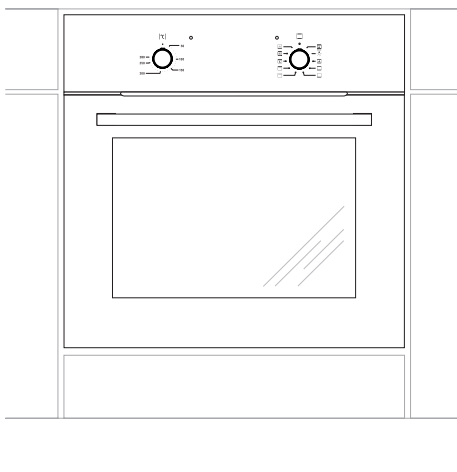




Type

BI 56051 B V



DK	Brugervejledning
NO	Bruksanvisning
FI	Käyttöohje
SE	Bruksanvisning
EN	instruction manual

	DK
VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED	5
ENERGISPARETIPS	7
BESKRIVELSE AF PRODUKTET	9
INSTALLATION	11
BETJENING	13
BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS	17
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	22
FORANSTALTNINGER VED FEJL	26
TEKNISK SPECIFIKATION	27
	NO
VIKTIGE OPPLYSNINGER	29
PRODUKTBEKRIVELSE	33
INNBYGGINGSANVISNING	36
BETJENING	37
BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD	41
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	46
FREMANGSMÅTE I FEILSITUASJONER	50
TEKNISK OPPLYSNINGER	51
	FI
TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA	53
LAITTEEN KUVAUS	57
MUITA TIETOJA	58
ASENNUS	59
KÄYTTÖ	61
UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ	65
PUHDISTUS JA HUOLTO	70
TOIMET ONGELMATILANTEISSA	74
TEKNISET TIEDOT	75
	SE
SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN	77
BESKRIVNING AV PRODUKTEN	81
UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING	82
INSTALLATION	83
ANVÄNDNING	85
ANVÄNDNING AV UGNE - PRAKTISKA RÅD	89
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	95
ÅTGÄRDER VID FEL	98
TEKNISKA DATA	99

	EN
SAFETY INSTRUCTIONS	101
HOW TO SAVE ENERGY	103
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	105
INSTALLATION	107
OPERATION	109
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS	113
CLEANING AND MAINTENANCE	118
TECHNICAL DATA	123

- Læs hele brugervejledningen omhyggeligt, før du tager ovnen i brug.
- Gør dig fortrolig med din nye ovn og de forskellige betjeningsfunktioner i den rækkefølge, som fremgår af brugervejledningen.
- Vær opmærksom på alle oplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling. Derved opnår du, at din ovn altid er klar til brug, og at den holder længe.
- Vær især opmærksom på alle oplysninger, som vedrører sikkerheden. De skal være med til at forebygge ulykker og skader på ovnen.
- Husk at gemme brugervejledningen der kan også blive brug for den på et senere tidspunkt.

Bemærk, at denne brugervejledning gælder for flere ovne. Det er derfor ikke sikkert, at alle funktioner findes på din ovn.

Bemærk!

Du skal have læst denne brugervejledning før du begynder at betjene produktet.

Produktet er udelukkende bestemt til tilberedning af mad. Enhver anden anvendelse (fx. til rumopvarmning) er ikke i overensstemmelse med produktets oprindelige anvendelsesbestemmelse og kan være farlig.

Producenten forbeholder sig ret til ændringer, der ikke påvirker produktets funktion.

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 kun det originale stegetermometer, som følger med ovnen.

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 afhjulpet af en fagmand.

ENERGISPARETIPS

Undgå at åbne ovnlågen, hvis det ikke er nødvendigt.

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

UDPAKNING



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

en miljøvenlig måde.

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

BORTSKAFFELSE

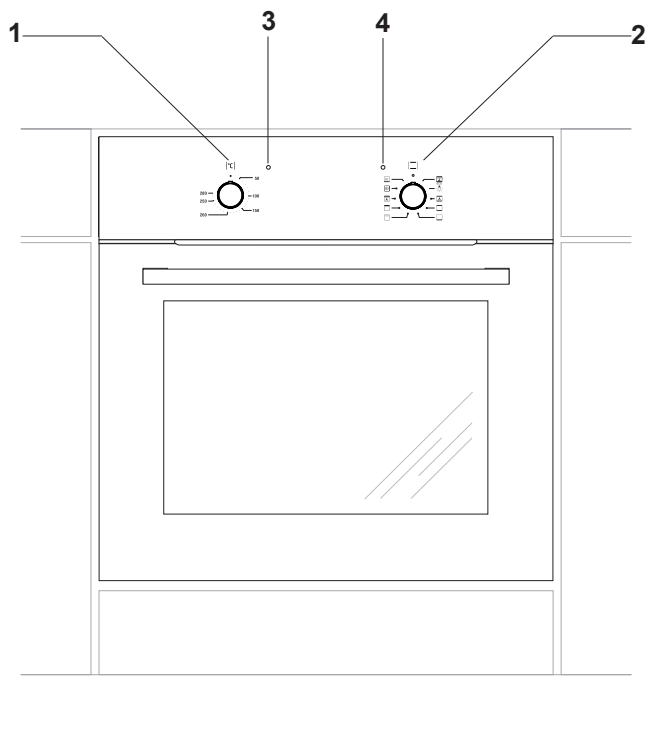


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

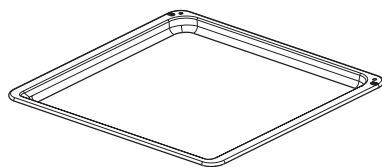
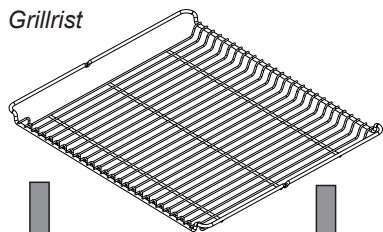


- 1 Knap til regulering af ovntemperatur
- 2 Betjeningsknap til ovnens funktioner
- 3 Varmeindikator for ovn
- 4 Kontrollampe

SPECIFIKATIONER

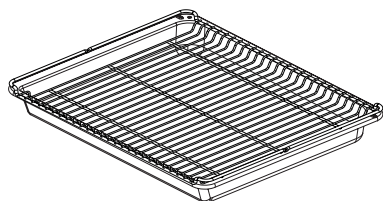
Ovnens udstyr

Grillrist

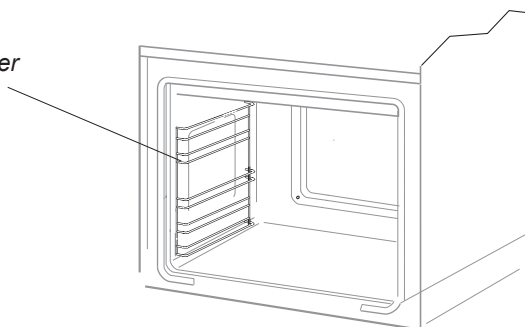


Bageplade

Bradepande



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

Ovnens er udstyret med et tilslutningskabel med stik.

Ovnens tilsluttes ledningsnettet, inden den skubbes ind i køkkenskabet.

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

Tilslutning af ovnen kræver en separat strømkreds.

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

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

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

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

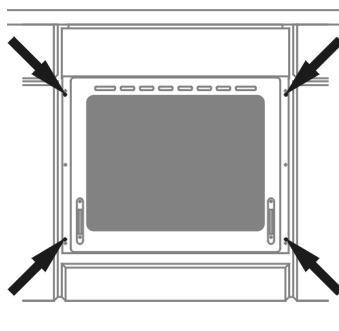
BEMÆRK! Til opfyldelse af sikkerhedsforskrifterne kræves der en afbryder, som afbryder alle poler og har en kontaktafstand på mindst 3 mm. (kan være hovedafbryder).

Min. sikring er 16 A.

Montering af ovnen

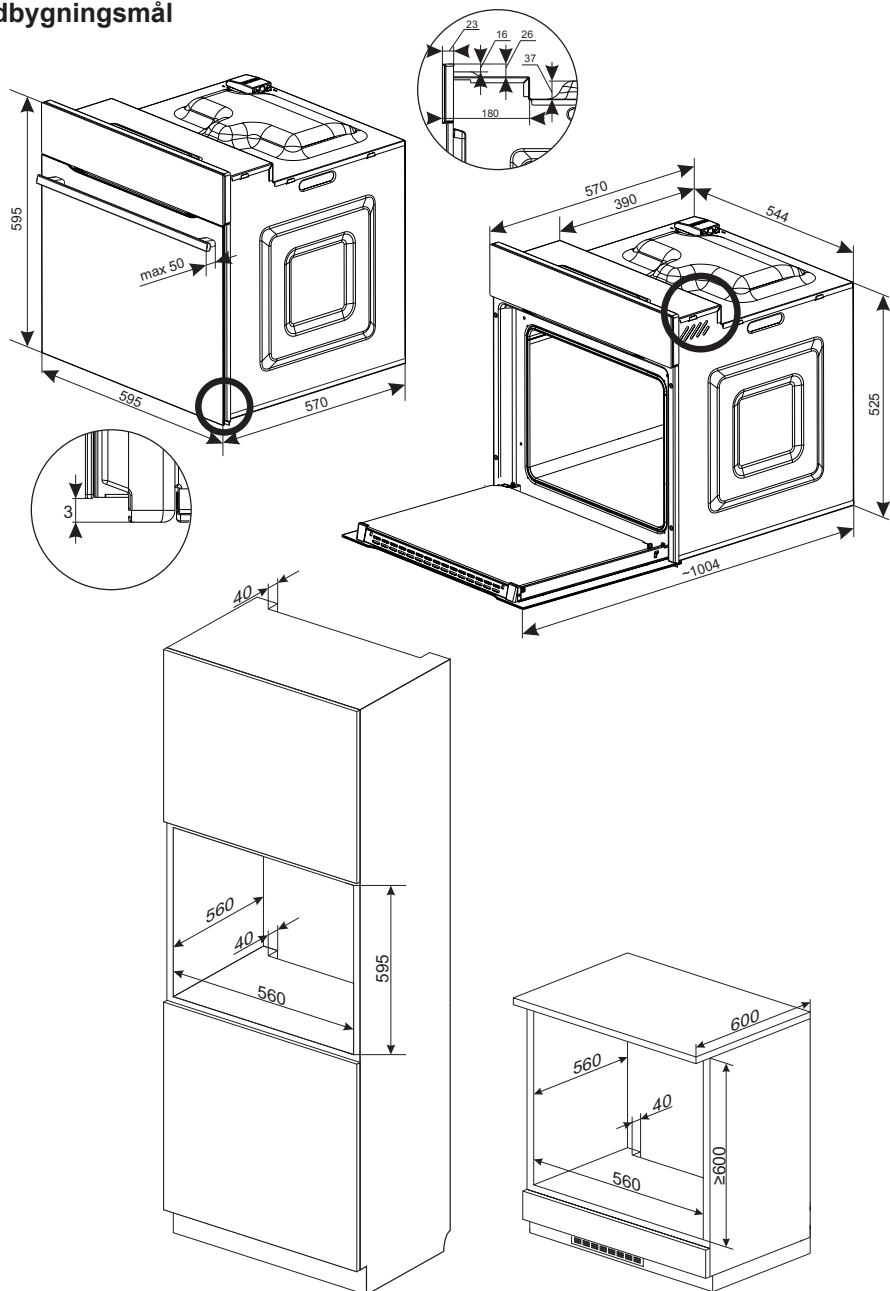
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

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



INSTALLATION

Indbygningsmål



Inden du tager ovnen i brug

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

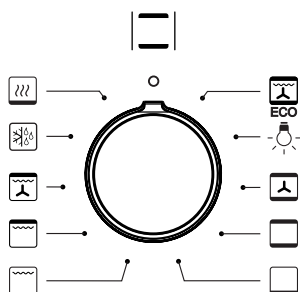
Hvis ovnen skal tages ud – f.eks. til reparation

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

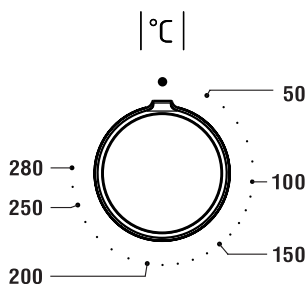
BETJENING

Ovnens funktioner og betjening

Ovnen kan opvarmes ved hjælp af et undervarme element, et overvarme element, et grill element. Ovnen styres med en funktionsvælger – knappen skal drejes i den ønskede funktion



og en reguleringsknap for ovntemperatur - knappen skal drejes til den ønskede temperatur.



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

Bemærk!

Opvarmningen af ovnen sker først, når ovntemperaturen er indstillet.

Funktionsvælgerens positioner



Lynopvarmning

Varmluft + grill



Optøning

Brug denne indstilling til optøning af frosne kage og brød.



Blæser og intensiv grill

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



Supergrill

(Grill og overvarme)

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



Grill

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



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

Bemærk!

Ved funktionen  og når reguleringsknappen for ovntemperatur er stillet i position 0, er det kun blæseren, der arbejder. I denne position kan du køle maden eller ovnen.

BETJENING



Belysning i ovnen

I denne position tændes lyset i ovnen.



ECO

ECO-opvarmning

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

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 ovnsens funktionsvælger i stilling grill .
- varme ovnen op i ca. 5 minutter (med lukket ovnlåge).
- anbringe pladen med grillmaden på ovnribben. Hvis du skal grille på risten, anbefales det at sætte en plade til opsamling af overskydende fedt ind på ovnribben lige under risten.
- lukke ovnlågen.

Ved funktionerne grill og supergrill skal temperaturen indstilles på 250 °C og ved funktionen grillstegning med varmluft 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

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

BRUG AF OVNE – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (herunder varmluftblæser, over- og undervarme)

Type af mad	Funktioner	Temperatur (°C)	Ovniveau	Tid (min.)
Sandkage		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sandkage		150	3	25 - 35
Gærkage / pundkage		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Gærkage / pundkage		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		230 - 250	4	14 - 18
Oksekød		225 - 250	2	120 - 150
Svinekød		160 - 230	2	90 - 120
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Grøntsager		190 - 210	2	40 - 50
Grøntsager		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Foropvarm

²⁾ Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning

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

¹⁾ Foropvarm, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

²⁾ Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, skal tiderne reduceres med 5-10 minutter.

