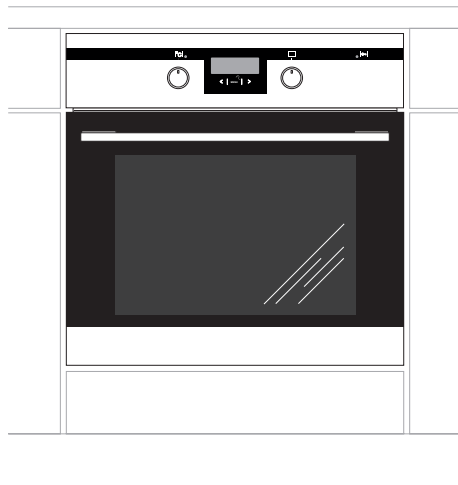




Type

IOP 12654-92 W



|    |                  |    |
|----|------------------|----|
| 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, da der kan 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.....           | 20 |
| Testretter.....                               | 23 |
| Rengøring og vedligeholdelse.....             | 25 |
| Foranstaltninger ved fejl.....                | 30 |
| Tekniske specifikationer.....                 | 31 |

**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.

Ovnen 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 ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

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

## ENERGISPARETIPS

---

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

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

## UDPAKNING

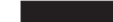


Oven er blevet sikret mod transportskader under befordringen ved hjælp af en emballage. Efter foretaget udpakning bedes du sørge for, at emballagens elementer bortskaffes på

en miljøvenlig måde.

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

## BORTSKAFFELSE



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

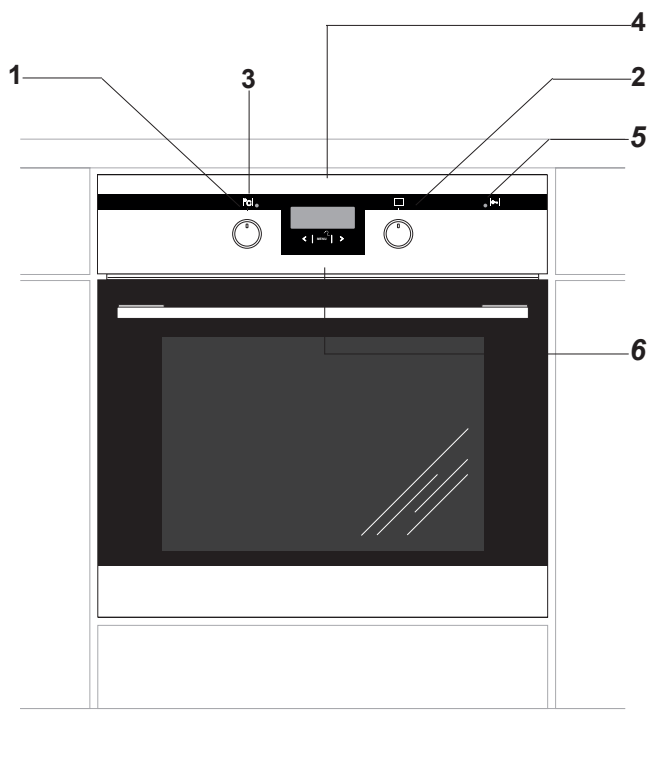
eller emballagen henviser til det.

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

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

## BESKRIVELSE AF PRODUKTET

---



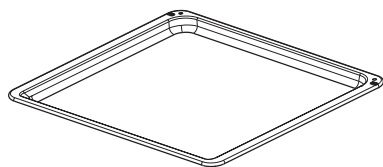
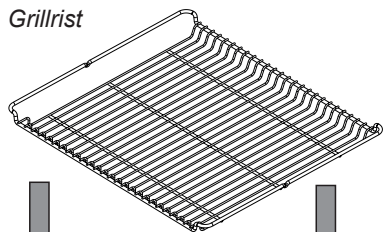
- 1 Knap til regulering af ovntemperatur
- 2 Betjeningsknap til ovns funktioner
- 3 Varmeindikator for ovn
- 4 Digitalt ur / timer
- 5 Kontrollampe for dørlås
- 6 Børnesikring

## SPECIFIKATIONER

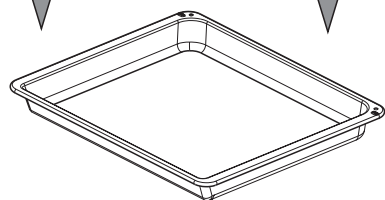
---

### Ovnens udstyr

*Grillrist*



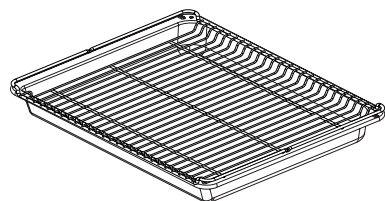
*Bageplade*



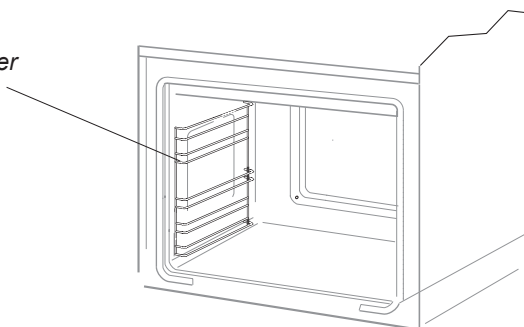
*Bradepande*



*Stegetermometer*



*Ovnribber*



# INSTALLATION

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

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

De nødvendige mål fremgår af tegningen.

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

## Nettilslutning

Ovnen er udstyret med et tilslutningskabel med stik.

Ovnen tilsluttes ledningsnettet, inden den skubbes ind i køkkenskabet.

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

Tilslutning af ovnen kræver en separat strømkreds.

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

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

- Gummikappeledning HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5.

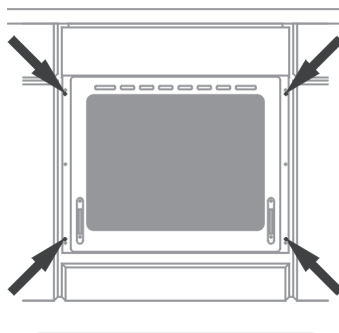
- Plastskappeledning HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VH2-F 3G1,5.

**BEMÆRK!** Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder). Min. sikring er 16 A.

## Montering af ovnen

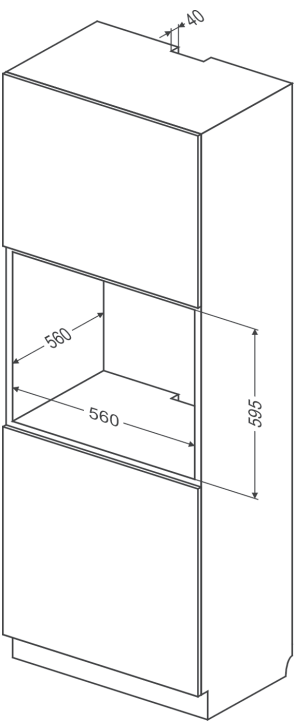
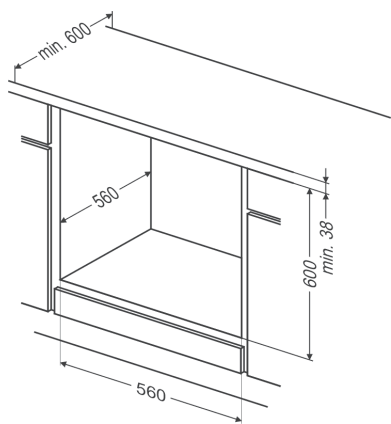
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

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



# INSTALLATION

## Indbygningsmål



# BETJENING

## Inden du tager ovnen i brug

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

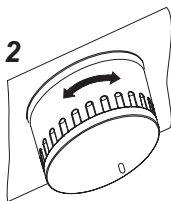
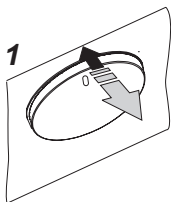
## Bemærk!

På ovne der er udstyret med elektronisk ur vil der, når strømmen er tilsluttet, blinke "0.00" på displayet. Det elektroniske urs klokkeslæt skal indstilles. (Se "Indstilling af aktuel tid"). Manglende indstilling af klokkeslættet gør ovenns drift umulig.

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

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

Ovnen betjenes med 2 "pop ud" drejeknapper. De 2 drejeknapper popper ud ved et let tryk på knappen, og de kan skubbes ind, også når ovnen er i brug. På funktionsknappen for ovnfunktioner er de mulige funktioner trykt på knappen.



