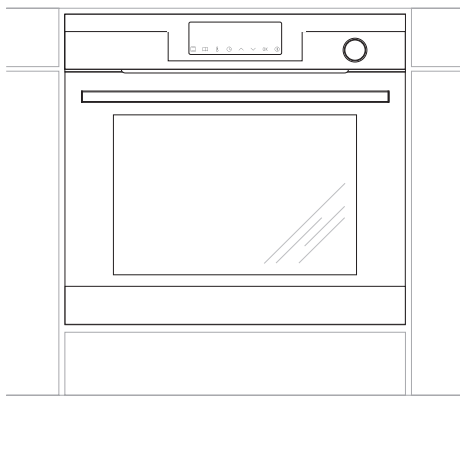




Type

IOD 20674-94 X



DK	Brugervejledning	2
NO	Bruksanvisning	32

- 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.....	24
Testretter.....	28
Rengøring og vedligeholdelse.....	30
Foranstaltninger ved fejl.....	34
Tekniske specifikationer.....	35

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn af en voksen. Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, medmindre det sker under opsyn.

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

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

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

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

Brug kun det originale stegetermometer, som følger med ovnen.

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

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

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

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

- Ovnen bliver meget varm ved brug og et stykke tid efter, at der er slukket for ovnen.
- Ved bagning og grillstegning bliver varmelegemerne meget varme. For at forhindre evt. flammedannelse må varmelegemerne ikke komme i berøring med grillmaden eller med evt. bage-/stegefolie.
- Sørg for, at andre elapparaters tilslutningsledninger ikke kommer i klemme i ovnlågen. Vær især forsigtig, hvis du benytter stikdåser, som er placeret i nærheden af ovnen.
- Meget varme olier og fedtstoffer kan antændes. Hold derfor altid øje med ovnen under grillstegning.
- Læg aldrig aluminiumfolie i bunden af ovnen, da folien kan beskadige bundpladens emalje. Af samme årsag må gryder eller andre dele aldrig stilles direkte på ovnens bundplade.
- Sluk for hovedafbryderen til ovnen ved defekter eller fejl. Ovnen må først tages i brug igen, når fejlen er 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

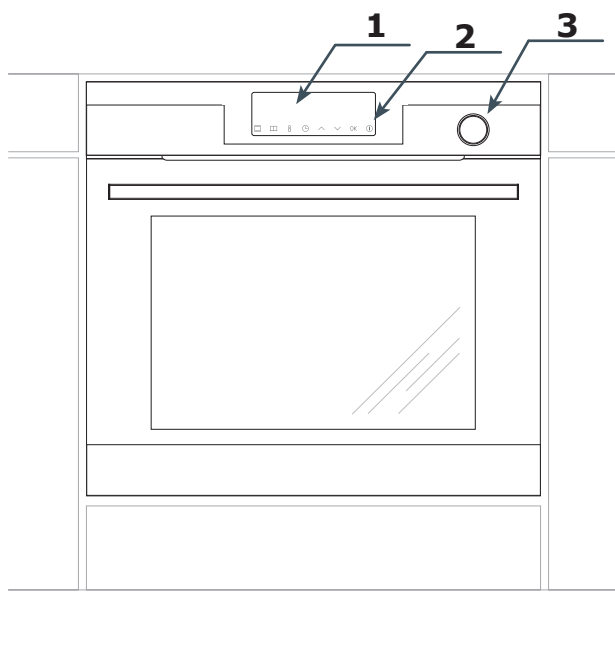


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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



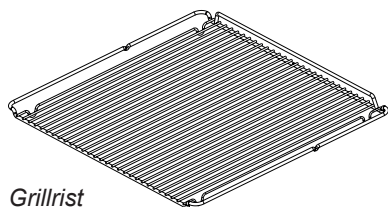
1 Betjeningspanel

2 Tænd/sluk-knap

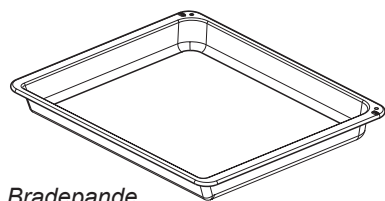
3 Vandbeholder

SPECIFIKATIONER

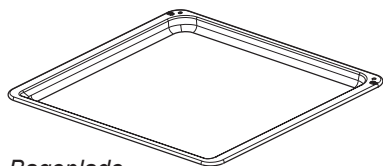
Ovnens udstyr



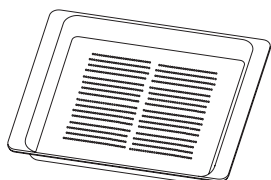
Grillrist



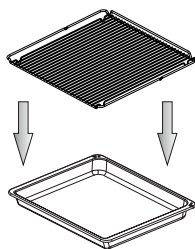
Bradepande



Bageplade



Rustfrit fad med huller

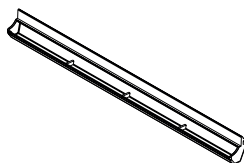


Rustfrit fad uden huller

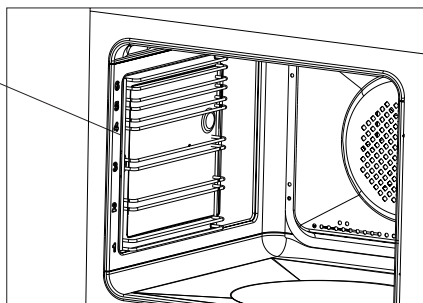
Ovnlågens kondenskanal

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 HO5VVH2-F 3G1,5.

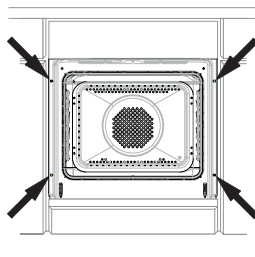
BEMÆRK! Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder).

Min. sikring er 16 A.