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Grillning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Hvidt toastbrød	Grillrist	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grillrist	4		250 ²⁾	2 - 3
Burgerbøffer	Grillrist + bradepande (til opsamling af væde)	4 - grillrist 3 - bradepande		250 ¹⁾	Første side 10 - 15 Anden side 8 - 13

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

²⁾ Foropvarm ovnen i 8 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

Stegning

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

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

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

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

Steam Clean - Nem rengøring

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

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

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

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

Vigtigt!

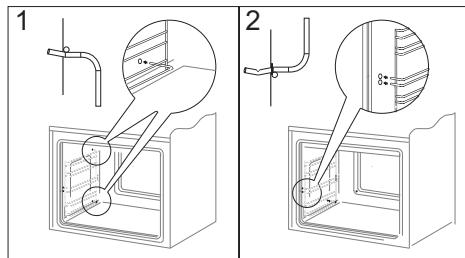
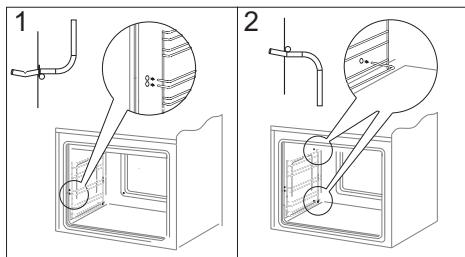
Brug ikke ridsende midler, stærke sæber eller skarpe genstande ved rengøring.

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

Ovnribber med teleskopudtræk

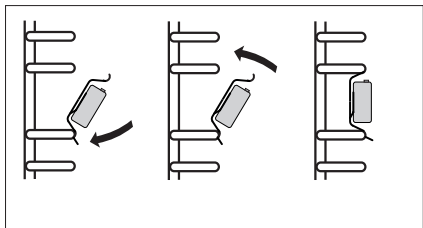
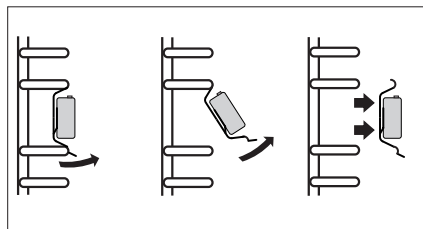
(Teleskopudtræk er ikke i alle ovnmodeller)

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



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

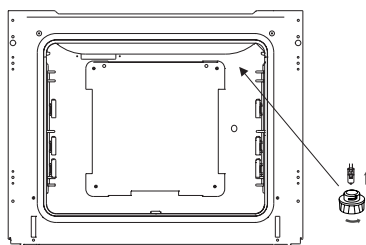
Rengør teleskopudtrækkene og ovnribberne i varmt sæbevand og tør dem godt af bagefter. Monter teleskopudtrækkene ved at klikke dem på ovnribberne.



Udskiftning af halogenpæren i ovnen

Før halogenpæren udskiftes, skal apparatet afbrydes fra strømforsyningen for at undgå risiko for elektrisk stød.

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern plader og riste fra ovnen.
3. Skru lampedækslet af, vask og tør det af.
4. Træk halogenpæren ud med et stykke stof eller papir. Hvis det er nødvendigt, udskiftes halogenpæren med en ny.
 - spænding 230V
 - effekt 25W
5. Sæt en ny halogenpære i fatningen.
6. Skru lampedækslet på igen.



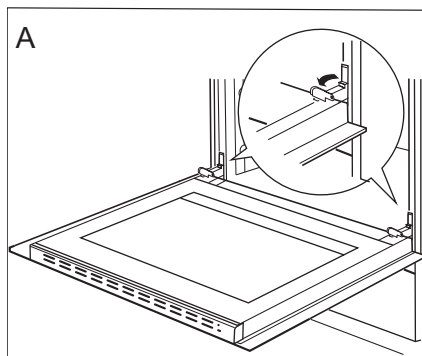
Ovnlys pære

Bemærk! Pas på ikke at berøre halogenlampen direkte med fingrene.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

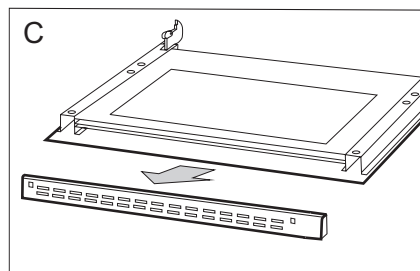
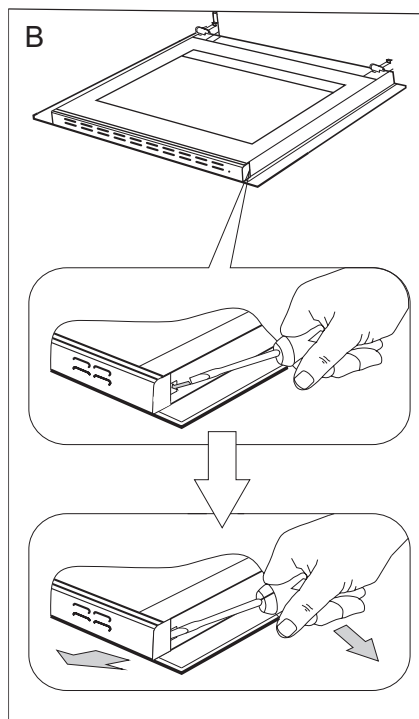
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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



Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

Afmontering af det inderste glas

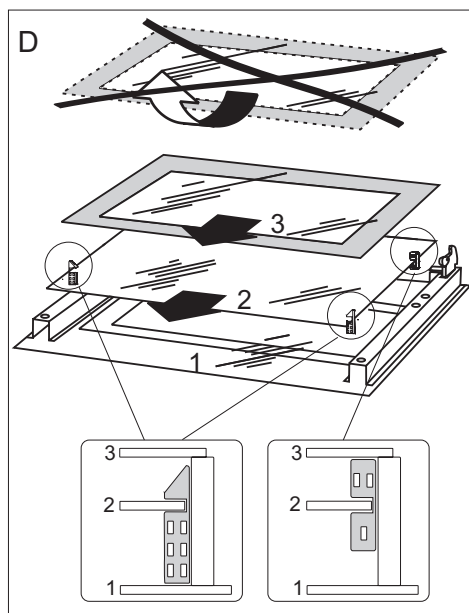
1. Hægt den øverste dørliste af ved at lirke dens sider med en flad skruetrækker (fig. B).
2. Træk den øverste dørliste løs. (fig. B, C)



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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



*Drej skrue og holder og træk glastruden ud
opefter*

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. 3,5 kW
Ovnens dimensioner	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Energiforbrug i standbytilstand [W]	-
Energiforbrug i slukket tilstand [W]	0,0
Energiforbrug standby mode med tilslutning til netværket [W]	-
Automatisk standby/slukket periode [min]	-

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

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

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

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

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

- 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.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

Merk: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme ved bruk. Unngå derfor å berører varmeelementer som kan være varme. Ikke la barn under åtte år betjene apparatet medmindre de er under tilsyn av voksne.

Dette apparatet må ikke betjenes av personer (inkludert barn under åtte år) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, medmindre disse har fått veiledning eller instruksjon i bruk av apparatet av en sikkerhetsansvarlig. Unngå at barn leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller betjene apparatet uten tilsyn.

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

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

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.

Bruk kun det originale termometeret som følger med apparatet.

Skru produktet au etter bruk, stol ikke kun på indikatorlampen for grytere registrering.

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

TIPS FOR ENERGISPARING

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

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

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

- **Lukk ovnsdøren ordentlig.**

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

- **Bruk varmluftfunksjonen.**

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

Forbruket av elektrisk energi stiger unødvendig.

UTPAKKING



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

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

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

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

FRAKOBLING

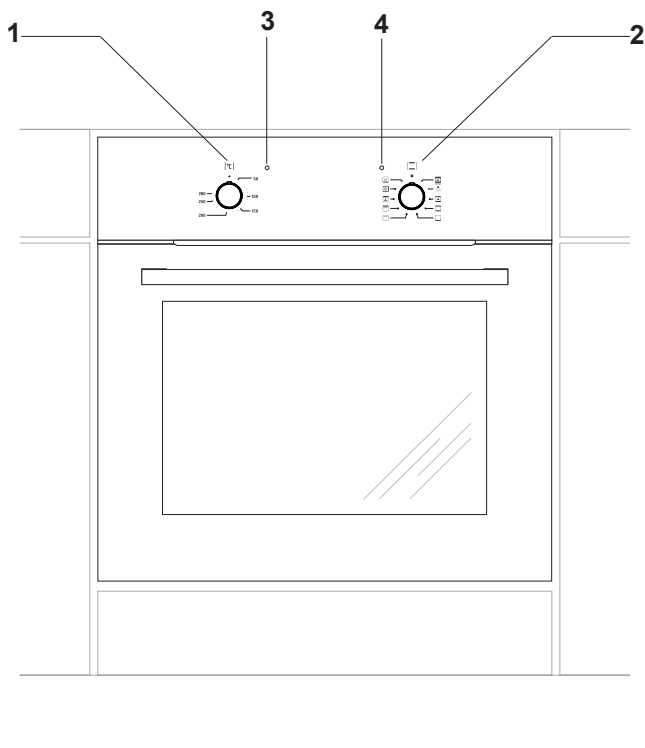


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vannlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller emballasje henviser til det.

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

Opplysninger om avfallsdeponi for elektronikkskrot er å hente hos kommuneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE

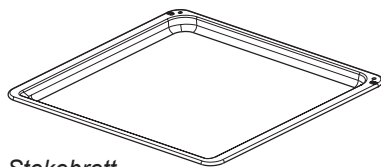
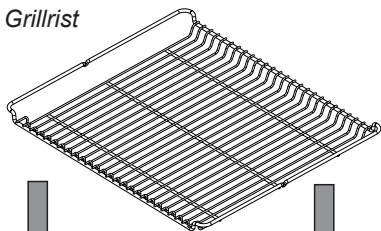


- 1 Bryter for regulering av stekeovnstemperatur
- 2 Betjeningsbryter for stekeovnsfunksjoner
- 3 Varmeindikator for stekeovn
- 4 Kontrollampe

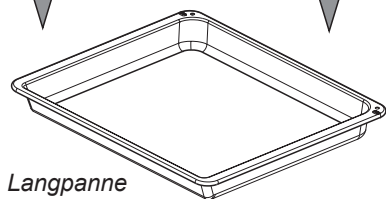
SPECIFIKASJONER

Ovntilbehør

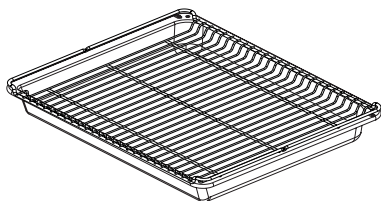
Grillrist



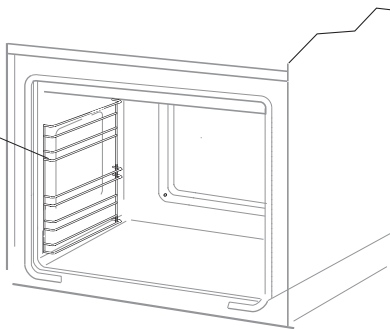
Stekebrett



Langpanne



Sideskinner



INNBYGGINGSANVISNING

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

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

De nødvendige mål fremgår av tegningen.

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

Strømtilkobling

Ovnen er utstyrt med tilkoblingskabel med støpsel.

Ovnen kobles til strømnettet før den skyves inn i kjøkkenskapet.

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

Tilkobling av ovnen krever en separat strømkrets.

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

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

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

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

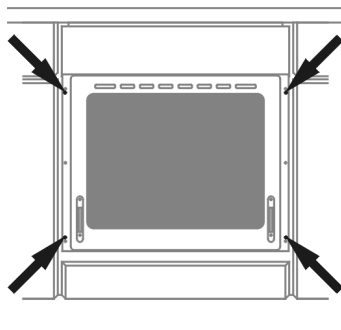
MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).

Min. sikring er 16 A.

