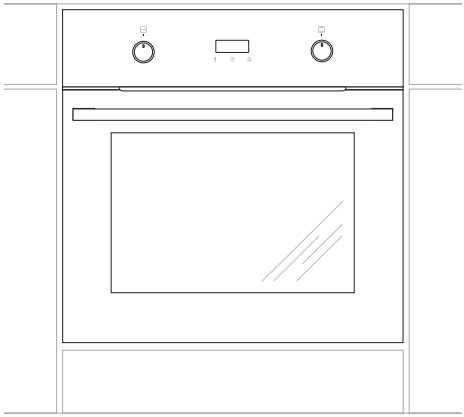
GRAM



Type

IOP 18643-90 X

IOP 18643-90 B

DK	**Brugervejledning**	**2**
NO	**Bruksanvisning**	**33**

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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed....4

Beskrivelse af produktet....8

Specifikationer....9

Installationsvejledning....10

Betjening....12

Brug af ovnen – praktiske tips....22

Testretter....25

Rengøring og vedligeholdelse....27

Foranstaltninger ved fejl....31

Tekniske specifikationer....32

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, med mindre 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, med mindre det sker under opsyn.

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

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

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

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

Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

- 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 unødig stigning i el-forbruget.

UDPAKNING



Ovnen er blevet sikret mod transportskader under befordringen ved hjælp af en emballage. Efter foretaget udpakning bedes du sørge for, at emballagens elementer bortskaffes på en miljøvenlig måde.
Alle materialer anvendt til emballeringen er miljøvenlige og 100% genanvendelige. De er markeret med et relevant symbol.

BORTSKAFFELSE

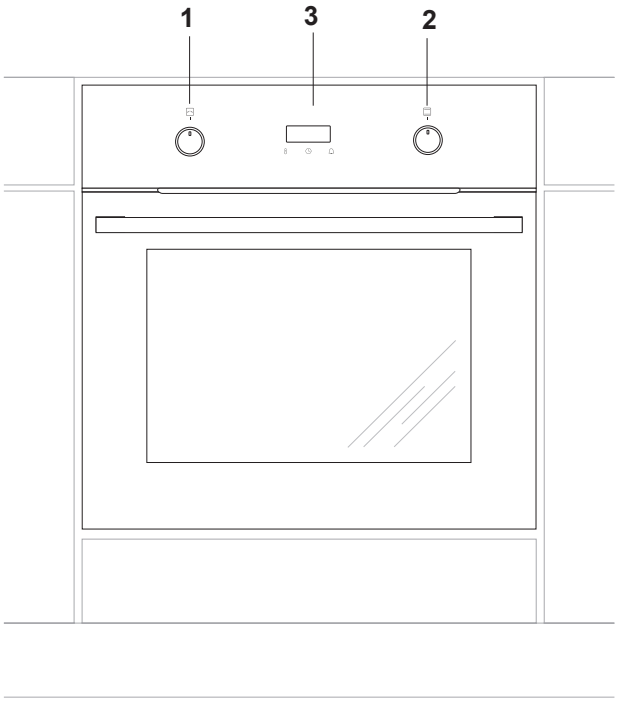


Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det.

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

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

BESKRIVELSE AF PRODUKTET

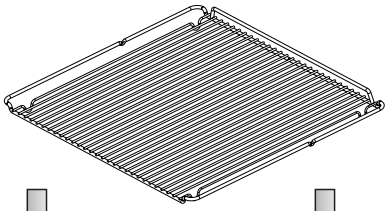


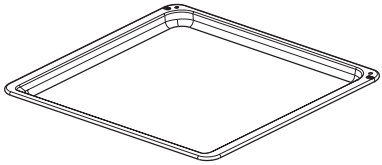
1 Knap +/- til justering af indstillinger
2 Funktionsknap
3 Digitalt ur / timer