# BETJENING

## Elektronisk ur/timer

A - displayfelt

  A  
U  
T  
O - funktioner

### Sensorer

1 - funktionsvælgerknop

2 - trykknop „-“

3 - trykknop „+“

Den elektroniske programmeringsfunktion er udstyret med elektroniske sensorer, som aktiveres ved berøring eller ved at trykke på sensorens overflade i mindst 2 sekunder. Hver reaktion fra sensoren bekræftes med et bip.

Sensoroverfladen skal altid holdes ren.

### Indstilling af aktuel tid

Efter tilkobling til strømforsyningen eller fornyet tænding efter strømsvigt vises et blinkende 0.00 i displayet:



- Tryk på knappen 1. Displayet viser .
- Indstil aktuel tid med knapperne 3 og 2.

Efter ca. 7 sekunder fra afslutning af tidsindstillingen bliver de nye indstillinger gemt.

### OBS!

Korrekt drift af ovnen er kun mulig efter indstilling af den aktuelle tid.



### Minutur

Minuturet kan altid aktiveres, uanset om andre funktioner er i brug. Minuturet kan indstilles fra 1 minut op til 23 timer og 59 minutter.

For at indstille minuturet skal du:

- Trykke på knappen 1. I displayet vises et blinkende .



- Indstille minuturets tid med knapperne 3 og 2. Den indstillede tid vises i displayet, og lampen ved  er tændt.
- Tryk på knappen 2 eller 3 for at slukke signalet, lampen går ud, og displayet viser den aktuelle tid.

### OBS!

Hvis alarmsignalet ikke slukkes manuelt, vil det slukke automatisk efter ca. 7 minutter.

# BETJENING

## Halvautomatisk drift

Hvis du ønsker, at ovnen skal slukkes på et bestemt tidspunkt, skal du:

- Indstille drejeknappen for ovnens funktioner og drejeknappen for temperaturregulering i de positioner, som du ønsker, ovnen skal arbejde i.
- Trykke på knappen 1, indtil displayet viser:



- Indstille den ønskede tilberedningstid med knapperne 3 og 2 inden for et område fra 1 minut til 10 timer.

Den indstillede tid gemmes i hukommelsen efter ca. 7 sekunder, og displayet viser AUTO-funktion.

Efter udløbet af den indstillede tid slukker ovnen automatisk, der lyder et akustisk signal, og lampen ved AUTO-funktionen begynder at blinke igen.

- Indstil drejeknapperne for ovnens funktioner og temperaturregulering i slukket position.
- Tryk på knappen 2 eller 3 for at slukke signalet. Lampen går ud, og displayet viser den aktuelle tid.

## Automatisk drift

Hvis du ønsker, at ovnen skal være tændt i en bestemt tilberedningstid og slukkes på et bestemt tidspunkt, skal du indstille tilberedningstiden og sluttidspunktet for tilberedningen:

- Tryk på knappen 1, indtil displayet viser:



- Indstil den ønskede tilberedningstid med knapperne 3 og 2 inden for et område fra 1 minut til 10 timer.
- Tryk på knappen 1, indtil displayet viser:



- Indstil slukketid (sluttidspunkt for tilberedningen) med knapperne 3 og 2. Sluttidspunktet er begrænset til et tidspunkt, der ligger maks. 23 timer og 59 minutter senere i tiden.
- Indstil drejeknappen for ovnens funktioner og drejeknappen for temperaturregulering i de positioner, som du ønsker, ovnen skal arbejde i.

## BETJENING

Funktionen AUTO er nu tændt. Ovnen vil begynde at arbejde fra og med det tidspunkt, som fremkommer af forskellen mellem det indstillede sluttidspunkt for tilberedningen og den indstillede tilberedningstid (Hvis tilberedningstiden f.eks. er indstillet til 1 time, og det indstillede sluttidspunkt for tilberedningen er 14.00, så vil ovnen automatisk tænde kl. 13.00).

Når den indstillede tid for tilberedning er gået, slukkes ovnen automatisk, der lyder et akustisk signal, og lampen ved AUTO-funktionen begynder at blinke igen.

- Stil drejeknapperne for ovnens funktioner og temperaturregulering i slukket position.
- Tryk på knappen 2 eller 3 for at slukke signalet. Funktionen AUTO går ud, og displayet viser den aktuelle tid.



### Annuler indstillingerne

Indstillingerne af minutur og automatiske funktioner kan annulleres når som helst.

Sådan annulleres indstillingerne af de automatiske funktioner:

- tryk samtidig på knapperne 2 og 3,

Sådan annulleres indstillingerne af minuturet:

- tryk på knappen 1 for at vælge indstillinger af minutur,
- tryk på knapperne 2 og 3 igen,

### Ændring af minuturets biplyd

Minuturets biplyd kan ændres på følgende måde:

- tryk samtidig på knapperne 2 og 3,
- vælg funktionen "tone" med knappen 1. Displayet begynder at blinke



- tryk på knapperne fra 1, 2 eller 3 for at vælge den biplyd, du ønsker.

# BETJENING

## Stegetermometer

Indstilling og skala: 30°C til 99°C, Skalaenhed: 1 Grad, Standardindstilling: 80°C.

Stegetermometeret registreres automatisk, når temperaturen er over 0°C.

Hvis stegetermometeret er tilsluttet, viser de to tal på venstre side stegetermometerets faktiske temperatur, og de to tal på højre side viser den indstillede temperatur.



Hvis stegetermometerets temperatur er lavere end minimumsindstillingen på 30°C, viser displayet "30". Hvis stegetermometerets temperatur er højere end maksimumindstillingen på 99°C, viser displayet maksimumindstillingen. Når stegetermometeret tilsluttes, starter programmet, og den nominelle temperatur sættes til 80°C. Den indstillede temperatur kan ændres så længe temperaturerne vises, men ikke hvis minuturet stadig er i opstartstilstand. Stegetermometerets alarm - tryk på knappen 2 eller 3 for at slukke signalet.

Et aktivt stegetermometer-program eller en igangværende alarm kan nulstilles ved at frakoble stegetermometeret.

**Tabel: Kernetemperaturer ved brug af stegetermometer**

| KØDTYPE                                                          | KERNTEMPERATUR °C                |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| SVINEKØD<br>Svinekam<br>Forloren hare                            | 85-90<br>80-85                   |
| OKSEKØD<br>Oksesteg<br>Roastbeef rød<br>rosastegt<br>gennemstegt | 90-95<br>50-55<br>65-70<br>75-80 |
| KALVESTEG                                                        | 85-90                            |
| LAMMESTEG                                                        | 85-90                            |
| VILDT                                                            | 80-85                            |
| FISK (HEL)<br>f.eks. laks, ørred, torsk                          | 80-85                            |

## Pyrolytisk rengøring

Varigheden af pyrolytisk rengøring kan indstilles fra 2 til 3 timer.

- drej funktionsvælgerknappen til position ,
- ved brug af MENU-knapperne 2 og 3 indstilles varigheden af den pyrolytiske rensning.



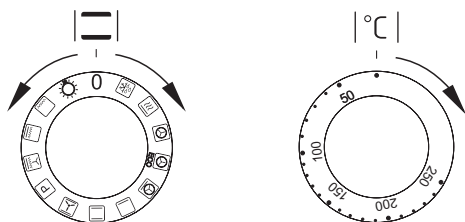
**Vigtigt!** Se "Rengøring og vedligeholdelse" før den pyrolytiske rengøring startes.

# BETJENING

## Ovnens funktioner og betjening

Ovnens kan opvarmes ved hjælp af et under-varme element, et overvarme element, et grill element og et varmluft - varmeelement. Ovnens styres med en funktionsvælger – og en reguleringsknap for ovntemperatur.

Ovnens betjenes med et let tryk på funktionsknappen, som drejes til den ønskede funktion. Ovnens driftsfunktioner er beskrevet på knappens side. Når ovnen er i brug, kan funktionsknappen være skubbet ind eller ud.



For at slukke for ovnen skal begge knapper stilles i position „●” / „0”.

### Bemærk!

Opvarmningen af ovnen sker først, når ovntemperaturen er indstillet.

## Tilberedning med varmluft

En varmluftsblæser, som sidder på ovnens bagvæg, sørger for en konstant luftcirkulation. Derved opnås en bedre varmeoverførsel til fødevarerne og en mere ensartet temperaturfordeling i hele ovnen.

- Du sparer energi, fordi der kan vælges væsentligt lavere temperaturer end ved traditionel opvarmning.
- På grund af de lavere temperaturer vil tilsmudsningen af ovnen heller ikke være så stor. Fedt o.l. brænder ikke så let fast og kan derfor fjernes uden vanskeligheder.
- **Hvis flere flade kager eller bageplader med småkager skal bages samtidigt anbefales det at bruge den første og den tredje hyldeskinne fra neden.**
- Optøning er væsentligt hurtigere og kan evt. også ske samtidigt på alle hyldeskinner.
- Det er muligt at åbne lågen under bagning, også af sarte kager, uden at de falder sammen.
- En lang forvarmningstid som ved traditionel opvarmning er ikke nødvendig; den indstillede temperatur nås hurtigt.