Montering af ovnen

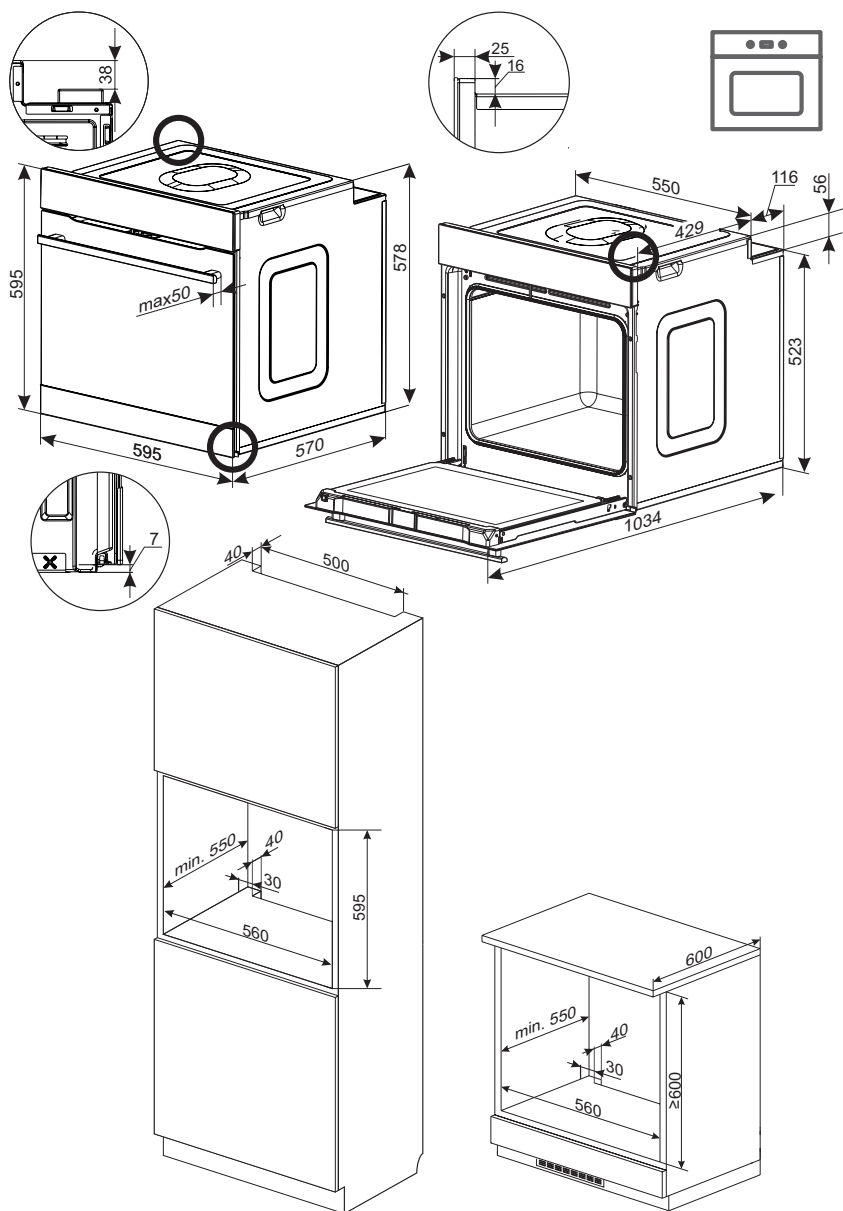
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

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



INSTALLATION

Indbygningsmål



BETJENING

Inden du tager ovnen i brug

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

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

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

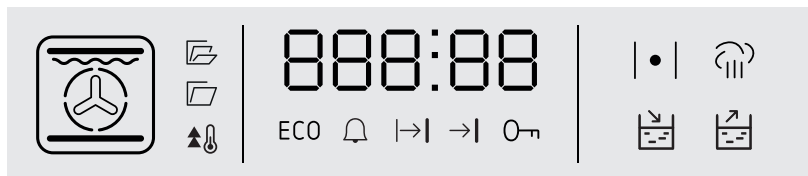
Betjeningspanel

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

Den berøringsfølsomme overflade skal holdes rene.

BETJENING

Betjeningspanel



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

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

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

Piktogrammer for ovnprogrammerne på displayet

Piktogrammerne på displayet indikerer følgende ovnfunktioner:

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

BETJENING

Aktive funktioner*

	LukOp! - Automatisk døråbning (en gang)
	LukOp! - Automatisk døråbning (altid)
	Hurtig foropvarmning
	Minutur aktiv
	Betjening med forsinket start
	Tidsstyret betjening
	Børnesikring aktiveret
	Foropvarmning af ovn aktiv
	Damprensning aktivt
	Tilsæt vand
	Tøm vand ud

* afhængigt af model

Tilslut strømforsyningen

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

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

Indstilling af aktuell tid.

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

Lysstyrke i display.

Lysstyrken i LED-displayet varierer afhængigt af tiden på dagen. Displayet er nedblændet fra kl. 22.00 til kl. 06.00 og har normal lysstyrke fra kl. 06.00 til kl. 22.00. Displayet er desuden mere lysstærkt, når apparatet er aktivt, end når det er i standby-tilstand. Displayets lysstyrke og dets nedtoningstider kan ikke ændres.

Lys

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

Afkølingsblæser

Afkølingsblæseren arbejder uafhængigt af de indstillede funktioner og apparatets tilstand. Afkølingsblæseren aktiveres automatisk, når en funktion aktiveres. Afkølingsblæseren arbejder, så længe temperaturen i ovnen er højere end 80 °C.

Under denne temperatur slukker afkølingsblæseren.

BETJENING

Foropvarmning af ovnen (termostatsymbol)

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

Ovnfunktioner

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

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

BETJENING

	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Stegning	✓				✓		30	240	200
	Optøning	✓					✓	-	-	-
	Damprengøring	✓								

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

Når en ovnfunktion er aktiv.

Berør og hold sensoren  for at ændre den aktive ovnfunktion.

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

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

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

Standby-tilstand

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

Betjening.

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

Børnesikring

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

Minutur

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

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

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

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

BETJENING

Se og juster indstillinger under brug af ovnen.

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

Den indstillede temperatur ændres ved at berøre og holde , hvorefter den aktuelt indstillede temperatur vises. Brug  og  til at ændre som ønsket. Berør OK for at bekræfte den nye temperatur. Den nye temperatur er ikke indstillet, før den er bekræftet.

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

Afslut ovnfunktion

Berør og hold  for at afslutte ovnfunktionen. Som standard kører funktionerne på ubestemt tid, men du kan indstille ovnen til at slukke ved brug af funktionen tidsstyret betjening. Eneste undtagelse er den pyrolytiske rensfunktion, som ikke kan ændres.

Tidsstyret betjening

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

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

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

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

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

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

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

Betjening med forsinket start

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

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

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

BETJENING

lavest mulige værdi og OK til at bekræfte.

