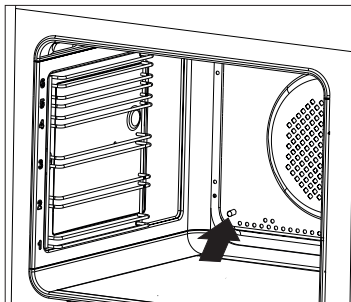
Når tiden er ute, hører du et pip. Trykk på en sensor for å avslutte piping.

Trykk OK for å bekrefte at programmet er fullført. Meldingen «Fjern vann» vises på displayet.

Åpne døren på gløtt til den første stilling (ca. 15 °).

Du kan åpne døren helt etter et par sekunder. Plasser deretter en langpanne under vann-avløpet.

## BETJENING



Trykk OK for å fjerne restvannet fra dampsystemet.

Tørk av ovnsrommet med en tørr klut.

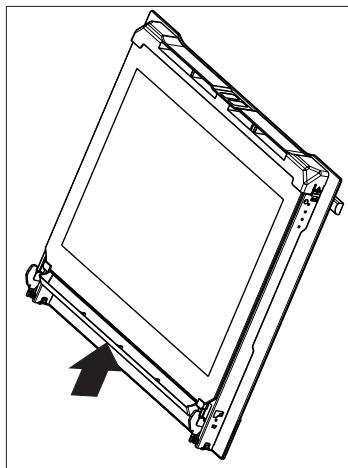
Hvis du skal bruke dampprogrammer flere ganger, la ovnsviften kjøre i 30 minutter på 180 °C.

**Merk:** 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.

**VIKTIG:** Kontroller at det ikke er mer vann i dampsystemet når du skal bruke vanlig varmfunksjon. Ikke fyll vann i beholderen når du bruker vanlige varmfunksjoner.

### Ovnsdøren har en kondenskanal

Ovnsdørens kondenskanal er fabrikkmontert og sitter nederst på ovnsdøren.



Fjern vannet i kondenskanalen når du har brukt dampprogrammet. Tørk opp vannet med en klut, eller ta kondenskanalen ut av døren for å tørke av den. (vent til ovnen er helt kald før du fjerner og rengjør kondenskanalen i henhold til instruksene i *Rengjøring og vedlikehold* )

**Merk:** Hvis du bruker et vanlig stekeprogram på over 250 °C, bør du fjerne kondenskanalen. Ellers kan den bli deformert. Når ovnen er kald, setter du kondenskanalen tilbake på plass. Hvis ovnen forblir lukket over lang tid, kan kondenskanalen bli deformert, men den vil få tilbake sin opprinnelige form.

### Avkalking av dampsystemet

Når du har brukt dampprogrammet noen ganger, vil en melding om «Avkalking» lyse på displayet. Denne meldingen ber deg om å avkalke systemet. Du kan hoppe over avkalking to ganger ved å trykke på ①. Men deretter vil du ikke kunne bruke et dampprogram før du har avkalket apparatet.

## BETJENING

Når du velger avkalkingsprogrammet, vil displayet vise meldingen «Tilfør 0,5 l avkalkingsmiddel.» Under dette programmet vil du se meldingene «Tilfør 0,5 l vann» og «Fjern vannet» (skylling).

Avkalking av apparatet.

- Forbered en oppløsning med 450 ml vann og 50 ml flytende avkalkingsmiddel.
- Hell oppløsningen i vannbeholderen.
- Trykk på OK for å starte avkalkingsprogrammet.

Merk: Under avkalkingen må du tømme vann fra dampsystemet tre ganger.

Tøm avkalkingsoppløsningen ut av systemet når du hører et pip, og meldingen «Fjern vannet» blinker.

- Åpne ovnsdøren.
- Plasser deretter en langpanne under vannavløpet.
- Trykk på OK for å tømme restvannet ut av dampsystemet. Hell oppløsningen ut av langpannen, og skyll den med vann.