### BEMÆRK!

Hvis motoren til varmluftsblæseren går i stykker, skal ovnen straks slukkes. Opvarmning uden blæser kan medføre skader på ovnen.

# BETJENING

## Funktionsvælgerens positioner



### Optøning

Brug denne indstilling til optøning af frosne kage og brød.



### Forvarmning

Over- varmluftblæser + grill



### Varmluft

Ovnens opvarmes ved hjælp af en varmluftsblæser, som er placeret midt på ovnens bagvæg.

Fordele:

- Ovnens opvarmning er væsentlig hurtigere, og der er ikke brug for nogen forvarmning.
- Det er muligt at bage på to hylde-skiner samtidigt.
- Der udskilles mindre fedt og saft af maden.
- Mindre tilsmudsning af ovnen.



### ØKO-opvarmning

Dette er en optimeret varmefunktion, der er designet til at spare energi under madlavningen. Ved denne funktion er ovenlyset slukket.



### Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

Denne funktion giver en sprød bund og en blød overflade (pizzafunktion)



### Undervarme

I denne position opvarmes ovnen udelukkende ved brug af det nederste varmeelement. Brug denne funktion fx. til at bage kager færdigt nedefra.



### Over- og undervarme

I denne position opvarmes ovnen efter den traditionelle metode.



### Over- og undervarme og blæser

Denne indstilling er bedst til bagning af kager.



### Pyrolytisk rengøring

Pyrolytisk selvrensning af ovnen. Ovnen varmer op til ca. 480 °C. Rester fra grillning og madlavning brænder til en let fjernelig aske, som kan tørres af med en fugtig klud.

### Vigtigt!

Se "Rengøring og vedligeholdelse" før den pyrolytiske rengøring startes.



### Blæser og intensiv grill

Ved at anvende denne funktion kan du gøre grillprocessen hurtigere. Grillstegningen skal foregå ved lukket ovenlåg.



### Supergrill

#### (Grill og overvarme)

Når funktionen Supergrill er tændt, kan du grille med overvarme. Det giver højere temperatur øverst i ovnen og en stærkere bruning af maden.



### Grill

I denne position kan du grille fødevarer, hvor kun grillelementet er tændt.



### Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.

Når ovnen tændes, lyser to kontrollamper, **3** og **4**. Kontrollampe **4** viser, at ovnen er i drift. Kontrollampe **3** slukkes, når den valgte temperatur er nået. Såfremt det fremgår af madopskrifterne, at retten skal sættes ind i en opvarmet ovn, skal dette først gøres, når kontrollampe **3** slukker første gang. Under bagning vil kontrollampe **3** tænde og slukke adskillige gange (opretholdelse af ovntemperaturen). Kontrollampe **4** lyser også, når knappen er drejet i position "Belysning i ovnen".

# BETJENING

---

## Grillstegning

---

Grillstegningen sker ved, at maden påvirkes af infrarød varme, som udsendes af det glødende grilllegeme.

For at tænde grillen skal du:

- dreje ovnens funktionsvælger i stil-ling grill .
- varme ovnen op i ca. 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- anbringe pladen med grillmaden på den rigtige ovnribbe, og hvis du skal grille på risten – skubbe en plade til opsamling af dryppede fedt ind i den ovnribbelige under risten.
- lukke ovnlågen.

**Ved funktionerne grill og supergrill skal temperaturen indstilles på 250 °C og ved funktionen grillstegning med varmeluft – på maks. 190 °C.**

### **OBS!**

Grillstegning skal foregå ved lukket ovnlåge.

Når man benytter sig af grillfunktionen, kan tilgængelige dele blive meget varme. Sørg for at holde børnene væk fra ovnen.

## 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

## ØKO-opvarmning

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

## Anbefalet indstilling for ØKO-opvarmning

| Type af mad                                                                       | Funktioner                                                                        | Temperatur | Ovnniveau                                                                         | Tid (min.)                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  | °C         |  |  |
|  |  | 180 - 200  | 2 - 3                                                                             | 50 - 70                                                                           |
|  |  | 180 - 200  | 2                                                                                 | 50 - 70                                                                           |
|  |  | 190 - 210  | 2 - 3                                                                             | 45 - 60                                                                           |
|  |  | 200 - 220  | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                          |
|  |  | 200 - 220  | 2                                                                                 | 90 - 160                                                                          |
|  |  | 180 - 200  | 2                                                                                 | 80 - 100                                                                          |

## BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmeelement)

| Type af mad                                                                         | Funktioner<br> | Temperatur<br>°C        | Ovnniveau<br>(     ) | Tid (min.)<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                | 160 - 200               | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 30 - 50                                                                                         |
|    |                | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                           |
|    |                | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                           |
|    |                | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 15 - 25                                                                                         |
|    |                | 210 - 220               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 45 - 60                                                                                         |
|    |                | 160 - 180               | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 45 - 60                                                                                         |
|    |                | 190                     | 2 - 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 60 - 70                                                                                         |
|    |                | 230 - 250               | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 14 - 18                                                                                         |
|    |                | 225 - 250               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 120 - 150                                                                                       |
|    |                | 160 - 180               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 120 - 160                                                                                       |
|    |                | 160 - 230               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 90 - 120                                                                                        |
|   |               | 160 - 190               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 90 - 120                                                                                        |
|  |              | 180 - 190               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 70 - 90                                                                                         |
|  |              | 160 - 180               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 45 - 60                                                                                         |
|  |              | 175 - 190               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 60 - 70                                                                                         |
|  |              | 190 - 210               | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 40 - 50                                                                                         |
|  |              | 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.

## 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 | Trådris + sort<br>bageform<br>diameter 26cm          | 3                                                                                                            |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>        |
| Æbletærte                | Trådris + 2<br>sorte bage-<br>forme<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.

### Grillning

| Type af mad     | Tilbehør                                      | Ovnniveau                      | Funktioner                                                                        | Temperatur (°C)   | Tid (min.)                               |
|-----------------|-----------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|
| Hvidt toastbrød | Trådrist                                      | 4                              |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                                |
|                 | Trådrist                                      | 4                              |  | 250 <sup>1)</sup> | 2 - 3                                    |
| Burgerbøffer    | Trådrist + bradepande (til opsamling af væde) | 4 - trådrist<br>3 - bradepande |  | 250 <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 | Trådrist + bradepande (til opsamling af væde) | 2 - trådrist<br>1 - bradepande |  | 180 - 190       | 70 - 90    |
|             | Trådrist + bradepande (til opsamling af væde) | 2 - trådrist<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 ovnspray eller stærke, ridsende pudse- eller skuremidler.**

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

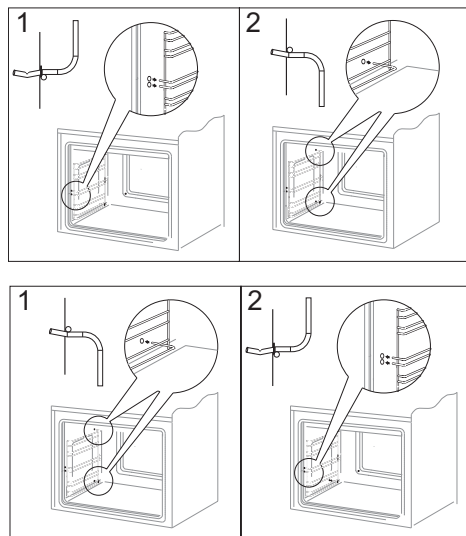
## Vigtigt!

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

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

## Ovnribber

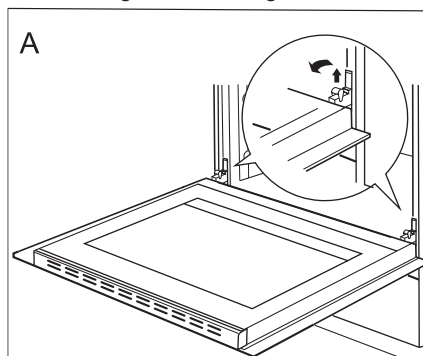
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.



# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Afmontering af ovnlågen

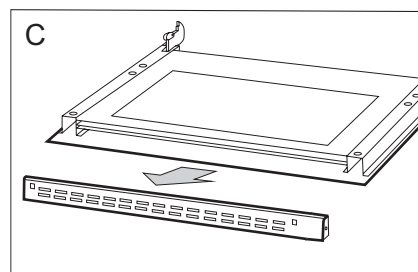
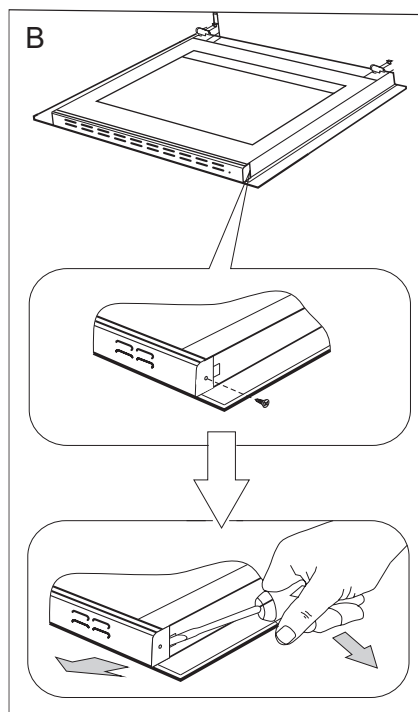
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



*Holderbøjle på hængsel, der er skubbet op*

## Afmontering af det inderste glas

1. Skruerne i den øverste dørliste løsnes med en stjerneskruetrækker (fig. B).
2. Tag den øverste dørliste af ved at lirke dens sider forsigtigt med en flad skruetrækker (fig. B, C).

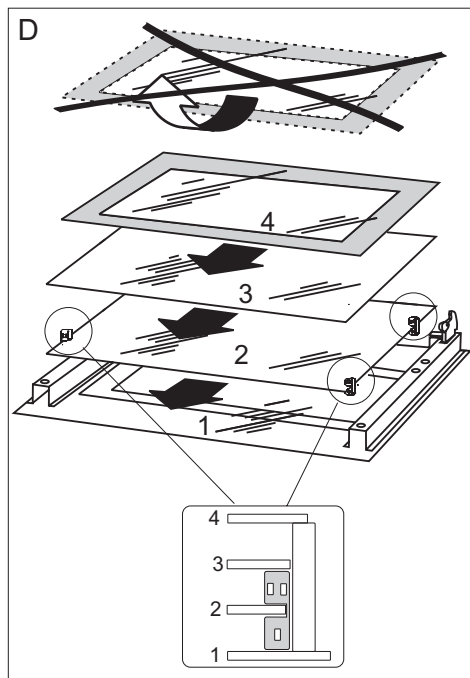


## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

3. Træk derefter glasset ud (Fig. D).

**Vigtigt! Der er risiko for at beskadige glasspladens ramme. Løft ikke glasspladen op, men træk den ud.**

Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.



### Udskiftning af ovnpære

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

1. Afbryd strømmen fra ovnen
2. Fjern hylder og plader fra ovnen.
3. Hvis ovnen har teleskopudtrækkene, fjernes disse også.
4. Brug en flad skruetrækker til at lirke lampedækslet løs, fjern det, vask og tør det omhyggeligt.

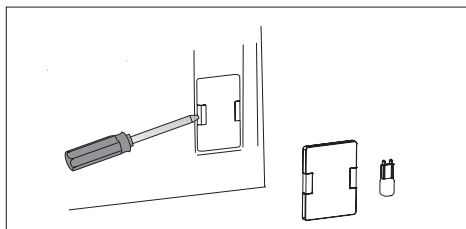
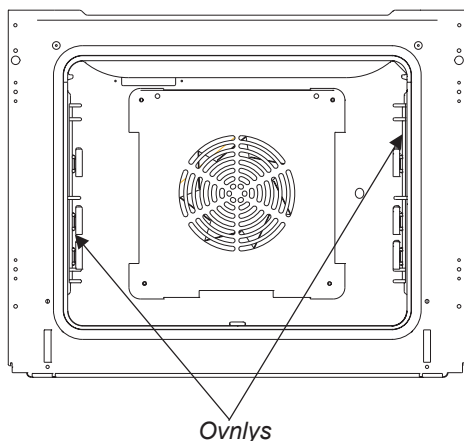
5. Træk halogenpæren ud ved at trække den nedad med en klud eller et stykke papir. Om nødvendigt, erstat halogenpæren med en ny.

- spænding 230V
- effekt 25W

6. Sæt halogenpæren i soklen.

7. Sæt dækslet på igen

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



# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## Pyrolytisk rengøring

Pyrolytisk selvrensning af ovnen. Ovnen varmer op til ca. 480 °C. Rester fra grillning og madlavning brænder til en let fjernelig aske, som kan tørres af med en fugtig klud.

### Før pyrolytisk rengøring.

#### **Vigtigt!**

Fjern alt tilbehør fra ovnen (bageplader, rist, sideribber, teleskopudtræk). Tilbehør, der efterlades i ovnen, vil blive beskadiget under den pyrolytiske rengøring.

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

### Under renseprocessen.

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

#### **Vigtigt!**

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

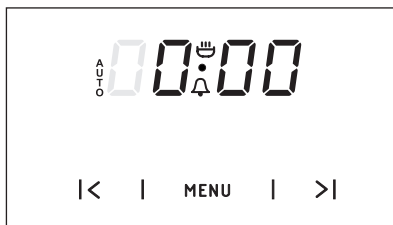
Der kan udledes røg under rengøringen, så kontroller derfor, at køkkenet er godt ventileret.

### Den pyrolytiske renseproces:

- Luk ovndøren
- Sæt knappen til funktionsvalg på positionen Pyrolytisk rengøring **P**.
- Varigheden af den pyrolytiske rengøring (2:00) samt symbolerne "auto" og "P" vises på displayet. Indikatorlys for dørlås tændes **|**  **|**.

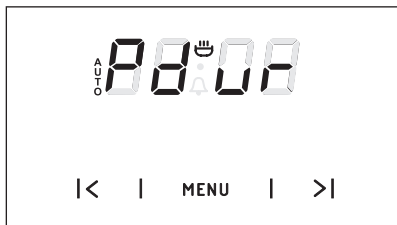


- Tryk på knappen MENU i 3-4 sekunder, indtil displayet viser „0.00”.

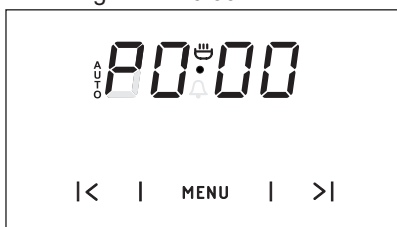


## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tryk på knappen MENU igen. Displayet vil vise „Pdur” blinkende.



- Tryk på knapperne > eller < for at vælge den ønskede tid.  
Du kan vælge 2 timer, 2,5 timer eller 3 timer. Når du har valgt, skal du vente på det lydsignal, som bekræfter, at varigheden af den pyrolytiske rengøring er indstillet.
- Den pyrolytiske rengøring starter. Ovn-døren bliver låst
- Når den pyrolytiske rengøring er afsluttet, vises "P0.00" på displayet. Apparatet vil derefter starte afkølingsfasen, mens der stadig vises P0:00.



- Når temperaturen i ovnen er kølet ned til 160 °C, låses døren op automatisk, og indikatorlyset for dørlås  slukkes. Denne kan tage 45 til 75 minutter, efter at alarmen P0:00 lød.
- Når indikatorlyset for dørlås er slukket, sættes knappen til funktionsvalg i position 0.
- Når døren er låst op, og du slukker for ovnen, kan du åbne døren og fjerne asken med en blød, fugtig klud. Isæt sideribber og andre løsdele. Din ovn er nu parat til brug.

Afkølingsfasen fortsætter, indtil temperaturen på 50 °C er nået inde i ovnen.

### Vigtigt!

Hvis du starter den pyrolytiske rengøring, og ved et uheld kommer til at åbne ovndøren, vil processen standse, og indikatoren for dørlås vil blinke. For at genstarte den pyrolytiske rengøring, skal du dreje knappen for funktionsvalg til **0** og foretage de ønskede indstillinger igen.

### Annuler processen

Pyrolytisk rengøring er en proces, der ikke bør afbrydes.

Hvis du har brug for at standse processen, skal du dreje knappen for funktionsvalg til position **0**.

Afhængigt af det tidspunkt, hvor du afbryder processen (temperaturen i ovnrummet), skal ovnrummet først køle ned til 160 °C, før døren låses op automatisk.

### Åbning af døren i nødstilfælde

Hvis døren af en eller anden grund ikke låser op automatisk, og ovnrummet allerede er kølet ned, åbnes døren på følgende måde:

- sæt knappen for funktionsvalg i position "Lys"
- vent i 4 minutter
- Sæt knappen for funktionsvalg i position **0** – ovndøren skulle nu låse op inden for 10 minutter.