Montering av ovnen

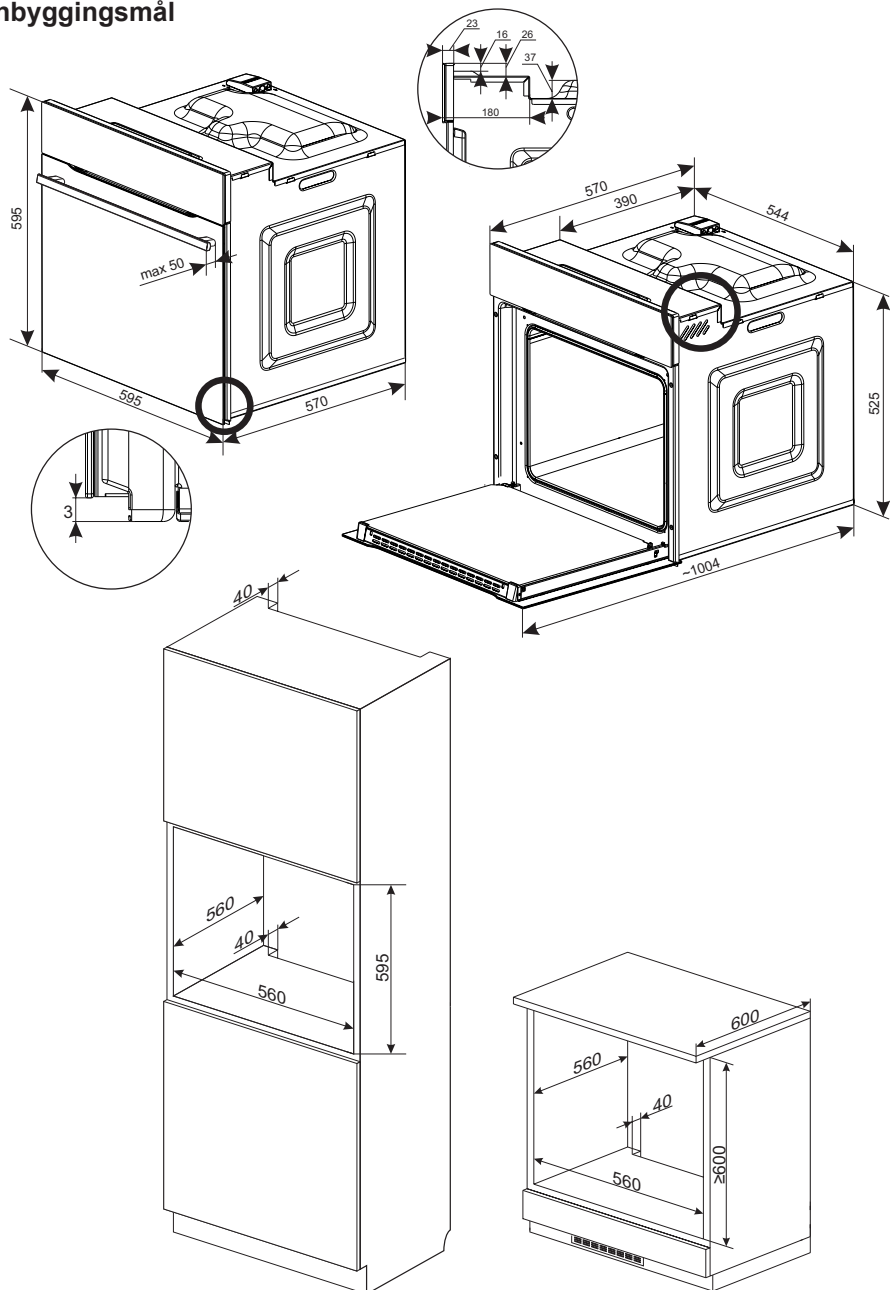
Etter at den er koblet til strømnettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

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



INNBYGGINGSANVISNING

Innbyggingsmål



BETJENING

Klargjøring før bruk

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

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

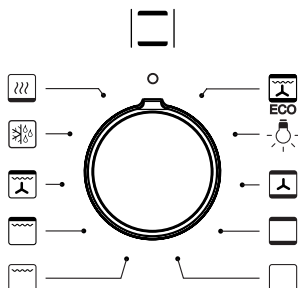
Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon

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

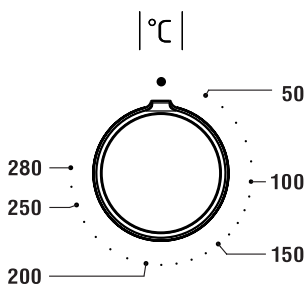
BETJENING

Ovnens funksjoner og betjening

I multifunksjonsovn kan du tilberede mat med tradisjonell over- og undervarme samt grillfunksjon og på den måten utnytte fordelene ved alle tilberedningsprinsippene.



og en reguleringsknapp for ovnstemperatur – knappen visr 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.

Stekeovnens funksjonsvelger



Lynoppvarming

Varmluft og grill



Optiming

Bruk denne innstillingen til optiming av frossen kake og brød.



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 energioptimerende.



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

BETJENING



Overvarme, undervarme og vifte

Innstillingen benyttes til baking av kaker.



Lys i stekeovn



ECO

ECO-oppvarming

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

Når du skrur på ovnen, indikeres det med at to kontrollamper lyser. Kontrollampe **4**, som indikerer at ovnen er i drift og kontrollampe **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 kontrollampe **3** slukkes første gang. Mens du baker, vil kontrollampe **3** slå seg litt av og på, for å opprettholde temperaturen inne i ovnen. Kontrollampe **4** kan også slås på ved hjelp av bryteren "ovnsbelysning".

BETJENING

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 man inn temperaturen 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 OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Baking

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

Steking av kjøtt

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

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

ECO oppvarming

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

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

Type matrett	Ovnfunksjoner	Temperatur (°C)	Nivå	Tid i minutter
Sukkerbrød	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gjærbakst / formkake	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Storfe	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Svin	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kylling	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING/STEKING I OVNE – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og over- og undervarme)

Type matrett	Type oppvarming	Temperatur (°C)	Nivå	Klokkeslett (min.)
Sukkerbrød		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sukkerbrød		150	3	25 - 35
Gjærbakst / formkake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Gjærbakst / formkake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Fisk		210 - 220	2	45 - 60
Fisk		190	2 - 3	60 - 70
Pølser		230 - 250	4	14 - 18
Storfe		225 - 250	2	120 - 150
Svin		160 - 230	2	90 - 120
Kylling		180 - 190	2	70 - 90
Kylling		160 - 180	2	45 - 60
Grønnsaker		190 - 210	2	40 - 50
Grønnsaker		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Forvarm

²⁾ 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 ²⁾ (min.)
Småkaker	Stekebrett	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Kjeks	Stekebrett	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Stekebrett	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Stekebrett	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpanne 4 - stekebrett		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakeformer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Forvarm, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

²⁾ Tidene gjelder når en rett settes inn i kald ovn. Dersom ovnen er forhåndsoppvarmet, kan tiden reduseres med 5-10 minutter.

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

Type matrett	Tilbehør	Nivå	Type oppvarming	Temperatur (°C)	Klokkeslett (min.)
Loff	Rist	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rist	4		250 ²⁾	2 - 3
Hamburgere	Rist + langpanne (for å samle opp dråper)	4 - rist 3 - langpanne		250 ¹⁾	1. side 10 - 15 2. side 8 - 13

¹⁾ Forvarm i 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

²⁾ Forvarm i 8 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

Steking

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Lave tilberedningstemperaturer gir mindre tilsmussing av ovnen

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

Steam Clean

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

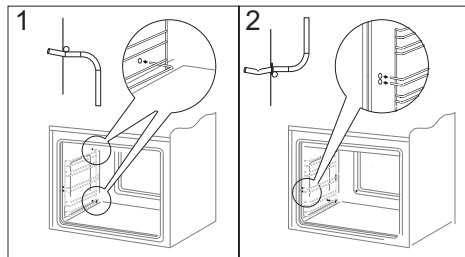
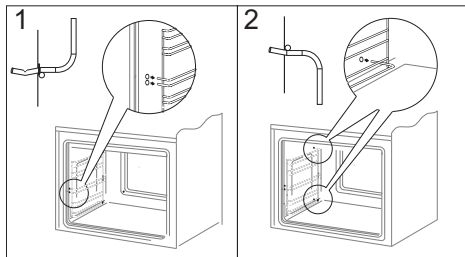
Sett temperaturregulator til 50 °C, mens funksjonsregulator til posisjon undervarme og la den stå slik i ca 30 minutter. Stekeovnen oppvarmes.

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

Sidekinner med teleskoputdrag

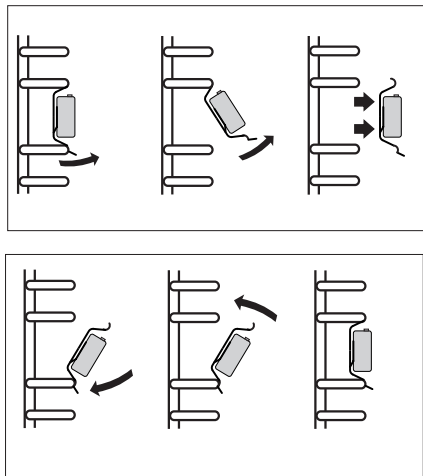
(det er ikke teleskoputtrekk i alle ovnsmodeller)

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



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

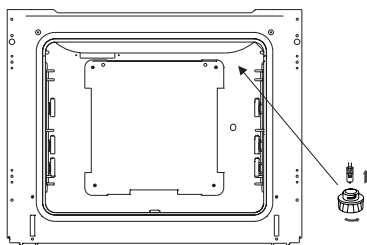
Rengjør teleskopputtrekkene og ovnsribberne i varmt såpevann, og tørk dem deretter godt av. Monter teleskopputtrekkene ved å klikke dem på ovnsribberne.



Skifte halogenpære i ovnen

Før du skifter halogenpæren, må du passe på at apparatet er koblet fra strømmenet, slik at du unngår elektrisk støt.

1. Koble apparatet fra strømmuttaket
2. Ta hyller og brett ut av ovnen.
3. Skru av og vask lampedekslet, og tørk det deretter grundig.
4. Trekk ut halogenpæren ved hjelp av en klut eller papir. Om nødvendig kan du erstatte halogenpæren med en ny.
 - spenning 230 V
 - effekt 25 W
5. Sett halogenpæren tilbake på plass.
6. Skru på lampedekslet.



Ovnshelysning

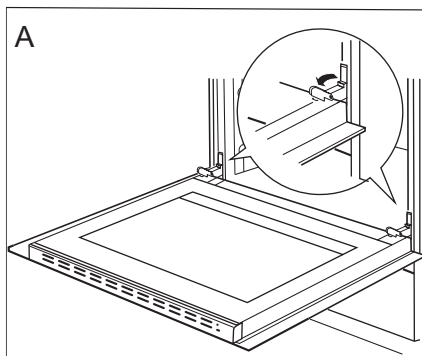
Viktig! Pass på ikke å berøre halogenpæren direkte med fingrene.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

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

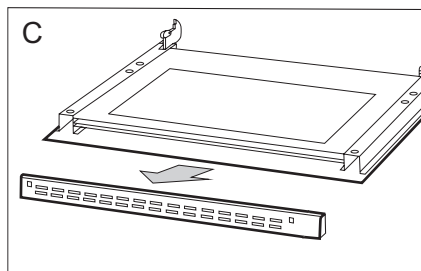
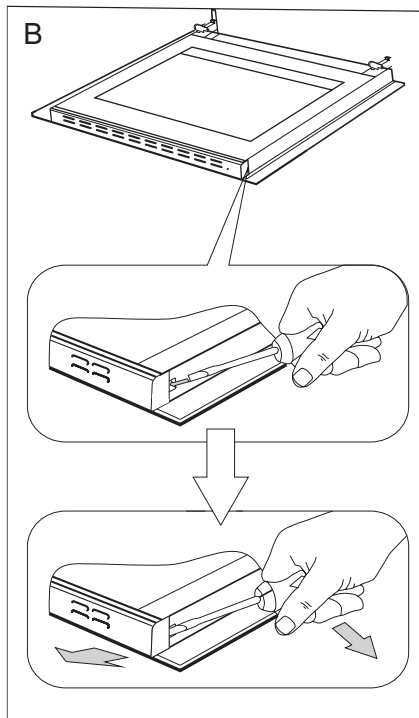
For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå frem på motsatt måte. Ved montering av døren skal man påse at sporene på hengslene settes riktig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

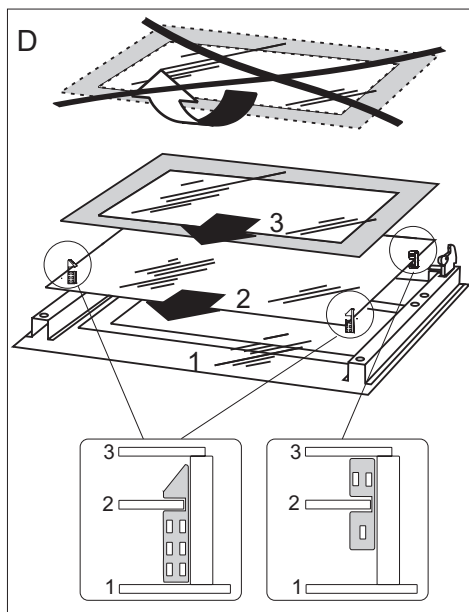
1. Bruk et flatt skrujern til å vippe av den øvre dørlisten ved å presse den forsiktig opp på sidene (fig. B).
2. Trekk av den øvre dørlisten. (fig. B, C)



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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



FREMGANGSMÅTE I FEILSITUASJONER

- enhver feilsituasjon skal man:
- slå av ovnens arbeidselementer
- stenge av strømtilførselen
- enkelte småfeil kan bruker selv fjerne ved å følge retningslinjene under. Før dere ringer GRAM service eller tilkaller servicepersonell, 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. 3,5 kW	
Stekeovnsens dimensjoner	59,5 / 59,5 / 57,5 cm	
Strømforbruk i hviletilstand [W]		-
Strømforbruk i avslått tilstand [W]		0,0
Strømforbruk i nettverkstilkoblet hviletilstand [W]		-
Tid for automatisk overgang til hviletilstand/avslått tilstand [min]		-

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

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

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

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

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

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa.
- Tutustu uuden uunin toimintaan ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kun ne käyttöohjeessa esitetään.
- Tutustu huolellisesti tietoihin laitteen oikeasta käytöstä ja huollosta. Näin varmistat, että uuni on turvallinen käyttää ja kestää käytössä pitkään.
- Noudata turvallisuusohjeita tarkoin. Ne on tarkoitettu estämään onnettomuuksia ja suojaamaan uunia vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.

Huomaa, että tämä käyttöohje koskee useita eri uunimalleja. Tästä syystä hankkimassasi uunissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

Huom!

Älä käytä uunia ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

Uuni on tarkoitettu vain normaaliin käyttöön ohjeiden mukaisesti. Muu käyttö (esim. keittiön lämmitys) voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvaurioita.

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta uunin toimintaan.

Huomautus. Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään kuumennuselementtejä, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.

Tätä laitetta ei saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt on heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole antanut heille opastusta heidän turvallisuudestaan. Varmista, että lapset eivät leiki laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.

Uuni kuumenee käytön aikana hyvin kuumaksi ja jäähtyminen pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.

Uunin ollessa käytössä saattaa laite kumentua paljon. Älä päästä lapsia laitten läheisyyteen.

Huomautus. Älä käytä uunin luukun lasien puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita tai metallisia puhdistusvälineitä, sillä ne voivat aiheuttaa lasin naarmuuntumisen.

Huomautus. Varmista ennen uuninlampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.

Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua alkuperäistä paistolämpömittaria.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

- Uuni kuumenee käytön aikana hyvin kuumaksi ja jäähtyminen pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Paistamisen ja grillauksen aikana lämpövastukset kuumenevat. Huolehdi, ettei ruoka tai alumiinifolio kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Huolehdi, etteivät muiden sähkölaitteiden virtajohdot, erityisesti uunin läheisyydessä olevat jatkojohdot, jää uunin luukun väliin.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumentessaan syttyä palamaan. Valvo uunia aina grillauksen aikana.
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa uunin pohjan emalipinnoitetta. Älä myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli uunin toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta uunin pääkatkaisijasta. Kun koulutettu ammattihenkilö on korjannut vian, uuni tulee ottaa käyttöön uudelleen uuden uunin tavoin.

ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle. Sähköä voi säästää seuraavasti:

- **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruokaa runsaasti.**

1 kg lihaa voi yhtä hyvin laittaa keittotasolla, käyttämällä vähemmän energiaa.

- **Katkaise virta ajoissa ja käytä jälkilämpöä.**

Jos ruoan paistoaika ylittää 40 minuuttia, käytä uunin jälkilämpöä hyväksi katkaismalla virta 10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.

- **Kun käytät uunia, pidä uunin luukku suljettuna ja käytä kiertoilmatoimintoa.**

- **Sulje uunin luukku huolellisesti.**

Lämpö voi vuotaa tiivistekumiin tarttuneen lian takia. Pidä luukun tiivisteet puhtaana.



Pakkausmateriaalit, käytetyt sähkölaitteet, varaosat ja muut vastaavat voidaan käyttää uudelleen. Hävitä ne jätehuoltolainsäädännön mukaisesti ja kierrätä mikäli mahdollista.



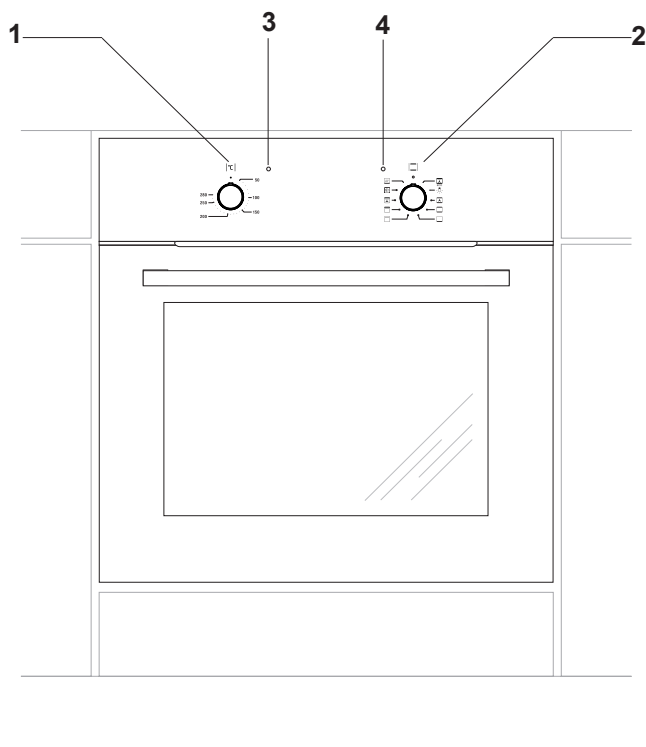
Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen.

Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

Jos ette tiedä, missä lähin kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskus sijaitsee, kysykää kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEEN KUVAUS

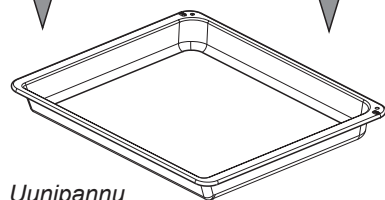
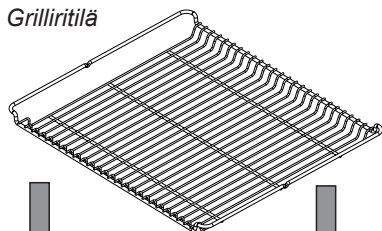


- 1 Uunin lämpötilasäädin
- 2 Uunin toimintosäädin
- 3 Uunin lämpötilan merkkivalo
- 4 Merkkivalo

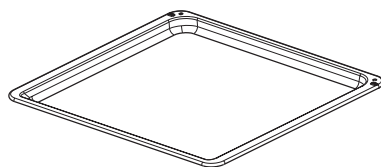
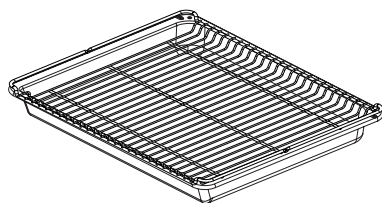
MUITA TIETOJA

Vakiovarusteet

Grilliritilä

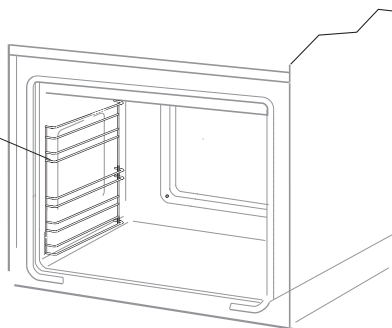


Uunipannu



Leivinpelti

Sivutuet



ASENNUS

Kalusteisiin sijoitettava uuni tulee sijoittaa mahdollisimman lähelle virtalähdettä.

Uunia ei saa nostaa luukun kädensijasta.

Kaappi, johon uuni sijoitetaan, voi olla listoilla tai ilmastoidulla välipohjalla varustettu. Mikäli uunin alle sijoitetaan vetolaatikko, tulee kaapissa olla välipohja.

Tarvittavat mitat käyvät ilmi piirroksesta.

Älä työnnä uunia syvemmälle kaappiin kuin on tarpeellista pistorasian käyttämistä varten.

Verkkoon liittäminen

Uuni on varustettu liitántakaapelilla ja pistokeella.

Uuni liitetään sähköverkkoon, ennen kuin se työnnetään keittiön kaappiin.

Uuni voidaan liittää ohjeiden mukaisesti asennettuun maadoitettuun liitántärasiaan, jota voidaan käyttää sisään rakentamisen jälkeen.

Uuni tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.

Jos uunin liitántajohdin vahingoittuu, se tulee korvata johtimella, joka täyttää seuraavat vähimmäisvaatimukset.

Verkkojohtoa vaihdettaessa tulee käyttää jotakin seuraavista johtavuustyypeistä, vastaavan nimellistehon kanssa:

- Kumivaippainen johdin HO5RR-F 3G1,5 tai HO5RN-F 3G1,5

- Muovivaippainen johdin HO5VV-F 3G1,5 tai HO5VVH2-F 3G1,5

HUOMAUTUS!

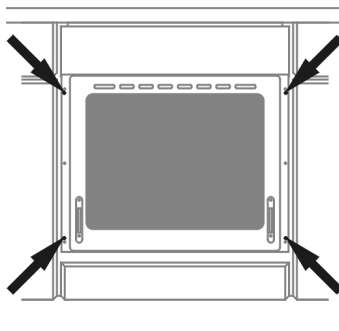
Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä katkaisinta, jolla laitteen kaikki levyt voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä. (voi olla pääkatkaisin).

Vähintään 16 A -paristo.

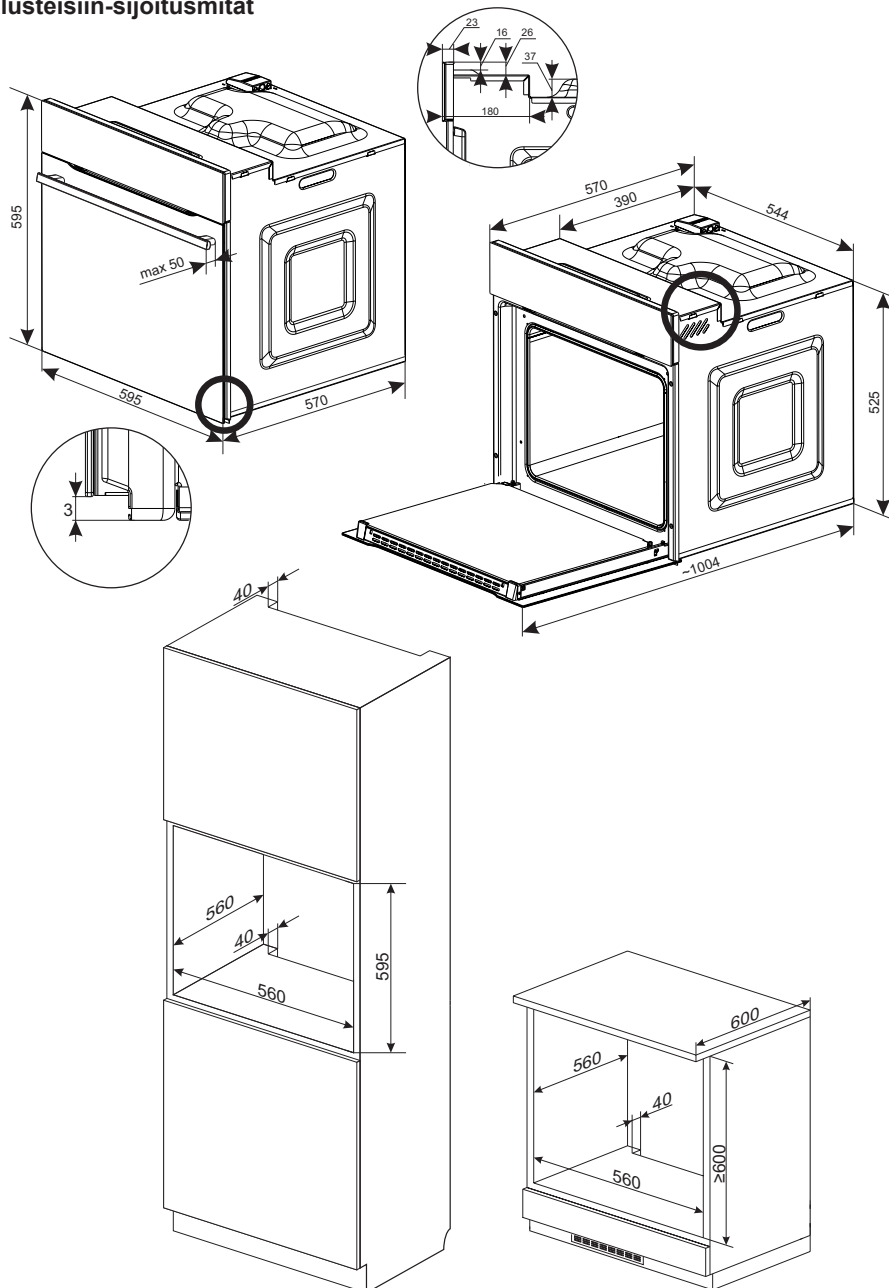
Uunin asennus

Kun uuni on kytketty verkkovirtaan, uuni voidaan työntää kaappiin ja kiinnittää paikoilleen.

- Ennen asennuksen aloittamista uunin virta tulee katkaista pääkatkaisijasta.
- Uuni tulee työntää aivan kaapin perälle asti.
- Huolehdi, että virtajohto ei vahingoitu.
- Uunin ja kaapin välisen raon tulee olla joka puolelta yhtä suuri.
- Pöytälevyn/kaapin ja uunin välistä aukkoa ei saa tukkia.
- Avaa luukku ja kiinnitä uunin mukana tulevat ruuvit kaapin etupuolelle uunin kummallakin puolella olevien neljän reiän läpi.
- Kun uuni on asennettu paikoilleen, virta voidaan kytkeä päälle pääkatkaisijasta.
- Keittiön elementit, joihin uuni asennetaan, on kyettävä kestäämään vähintään 100 astetta.



Kalusteisiin-sijoitusmitat



KÄYTTÖ

Ennen käyttöönottoa

- Poista pakkaus ja puhdista uunin sisäpinta kostealla liinalla, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.
- Poista grillivastuksen suojateippi ennen uunin käyttöönottoa.
- Laita tuuletus päälle huoneessa tai aukaise ikkuna.
- Paina kevyesti nappia ja käännä sitä oikealle asentoon  tai  (katso kohta: Elektroninen ohjelmointi ja uunin toiminnot).
- Kuumenna uuni (250°C noin 30 minuuttia), poista kaikki tahrat ja pese sisäosa huolellisesti.

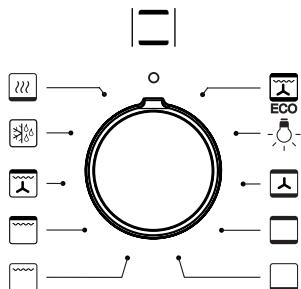
Jos uuni on otettava pois paikoiltaan esim. korjausta varten:

- Katkaise uunin virta
- Irrota kiinnitysruuvit, nosta uunia hiukan ja vedä se ulos. Älä nosta uunia luukun kädensijasta.

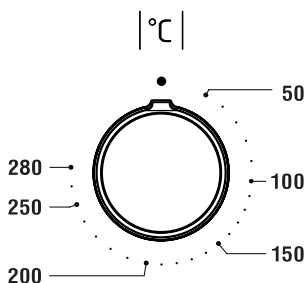
KÄYTTÖ

Uunin käyttö

Uunia voidaan lämmitellä ala- ja ylävastuksen, grillivastuksen. Kierrä valitsin haluamaasi asentoon.



Valitse seuraavaksi paistolämpötila lämpötilanvalitsimen avulla.



Uuni kytketään pois päältä kääntämällä molemmat säätimet asentoon "●"/"0".

Huomautus!

Uunin lämpeneminen alkaa vasta silloin, kun lämpötila on asetettu.

Toimintosäädin - Asetus



Pikalämmitys

Kiertoilma + grilli



Puhallin

Käytä tätä asetusta pakastettujen leivonnaisten ja leivän sulattamiseen.



Puhallin ja grilli

Tämän toiminnon avulla grillaus sujuu nopeammin. Kiertoilmagrillaus soveltuu erityisesti lihan paistamiseen.



Supergrillaus

Supergrillauksessa on uunissa päällä grilli- ja ylävastus. Supergrillaus soveltuu esim. suurten lihapalojen grillaukseen. Lämpötila uunin yläosassa nousee ja ruoka ruskistuu tehokkaammin.



Grilli

Tällä säädöllä on päällä ainoastaan grillivastus. Katso kappale „Grillaus”.



Alalämpö

Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.



Tasalämpö

Tasalämpövalinta mahdollistaa uunin käytön normaalina tasalämpöuunina.