Tilsett vann når du hører piping og meldingen «Tilfør vann» blinker på displayet. For å skylle dampsystemet, heller du 0,5 l rent vann i vannbeholderen og trykker på OK for å fortsette med programmet.

Tapp vannet ut av systemet når du hører et pip, og meldingen «Fjern vannet» blinker.

- Åpne ovnsdøren.
- Plasser deretter en langpanne under vannavløpet.
- Trykk på OK for å fjerne restvannet fra dampsystemet. Hell oppløsningen ut av langpannen, og skyll den med vann.

VIKTIG: Hvis det drypper fra slangen under dampprogrammet, skyll systemet. Når apparatet er på, men ingen funksjon er aktiv:

- Plasser en beholder som tar minst 1 liter under avløpet.

- Hell 0,5 liter vann i vannbeholderen.
- Trykk samtidig på  $\nabla$   $\wedge$  og tøm vannet ut av systemet.
- Gjenta denne prosedyren to ganger.

Hvis problemet vedvarer, bør du avkalke apparatet.

VIKTIG: Hvis du merker at det drypper kalk fra dampsystemet etter fullført dampprogram, velg programmet «Avkalking» fra listen og følg instruksjonene for avkalking.

Hvis du heller vann i beholderen, men bestemmer deg for å ikke kjøre dampprogrammet, kan du trykke på  $\nabla$   $\wedge$  for å tømme dampsystemet for vann. Du kan trykke OK når som helst for å stoppe tømningen.

### Spesielle funksjoner

#### Barnesikring

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

Når barnesikringen er aktivert, vil du ikke kunne gjøre endringer på tilberedningsprogrammene. Alle sensorene, bortsett fra OK,  $\nabla$  og ① er inaktive. Når barnesikringen er aktivert, trykk på OK og  $\nabla$  samtidig for å deaktivere barnesikringen eller OK for å bekrefte et fullført program. Når barnesikringen er aktivert, kan ① sensoren bare benyttes til å avbryte programmet, ikke til å få tilgang til menyen.

Trykk samtidig på OK og  $\nabla$  i rundt 3 sekunder for å deaktivere barnesikringen. Hvis barnelåsen deaktiveres, vil  symbolet og meldingen "Trykk samtidig på  $\nabla$  og OK for å deaktivere" slås av.

# BETJENING

**Merk:** Barnesikringen fortsetter å være aktiv selv etter strømbrudd.

## Automatisk strømbrudd

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

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

Dette hindrer overoppheting.

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

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

## Nattmodus

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

## Varsel om åpen dør

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

## **AutoDoor Open**

Denne funksjonen lar deg åpne ovnsdøren ved å berøre håndtaket. Det finnes to moduser for å åpne døren – ENKELT ÅPNING ( vises) og FLERE ÅPNINGER ( vises). En gang vil si at du kan berøre håndtaket en gang for å åpne døren mens ovnen er på. FLERE ÅPNINGER vil si at du alltid kan berøre håndtaket for å åpne døren mens ovnen er på.

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

For å aktivere funksjonen, bruk   sensorerne for å velge åpnefunksjonen AutoDoor Open og deretter ett av følgende alternativer:

ENKELT ÅPNING

FLERE ÅPNINGER

SLÅ AV

GA UT

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

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

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

## **Avkjølingsvifte**

Avkjølingsviften går uavhengig av de valgte innstillingene og bruksmodus. Avkjølingsviften aktiveres automatisk når en funksjon er aktivert. Avkjølingsviften går så lenge ovnstemperaturen er høyere enn 80 °C. Under denne temperaturen slås avkjølingsviften seg av.

## BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

---

### Baking

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

### Steking av kjøtt

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

# BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

## ECO oppvarming

- ECO oppvarming er en optimert varmefunksjon som sparer energi når maten tilberedes,
- steketiden kan ikke reduseres ved å stille inn en høyere temperatur, det anbefales å forvarme ovnen før steking,
- ikke endre temperaturinnstillingene og unngå i størst mulig grad å åpne ovnsdøren under steking.

### Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

| Type matrett            | Ovnfunksjoner                                                                         | Temperatur<br>°C | Nivå  | Tid i minutter |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|----------------|
| Sukkerbrød              |  Eco | 180 - 200        | 2 - 3 | 50 - 70        |
| Gjærbakst /<br>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 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Gjærbakst / formkake |                   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3         | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                |                   | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3     | 15 - 25               |
| Fisk                 |                   | 210 - 220               | 2         | 45 - 60               |
| Fisk                 |                   | 160 - 180               | 2 - 3     | 45 - 60               |
| Fisk                 |                   | 190                     | 2 - 3     | 60 - 70               |
| Pølser               |                   | 220                     | 4         | 14 - 18               |
| Storfe               |                   | 225 - 250               | 2         | 120 - 150             |
| Storfe               |                   | 160 - 180               | 2         | 120 - 160             |
| Svin                 |                   | 160 - 230               | 2         | 90 - 120              |
| Svin                 |                   | 160 - 190               | 2         | 90 - 120              |
| Kylling              |                   | 180 - 190               | 2         | 70 - 90               |
| Kylling              |                   | 160 - 180               | 2         | 45 - 60               |
| Kylling              |                   | 175 - 190               | 2         | 60 - 70               |
| Grønnsaker           |                   | 190 - 210               | 2         | 40 - 50               |
| Grønnsaker           |                   | 170 - 190               | 3         | 40 - 50               |

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

<sup>1)</sup> Forvarm

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

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

# BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

## Parametere for dampprogrammer

| Program nummer     | Programnavn                  | Ovnfunksjoner                                                                                                               | Temperatur [°C] | Tid [min] | Nivå | Rett                                                     |
|--------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|------|----------------------------------------------------------|
| P01S               | Dampkoking                   |  trinn 1 damp                              | 100             | 50        | 3    | Grønnsaker, ris, kornblandinger, shakshuka, crème brûlée |
| P02S               | Damp + grill                 |  trinn 1 damp<br>trinn 2 roaster           | 100<br>220      | 25<br>20  | 3    | Stekt fisk, pastaretter                                  |
| P03S               | Oppvarming og pasteurisering |  190°                                      | 90              | 25        | 3    |                                                          |
| P04S               | Langtidstilberedt svin       |  trinn 1 damp                              | 80              | 240       | 3    | Langtidstilberedt svin                                   |
| P05S               | Langtidstilberedt mørt kjøtt |  170°                                      | 70              | 120       | 3    | Kalkun, svinefilet, oksekjaker, kveite, perlehøns        |
| P06S               | Vanlig brød                  |  trinn 1 damp<br>Trinn 2 vanlig oppvarming | 50<br>200       | 30<br>30  | 3    | Focaccia, rundstykker                                    |
| P07S <sup>1)</sup> | Fjærkre                      |  trinn 1 damp                              | 180             | 75        | 3    | Fjærkre                                                  |
| P08S <sup>1)</sup> | Grill + bake og damp         |  trinn 1 roaster<br>trinn 2 damp          | 220<br>120      | 20<br>90  | 3    | Gryteretter – gulasj, kjøttgryte, ratatouille, kjøtt     |
| P09S               | Bake og dampe                |  Trinn 1 damp og vanlig oppvarming       | 150             | 120       | 3    | Paté, fondant (varighet: 12 minutter)                    |
| P10S               | Avkalking                    |                                          | 100             | 15        |      |                                                          |

<sup>1)</sup> Rask forhåndsoppvarming aktivert for å nå valgt temperatur raskt.