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

Automatikprogrammer

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

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

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

BETJENING

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

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

BETJENING

Automatikprogrammer med hurtig foropvarmning

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

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

Afslutning af et automatikprogram.

Når et automatikprogram slutter, høres en biplyd.

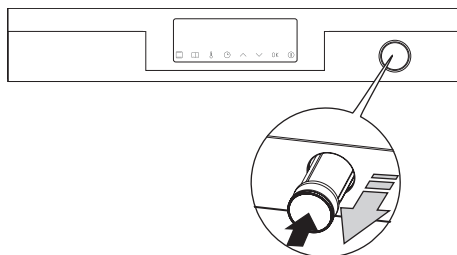
Dampprogrammer

Når apparatet er tændt, skal du berøre  for at få adgang til menuen med automatikprogrammer - automatikprogrammet "P01" vises på displayet. Brug sensorerne  og  til at vælge programmet markeret som P01S-P09S.

Ovnen er udstyret med særlige fade af rustfrit stål:

- perforeret til grøntsager og fisk
- massiv til kød.

Sæt stålfadene på trådhylden. Luk ovndøren.



Vælg et dampprogram P01S-P09S, og tryk på OK. Indikatorerne for damp  og tilføj vand  blinker på displayet. Vandbeholderen findes i frontpanelet. Skub og træk derefter vandbeholderen ud. Hæld 0,5 l vand i beholderen. Luk vandbeholderen, og berør OK for at bekræfte og starte programmet. Indikatorerne  og  vises, og herudover lyser symbolet for foropvarmning .

VIGTIGT: Når symbolet for tilsæt vand  blinker på displayet, eller hvis du hører en biplyd under madlavningen, skal du tilsætte vand. Gør det på samme måde, som da du tilsatte vand første gang.

BEMÆRK: Hvis vandet slipper op, afbrydes programmet ikke!

Når programmet slutter, hører du en biplyd og indikatorerne for damp  og udtømning af vand  blinker på displayet. Berør hvilken som helst sensor for at standse biplyden.

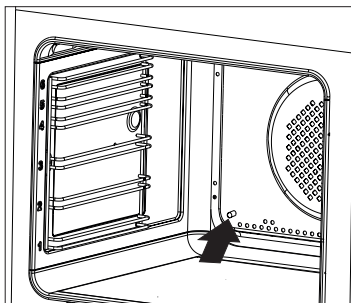
Luk ovndøren op, og stil den på klem i første position (ca 15°).

Du kan åbne døren helt efter nogle få sekunder.

Placer derpå en dyb bradepande under vanddrænet.

Berør OK for at godkende, at programmet er færdigt.

BETJENING



Når du berører OK, vil vandet løbe ud i ca. 50 sekunder.

Sluk ikke for ovnen, når indikatoren  blinker.

Tør ovnens indre tør med en klud.

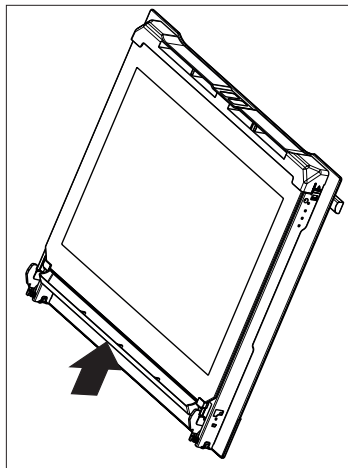
Når du har kørt dampprogrammet adskillige gange, skal du starte varmeblæseren i 30 minutter ved 180°C.

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 varmfunktionerne. Kom ikke vand i beholderens skuffe under brug af standard varmfunktionerne.

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.

BETJENING

Afkalkning af dampsystemet

Når du har kørt adskillige dampprogrammer, vil en blinkende besked "P10S" vises på displayet, og indikatorerne  og  blinker. Denne meddelelse betyder, at du skal afkalke systemet. Vælg P10S på listen over automatikprogrammer for at afkalke apparatet. Du kan springe afkalkning over ved at berøre sensoren  to gange. Men efterhånden vil apparatet ikke lade dig køre dampprogrammer igen, før du har afkalket det.

Afkalkning af apparatet.

- Lav en opløsning af 450 ml vand og 50 ml flydende afkalkningsmiddel.
- Hæld opløsningen i vandbeholderens skuffe.
- Berør OK for at starte programmet "Afkalkning". Indikatorerne  og  vil være tændte, og P10S blinker.

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

Dræn afkalkningsopløsningen fra systemet, når du hører et bip, og indikatoren  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.

Dampsystemet renses ved at hælde 0,5 l rent vand i vandbeholderen og derefter berøre OK for at fortsætte programmet. Indikatorerne  og  vil være tændte, og P10S blinker. Dræn afkalkningsopløsningen fra systemet, når du hører et bip, og indikatoren  blinker.

- Dræn afkalkningsopløsningen fra systemet, når du hører et bip, og dampindikatoren 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.

Afkalkningen er færdig, og indikatorerne  og  blinker. Berør OK for at afslutte programmet.

VIGTIGT: Hvis der drypper vand fra drænslangen under et dampprogram, skal systemet gennemskyllles. I aktiv ovntilstand uden funktionen aktiveret:

- Sæt en beholder på mindst 1 liter under drænet.
- Hæld 0,5 liter vand i vandbeholderens skuffe.
- Berør samtidigt  og OK, 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 P10S på listen og følge instrukserne vedr. afkalkning.

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

Ovndør

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

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

BETJENING

Begrænsning af betjeningstiden

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

Hurtig foropvarmning

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

AutoDoor Open

Med denne funktion kan du åbne ovndøren ved at berøre håndtaget. Der kan vælges mellem to åbnings-tilstande – ENKELT ÅBNING  og FLERE ÅBNINGER . I ENKELT ÅBNING-tilstand kan du berøre håndtaget for at åbne ovndøren én gang, når ovnen er tændt. I FLERE ÅBNINGER-tilstanden kan du altid berøre håndtaget for at åbne døren, når ovnen er tændt.

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

Funktionen AutoDoor Open aktiveres under betjening af ovnen ved at berøre og holde  og  samtidigt, hvorefter displayet viser piktogrammet . Berør  og  igen, hvorefter det tidligere piktogram bliver erstattet med .