**Bemærk – ovndøren vil ikke låse op, hvis temperaturen i ovnrummet er over 160 °C.**

## 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           |
| Ovnen dimensioner | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

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 (tvunget luftopvarmning), 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)            | <br>ECO |
| Automatisk luftcirkulation ECO (over- og undervarme + grill + blæser) | <br>ECO |
| Konventionel opvarmning ECO (over- og undervarme)                     | <br>ECO |

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

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

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

### **Merk!**

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

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

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

# INNHALDSFORTEGNELSE

---

Viktige opplysninger.....34

Produktbeskrivelse.....38

Specifikasjoner.....39

Innbygging/installasjon.....40

Betjening av stekeovnen.....42

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....50

Testretter.....53

Rengjøring og vedlikehold.....55

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....60

Teknisk opplysninger.....61

## 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 med mindre 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, med mindre 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.

## VIKTIGE OPPLYSNINGER

---

**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.

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

## TIPS FOR ENERGISPARING

---

- **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



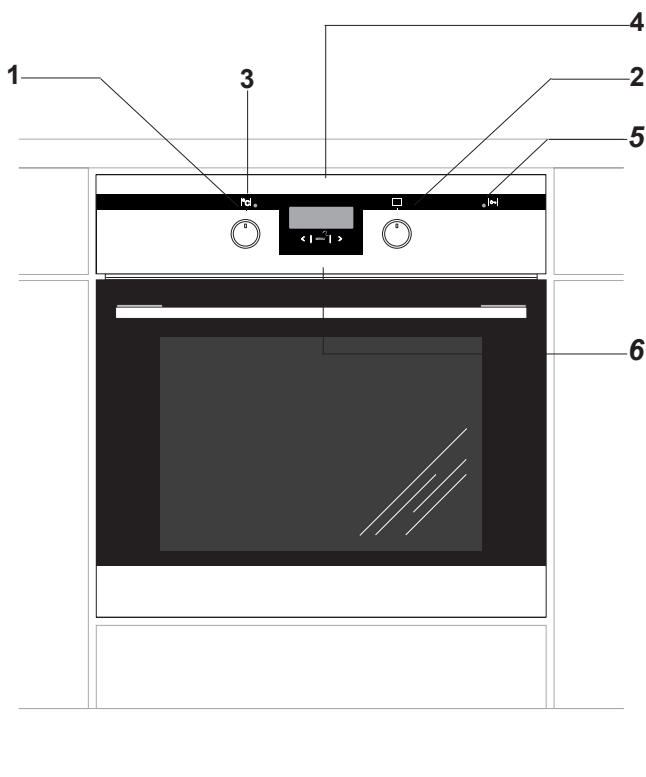
Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vanlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

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

---



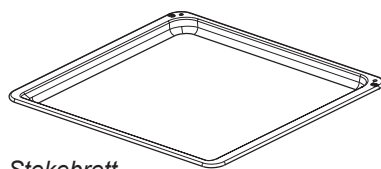
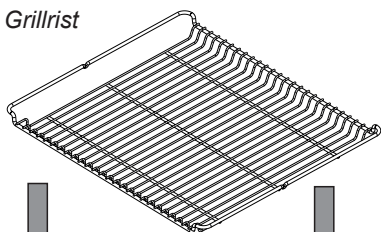
- 1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
- 2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjoner
- 3 Varmeindikator for stekeovn
- 4 Digitalt ur / timer
- 5 Kontrollampe for dørlås
- 6 Barnesikring

## SPECIFIKASJONER

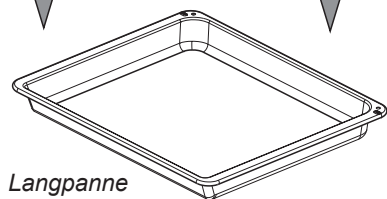
---

Ovntilbehør

*Grillrist*



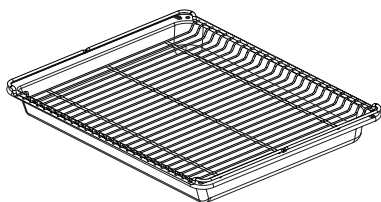
*Stekebrett*



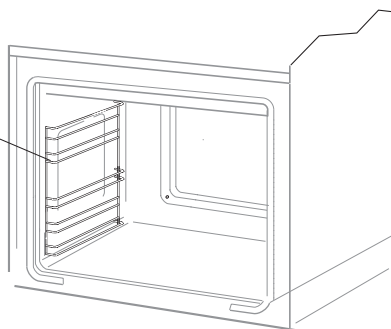
*Langpanne*



*Steketermometer*



*Sideskinner*



# INNBYGGINGSANVISNING

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

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

De nødvendige mål fremgår av tegningen.

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

## Strømtilkobling

Ovnen er utstyrt med tilkoblingskabel med støpsel.

Ovnen kobles til strømnettet før den skyves inn i kjøkkenskapet.

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

Tilkobling av ovnen krever en separat strømkrets.

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

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

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

- Ledning med plastisolasjon HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VH2-F 3G1,5

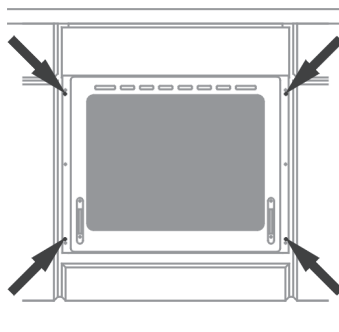
**MERK!** For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

## Montering av ovnen

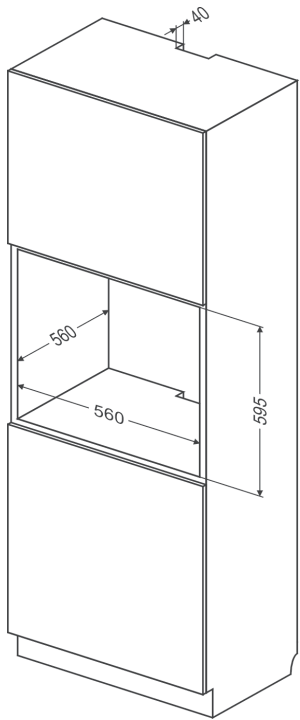
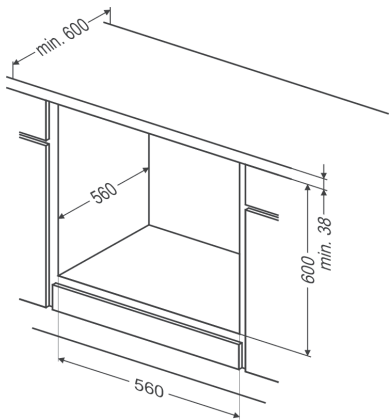
Etter at den er koblet til strømnettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

- 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 innpakkingsmaterialet, rengjør ovnen.
- Stekeovnsens 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 og vaskes godt
- Betjening av ovnen utføres i samsvar med sikkerhetsanvisningene.

## Merk!

På ovne som er utstyrt med elektronisk ur, blinker "0.00" på displayet når strømmen er tilkoblet. Du må stille inn det elektroniske uret. (Se avsnittet innstilling av klokkeslett). Ovnen virker ikke før du har stilt inn uret.

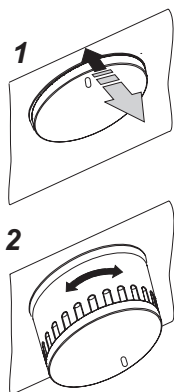
## Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon

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

Ovnen er utstyrt med knapper som kan skyves inn og ut. Slik velger du en funksjon:

**1.** Trykk forsiktig på en knapp som deretter vil sprette ut.

**2.** Vri knappen til ønsket funksjon. Omkring knappene finner du symboler som viser mulige funksjoner.



# BETJENING

## Digitalt ur/timer

A - display

   - symboler for driftsfunksjoner

### Sensorer

1 - funksjonsknapp

2 - "-" knapp

3 - "+" knapp

Den elektroniske programfunksjonen er utstyrt med elektroniske sensorer som aktiveres ved å berøre eller holde fingeren på sensorens overflate i minst 2 sekunder.

Hver gang en sensor aktiveres, signaliseres det med en lyd.

Hold alltid sensoroverflaten ren.

### Instilling af klokkeslett

Etter at programmeringsmodulen slås på eller når den slås på igjen etter at strømmen var gått, viser displayet først klokke 0.00,



- trykk på 1-tasten,  symbolet vises alltid i displayet,

- innstill inneværende tid ved bruk av tastene 2 og 3.

Ca 7 sekunder etter at tidsinnstilling har fundet sted, blir oppgitte data lagret.

### NB!

Blir tiden ikke innstilt, kan stekeovnen heller ikke brukes.