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

### Steking

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

<sup>1)</sup>Forvarm, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

<sup>2)</sup>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 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                         |
|              | Rist                                         | 4                         |  | 220 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Hamburgere   | Rist + langpanne<br>(for å samle opp dråper) | 4 - rist<br>3 - langpanne |  | 220 <sup>1)</sup> | 1. side 10 - 15<br>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<br>(for å samle opp dråper) | 2 - rist<br>1 - langpanne |  | 180 - 190       | 70 - 90            |
|              | Rist + langpanne<br>(for å samle opp dråper) | 2 - rist<br>1 - langpanne |  | 180 - 190       | 80 - 100           |

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

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

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

### Viktig!

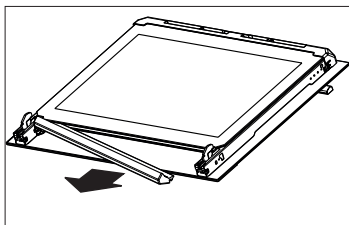
**Ikke bruk skuremidler, sterke vaskemidler eller skureredskaper til rengjøring.**

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

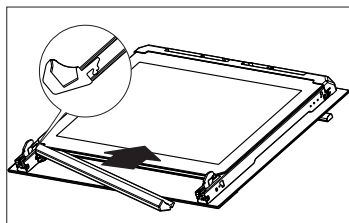
### Fjern kondenskanal i ovnsdøren

Kondenskanalen klikkes på plass mellom glasspanelene i ovnsdøren.

- For å fjerne kondenskanalen i døren, trekker du den ned. Begynn fra den ene siden (høyre eller venstre side).



- Når du skal sette kondenskanalen tilbake, setter du den utstikkende tappen inn mellom glasspanelene i døra. Begynn fra den ene siden.

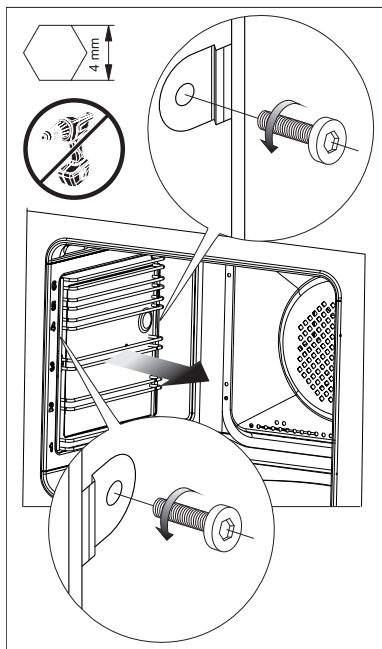


## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

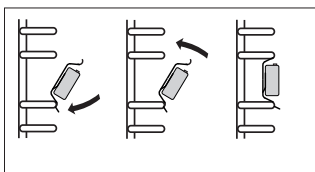
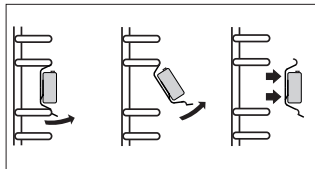
### Sideskinner med teleskoputdrag

(det er ikke teleskoputtrekk i alle ovnsmodeller)

For å fjerne ta dem ut for rengjøring, bruker du en unbrakonøkkel i størrelse 4 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.



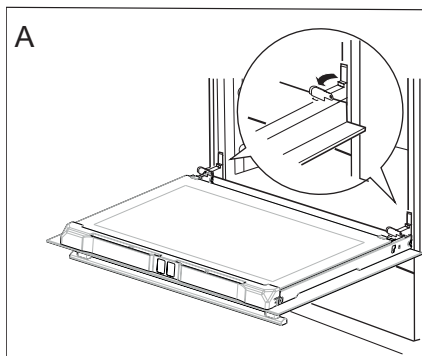
Rengjør teleskopputtrekkene og ovnsribberne i varmt såpevann, og tørk dem deretter godt av. Monter teleskopputtrekkene ved å klikke dem på ovnsribberne.