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

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

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

- ECO-opvarmning er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen.
- Du kan ikke reducere tilberedningstiden ved at vælge en højere temperatur. 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

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 trin 2 stegning	100 220	25 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 Trin 2 konventionel opvarmning	50 200	30 30	3	Focaccia, boller
P07S ¹⁾	Fjerkræ	 trin 1 damp	180	75	3	Fjerkræ
P08S ¹⁾	Grill + bagning og damp	 trin 1 stegning trin 2 damp	220 120	20 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		

¹⁾ Hurtig foropvarmning for hurtigt at nå den indstillede temperatur.

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Type af mad	Funktioner	Temperatur (°C)	Ovnniveau	Tid (min.)
Sandkage		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gærkage / pundkage		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Gærkage / pundkage		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		220	4	14 - 18
Oksekød		225 - 250	2	120 - 150
Oksekød		160 - 180	2	120 - 160
Svinekød		160 - 230	2	90 - 120
Svinekød		160 - 190	2	90 - 120
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Kylling		175 - 190	2	60 - 70
Grøntsager		190 - 210	2	40 - 50
Grøntsager		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Foropvarm

²⁾ Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning

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

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

²⁾ Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet.

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grilning

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

¹⁾ Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

Stegning

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

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

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

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

„SteamClean“ - Nem rengøring

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

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

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

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

Vigtigt!

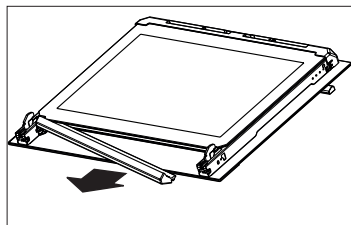
Brug ikke ridsende midler, stærke sæber eller skarpe genstande ved rengøring.

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

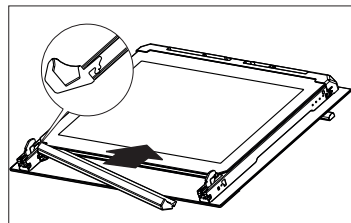
Aftagning af ovnlågens kondenskanal

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.

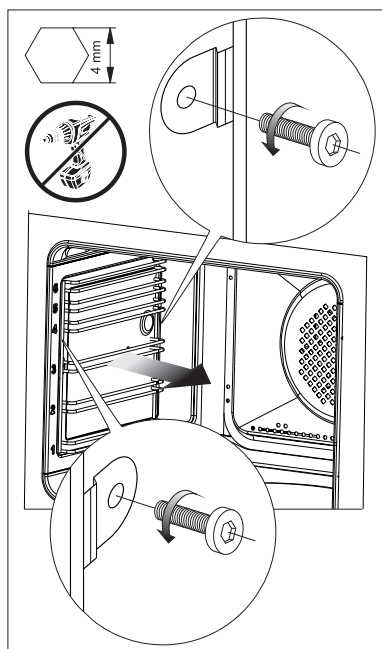


RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Ovnribber med teleskopudtræk

(Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

For at fjerne dem i forbindelse med rengøring bruges en umbraconøgle str. 4 for fjerneskruerne. 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.

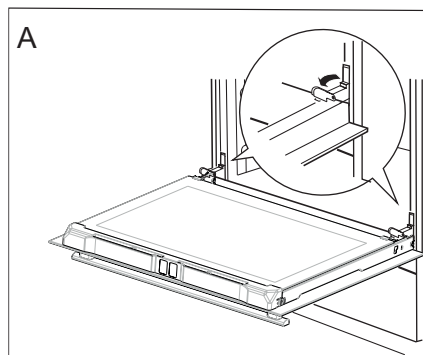


Fjernelse af hyldeholdere

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

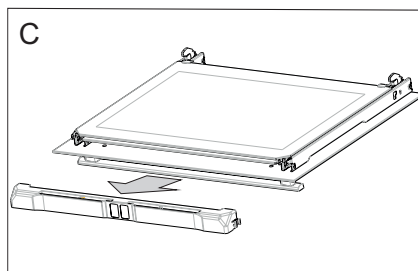
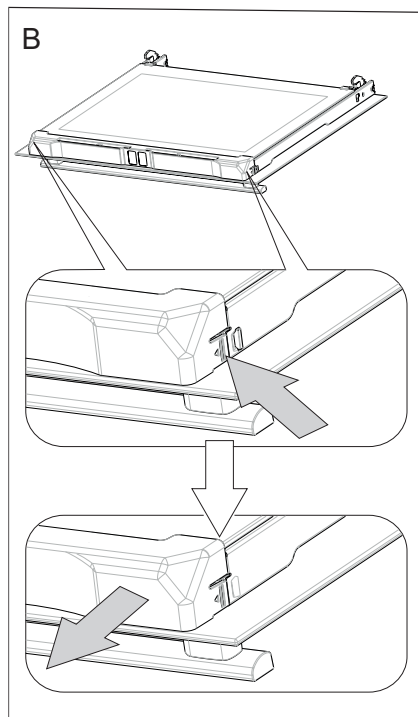
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

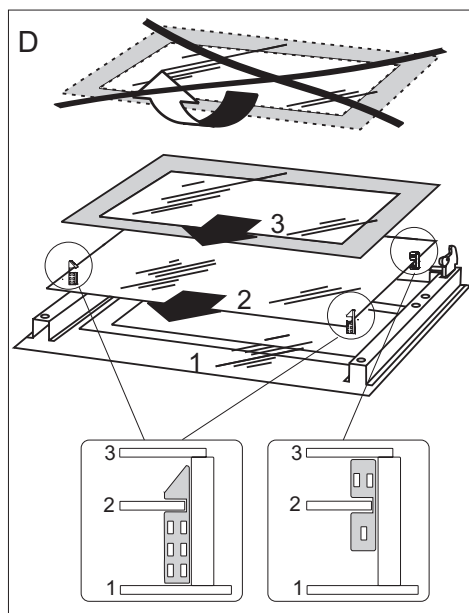
1. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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



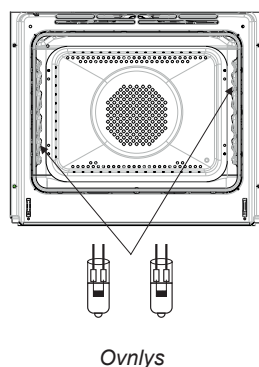
*Drej skrue og holder og træk glasruden ud
opetter*

Udskiftning af ovnpære

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

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

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



FORANSTALTNINGER VED FEJL

Ved evt. problemer skal du altid:

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

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

TEKNISK SPECIFIKATION

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

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....38

Produktbeskrivelse.....42

Spesifikasjoner.....43

Innbygging/installasjon.....44

Betjening av stekeovnen.....46

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....57

Testretter.....61

Rengjøring og vedlikehold.....63

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....67

Teknisk opplysninger.....68

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.