SPECIFIKATIONER

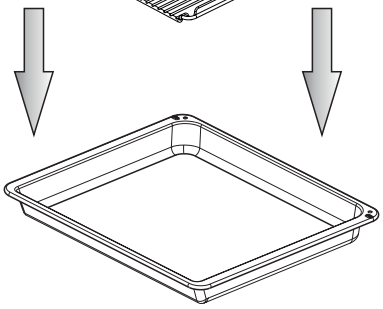
Ovnens udstyr

Grillrist



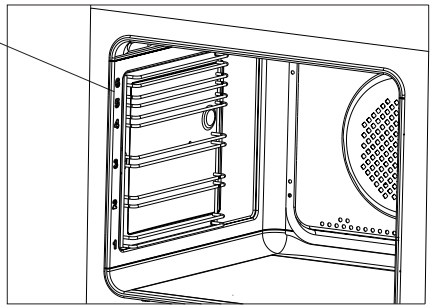


Bageplade



Bradepande

Ovnribber



INSTALLATION

Ved indbygning skal ovnen placeres så tæt på strømforsyningen som muligt.Ovnen må ikke løftes i ovnlågens håndtag!
Indbygningsskabet kan efter eget valg være udstyret med lister eller med en mellembund med ventilationsudskæring. Ved placering af en skuffe under ovnen kræves en mellembund.
De nødvendige mål fremgår af tegningen.
Stil ikke ovnen længere ind i skabet, end at stikkontakten til strømforsyningen stadig er tilgængelig.

Nettilslutning

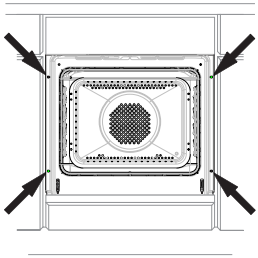
Ovnen er udstyret med et tilslutningskabel med stik.
Ovnen tilsluttes ledningsnettet, inden den skubbes ind i køkkenskabet.
Ovnen kan tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret stikdåse med jordforbindelse, som skal være tilgængelig efter indbygningen.
Tilslutning af ovnen kræver en separat strømkreds.
Hvis ovnens tilledning beskadiges, skal den udskiftes med en ledning, der som minimum opfylder nedenstående data.
Ved udskiftning af netledningen skal en af de følgende ledningstyper med tilsvarende nominelt tværsnit anvendes:
- Gummikappeledning HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5.
- Plastkappeledning HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VVH2-F 3G1,5.

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

Montering af ovnen

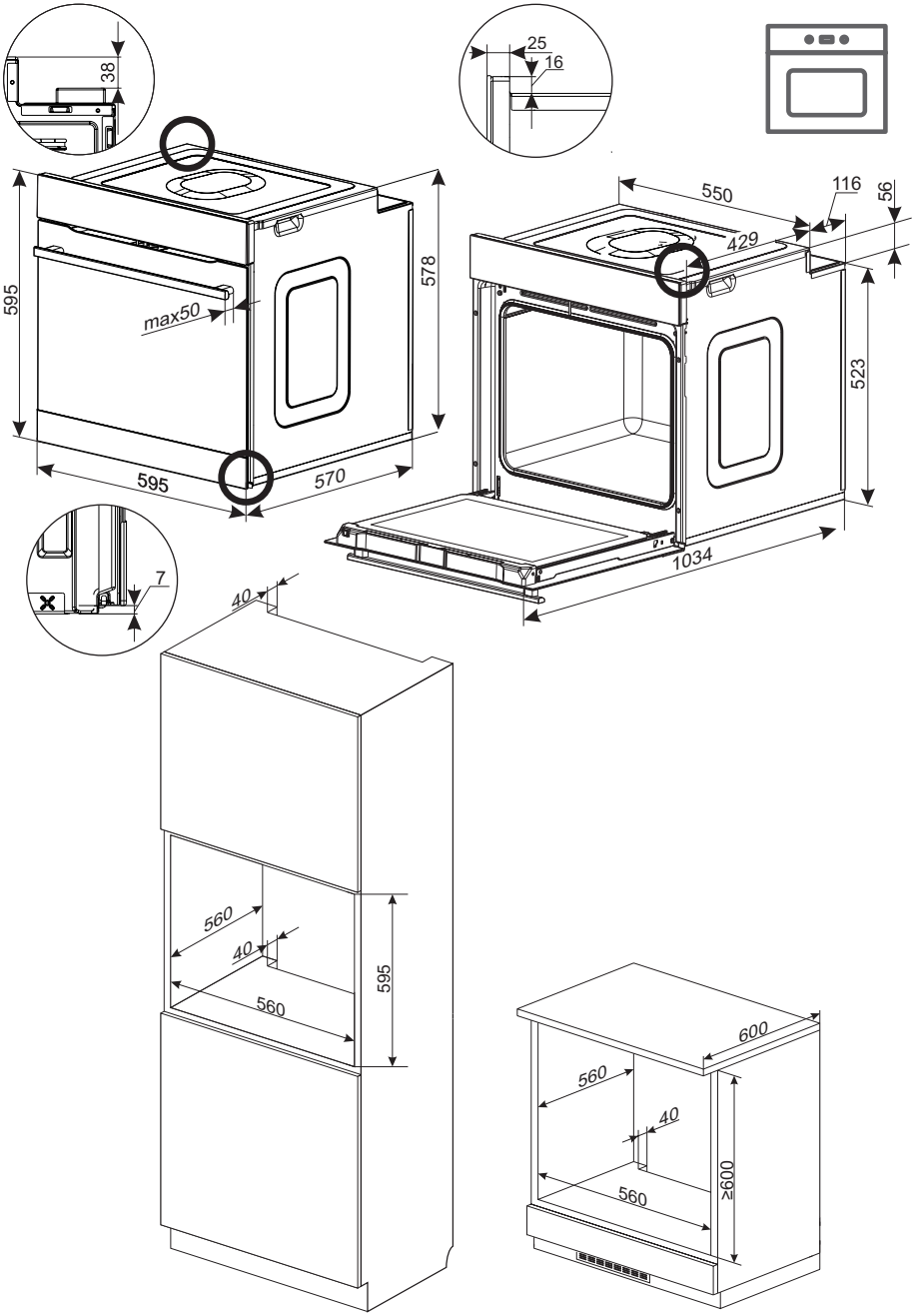
Efter nettilslutning kan ovnen skubbes ind i køkkenskabet og fastgøres til skabet.