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Demontering av ovnsdøren

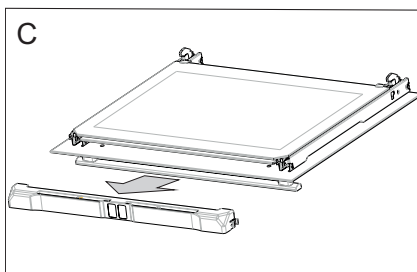
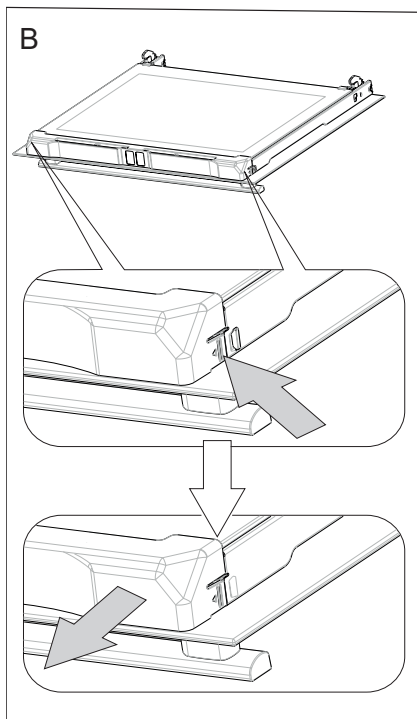
For å få bedre tilgang til ovns innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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



*Løfting av sikringen på hengslene*

## Avmontering av det indre glasset

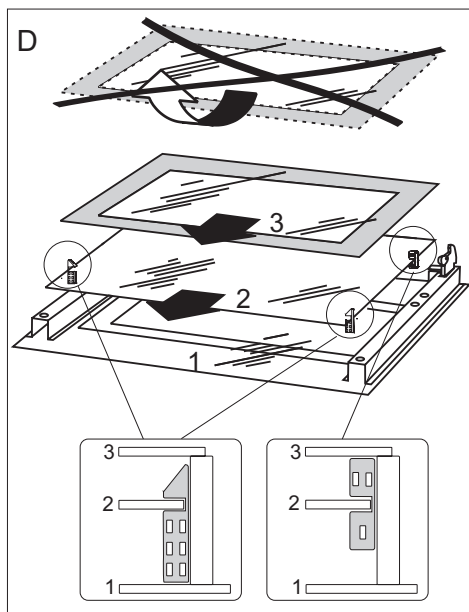
1. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)



## 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”.

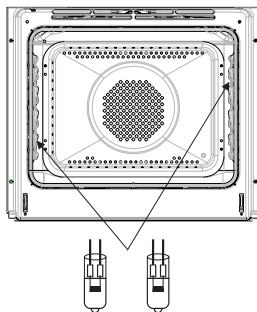


### Utskifting av lyspæren i ovnen

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

1. Koble fra ovnens strøm
2. Ta hyller og skuffer ut av ovnen.
3. Dersom ovnen har teleskopiske hyllestøtter, må du fjerne dem også.
4. Bruk en flat skrutrekker til å lirke lampedekselet løs. Deretter kan du fjerne det og vaske og tørke forsiktig.
5. Ta halogenpæren ut ved å dytte den ned med et tøyestykke eller papir. Om nødvendig kan du erstatte halogenpæren med en ny.
  - spenning 230 V
  - effekt 25 W
6. Skift halogenpæren i sokkelen.
7. Skift 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. |                                                                                       |
| 4. Display viser E2.          | Vannstand sensor feil.                                                                                                          | 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.

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

**SE:**

**Gram A/S**

Tel.: 040 38 08 40

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

**FI:**

**Gram A/S**

Tel.: 020 7756 350

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



**Gram A/S**

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

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

IO-CBI-3248 / 9519503

(09.2024 V1)