## Minuttur

Minuttet kan aktiveres til enhver tid uansett om andre funksjoner er aktivert eller ikke. Tida kan innstilles innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 23 timer 59 minutter.

Gjør følgende for å innstille minuttet:

- trykk på 1-tasten inntil  i begynner å blinke, displayet viser "0.00",



- innstill korrekt tid på minuttet ved bruk av tastene 2 og 3.

Etter at den innstilte tiden har passert, kommer det et lydsignal, mens  begynner å blinke

- trykk på tastene 2 eller 3 for å slå av lyd-signalet; lysdiode slutter å lyse,  mens displayet viser inneværende tid.

### NB!

Slås ikke lydsignalet av på forhånd, blir det automatisk slått av etter ca. 7 minutter.

# BETJENING

## Halvautomatisk drift

Skal stekeovnen slås av automatisk etter ønsket tid, må følgende gjøres:

- innstill stekeovnens funksjonsregulator og temperaturregulator til ønsket stilling,
- trykk på **1**-tast inntil , displayet viser "dur",



- innstill ønsket arbeidstid ved bruk av tastene **2** og **3**, innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 10 timer

Den innstilte tiden lagres i modulens minne etter ca 7 sek., mens displayet viser AUTO.

Etter at den innstilte tiden har passert, slås stekeovnen automatisk av, samtidig kommer det et lydsignal, mens AUTO begynner å blinke;

- sett stekeovnens funksjonsregulator og temperaturregulator i "Av"- stilling,
- trykk på tastene **2** eller **3** for å slå av lydsignalet, lysdiode slutter å lyse, mens displayet viser inneværende tid.

## Automatisk drift

Skal stekeovnen slås på, brukes over ønsket tid og til slutt slås av ved innstilt tid, må arbeidstiden og avslutningstiden innstilles separat.:

- trykk på **1**-tast inntil , displayet viser "dur",



- innstill ønsket arbeidstid ved bruk av tastene **2** og **3**, innenfor tidsrammer fra 1 minutt til 10 timer,

- trykk på **1**-tast inntil , displayet viser "End",



- innstill ønsket arbeidstid (avslutningstid) ved å trykke på tastene **2** og **3**, innenfor maksimale tidsrammer på 23 timer 59 minutter
- sett stekeovnens funksjonsregulator og temperaturregulator i ønsket stilling.

## BETJENING

Displayet viser AUTO, og stekeovnen settes da i bruk nøyaktig i det øyeblikk som fremgår av differansen mellom stekeovnens innstilt avslutningstid og dens arbeidstid, (f.eks.: stekeovnen er innstilt til 1 times arbeid og avslutningstid er satt til kl. 14.00 = stekeovnen settes automatisk i bruk kl. 13.00). Ved avslutningstid slås stekeovnen automatisk av, samtidig kommer det et lydsignal og en lysdiode begynner å blinke AUTO,

- sett stekeovnens funksjonsregulator og temperaturregulator i "Av"-stilling,
- trykk på tastene **2** eller **3** for å slå av lydsignalet, lysdiode slutter å lyse, mens displayet viser inneværende tid.



### Annullere innstillinger

Innstillinger for programmerbar klokke og automatiske funksjoner kan annulleres til enhver tid.

Annullere innstillinger for automatiske funksjoner:

- trykk knappene **2** og **3** samtidig,

Annullere programmerbar klokke:

- trykk knappen **1** for å velge innstillinger for programmerbar klokke,
- trykk knappene **2** og **3** på nytt.

### Endre bibtone for programmerbar klokke

Bibtone for programmerbar klokke kan endres slik:

- trykk knappene **2** og **3** samtidig,
- velg "tone"-funksjonen med knappen **1**, displayet vil nå starte å blinke:

- sammen med knappen **2** velger du ønsket alternativ fra **1** til **3**.



# BETJENING

## Steketermometer

Innstillingen og skala: 30°C til 99°C, Skala-enhet: 1 Grad standardinnstilling: 80°C.

Steketermometeret oppdaget når temperaturen er over 0°C.

Hvis steketermometeret er koblet til, viser de to tallene på venstre side stegetermometerets faktiske temperaturen, og de to tallene på høyre side viser innstilt temperatur.



Hvis steketermometerets temperaturen er lavere enn minimumsinnstillingen på 30°C, viser displayet "30". Hvis steketermometerets temperaturen er høyere enn den maksimale innstillingen av 99°C, viser displayet maksimum innstillingen. Når steketermometeret er tilkoblet, starter programmet, og den nominelle temperaturen innstilles på 80°C. Temperaturinnstillingen kan endres så lenge temperaturen er vist, men ikke hvis timeren er fortsatt i oppstartsmodus. Steketermometerets alarm - trykk på tastene **2** eller **3** for å slå av lydsignalet. Aktiv steketermometer program eller en pågående alarm kan resettes ved å koble fra steketermometeret.

**Tabell: Kjerne-temperaturer ved bruk av steketermometer**

| KJØTTSLAG                                                         | KJERNTEMPERATUR<br>i °C              |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| SVINEKJØTT<br>Svinekam<br>Forloren hare                           | 85-90<br>80-85                       |
| OKSEKJØTT<br>Oksestek<br>Roastbiff,<br>rød<br>rosa<br>gjennomstek | 90-95<br><br>50-55<br>65-70<br>75-80 |
| KALVESTEK                                                         | 85-90                                |
| LAMMESTEK                                                         | 85-90                                |
| VILT                                                              | 80-85                                |
| FISK (HEL)<br>for eksempel laks/<br>ørret, torsk                  | 80-85                                |

## Pyrolytisk rengjøring

Varigheten for den pyrolytiske rengjøringen kan stilles inn fra 2-3 timer.

- Still valgbryteren for ovnsfunksjoner til stilling **P**.
- Still inn varigheten for den pyrolytiske rengjøringen ved bruk av **2** og **3** MENU-knappene.



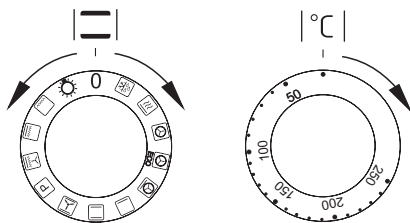
**Viktig!** Les nøye igjennom kapittelet "Rengjøring og vedlikehold" før du starter den pyrolytiske rengjøringen.

# BETJENING

## Ovnens funksjoner og betjening

Ovnens kan varmes opp ved hjelp av et undervarmeelement, et overvarmeelement, et grillelement og et ringvarmeelement (til varmluft). Ovnens styres ved hjelp av en funksjonsvelgerknapp som vises til ønsket funksjon.

Ovnens reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen vises til ønsket temperatur.



For at ovnen skal kunne slås av, må begge knappene stilles i posisjonen "●"/"0".

### Merk!

Ovnens varmes ikke opp før ovnstemperaturen er stilt inn.

## Tilberedning med varmluft

En varmluftsvifte som befinner seg på ovnens bakre vegg, sørger for en konstant luftsirkulasjon. Derved oppnås bedre varmeoverføring til matvarene og en jevnere temperaturfordeling i hele ovnen.

- Du sparer energi fordi du kan velge betydelig lavere temperaturer end ved tradisjonell oppvarming.
- På grunn av lavere temperatur blir ovnen heller ikke så skitnet til. Fett o.l. brenner ikke så lett fast og kan derfor fjernes uten vanskeligheter.
- Hvis du baker flere flate kaker eller bakeplater med småkaker samtidig, anbefales det du bruker første og tredje hylleskinne nedenfra.
- Opptining går mye raskere og kan ev. også foretas samtidig på alle hylleskinnene.
- Det er mulig å åpne lokket under bakingen uten at kakene faller sammen. Dette gjelder også for sarte kaker.
- Det kreves ikke like lang forvarmingstid som tradisjonell oppvarming.  
Den innstilte temperaturen nås hurtig.

### MERK!

Hvis motoren til varmluftsviften går i stykker, må ovnen slås av umiddelbart. Oppvarming uten vifte kan skade ovnen.

# BETJENING

## Stekeovns funksjonsvelger



### Opptining

Bruk denne innstillingen til opptining av frossen kake og brød.



### Ovnsforvarming

Overvarme, varmluft og grill



### Varmluft

En vifte bak i ovnen sikrer at varmen fra topp- og bunnelementene fordeles jevn i stekeovnen. Systemet med varmluft er ideelt for baking kun på ett plan og for mange formkaker. Stekeovnstemperaturen er lavere enn ved steking med konvensjonelt system; på denne måten er det energioekonomiserende



### ØKO-oppvarming

Dette er en optimert varmefunksjon som sparer energi når maten tilberedes. I denne posisjonen er lyset i ovnen slått av.