Advarsel: Bruk bare barnesikringer som er designet av apparatets produsent eller angitt av produsenten i bruksanvisningen som passende eller barnesikring som er integrert i apparatet. Bruk av feil barnesikring kan forårsake skade.

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

TIPS FOR ENERGISPARING

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

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

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

- **Lukk ovnsdøren ordentlig.**

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

- **Bruk varmluftfunksjonen.**

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

Forbruket av elektrisk energi stiger unødvendig.

UTPAKKING



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

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

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

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

FRAKOBLING

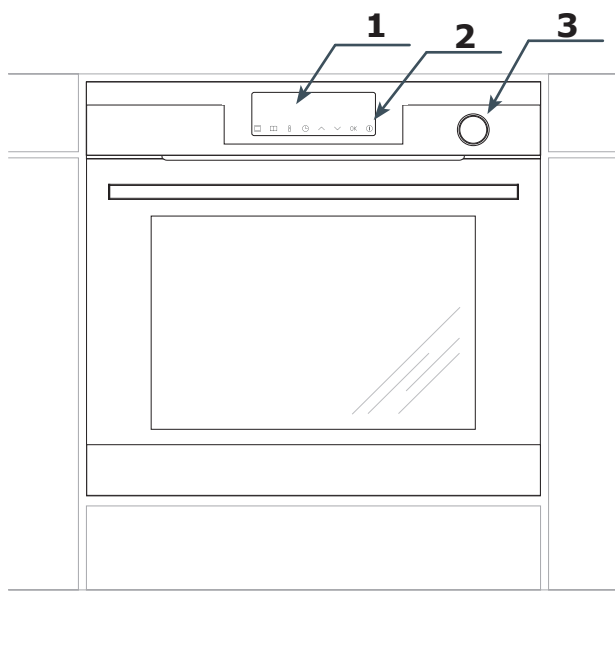


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

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

Opplysninger om avfallsdeponi for elektronikkskrot er å hente hos kommuneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE



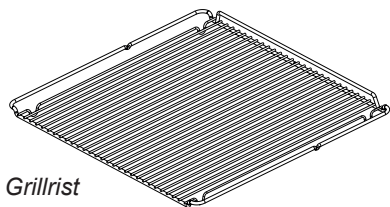
1 Kontrollpanel

2 På/Av-knapp

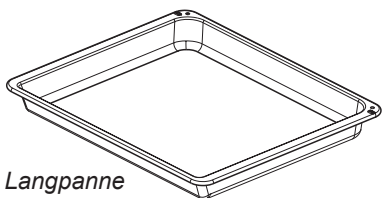
3 Vannbeholderen

SPECIFIKASJONER

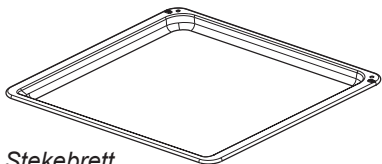
Ovntilbehør



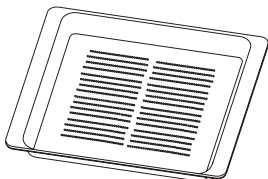
Grillrist



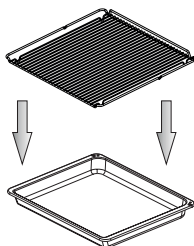
Langpanne



Stekebrett



Perforert bolle

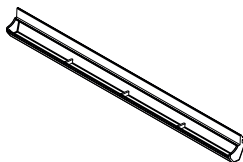


Bolle med hel bunn

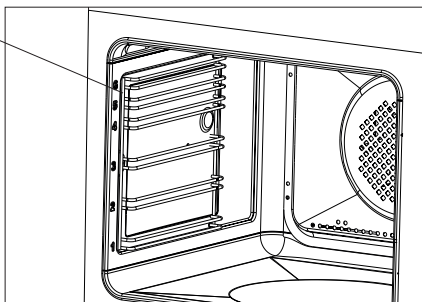
Kondenskanal i ovnsdør

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 strømnettet før den skyves inn i kjøkkenskapet.

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

Tilkobling av ovnen krever en separat strømkrets.

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

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

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

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

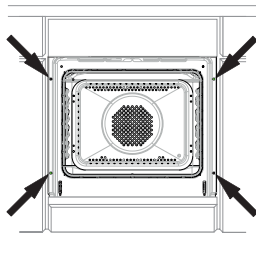
MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