KÄYTTÖ



Puhallin, ylälämpö ja alalämpö päällä

Taikina toimintoa varten. Perinteinen uunin toimintatapa jossa puhallin päällä (suositellaan paistamisen aikana).



Uunivalo

Asennossa syttyy pelkästään uunivalo



ECO-lämmitys

Tämä optimoitu lämmitystoiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoan valmistuksessa. Huomaa, että tässä toiminnossa uunin valo sammuu.

Merkkivalot

Kaksi merkkivaloa (kohdat 3 ja 4 sivulla) syttyy, kun uuni käynnistetään. Merkkivalo 4 palaa aina, kun uuni on toiminnassa. Merkkivalo 3 palaa silloin, kun uuni kuumenee, ja se sammuu, kun uuni on lämmennyt valitsemaasi lämpötilaan. Jos resepteissä mainittujen tietojen mukaan ruoka on laitettava kuumaan uuniin, odota aina kunnes merkkivalo 3 on sammunut. Merkkivalo syttyy uudelleen, kun lämpötila laskee valitsemasi astemäärän alapuolelle ja uuni alkaa jälleen kuumeta. Merkkivalo 4 palaa myös silloin, kun valitsin on asetettu uunitilan valaistus -toimintoon.

KÄYTTÖ

Grillaus

- Aseta toimintosäädin haluamasi grillitoiminnon kohdalle: grilli, supergrilli tai puhallin ja grilli.
- Lämmitä uunia noin 5 minuuttia luukku kiinni.
- Laita leivinpelti uuniin. Jos käytät ritilää, on sen alle laitettava rasvankeräyspannu.
- Sulje luukku.

Huom!

Käytä grillaustoimintoa aina luukku kiinni. Kun käytät toimintoa, uunin osat kuumenevat. Älä päästä pikkulapsia laitteen läheisyyteen.

Grillausta ja supergrillausta varten on lämpötila säädettävä 250 °C:ksi. Kun käytät grillaus- ja kiertoilmatoimintoja samanaikaisesti lämpötila saa olla korkeintaan 190 °C.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla hammas-tikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen.
- Taulukossa annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymyksiäsi mukaan.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunia ei tarvitse esilämmittää. Muuten uuni on esilämmitettävä, ennen kuin ruoka laitetaan sisään. Kiertoilmatoimintoa käytettäessä paistolämpötila on yleensä n. 20-30 astetta matalampi kuin perinteistä ylä- ja alalämpöä käytettäessä.

Lihan paistaminen

- Lihaa paistettaessa suositellaan minimipainoksi kiloa, pienemmät määrät suositellaan paistettavaksi pannulla liedellä.
- Lihan paistamiseen suositetaan käytettäväksi paistonkestäviä astioita, joissa myös kädensijat kestävät paiston.
- Käyttäessäsi uuniritilää, laita alimmalle tasolle uunipelti, jossa on vähän vettä.
- Lihaa paistettaessa suositellaan lihan kääntämistä ainakin kerran. Paistamisen aikana suositellaan myös kaatamaan lihan päälle paistoliemi, joka on valunut.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

ECO-lämmitys

- ECO-lämmitys on optimoitu lämmitystoiminto, joka on suunniteltu säästämään energiaa ruoan valmistuksessa.
- Et voi vähentää kypsennysaikaa asettamalla korkeamman lämpötilan. Uunin esilämmitys on suositeltavaa.
- Älä vaihda lämpötila-asetusta äläkä avaa uunin luukkua kypsennyksen aikana.

ECO-lämmitys suositusasetus

Kalatyyppi	Uunitoiminnot	Lämpötila (°C)	Taso	Aika minuutteina
Sienikakku		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hiivakakku/ Kahvikakku		180 - 200	2	50 - 70
Kala		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Naudanliha		200 - 220	2	90 - 120
Sianliha		200 - 220	2	90 - 160
Kana		180 - 200	2	80 - 100

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Uuni, jossa on automaattinen ilmankierto (mukaan lukien puhallin sekä ylä- ja alalämpö)

Ruokatyyppi	Lämmitystyyppi	Lämpötila (°C)	Taso	Aika (min.)
Sienikakku		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sienikakku		150	3	25 - 35
Hiivakakku/ Kahvikakku		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Hiivakakku/ Kahvikakku		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Kala		210 - 220	2	45 - 60
Kala		190	2 - 3	60 - 70
Makkaroille		230 - 250	4	14 - 18
Naudanliha		225 - 250	2	120 - 150
Sianliha		160 - 230	2	90 - 120
Kana		180 - 190	2	70 - 90
Kana		160 - 180	2	45 - 60
Vihannekset		190 - 210	2	40 - 50
Vihannekset		170 - 190	3	40 - 50

Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.

¹⁾ Esilämmitä

²⁾ Pienten leivonnaisten paistaminen

Huomautus: Taulukossa annetut luvut ovat likimääräisiä, ja niitä voidaan soveltaa omien kokemustesi ja paistamismielityksesi mukaan.

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys- tyyppi	Lämpötila (°C)	Paistoaika ²⁾ (min.)
Pienet kakut	Paistopelti	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Paistopelti	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Paistopelti	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Pikkuleivät	Paistopelti	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Paistopelti	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Paistopelti	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Rasvaton sienikakku	Ritilä + musta kakkuvuoka Halkaisija 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Omenapiirakka	Ritilä + 2 mustaa paistovuokaa Halkaisija 20cm	2 mustaa paistovuokaa asetettuna vinottain taakse oikealle ja eteen vasemmalle		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Esilämmitä, älä käytä pikaesilämmitystä,

²⁾ Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys- tyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Valkoinen paahtoleipä	Ritilä	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Ritilä	4		250 ²⁾	2 - 3
Naudanliha- hampurilaiset	Ritilä + paah- topelti (keräämään valumat)	4 - ritilä 3 - paahtopelti		250 ¹⁾	1. puoli 10 - 15 2. puoli 8 - 13

¹⁾ Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

²⁾ Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

Paisto

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys- tyyppi	Lämpötila (°C)	Aika (min.)
Kokonainen kana	Ritilä + paah- topelti (keräämään valumat)	2 - ritilä 1 - paahtopelti		180 - 190	70 - 90
	Ritilä + paah- topelti (keräämään valumat)	2 - ritilä 1 - paahtopelti		180 - 190	80 - 100

Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin. Ajoista on vähennettävä 5 - 10 minuuttia, jos käytetään esilämmitettyä uunia.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen. **Älä käytä vahvoja hankaavia tai pintaa naarmuttavia aineita tai kiillotusaineita. Käytä ainoastaan suositeltua uunisuihketta.**
- Jätä uunin luukku auki uunin puhdistuksen jälkeen, jotta kosteus pääsee haihtumaan.
- Höyrykypsennys ja säilöntä aiheuttavat voimakasta kosteudenmuodostusta uuniin. Anna uunin kuivua kunnolla, jotta se ei ruostu.
- Katkaise uunista virta ennen puhdistusta ja varmista, että uuni on täysin jäähtynyt. Puhdista uunin ulkopuoli lämpimällä vedellä, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta.

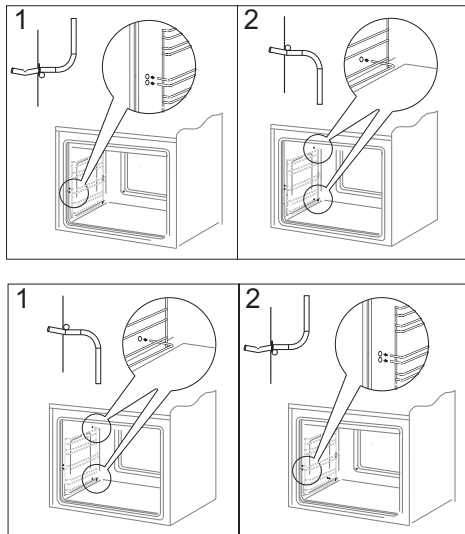
Steam Clean-höyrypuhdistus

Steam Clean-höyrypuhdistuksen ansiosta välttyt käyttämästä kalliita puhdistusaineita. Kaada 0,25 litraa (1 lasillinen) vettä uunin alimmalla olevaan uunipannuun. Sulje uunin luukku.

Aseta lämpötilasäädin 50°C kohdalle, ja valitse alalämpö. Uunin lämmitysaika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat puhtaiksi rievulla tai pesusienellä.

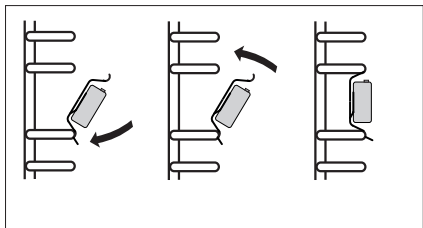
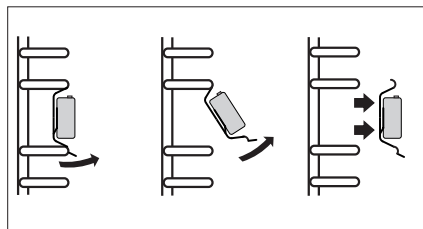
Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tartu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikkeestä.



PUHDISTUS JA HUOLTO

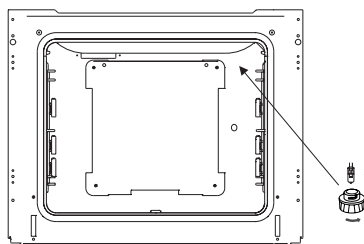
Puhdista sivutuet ja teleskooppikiskot lämpimällä vedellä, johon on lisätty astianpesuainetta, ja kuivaa ne huolellisesti. Napsauta lopuksi teleskooppikiskot kiinni sivutukiin.



Uunin halogeenilampun vaihtaminen

Mahdollisen sähköiskun välttämiseksi varmista ennen halogeenilampun vaihtamista, että laite on irrotettu pistorasiasta.

1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Poista hyllyt ja pellit uunista.
3. Ruuvaa lampun kansi irti sekä pese ja pyyhi se kuivaksi.
4. Vedä halogeenilamppu pois kankaan tai paperin avulla. Vaihda halogeenilamppu tarvittaessa uuteen.
 - jännite 230 V
 - teho 25 W
5. Aseta halogeenilamppu paikalleen.
6. Ruuvaa kiinni lampun kansi.



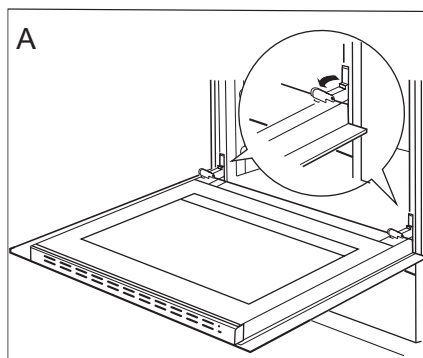
Uunin valaistus

Huom! Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin luukun irrotus

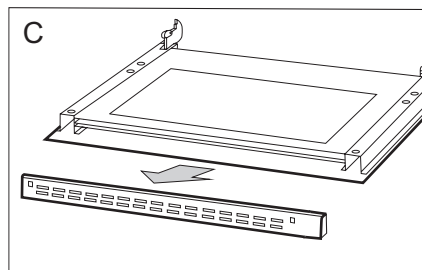
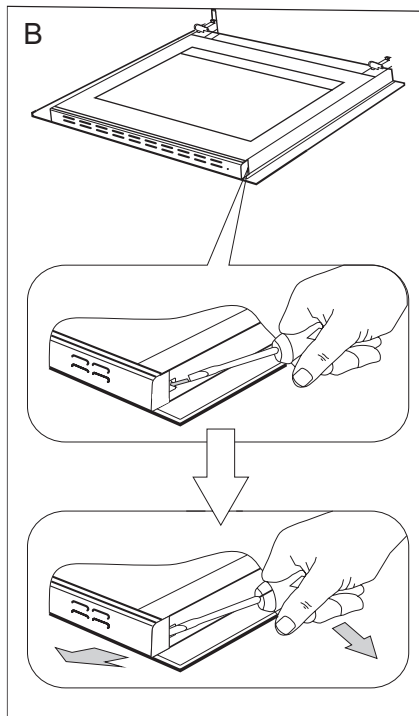
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa järjestyksessä. Lukituskiekkeen on mentävä samalla uuniluukun kannattimen rakoön. Saranoiden salvat on ehdottomasti lukittava takaisin puhdistuksen jälkeen. Muutoin uuniluukku voi irrota kannattimistaan ja vahingoittua kun yrität sulkea sitä.



Näin avaat saranoiden lukitukset

Sisälasin irrottaminen

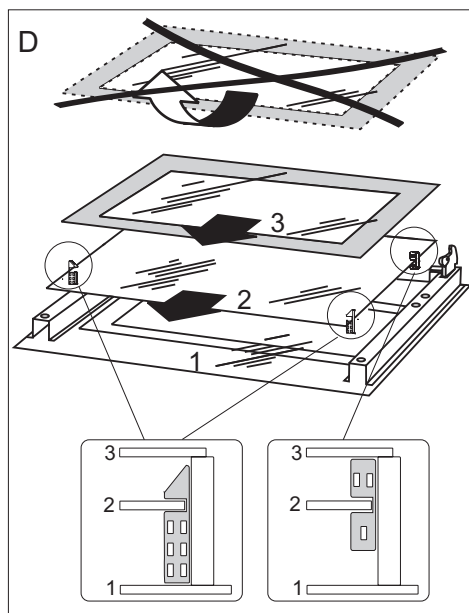
1. Irrota luukun yläistä pidikkeestä litteällä ruuvitaltalla varovasti sivuilta kääntäen (kuva B).
2. Irrota luukun yläistä (kuvat B ja C).



PUHDISTUS JA HUOLTO

3. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D). Aseta lasi takaisin puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätykappaleet paikoilleen.

Tärkeää! Älä pakota yläliuskaa luukun molemmille puolille samaan aikaan. Jotta voit kiinnittää yläliuskan oikein, laita ensin liuskan vasen pää luukun päälle ja paina oikeaa päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen. Paina sen jälkeen vasenta päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen.