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



INSTALLATION

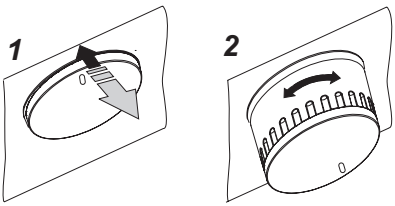
Indbygningsmål



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.

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



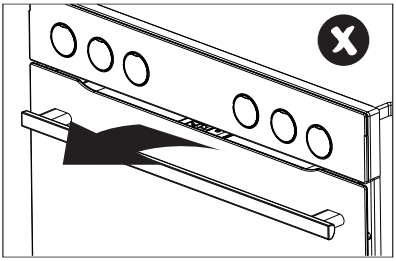
Bemærk!
På ovne der er udstyret med elektronisk ur vil der, når strømmen er tilsluttet, blinke ”0.00” på displayet. Det elektroniske ur skal indstilles. (Se ”Indstilling af aktuel tid”). Manglende indstilling af uret gør ovnens drift umulig.

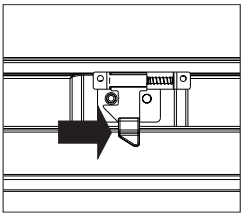
Hvis ovnen skal tages ud – f.eks. til reparation

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

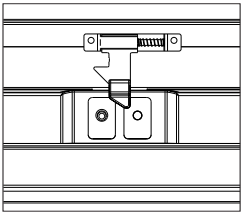
Børnesikring

Ovndøren har en børnesikring, som forhindrer, at børn kan åbne døren. Apparatet leveres fra producenten med børnesikringen slået til.

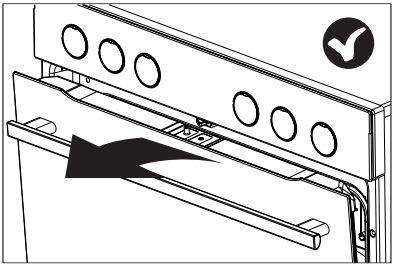




Deaktivering af børnesikringen.

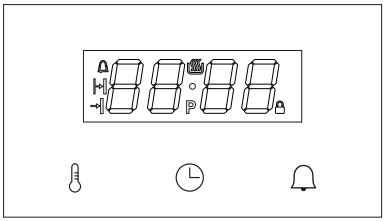


Børnesikringen er deaktiveret, og du kan åbne døren.



Børnesikringen aktiveres igen, når du lukker døren.

Elektronisk programmering



Den elektroniske programmering omfatter et LED-display og 3 knapper (berøringssensorer).