Montering av ovnen

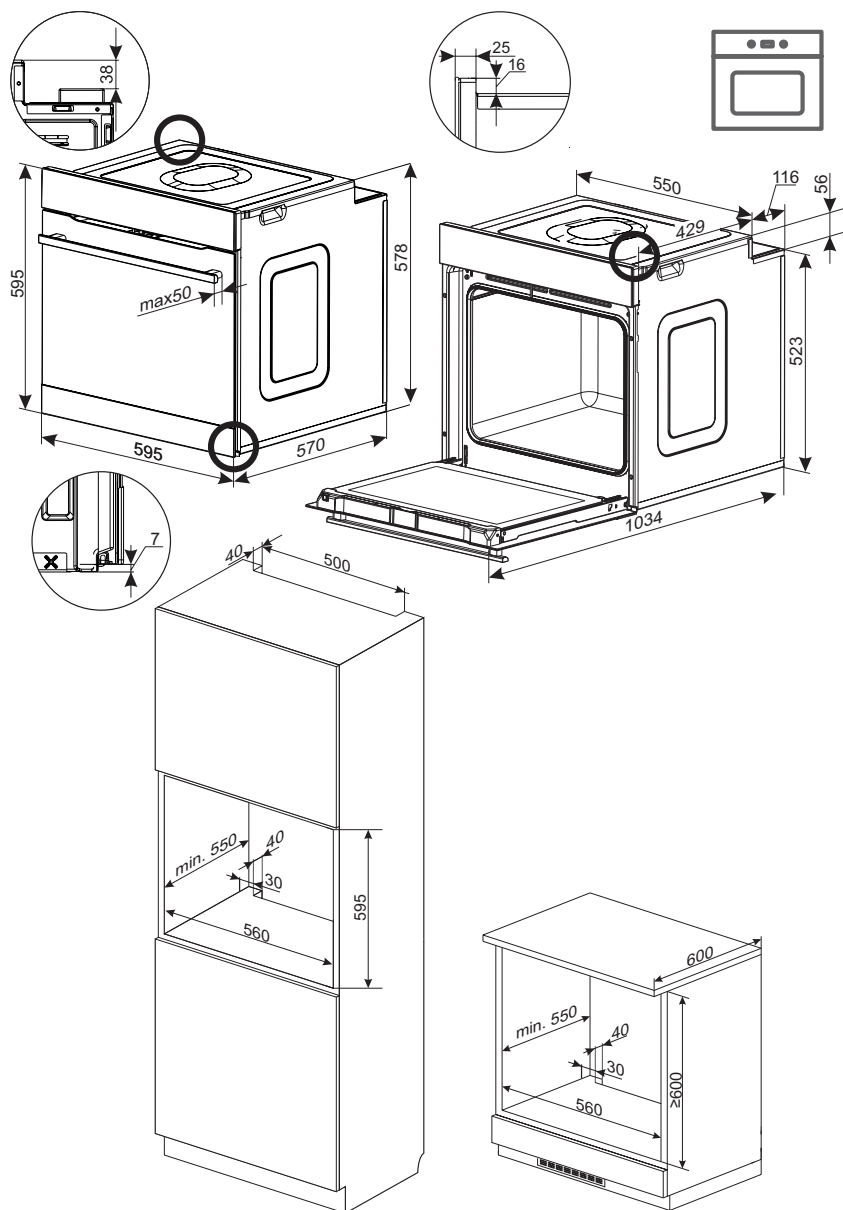
Etter at den er koblet til strømnettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

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



INNBYGGINGSANVISNING

Innbyggingsmål



BETJENING

Klargjøring før bruk

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

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

Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon

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

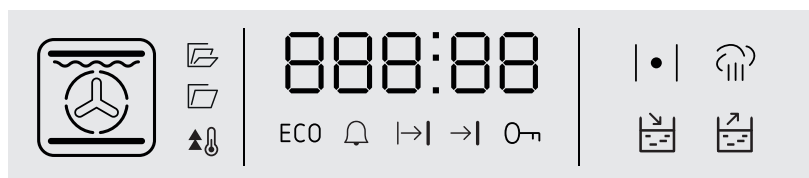
Kontrollpanel

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

Overflatene på berøringssensorene må holdes rene.

BETJENING

Kontrollpanel



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

Sensorer Beskrivelse

 På/Av-knapp (hvilemodus)

 Ovnfunksjoner

 Forhåndsinnstilte programmer

 Temperaturinnstilling

Sensorer Beskrivelse

 Klokkeinnstilling

 Pluss / opp [+]

 minus / ned [-]

OK - Bekreft

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

Ovnspiktogrammer på displayet

Piktogrammene på displayet angir følgende ovnfunksjoner.

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

BETJENING

Aktive funksjoner*

	AutoDoor Open ENKELT ÅPNING
	AutoDoor Open FLERE ÅPNINGER
	Rask forhåndsoppvarming
	Minuttur er aktivt
	Utsatt start
	Tidsinnstilt bruk
	Aktivere barnelås
	Forhåndsoppvarming er aktiv
	Damprenngjøring er aktiv
	Symbol for å helle i vann
	Symbol for å tappe ut vann

* avhengig av modell

Koble til strøm

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

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

Stille inn riktig tid

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

Lysstyrken på displayet.

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

Belysning

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

Avkjølingsvifte

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

BETJENING

Forhåndsoppvarming av ovn (termo- statsymbol)

! • | piktogrammet viser at minst et av varmelementene i ovnen er i drift. Dette piktogrammet slukker når den valgte temperaturen for ovnsrommet er nådd. Deretter vil piktogrammet være på og av periodisk. Dette betyr at den valgte temperaturen opprettholdes. Dersom du reduserer den valgte temperaturen, vil ! • | piktogrammet kun lyse når ovnsrommet kjøles ned til den sist innstilte temperaturen.

Ovnfunksjoner

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

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

BETJENING

	Opptining	✓					✓	-	-	-
	Damprens	✓								

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

Når en ovnsfunksjon er aktiv

Trykk lenge på  sensoren for å endre den aktive ovnsfunksjonen.

Trykk lenge på  sensor for å se den forhåndsinnstilte funksjonsmenyen.

Trykk lenge på  sensoren for å gå til hvilemodus.

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

Hvilemodus

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

Drift.

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

Barnesikring

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

Minuttur

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

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

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

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

Forhåndsvisning og endre innstillinger mens ovnen er i bruk

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

For å justere innstilt temperatur, trykk lenge på . Da vises den innstilte temperaturen. Bruk  og  for å justere ved behov. Trykk på OK for å bekrefte den nye temperaturen. Den nye temperaturen er ikke stilt inn før den er bekreftet.

BETJENING

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

Avslutt ovnsfunksjon

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

Tidsinnstilt bruk

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

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

Bruk  og  for å justere tidsinnstillingen. Trykk på OK for å bekrefte innstillingen.

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

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

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

Utsatt start

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

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

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

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

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

Forhåndsinnstilte programmer

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

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

BETJENING

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

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

BETJENING

Forhåndsinnstilte programmer med rask forhåndsoppvarming

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

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

Avslutte et forhåndsinnstilt program.

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

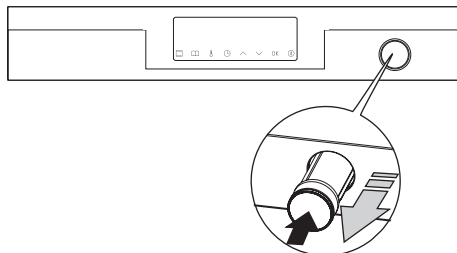
Dampprogrammer

Når apparatet er på, trykk på  for å få tilgang til forhåndsinnstilte programmer. Da vises det forhåndsinnstilte programmet "P01" på displayet. Bruk  og  sensorene for å velge programmet P01S-P09S.

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.



Velg et dampprogram P01S-P09S, og trykk på OK. Indikatorene for damp  og helle i vann  blinker på displayet. Vannbeholderen sitter i frontpanelet. Dytt og trekk deretter beholderen ut. Hell 0,5 liter vann i beholderen. Lukk skuffen, og trykk på OK for å bekrefte og starte programmet. Indikatorene  og  vises, og i tillegg lyser symbolet  for forhåndsoppvarming.