TOIMET ONGELMATILANTEISSA

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

- Kytke uuni pois päältä.
 - Katkaise uunin virta.
 - Voit korjata joitakin pieniä vikoja itse noudattamalla taulukon ohjeita.
- Tarkista yksittäiset ongelmat taulukosta, ennen kuin soitat GRAM-huoltoon.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
1.Sähkölaite ei toimi.	Virransaanti on katkennut.	Tarkista asunnon sulake ja vaihda se uuteen, jos se on palanut.
2.Uunin valaistus ei toimi.	Lamppu on irti tai rikki.	Ruuvaa lamppu kiinni tai vaihda lamppu (ks. kappaletta Puhdistus ja huolto).

TEKNISET TIEDOT

Jännite	230V~ 50 Hz	
Teho	3,5 kW	
Mitat	59,5 / 59,5 / 57,5 cm	
Virrankulutus valmiustilassa [W]		-
Virrankulutus sammutettuna [W]		0,0
Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]		-
Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min]		-

Tuote vastaa eurooppalaisten standardien EN 60335-1 ja EN60335-2-6 vaatimuksia.

Sähköuunin energiamerkinnät ovat standardin EN 60350-1 /IEC 60350-1 mukaisia. Nämä arvot on määritetty vakiotyökuormituksella, kun seuraavat toiminnot ovat aktiivisina: ylä- ja alalämpö (perinteinen lämmitys) ja puhallinlämmitys (kiertoilma), jos nämä toiminnot ovat käytettävissä.

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

Automaattinen ilmankierto ECO (rengaslämmitin + puhallin)	 ECO
Automaattinen ilmankierto ECO (ala- ja ylälämpö + grilli + puhallin)	 ECO
Perinteinen tila ECO (ala- ja ylälämpö)	 ECO

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

- Bekanta dig med din nya ugn och dess olika användningsfunktioner i den ordningsföljd de beskrivs i bruksanvisningen.
- Var uppmärksam på alla upplysningar och förklaringar gällande korrekt användning och behandling. Därmed ser du till att din ugn alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten så att du kan förebygga olyckor och skador på ugnen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att denna bruksanvisning gäller för flera inbyggnadsugnar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din ugn.

Observera!

Du måste ha läst och förstått bruksanvisningen innan du börjar använda produkten. Produkten är uteslutande avsedd för tillagning av livsmedel. All annan användning (t.ex. uppvärmning av rum) är inte i överensstämmelse med produktens avsedda användning och kan vara farlig.

Tillverkaren förbehåller sig rätten till ändringar som inte påverkar produktens funktion.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

Obs. Produkten och de komponenter som du kommer åt blir varma under användningen. Var noga med att inte röra vid uppvärmningselementen. Barn under 8 år får inte använda produkten, utom om de står under uppsikt.

Produkten får användas av barn över 8 år och av personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder, eller med bristande erfarenhet av och kunskap om produkten, om de står under uppsikt eller har blivit instruerade om hur den används på ett säkert sätt och om hur de ska undvika faror. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av produkten får inte utföras av barn utan vuxens uppsikt.

Produkten blir varm under användningen. Var noga med att inte röra vid uppvärmningselementen inuti ugnen.

Åtkomliga delar kan bli heta under användningen. Små barn ska hållas på avstånd från produkten.

Obs. Använd inte aggressiva rengöringsmedel eller vassa metallföremål för att rengöra glasluckan, det kan repa glaset och kan innebära att glaset går sönder.

Obs. Försäkra dig om att produkten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risken för elstötar.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör produkten.

Använd uteslutande ugnstermometern som rekommenderas för denna ugn.

- Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.
- Värmeelementen blir mycket heta under gräddning och grillstekning. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas eller med eventuell ugns-/stekfolie.
- Se till att andra elapparaters elsladdar inte kommer i kläm i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av ugnen.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på ugnen under grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplåtens emalj. Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplåt.
- Slå av ugnen via huvudströmbrytaren vid defekter och fel. Ugnen får inte användas igen innan felen avhjälpes av en fackman.

HUR MAN SPARAR ENERGI

Undgå att öppna ugnsluckan, om det inte är nödvändigt.

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder.**

Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på hällen.

- **Utnyttja eftervärmen.**

Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.

- **Vid bakning, använd varmluftfunktionen.**

- **Stäng ugnsluckan noggrant.**

Värme sipprar ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

- **Undgå att montera ugnen i närheten av ett kylskåp eller frysskåp.**

Genom att placera ugnen långt ifrån kyl- och frysskåp minskar energiförbrukningen.

Miljöskydd



Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.

Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återvinning.

Kassering av förbrukade produkter



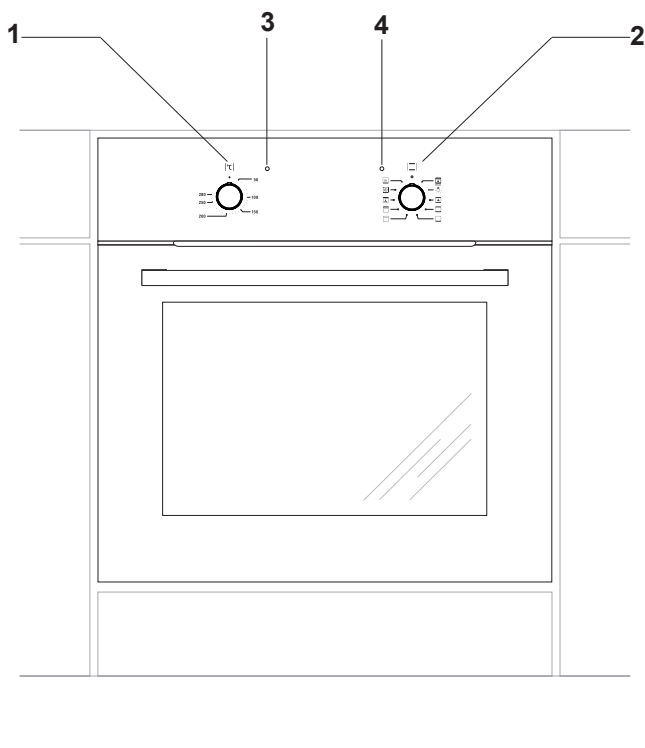
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller

förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett stärkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

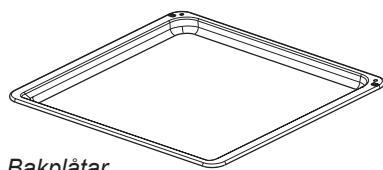
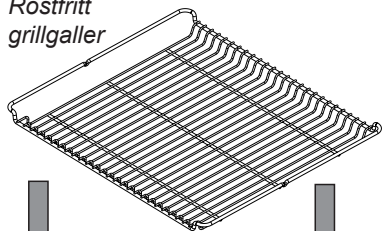


- 1 Vred för reglering av ugnstemperatur
- 2 Kontrollvred för ugnsfunktioner
- 3 Värmeindikator för ugn
- 4 Kontrollampa

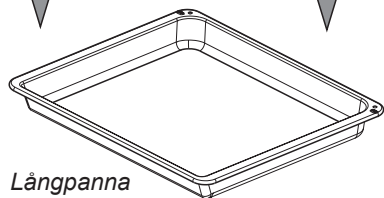
UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Ugnens utrustning

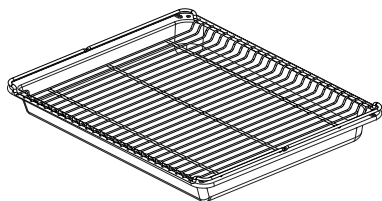
*Rostfritt
grillgaller*



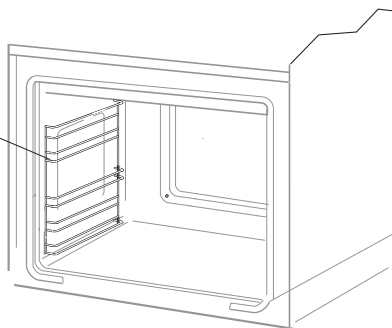
Bakplåtar



Långpanna



Ugnsfalsar



INSTALLATION

Vid inbyggnad ska ugnen placeras så nära strömförsörjningen som möjligt. Lyft aldrig ugnen via ugnsluckans handtag!

Inbyggnadsskåpet kan efter eget val utrustas med lister eller en mellanbotten med ventilationsutskärning. En mellanbotten krävs om en låda ska placeras under ugnen.

Nödvändiga mått framgår av bilden.

Ställ inte in ugnen längre in i skåpet än att stickkontakten till strömförsörjningen fortfarande är tillgänglig.

Nätanslutning

Ugnen är utrustad med en anslutningskabel med stickkontakt.

Ugnen ansluts till elnätet innan den skjuts in i köksskåpet.

Ugnen kan anslutas till ett korrekt installerat eluttag med jordförbindelse som även är tillgängligt efter inbyggnad.

En separat strömkrets krävs för anslutningen av ugnen.

Om ugnens anslutningssladd skadas måste den bytas ut mot en sladd som minst uppfyller nedanstående uppgifter.

Vid byte av nätsladden måste en av följande sladdtyper med motsvarande nominella tvärsnitt användas:

- Gummisladd HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5

- Plastsladd HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VVH2-F 3G1,5

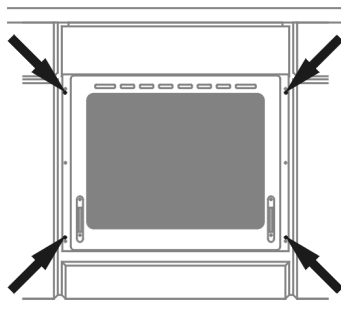
OBS! För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (kan vara en huvudströmbrytare).

Min. säkring är 16 A.

Montering av ugnen

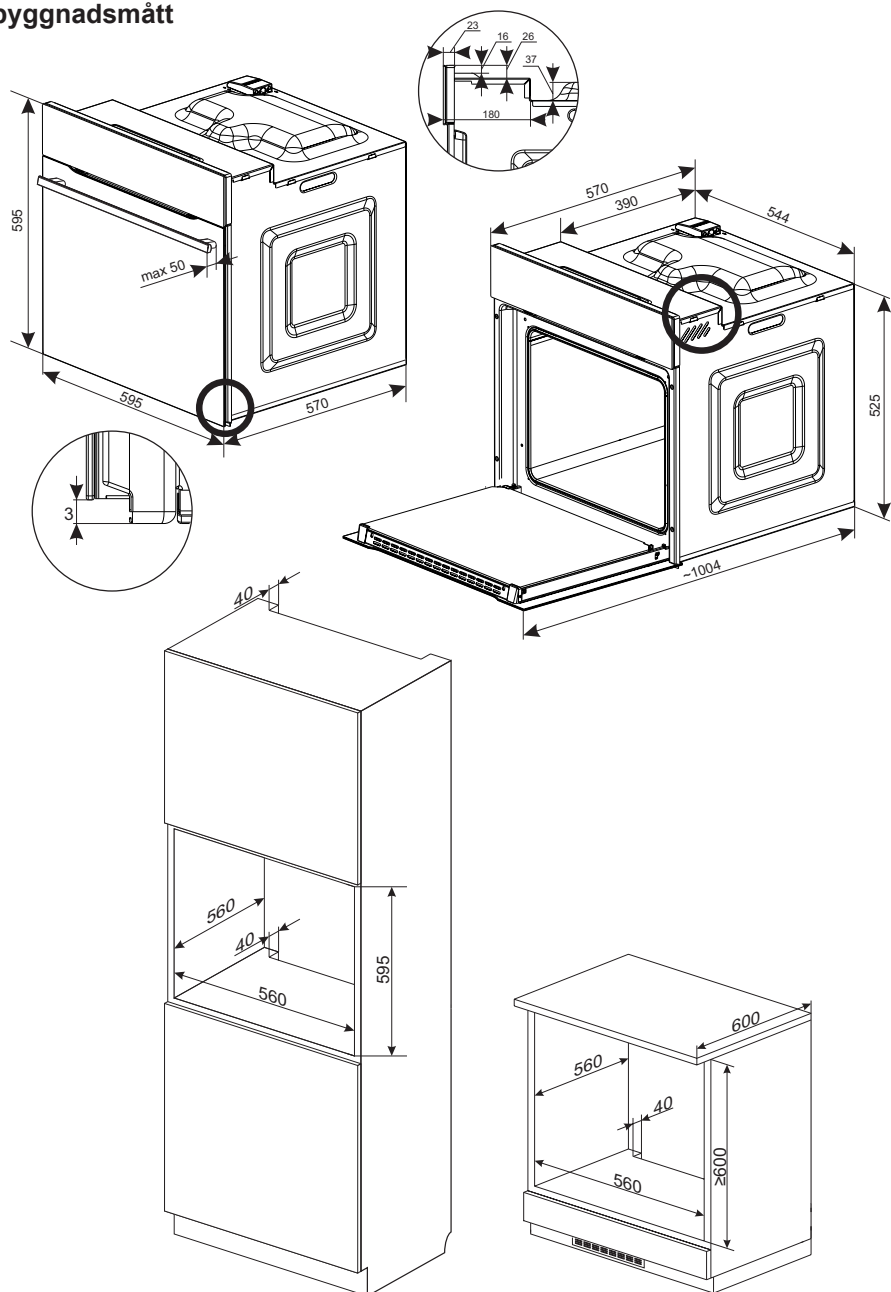
Efter nätanslutning kan ugnen skjutas in i köksskåpet och fastgöras vid skåpet.

- Bryt strömmen med huvudströmbrytaren innan montering.
- Ugnen ska skjutas in helt i skåpet.
- I samband med detta ska du se till att nätsladden inte bryts eller skadas på annat sätt.
- Mellanrummet mellan ugnen och köksskåpets sidoväggar ska vara lika stort överallt.
- Mellanrummet mellan arbetsbänken/-skåpet och ugnen får inte tillslutas.
- Öppna luckan och skruva in de bifogade skruvarna i skåpets framsida genom de fyra hålen som borrats i ugnens båda sidor.
- Efter montering kan du slå på strömmen igen med strömbrytaren.
- Kökssnickerierna där ugnen ska byggas in måste kunna klara temperaturer på minst 100°C.