Knap (berørings-sensor)	Beskrivelse
	Indstil temperatur
	Indstilling af ur
	Minutur

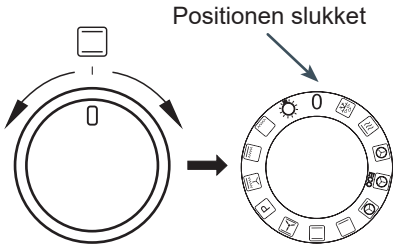
Bemærk: Du hører et bip, hver gang du berører en sensor. Det er ikke muligt at slukke for de automatiske biplyde.

Betydningen af displayets symboler.

Indikator	Beskrivelse
	Temperaturknap
	Minutur
	Tilberedningstid
	Sluttidspunkt
P	Pyrolyse-rengøring
	Børnesikring

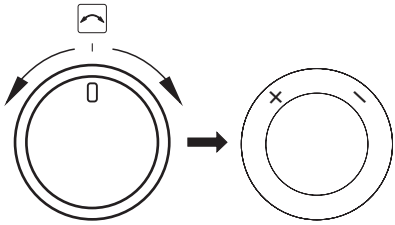
Funktionsknap

Ovnen kan opvarmes med overvarme, undervarme, varmeblæser eller grill. Vælg ovnfunktion ved brug af funktionsknappen. Nedenstående figur viser funktionerne på knappen i den givne rækkefølge:



Knap +/- til justering af indstillinger

Knappen til justering af indstillinger er en drejeknap, der ikke drejer hele vejen rundt, men kan drejes lidt til venstre eller højre. Brug denne knap til justering af temperatur og tid. Drej lidt til højre for at øge værdien. Drej lidt til venstre for at mindske værdien. Brug denne knap til justering af temperatur og aktuel tid. Hvis du holder knappen drejet mod venstre eller højre i forhold til standardpositionen, vil værdiændringen ske hurtigere.



Tænd for strømmen.

Når du tilslutter strømmen (eller hvis strømforsyningen genoptages efter en strømafbrydelse), vil apparatet bede om indstilling af den aktuelle tid, og ***0.00*** blinker på displayet.

Tryk på knappen (berøringssensoren) 🕒 . Drej knappen +/- for at justere aktuel tid. Du skal indstille den aktuelle tid for at bruge apparatet.

Funktionsknappen skal stå i positionen 0 for at bekræfte indstillingen af tid. Hvis funktionsknappen står i en anden position, blinker indikatoren, og apparatet venter, indtil du drejer funktionsknappen til 0.

Tryk på knappen (berøringssensoren) 🕒 for at gemme tiden, og apparatet går i standby.

Bemærk: I tilfælde af en strømafbrydelse vil alle indstillinger som tilberedningstid, temperatur og ovnfunktion gå tabt. Du bliver nødt til at indtaste indstillingerne igen for at fortsætte madlavningen. Hvis pyrolyse-rengøringen afbrydes (eller hvis døren låses af anden grund - 🔒 er tændt), vil ovnen begynde afkølings- og døråbningsproceduren, før du kan indstille tiden. Hvis der spores en temperatur højere end 80 °C i ovnen, aktiveres køleblæseren, og dette påvirker ikke justeringen af tiden. Køleblæseren slukker, når temperaturen falder til under 75 °C.

Standby-tilstand

Skift apparatet til standby for at nulstille alle indstillinger af tid, temperatur og timer. Varmeelementerne slukkes. Displayet viser den aktuelle tid og har reduceret baggrundslys.

Tryk på knappen (berøringssensoren) 🕒 for at justere tid, tone og baggrundslys, og tryk på knappen (berøringssensoren) 🔔 for at justere minuturets tidsindstilling.

Hvis temperaturen i ovnen overstiger 80 °C, vises ovnens aktuelle temperatur (for at indikere restvarmen), og køleblæseren arbejder. Når temperaturen falder til under 75 °C, slukker køleblæseren, og displayet viser den aktuelle tid i stedet for ovntemperaturen.

Apparatet går i standby:

- når funktionsknappen drejes til positionen 0 når som helst, og der høres et bip
- efter et strømsvigt, når den aktuelle tid indstilles
- når et tidsstyret program slutter (forsinket start, tidsstyret betjening, minutur)
- efter aktivering af automatisk sikkerhedsslukning af apparatet
- når du drejer knappen til positionen 0 under en pyrolyse-rengøring, aktiverer apparatet køleblæseren for at låse døren op, og det går i standby, men først når apparatet har kølet af, og døren er låst op.

Aktivering af apparatet fra standby:

Drej knappen fra 0 til hvilken som helst funktion for at aktivere apparatet fra standby.