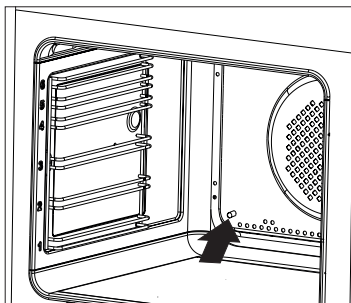
VIKTIG: Når symbolet for å helle i vann  blinker på displayet, eller du hører et pip, må du helle i vann. Gjenta prosedyren som da du fylte på vann første gang.

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

På slutten av programmet hører du et pip, og indikatorene for damp  og vann  blinker på displayet. Trykk på en sensor for å dempe pipingene.

Åpne døren på gløtt ett hakk (ca. 15 °). Du kan åpne døren helt etter et par sekunder. Plasser deretter en langpanne under vannavløpet.

Trykk OK for å bekrefte at programmet er fullført.



Når du trykker på OK, vil vannet renne ut på rundt 50 sekunder. Ikke slå av ovnen når  blinker.

Tørk av ovnsrommet med en tørr klut.

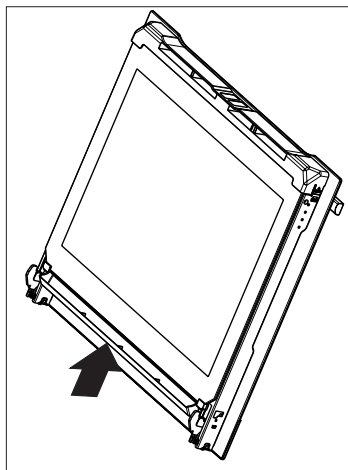
Hvis du skal bruke dampprogrammer flere ganger, la ovnsviften kjøre i 30 minutter på 180 °C.

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 varmefunksjon. Ikke fyll vann i beholderen når du bruker vanlige varmefunksjoner.

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.

BETJENING

Avkalking av dampsystemet

Når du har brukt dampprogrammet noen ganger, vil en melding med «P10S» lyse på displayet, og indikatorene  og  blinker. Denne meldingen ber deg om å avkalke systemet. Velg P10S fra listen over forhåndsinnstilte programmer for å avkalke apparatet. Du kan hoppe over avkalking to ganger ved å trykke på . Men deretter vil du ikke kunne bruke et dampprogram før du har avkalket apparatet.

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. Indikatorene  og  vil lyse, og P10S blinker.

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

Tøm avkalkingsoppløsning fra systemet når du hører et pip, og indikatoren  blinker.

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

For å skylle dampsystemet, heller du 0,5 l rent vann i vannbeholderen og trykker på OK for å fortsette med programmet. Indikatorene  og  vil lyse, og P10S blinker.

Tapp ut avkalkingsoppløsning fra systemet når du hører et pip, og indikatoren  blinker.

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

Avkalkingen er fullført, og indikatorene  og  blinker.

og  blinker. Trykk på OK for å gå ut av programmet.

VIKTIG: Hvis det drypper fra slangen under dampprogrammet, skyll systemet. I aktivt ovnsmodus uten denne funksjonen aktivert:

- Plasser en beholder som tar minst 1 liter under avløpet.
- Hell 0,5 liter vann i vannbeholderen.
- Trykk samtidig på  og OK, og kjøp vannet i systemet.
- Gjenta denne prosedyren to ganger.

Hvis problemet vedvarer, bør du avkalke apparatet.

VIKTIG: Hvis du merker at det drypper kalk fra systemet etter fullført dampprogram, velg programmet P10S 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  og OK for å tømme dampsystemet for vann. Du kan trykke OK når som helst for å stoppe tømningen.

Ovnsdør

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

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

BETJENING

Begrens ovns driftstid

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

Rask forhåndsopvarming

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

AutoDoor Open

Denne funksjonen lar deg åpne ovnsdøren ved å berøre håndtaket. Du kan velge mellom to åpningsmodi – ENKELT ÅPNING  og FLERE ÅPNINGER . ENKELT ÅPNING vil si at du kan berøre håndtaket en gang for å åpne døren mens ovnen er på. FLERE ÅPNINGER vil si at du alltid kan berøre håndtaket for å åpne døren mens ovnen er på.

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

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

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

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

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

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 °C	Nivå	Tid i minutter
Sukkerbrød	 Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gjærbakst / formkake	 Eco	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	 Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Storfe	 Eco	200 - 220	2	90 - 120
Svin	 Eco	200 - 220	2	90 - 160
Kylling	 Eco	180 - 200	2	80 - 100

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

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	100	25	3	Stekt fisk, pastaretter
			trinn 2 roaster	220	20		
P03S	Oppvarming og pasteurisering		trinn 1 damp	90	25	3	
P04S	Langtidstilberedt svin		trinn 1 damp	80	240	3	Langtidstilberedt svin
P05S	Langtidstilberedt mørt kjøtt		trinn 1 damp	70	120	3	Kalkun, svinefilet, oksekjaker, kveite, perlehøns
P06S	Vanlig brød		trinn 1 damp	50	30	3	Focaccia, rundstykker
			Trinn 2 vanlig oppvarming	200	30		
P07S ¹⁾	Fjærkre		trinn 1 damp	180	75	3	Fjærkre
P08S ¹⁾	Grill + bake og damp		trinn 1 roaster	220	20	3	Gryteretter – gulasj, kjøttgryte, ratatouille, kjøtt
			trinn 2 damp	120	90		
P09S	Bake og dampe		Trinn 1 damp og vanlig oppvarming	150	120	3	Paté, fondant (varighet: 12 minutter)
P10S	Avkalking			100	15		

¹⁾ Rask forhåndsoppvarming aktivert for å nå valgt temperatur raskt.

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Type matrett	Ovnens funksjoner	Temperatur °C	Ovnshnivå	Tid (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gjærbakst / formkake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Gjærbakst / formkake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		220	4	14 - 18
Storfe		225 - 250	2	120 - 150
Storfe		160 - 180	2	120 - 160
Svin		160 - 230	2	90 - 120
Svin		160 - 190	2	90 - 120
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Kylling		175 - 190	2	60 - 70
Grønnsaker		190 - 210	2	40 - 50
Grønnsaker		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Forvarm

²⁾ Stek mindre enheter

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Steking

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

¹⁾ Forvarm 5 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

²⁾ Tidene gjelder når en rett settes inn i kald ovn.