INSTALLATION

Inbyggningsmått



ANVÄNDNING

Innan man börjar använda ugnen

- Innan du kan börja använda din nya ugn måste den rengöras noggrant. Använd en fuktig trasa, eventuellt med lite diskmedel. Använd aldrig frätande eller repande rengöringsmedel.
- Efter rengöringen måste ugnen värmas upp med över-/undervärme eller med varmluft i cirka 30 minuter vid 250°C.
- Se till att köket är väl ventilerat under förberedelsen.

Ugnen får endast tvättas med varmvatten med diskmedel (inte med några starkare rengöringsmedel).

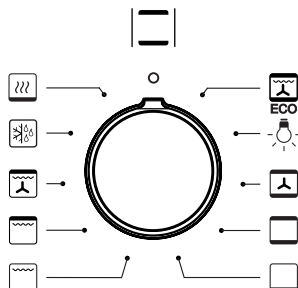
Om ugnen ska tas ut – t.ex. för reparation

- Slå från strömmen till ugnen.
- Ta bort fästskruvarna, lyft ugnen lite och dra ut den.

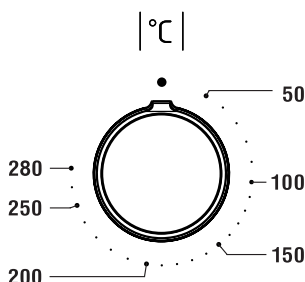
ANVÄNDNING

Användning av ugnen

Ugnen värms upp med hjälp av den övre och nedre värmeanordningen en grillanordning. Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionssvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



För att stänga av ugnen ska båda knapparna ställas i positionen "●" / "0".

Observera!

Ugnen börjar först värmas upp efter det att ugnstemperaturen har ställts in.

Ugnens funktionsknapp - Inställning:



Snabbuppvärmning

Varmluft och grill.



Upptinning

Använd denna inställning för upptinning av frysa kakor och bröd.



Fläkt och supergrill

Vid denna inställning arbetar ugnen med en aktiverad fläkt. Användning av den här funktionen påskyndar stekningsprocessen och gör att maträtter får bättre smak. Stekningen ska utföras med stängd ugnsdörr.



Supergrill (grill och över-värme)

Maten grillas och värms uppifrån samtidigt.

På detta sätt blir temperaturen högre i ugnens övre del, så att den rostade maten blir mörkare till färgen. En praktiskt inställning när tjocka bitar ska grillas.



Grill

Med denna inställning aktiveras grillen.



Undervärme

Med denna funktion värms ugnen upp endast med hjälp av den nedre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning underifrån.



Över- och undervärme

Inställning av denna funktion gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.

ANVÄNDNING



Fläkt samt övre- och nedre värmelement

Denna funktion är lämplig vid bakning. Den fungerar som en traditionell ugn med fläkt (funktionen rekommenderas vid bakning).



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



ECO uppvärmning

ECO varmluft är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen.

Ugnsbelysningen är släckt när vredet står i detta läge.

Kontrollampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en (3) och en (4). När den (4) kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den (3) kontrollampan släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att den (3) kontrollampan slocknat. Under bakning ska den (3) lampan lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Den (4) kontrollampan kan även lysa när vredet står i position "Inre belysning".

ANVÄNDNING

GRILLSTEKNING

Användning av grill

Grillprocessen görs genom användande av infraröda strålar på en maträtt. Infraröda strålar emitteras av ugnens glödande värmeanordning.

För att aktivera grillfunktionen ska man:

- Placera ugnens vred i läge betecknat med symbol grill,
- Värma upp ugnen i ca. 5 minuter (med stängd ugnslucka).
- Placera en bakplåt med maträtt i ugnen på en lämplig arbetsnivå. Om man grillar på grillgaller ska man placera en plåt under grillgallret - för fett som ska droppa ner.
- Stänga ugnsluckan.

För grill och supergrill ska temperaturen ställas in på 250°C, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190°C.

Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

När man använder grillfunktionen kan några delar av ugnen bli heta. Därför rekommenderas det att inte låta barnen komma nära ugnen.

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.
- (Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- Temperaturangivelserna för bakning är endast vägledande värden, de kan regleras allt efter egna erfarenheter.

Stekning av kött

- Stekning i ugn rekommenderas vid större köttmängder (över 1 kg). Mindre köttbitar tillagas på spisen.
- Det rekommenderas att du använder eldfasta fat till stekning. Även fatens handtag bör vara eldfasta.
- När du använder grillen rekommenderar vi att du ställer en bakplåt med lite vatten i på den nedersta falsen.
- Vänd köttet minst en gång när halva stektiden har gått. Några gånger under stekningen kan du även ösa köttet med stekskyn som bildas under stekningen.

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

ECO uppvärmning

- ECO uppvärmning är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen.
- Du kan inte förkorta tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur, vi rekommenderar inte att du förvärmer ugnen.
- Ändra inte temperaturinställningen under tillagning och öppna inte ugnsluckan.

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

Maträtt	Ugnsfunktioner	Temperatur (°C)	Nivå	Tid i minuter
Sockerkaka	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Jästkaka / pundskaka	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Nötkött	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Fläskkött	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kyckling	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Ugn med automatisk luftcirkulation (inklusive fläkt och över- och undervärme)

Maträtt	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Sockerkaka		150	3	25–35
Jästkaka / pundskaka		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Jästkaka / pundskaka		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		220–240 ¹⁾	2	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		230 - 250	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Fläskkött		160–230	2	90–20
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	40–50

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

¹⁾Förvärm

²⁾Tillagning av mindre mängder

Obs: Tiderna i listan är ungefärliga och får ev. justeras utifrån dina erfarenheter och preferenser.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Bak-/stek-tid ²⁾ (min.)
Småkakor	Bakplåt	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Bakplåt	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Bakplåt	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		155–170 ¹⁾	25–50 ²⁾
Mördeg	Bakplåt	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Bakplåt	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Bakplåt	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		160–175 ¹⁾	25–35 ²⁾
Mjuk kaka utan fett	Galler + svart kakform diameter 26 cm	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Äppelpaj	Galler + 2 svarta kakformar diameter 20 cm	2 svarta kakformar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180–200 ¹⁾	50–70 ²⁾

¹⁾Förvärmning, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

²⁾Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Varm macka av ljust bröd	Galler	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Galler	4		250 ²⁾	2–3
Hamburgare	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	4 – galler 3 – stekplåt		250 ¹⁾	1:a sidan 10–15 2:a sidan 8–13

¹⁾Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

²⁾Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

Undervärme

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Tid Min.
Hel kyckling	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	70–90
	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	80–100

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att ugnen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "●" / "0". Rengöringen skall påbörjas först när ugnen är kall.

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).

Använd aldrig starka, repande rengörings och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugsnrengöringsmedel.

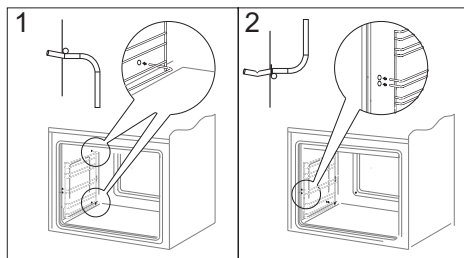
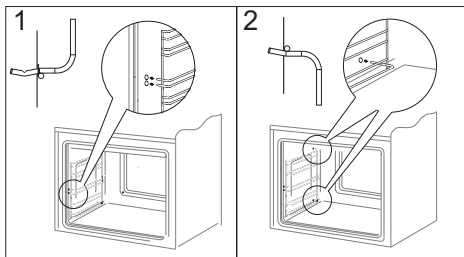
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**

Ångrengöring – Steam Clean

Placera en skål med 0,25 liter vatten längst ned i ugnen och stäng ugnsluckan. Sätt ugnen på 50°C och funktionsvredet på läge undervärme. Värm ugnen i ca. 30 min. Öppna sedan ugnsluckan, torka ugnen ordentligt med trasa eller tvättsvamp och rengör sedan ugnen med varmt vatten.

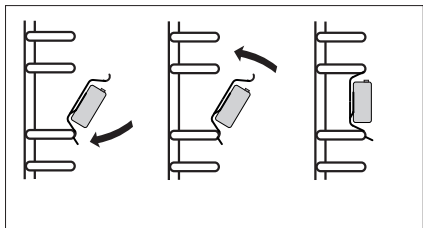
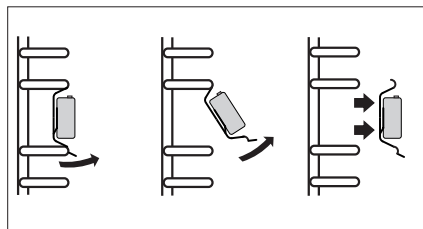
(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna dem från bakfäste.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

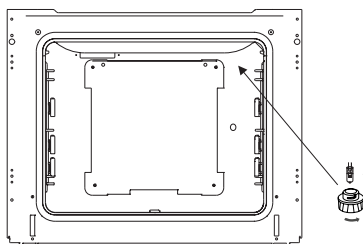
Rengör ugnens teleskopiskt utdragbara skenor och bakplåtar med varmt vatten och tvål, torka noggrant. Montera teleskopiskt utdragsbara skenorna genom att fästa dem på ugnens skenor.



Byte av ugnens halogenlampa

Innan du byter halogenlampan ska du försäkra dig om att elkontakten är utdragen för att förhindra att du får elstötar.

1. Dra ut kontakten.
2. Ta bort hyllor och plåtar ur ugnen.
3. Skruva ur och diska lamphöljet och torka det torrt.
4. Dra ut halogenlampan, håll i den med en duk eller ett papper. Byt halogenlampa om det behövs.
 - spänning 230 V
 - effekt 25 W
5. Sätt tillbaka lampan i sockeln.
6. Skruva in lamphöljet.



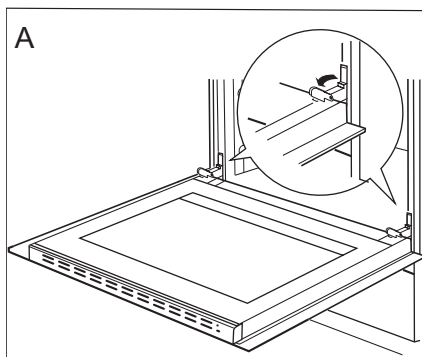
Ugnsbelysning

Varning! Var noga med att inte beröra halogenlampan direkt med fingrarna.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

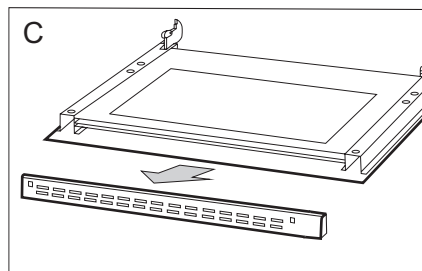
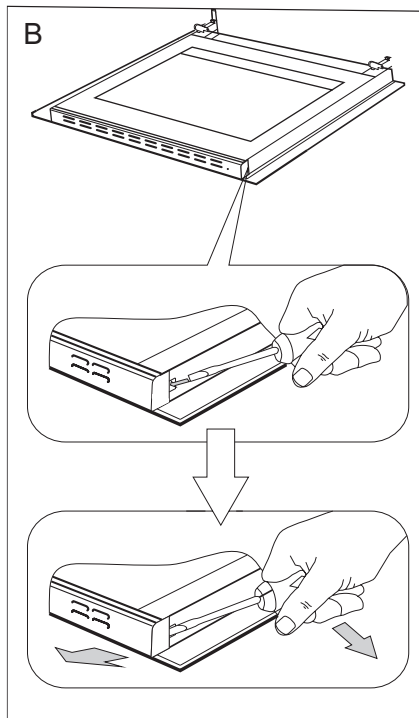
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnets greppavsats på rätt sätt. Efter att luckan återplacerats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetsdelen. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångjärnen vid försök att stänga luckan.



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

Avmontering av det innersta glaset

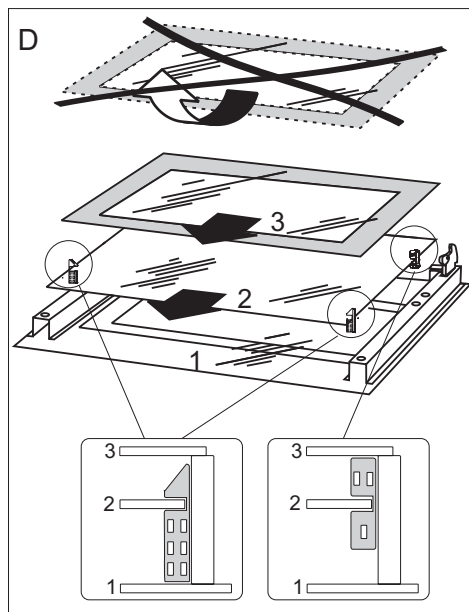
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av ugn
- Slå av strömmen till ugn
- Vissa småfel kan du själv åtgärda genom att följa anvisningarna i tabellen.

Kontrollera de enskilda felen i tabellen innan du kontaktar GRAM service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1.Den elektriska utrustningen fungerar inte.	Avbrott i strömtillförseln.	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt säkring om den har smält.
2.Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampan är lös eller skadad.	Skruva fast lampan eller byt ut den (se kapitel Rengöring och underhåll).

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230V~ 50 Hz	
Märkeffekt	3,5 kW	
Mått	59,5 / 59,5 / 57,5 cm	
Strömförbrukning i standby [W]		-
Strömförbrukning i avstängt läge [W]		0,0
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]		-
Automatisk standby/avstängningstid [min]		-

Produkten uppfyller kraven i EU-standarderna EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Informationen på elugnarnas elskyltar har angivits i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden har definierats under standardbelastning med aktiva funktioner: under- och övervärme (konventionell ugn) och varmluftsvärme (varmluftsgugn), om dessa funktioner finns tillgängliga.

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

Automatisk luftcirkulation ECO (ring-värmeelement + fläkt)	
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt)	
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme)	

Avlägsna teleskopskenorna (om produkten har sådana) när du testar elförbrukningen.