Bemærk - hvis apparatet automatisk gik i standby, skal du dreje knappen til 0 og først derefter til en anden funktion.

Når apparatet er i standby, og funktionsknappen ikke står i positionen 0, blinker indikatoren.

Dyb søvn:

Hvis apparatet ikke bruges i 10 minutter, går det i tilstanden dyb søvn - sensorerne og knappen +/- deaktiveres, og den eneste måde, apparatet kan tændes på, er at dreje funktionsknappen fra positionen ”0” til en hvilken som helst anden position.

Indstilling af aktuel tid

Du kan kun indstille den aktuelle tid, når apparatet er i standby. Tryk på knappen (berøringssensoren) 🕒 i standby for at vise den aktuelle tid med normal lysstyrke. Brug knappen +/- til at justere den aktuelle tid, vent 10 sekunder for at gemme den ak-

tuelle indstilling, og apparatet går herefter i standby. Tryk på knappen (berøringssensoren) for at indstille biplyden. Uret kan kun vise tiden med 24 timer.

Nattilstand

I tidsrummet 22:00 – 06:00 i standbytilstand er lysstyrken i displayets baggrundsbelysning reduceret i henhold til indstillingen for nattid - 2 niveauer under den aktuelle indstilling.

Ændring af lydsignalet

Denne funktion er altid tilgængelig i standbytilstand. Under indstillingen af den aktuelle tid trykkes på knappen (berøringssensoren) for at vise ***ton1***, hvor ***1*** er den aktuelle biplyd – der findes lydsignaler fra 1 til 3. Drej knappen +/– for at ændre det aktuelle lydsignal, vent derefter i 5 sekunder for at bekræfte den nye indstilling, og apparatet går herefter i standby.

Justering af lysstyrke i displayet

Denne funktion er altid tilgængelig i standby-tilstand. Når der vælges lydsignal, tryk på knappen (berøringssensoren) igen for at ændre lysstyrken, og der vises ***bri4*** (lysstyrke 4), hvor ***4*** er lysstyrkeniveauet fra 1 til 9. Drej knappen +/– for at ændre lysstyrke, vent derefter i 5 sekunder for at bekræfte den nye indstilling, og apparatet går herefter i standby.

Betjening

Du kan ændre enhver ovn- eller rensefunktion ved brug af funktionsknappen.
Automatisk slukning: Når minuturet eller ethvert forsinket, tidsstyret eller renseprogram er afsluttet, går apparatet i standby, også selvom funktionsknappen er sat på 0.

Lys

Apparatet styrer automatisk ovnlyset. Som standard er ovnlyset tændt.
Ovnlyset er slukket:
- når der er valgt 0, pyrolyse-rengøring eller ECO
- når ovntemperaturen overskrider 300 °C
- under pyrolyse-rengøring og afkøling
- før og efter tidstyret betjening og forsinket start
- i standby, hvis funktionsknappen ikke står i positionen 0.

Køleblæser

Køleblæseren arbejder uafhængigt af de indstillede funktioner og apparatets funktionstilstand. Køleblæseren går i gang, hvis ovntemperaturen overskrider 80 °C, og slukker, hvis den falder til under 75 °C.

Termostat

Symbolet termostat indikerer, at varmeelementerne er aktive. Hvis et af varmeelementerne er aktivt, lyser indikatoren. Indikatoren slukker, hvis ingen af varmeelementerne er aktive (f.eks. når ovnen når den ønskede temperatur, og varmeelementerne deaktiveres, indtil temperaturen falder).

Minutur

Berør knappen (berøringssensoren) i enhver tilstand for at bruge minuturet. Tryk for at vise nedtællingen eller ***0.00***, hvis minuturet ikke er aktivt. Indikatoren blinker.
Drej knappen +/- for at justere tilberedningstid, og tryk på for at bekræfte, eller vent blot 5 sekunder.
Når minuturet tæller ned, lyser indikatoren

på displayet.
Når nedtællingen er slut, høres en biplyd, som kan slås fra ved at trykke på hvilken som helst knap (berøringssensor).
Apparatet vil først gå i standby, når minuturets nedtælling er slut, og der høres en bippende alarm.

Ovndør

Ovndøren skal være lukket under betjening. Varmeelementerne afbrydes, hvis du åbner ovndøren. Hvis døren åbnes i mere end 60 sekunder, vil du høre et lydsignal, der advarer dig om en åben dør. Berør hvilken som helst knap (berøringssensor), eller luk døren for at slukke for alarmen. Åbning af døren påvirker ikke nogen indstilling af temperatur eller tid, men hvis døren forbliver åben i mere end 10 minutter, annullerer apparatet alle programmer.