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

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

¹⁾ Forvarm i 8 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

Steking

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

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

„SteamClean"

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

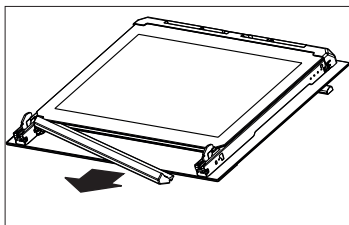
Sett temperaturregulator til 50 0C, mens funksjonsregulator til posisjon undervarme og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

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

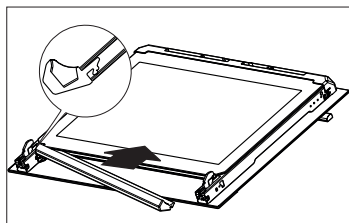
Fjern kondenskanal i ovnsdøren

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.

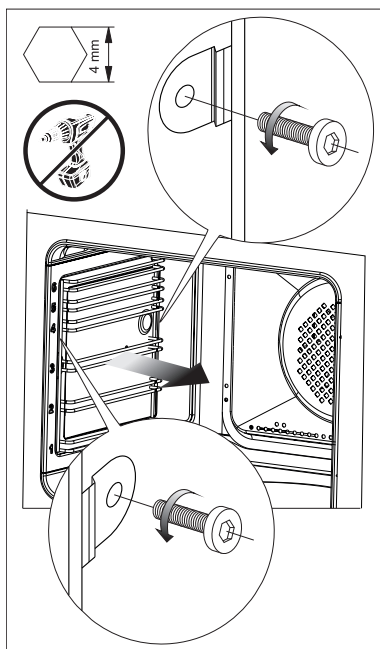


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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 sidekinner tilbake i ovnsrommet. Før skruene strammes til, bør du kontrollere at sidekinner er festet i hullene i ovnsrommet.

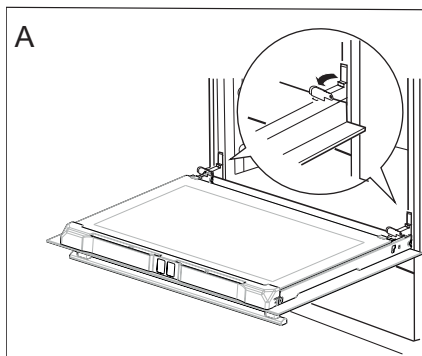


RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren.

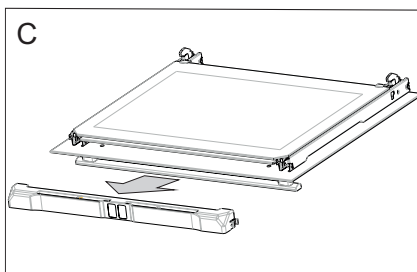
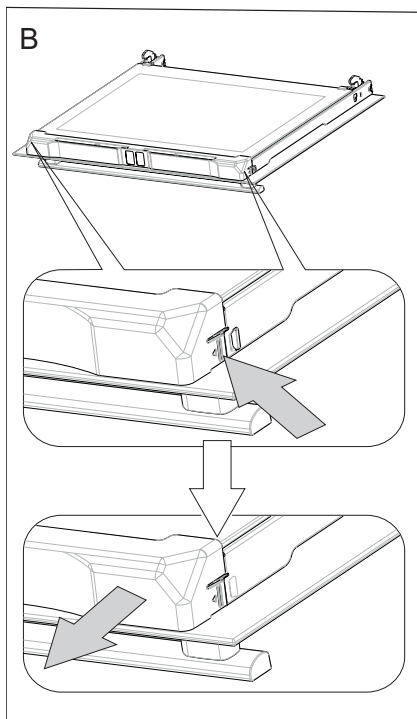
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig 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

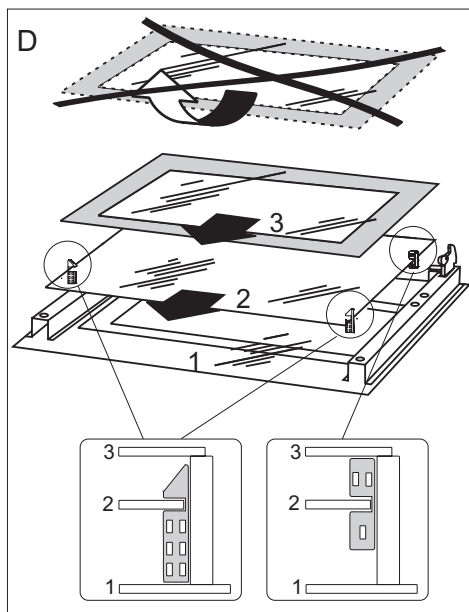
1. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)



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”.

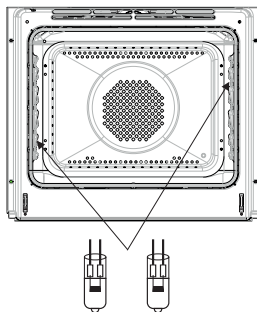


Utskifting av lyspæren i ovnen

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!



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

- Ved enhver feilsituasjon skal man:
- slå av stekeovnen
- stenge av strømtilførselen
- enkelte småfeil kan du selv fjerne ved å følge retningslinjene i tabellen. Før dere ringer tilkaller GRAM service, kontroller samtlige punkter i tabellen.

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

TEKNISK OPPLYSNINGER

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

Grunnleggende informasjon

Produktet oppfyller kravene i de europeiske standardene EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Dataene på energimerkene til elektriske ovner er gitt i henhold til standard EN 60350-1/ IEC 60350-1. Disse verdiene er definert med en standard arbeidsbelastning med de aktive funksjonene: under- og overvarme (konvensjonell oppvarming) og vifteassistert oppvarming (ekte varmluft) dersom disse funksjonene er tilgjengelige.

Energieffektivitetsklassen ble tildelt avhengig av funksjonen som er tilgjengelig i produktet i samsvar med prioriteringen nedenfor:

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

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

Radioutstyrets type er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU.

Samsvarserklæringen i fulltekst er tilgjengelig på produsentens, importørens eller den autoriserte representantens nettside.

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk

IO-CBI-3295 / 9519566

(10.2024 V1)