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.
By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

**Caution!**

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

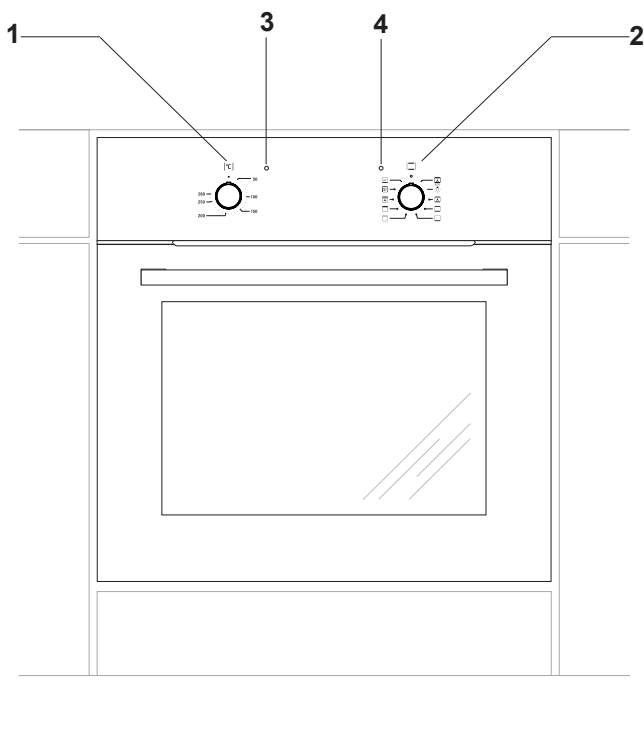


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

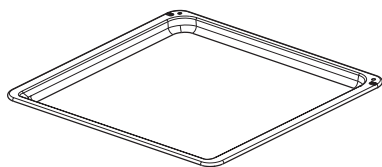
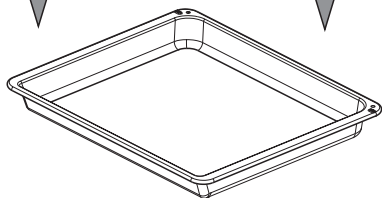
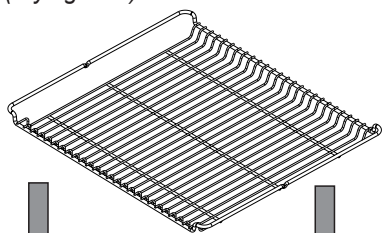


- 1** *Temperature control knob*
- 2** *Oven function selection knob*
- 3** *Temperature regulator signal light*
- 4** *Oven operation signal light*

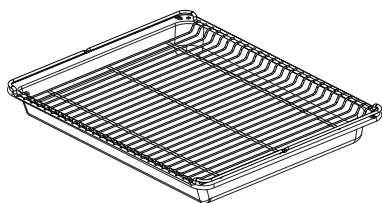
SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

Oven

*Grill grate
(drying rack)*

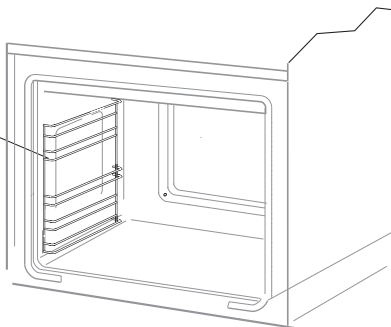


Baking tray



Roasting tray

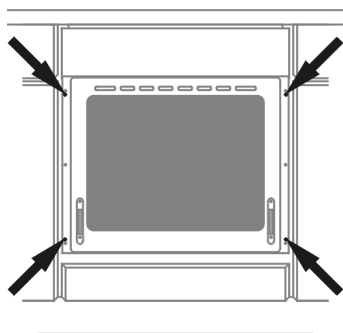
*Side
racks*



INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



Electrical connection

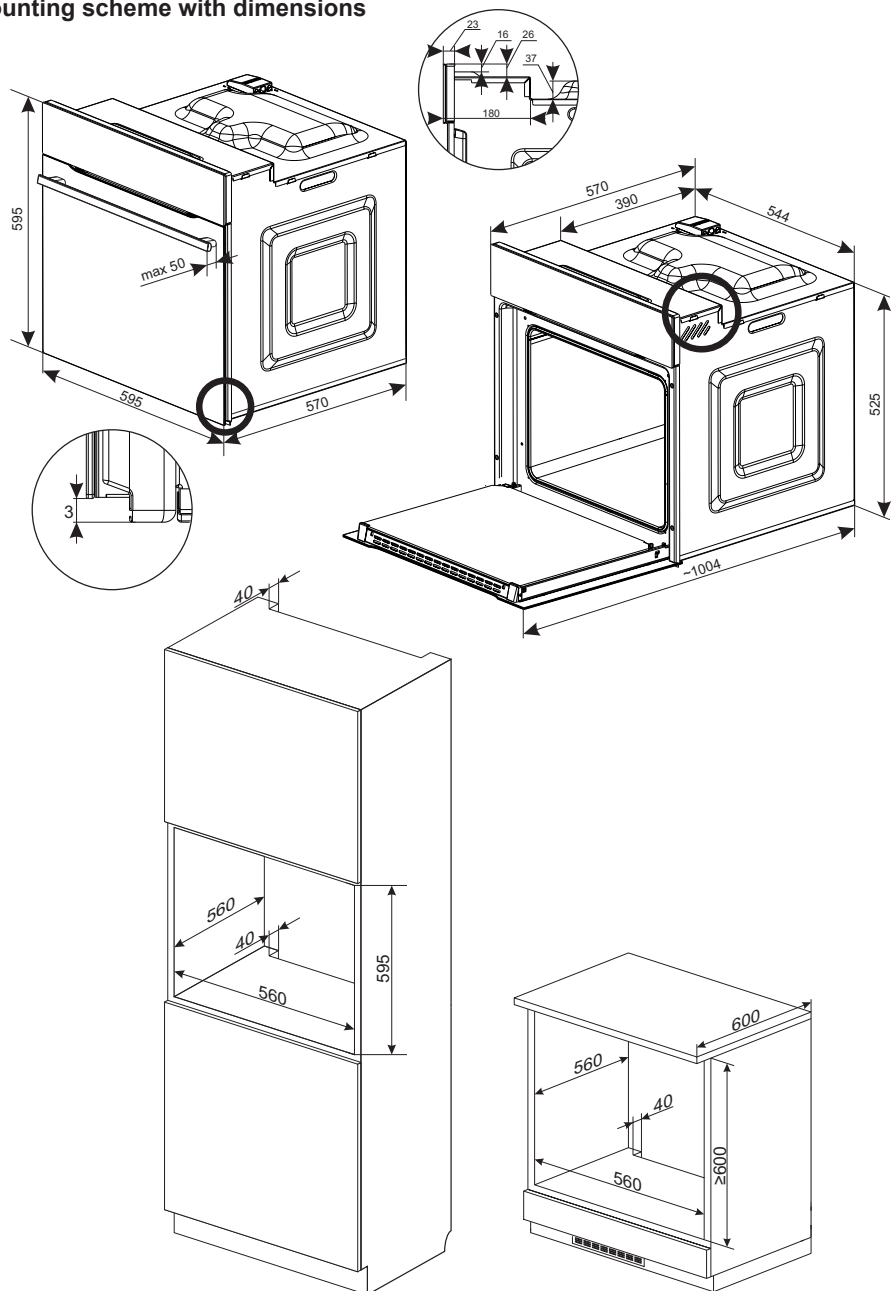
- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

INSTALLATION

Mounting scheme with dimensions



OPERATION

Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven.
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
- Switch on the ventilation in the room or open a window.
- Heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully.

Important!

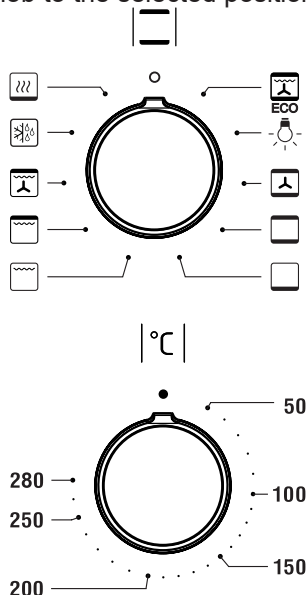
To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

OPERATION

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position “●”/“0”

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Rapid Preheating

Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.

OPERATION



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



ECO

ECO Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, 3, 4, turning on. The 4 light turned on means the oven is working. If the 3 light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the 3 light goes out for the first time. When baking, the 3 light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The 4 signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

OPERATION

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill ,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed. When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the cooker.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Heating

- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time ²⁾ (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia- gonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾Preheat, do not use Rapid preheat function.

²⁾The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 ²⁾	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 ¹⁾	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

¹⁾ Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

²⁾ Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- **Steam Cleaning function:**
 - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
 - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
 - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

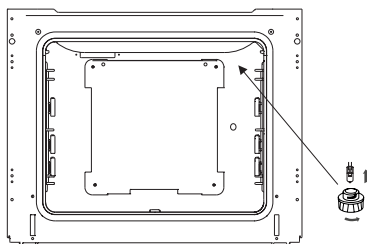
Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.



Oven lighting

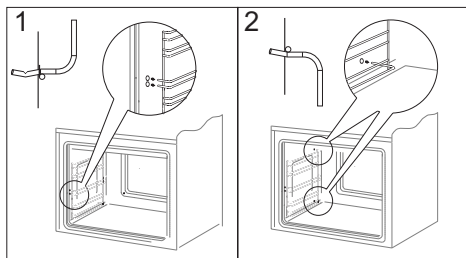
Note: Make sure not to touch the halogen directly with your fingers!

CLEANING AND MAINTENANCE

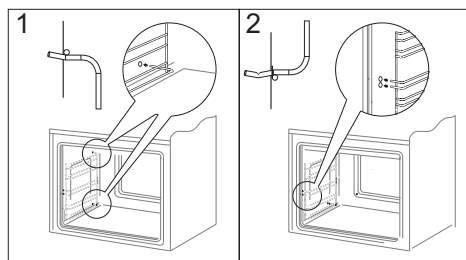
● Wire shelf supports

(Telescopic guides do not appear in all furnace models)

Wire shelf supports are easy to remove for washing. Pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Removing wire shelf supports

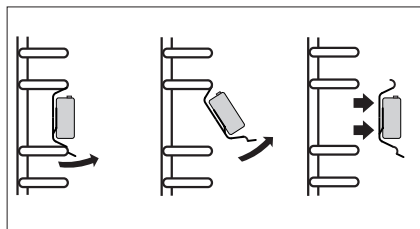


Installing wire shelf supports

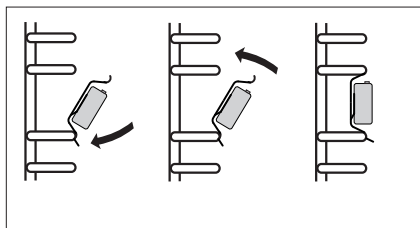
- The runners should be taken out and washed along with the side racks. Before putting trays on the telescopic runners they should be pulled out (if the oven is warmed up the runners should be pulled out by hooking the back edge of trays on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with a tray.

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

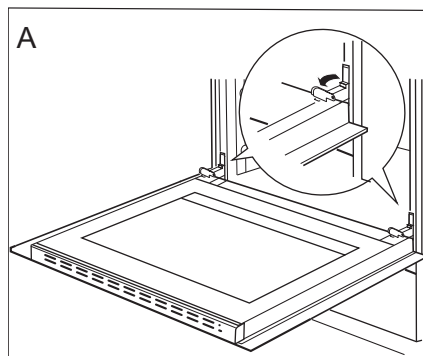


Installing telescopic runners

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

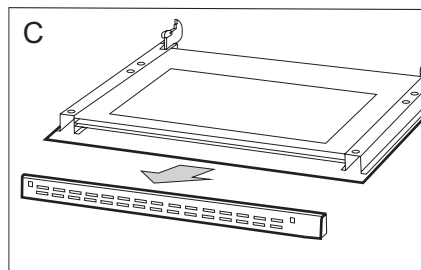
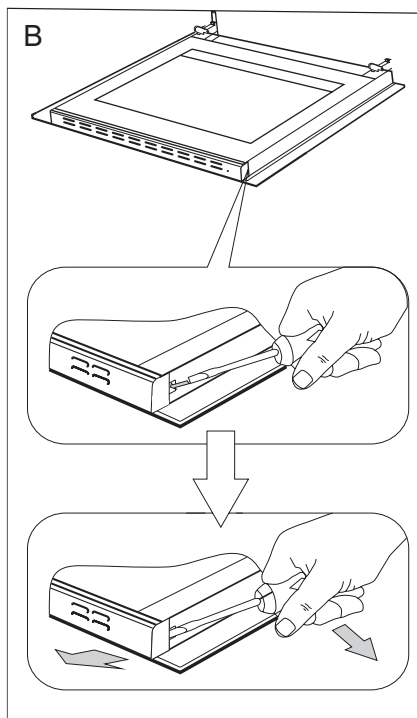
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



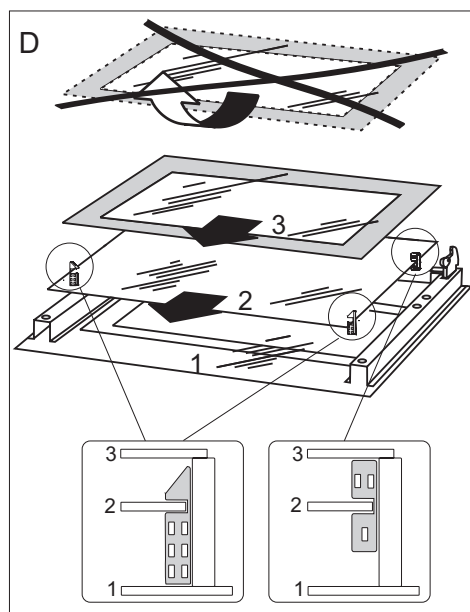
CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the GRAM service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	Break in power supply.	Check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	The bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb (see ' <i>Cleaning and Maintenance</i> ').

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz	
Power rating	max. 3,5 kW	
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm	
Power consumption in standby mode [W]		-
Power consumption in off-mode [W]		0,0
Power consumption in networked standby mode [W]		-
Automatic standby/off time [min]		-

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	 ECO
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	 ECO
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	 ECO

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI:

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S

Helge Nielsens Allé 7B

DK-8723 Løsning

+45 73 20 10 00

www.gram.dk

IO-CBI-3134 / 9519000

(05.2025 / v3)