### Varmluft med ringvarmeelement og undervarme

Varmen produseres av to varmeelementer: varmeelement i bunnen og et sirkelformet element bak i ovnen. Dette systemet er ideelt for baking på to plan samtidig. Varmluftsystemet er også egnet for tining, konservering, tørking samt tilberedning av pizza.



### Undervarme

Underelementet kan evt. brukes på slutten av steketiden hvis du vil ha en litt sprøere bunn på baksten.



### Tradisjonell oppvarming (over- og undervarme)

Både topp- og bunnelementene er innkoblet. Dette er meget godt egnet ved steking av kaker; brød, sukker-

brød eller fruktkaker på bare ett plan. Det konvensjonelle systemet er også spesielt godt egnet for magert kjøtt.



### Overvarme, undervarme og vifte

Innstillingen benyttes til baking av kaker.



### Pyrolytisk rengjøring.

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

### Viktig!

Les nøye igjennom kapittelet "Rengjøring og vedlikehold" før du starter den pyrolytiske rengjøringen.



### Vifte og intensiv grill

Med dette systemet slås grillelementet av og på vekselvis. Mens elementet er av, fordeler viften varmen fra grillelementet over maten. På denne måten blir kjøttet brunt og sprøtt over det hele. Varmluftsgrilling er spesielt godt egnet for store kjøttstykker og fjærkre.



### Supergrill (grill og overvarme)

Hele grillelementet blir varmt. Flere steker, pølser, fisk eller brød kan grilles.



### Grill

Kun den midterste delen av grillelementet slås på. Dette er spesielt godt egnet for små porsjoner. Legg maten midt på risten. Denne metoden er energioekonomiserende.



### Lys i stekeovn

# BETJENING

## Kontrolllamper

Kontrolllampe **3** som vil slukke etterhvert som ovnen når valgt temperatur. Hvis en oppskrift anbefaler å plassere retten i en oppvarmet ovn, skal dette ikke gjøres før kontrolllampe **3** slukkes første gang. Mens du baker, vil kontrolllampe **3** slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen.

## Bruk av grillelementet

Grillprosessen skjer ved at infrarøde stråler virker på maten, og disse utskilles av grillens glødende varmeelement.

For å slå grillen på skal man:

- sette stekeovnsbryteren i posisjonen grill



- varme ovnen i ca. 5 min (med stengt stekeovnsdør),
- sette stekeplaten med matretten inn på riktig høyde i ovnen, og ved spydsteking skal langpannen settes i skinnen rett under spydet, for oppsamling av fett,
- stenge stekeovnsdøren.

For funksjonen grill eller supergrill skal man stille inn temperaturen på 250 °C, og for funksjonen grilling med varmluft på maksimalt 190 °C.

### Viktig!

Grilling skal utføres med lukket stekeovnsdør.

Når grillen er i bruk, kan tilgjengelige deler bli svært varme.

Det anbefales at barn ikke kommer i nærheten av stekeovnen under bruk.

## 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 OVNEN – PRAKTISKE RÅD

### ØKO oppvarming

- ØKO oppvarming er en optimert varmefunksjon som sparer energi når maten tilberedes.
- Du kan ikke redusere tilberedningstiden ved å velge en høyere temperatur. Det anbefales at du varmer opp ovnen på forhånd.
- Du bør ikke endre temperaturinnstillingen og ikke åpne døren mens maten tilberedes.

### Anbefalt innstilling for ØKO oppvarming

| Type matrett                                                                      | Ovnsmåter                                                                         | Temperatur | Nivå  | Tid i minutter                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  | °C         | ( 4 ) |  |
|  |  | 180 - 200  | 2 - 3 | 50 - 70                                                                           |
|  |  | 180 - 200  | 2     | 50 - 70                                                                           |
|  |  | 190 - 210  | 2 - 3 | 45 - 60                                                                           |
|  |  | 200 - 220  | 2     | 90 - 120                                                                          |
|  |  | 200 - 220  | 2     | 90 - 160                                                                          |
|  |  | 180 - 200  | 2     | 80 - 100                                                                          |

## BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

| Type matrett                                                                        | Ovnens funksjoner<br> | Temperatur<br>°C        | Ovnshvå<br>( <sup>4</sup> / <sub>1</sub> ) | Tid (min.)<br> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                       | 160 - 200               | 2 - 3                                      | 30 - 50                                                                                         |
|    |                       | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                          | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                           |
|    |                       | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3                                          | 25 - 40 <sup>2)</sup>                                                                           |
|    |                       | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3                                      | 15 - 25                                                                                         |
|    |                       | 210 - 220               | 2                                          | 45 - 60                                                                                         |
|    |                       | 160 - 180               | 2 - 3                                      | 45 - 60                                                                                         |
|    |                       | 190                     | 2 - 3                                      | 60 - 70                                                                                         |
|    |                       | 230 - 250               | 4                                          | 14 - 18                                                                                         |
|    |                       | 225 - 250               | 2                                          | 120 - 150                                                                                       |
|    |                       | 160 - 180               | 2                                          | 120 - 160                                                                                       |
|    |                       | 160 - 230               | 2                                          | 90 - 120                                                                                        |
|    |                       | 160 - 190               | 2                                          | 90 - 120                                                                                        |
|  |                     | 180 - 190               | 2                                          | 70 - 90                                                                                         |
|  |                     | 160 - 180               | 2                                          | 45 - 60                                                                                         |
|  |                     | 175 - 190               | 2                                          | 60 - 70                                                                                         |
|  |                     | 190 - 210               | 2                                          | 40 - 50                                                                                         |
|  |                     | 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> Steke 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 <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                         |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                         |
|              | Rist                                         | 4                         |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Hamburgere   | Rist + langpanne<br>(for å samle opp dråper) | 4 - rist<br>3 - langpanne |  | 250 <sup>1)</sup> | 1. side 10 - 15<br>2. side 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Forvarm i 5 minutter, ikke bruk hurtigforvarmingsfunksjonen.

<sup>2)</sup> 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

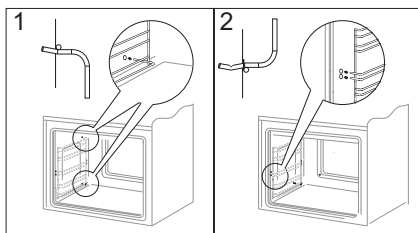
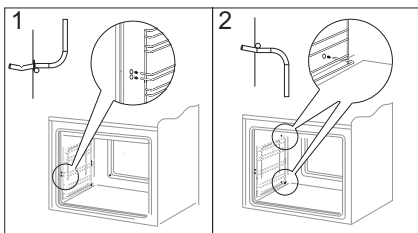
**Før du rengjør stekeovnen må du forsikre deg om at den er slått av og at alle bryterne står i stilling "●" / „0". Du må ikke begynne å rengjøre den før den er kald.**

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

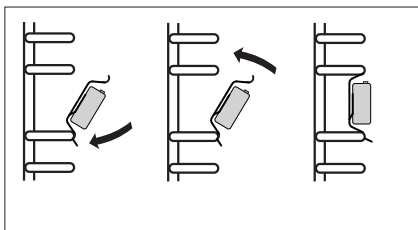
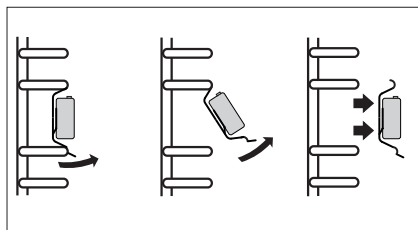
- Forsøk ikke å holde ovnen ren ved å legge aluminiumsfolie i bunnen.
- Rengjør ovnen — om nødvendig — så snart som mulig etter bruk (hver gang). Ikke bruk ovnsspray eller sterke skuremidler som riper.
- Dampkoking og hermetisering forårsaker kraftig fuktighetsdannelse i ovnen. Sørg for å la stekeovnen tørke godt. Ellers kan det oppstå rustskader.