Begrænsning af betjeningstiden

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

Aktivering af en ovnfunktion

Drej funktionsknappen fra 0 til den ønskede position for at aktivere en ovnfunktion. Når du indstiller funktionsknappen til en ovnfunktion, viser displayet standardtemperaturen for funktionen, f.eks. ***170°C***.
Den viste temperatur blinker (med reduceret lysstyrke), og indikatoren C lyser konstant. Værdien skifter, når du drejer funktionsknappen.

Når du berører sensoren, aktiveres ovnen. Efter 10 minutter uden aktivitet, deaktiveres ovnen.

Tryk på knappen (berøringssensoren) for at indstille forsinket start.

Indstilling af temperatur

Når du har valgt en ovnfunktion, brug knappen +/- til at justere temperaturen. Du kan justere temperaturen i trin af 5 °C inden for det interval, der er specificeret for hvert enkelt program. Drej og hold knappen +/- i mindst 1 sekund for at justere temperaturen i trin af 10 °C.

Tryk på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte den nye temperaturindstilling, eller vent blot 5 sekunder, indtil apparatet viser den aktuelle tid.
Drej knappen +/- for at vise følgende i to sekunder:
- venstre [–]: indstil temperatur
- højre [+]: den aktuelle temperatur i ovnen.

Der ændres ikke indstillinger, når temperaturen vises.

Justering af temperatur

Tryk på knappen (berøringssensoren) , mens ovnen er i gang, for at justere temperaturen. Temperaturen blinker (med reduceret lysstyrke), og indikatoren C lyser konstant. Drej knappen +/- for at justere temperaturen. Tryk på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte den nye temperaturindstilling, eller vent blot 5 sekunder.

BETJENING

Ændring af indstillinger under madlavningen

Du kan ændre funktionen under madlavningen. Hvis du drejer funktionsknappen, mens du ændrer temperaturen, vises standardtemperaturen for det nye program, og nedtællingen på 5 sekunder genstarter. Hvis du drejer funktionsknappen, når temperaturen allerede er indstillet, fortsætter det nye program med den indstillede temperatur. Hvis det nyvalgte program har et lavere temperaturinterval, indstilles til den nærmest mulige temperatur.

Oversigt over ovnfunktioner

Beskrivelse af funktion		Ovnelementer						Temperatur [°C]		Standard-temperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Grill	Varmeblæser	Undervarme	Blæser	min.	maks.	
	Optøning	√					√	---	---	---
	Lynopvarmning	√		√	√		√	30	280	170
	Varmluft	√			√		√	30	280	170
 ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Over-undervarme	√	√			√		30	280	180
	Bagværk	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolyse-rengøring		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Lys	√						---	---	---
0	Slukket							-	-	-

Tidsstyret betjening

Ved tidsstyret betjening indstilles den tilberedningstid, efter hvilken apparatet automatisk slukker. Du kan sætte tilberedningstiden fra 1 minut til 23 timer og 59 minutter.
Når apparatet er tændt, eller hvis du har drejet funktionsknappen til en ønsket funktion, skal du trykke på berøringssensoren for at indstille tilberedningstid. Indikatoren blinker, og der vises ***dur*** (tilberedningstid) på displayet i ca. 1 sekund og derefter ***0.00*** (eller den aktuelle nedtælling, hvis funktionen allerede er aktiv). Tryk på knappen +/- for at justere tilberedningstiden, og tryk derefter på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte indstillingen, eller vent blot 5 sekunder. Den aktuelle tid vises i 5 sekunder, efter at du har trykket på knappen (berøringssensoren) .
Indikatoren er tændt under tidsstyret betjening.
Ovnfunktioner og temperatur kan frit ændres i løbet af den tidsstyrede betjening.
Annullering af tidsstyret betjening sker ved at sætte tilberedningstiden til 0.00 og derefter trykke på knappen (berøringssensoren) eller vente 5 sekunder — apparatet vil herefter fungere normalt.
Når tilberedningstiden er udløbet, vil du høre et bip [slut]. Alle varmeelementer slukkes. Du kan slukke for alarmen på følgende måde:
a) Gør et af følgende:
- tryk på en hvilken som helst knap (berøringssensor) med undtagelse af
- drej funktionsknappen
- drej knappen +/-
- luk døren op.