## Sidekinner

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



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

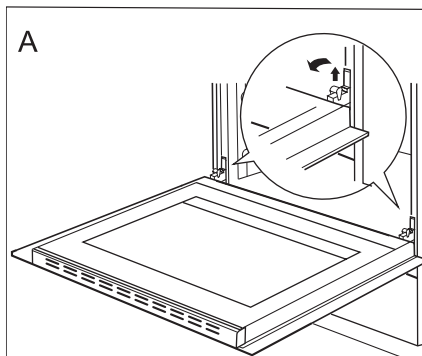


# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Demontering av ovnsdøren

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

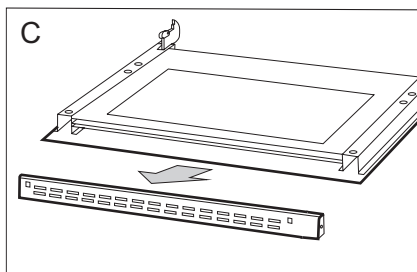
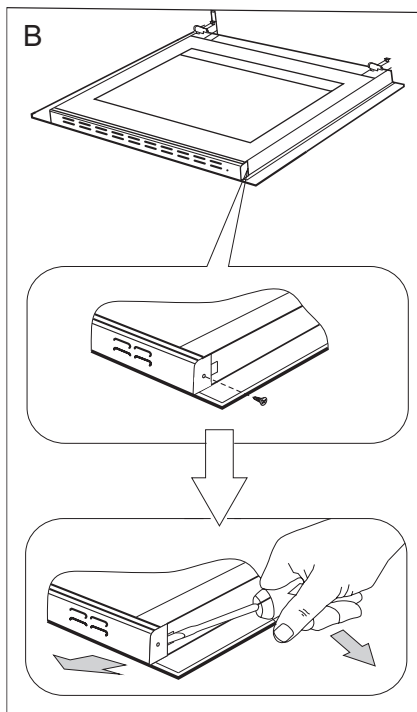
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig 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. Bruk en stjernetrekker til å skru opp skruene på den øvre dørlisten (fig. B).
2. Ved bruk av en flathodet skrutrekker, fjern den øvre dørlisten ved å presse den forsiktig inn på sidene (fig. B, C).

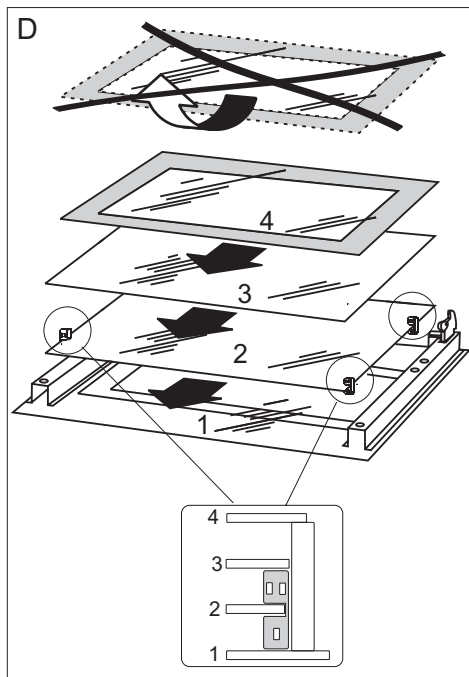


## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.



### Utskifting av lyspæren i ovnen

Ved utskifting av lyspæren må ovnen først 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.

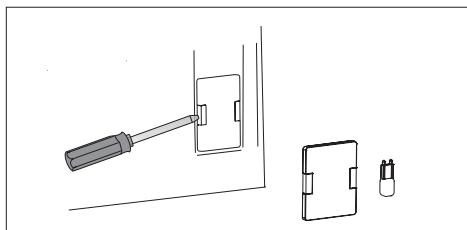
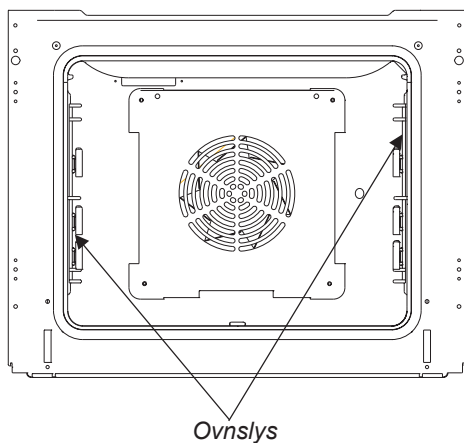
- spenning 230 V

- effekt 25 W

6. Skift halogenpæren i sokkelen.

7. Skift lampedekslet

**Forsiktig: Pass på ikke å berøre halogenpæren direkte med fingrene!**



# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

## Pyrolytisk rengjøring

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

### Før du bruker pyrolytisk rengjøring

#### **Viktig!**

Fjern alt utstyr/tilbehør fra ovnen (stekebrett, rist, sideskinner, teleskoputtrek). Utstyr/tilbehør som ikke fjernes fra ovnen vil bli uopprettelig skadet under den pyrolytiske rengjøringen.

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

### Under rengjøringsprosessen.

- Ikke legg kluten i nærheten av ovnen når den er varm.
- Ikke bruk koketoppen.
- Ikke slå på lyset i ovnen.
- Døren er utstyrt med en lås som forhindrer at den kan åpnes under rengjøringen. Ikke åpne døren da dette vil avbryte rengjøringsprosessen.

#### **Viktig!**

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

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

### Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

- Lukk ovnsdøren.
- Still funksjonsvalg Bryteren til stillingen for pyrolytisk rengjøring **P**.
- Varigheten (2:00) for pyrolytisk rengjøring samt symbolene „auto” og „P” vises på displayet. Indikatorlyset for dørlåsen tennes **|**  **|**.

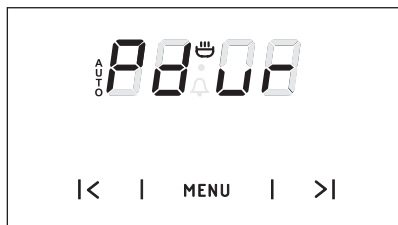


- Trykk på MENU for ca. 3-4 sekunder til displayet viser „0.00”.



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

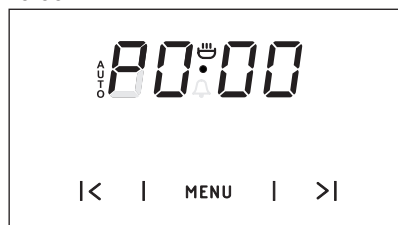
- Trykk på MENU igjen. Displayet skal blinke „Pdur”.



- Trykk på > eller < følere for å innstille ønsket tid.

Du kan velge mellom 2 timer, 2,5 timer eller 3 timer. Etter å ha valgt tid, vent på et akustisk signal som bekrefter tidsinnstillingen for pyrolytisk rengjøring.

- Den pyrolytiske rengjøringsprosessen vil starte. Ovnسدøren vil være låst.
- "P0.00" vises på displayet når den pyrolytiske rengjøringen er fullført. Apparatet vil da gå inn i avkjølingsfasen mens P0:00 fortsatt vises.



- Døren vil automatisk låses opp når temperaturen på innsiden av ovnen er nedkjølt. Når temperaturen på innsiden av ovnen er nedkjølt til 160°C, låses døren opp og indikatorlyset for døren || slukkes. Dette kan ta 45 til 75 minutter etter at du hørte P0:00-lydsignalet.
- Når indikatorlyset for dørlåsen er slukket, still funksjonsvalgbryteren til stilling 0.
- Når døren er låst opp og du slår av ovnen, kan du åpne døren og fjerne asken med en myk, fuktig klut. Sett tilbake sideskinnene og det andre utstyret/tilbehøret. Ovnen er nå klar til bruk.

Avkjølingsfasen fortsetter til temperaturen i ovnsrommet når 50 °C.

### Viktig!

Hvis du åpner døren ved et uhell når du starter den pyrolytiske rengjøringsprosessen, vil prosessen stoppe og indikatorlyset for dørlåsen blinke. For å starte den pyrolytiske rengjøringsprosessen på nytt, vri valgbryteren til 0 og still inn innstillingene du vil bruke på nytt.

### Kansellere prosessen

Pyrolytisk rengjøring er en automatisk prosess som ikke bør avbrytes.

Hvis du derimot er nødt til å stoppe prosessen, vrir du valgbryteren til 0.

Avhengig av når du avbryter prosessen (temperaturen i ovnen), må ovnen først nedkjøles til 160 °C før døren låses opp.

### Åpne døren i et nødstilfelle

Hvis døren av en eller annen grunn ikke låses opp automatisk, selv om temperaturen på innsiden av ovnen allerede er nedkjølt, kan du åpne døren på følgende måte:

- Still funksjonsvalgbryteren til stillingen "Lys".
- Vent i 4 minutter.
- Still funksjonsvalgbryteren til stilling 0 – ovnsdøren vil låses opp i løpet av 10 minutter.

**Merk– døren vil ikke låses opp dersom temperaturen på innsiden av ovnen er over 160 °C.**

## 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 / 57,5 cm |

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 (tvungen luftvarme) 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)                     | <br>ECO |
| Automatisk luftsirkulasjon ECO (undervarme og overvarme + grill + vifte) | <br>ECO |
| Vanlig modus ECO (undervarme og overvarme)                               | <br>ECO |

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





**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)