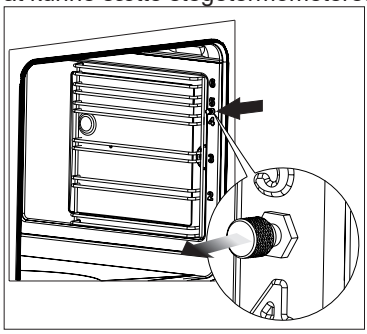
Dette vil nulstille alle indstilinger for funktion og temperatur. Selvom funktionsknappen er indstillet til en ovnfunktion, går apparatet i standby.
b) Drej funktionsknappen til 0 - apparatet går i standby.
c) Tryk på knappen (berøringssensoren) for at indstille en ny tilberedningstid, og fortsæt derefter madlavningen med de aktuelle indstillinger og temperatur. Bemærk - i dette tilfælde (når det forsøges at forlænge tilberedningstiden, når biplyden starter efter udløbet tilberedningstid) slukker ovnen, når tiden sættes til ***0.00*** i stedet for at fungere på ubestemt tid.

Betjening med forsinket start

Du kan indstille apparatet, så starttidspunktet er forsinket, og madlavningen slutter på et specifikt tidspunkt.
Du skal først indstille tilberedningstiden (samme som i tidsstyret betjening). Tryk på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte tilberedningstid, og meddelelsen ***end*** vises kortvarigt i 1 sekund. Derefter beregnes og vises sluttidspunktet som aktuel tid + tilberedningstid + 1 minut. Drej knappen +/- for at justere sluttidspunkt. Tryk på knappen (berøringssensoren) for at bekræfte sluttidspunkt, eller vent 5 sekunder for at annullere. Når sluttidspunktet er bekræftet, lyser symbolerne og konstant, og den aktuelle tid vises igen.
Indikatorerne og er tændt under nedtællingen til starttidspunktet. Symbolet indikerer, at varmeelementerne er tændt.
Tryk på for at se og ændre den indstillede tilberedningstid. Tryk på knappen én gang for at indstille tilberedningstid, tryk igen for at indstille sluttidspunkt, og tryk igen for at vise den aktuelle tid. Indstil tilberedningstid til ***0.00*** for at annullere både tilberedningstid og sluttidspunkt og lade apparatet køre uden tidsbegrænsning.
Du kan justere sluttidspunktet fra (aktuel tid

+ tilberedningstid + 1 minut) til (aktuel tid + tilberedningstid + 10 timer). Du kan ændre tilberedningstid (når sluttidspunktet er indstillet) fra 0:00 til (tilberedningstid – aktuel tid – 1 minut).
Når du har afsluttet madlavningen, skal du sætte funktionsknappen på 0.

Stegetermometer*
Du kan tilslutte stegetermometeret når som helst.
Det virker ikke, når apparatet er slukket.
Bemærk:
Stikket til stegetermometeret er beskyttet med en hætte. Fjern beskyttelseshætten for at kunne sætte stegetermometeret i stikket.



Når du sætter stegetermometeret i apparatet, mens det er tændt (funktion og temperatur er indstillet) er temperaturdisplayet nedtonet og blinker — der vises den aktuelle temperatur, målt af stegetermometeret (cifrene 1-2) og den indstillede temperatur for stegetermometeret (cifrene 3-4) (standard er 80 °C).
Så snart du har indsat stegetermometeret, skal du bruge knappen +/– direkte til at justere den indstillede temperatur for stegetermometeret. Tryk på knappen (berøringssensoren) , eller vent 5 sekunder for at bekræfte indstillingen. Den indstillede temperatur vises konstant og blinker ikke.
Betjeningen af ovnen kan ændres som følger.

* på udvalgte modeller

Når stegetermometerets temperatur er lavere end den indstillede temperatur - termostaten opretholder den indstillede temperatur for ovnen.
Når stegetermometerets temperatur når op på den indstillede temperatur:
- varmeelementerne slukkes
- du hører en alarm fra stegetermometeret.
Du kan standse alarmen fra stegetermometeret på følgende måde:
- drej +/– to "+" for at slukke alarmen, og du kan derefter indstille en ny temperatur for stegetermometeret
- brug en anden knap til at slukke alarmen, og apparatet går i standby.
Når du bruger stegetermometeret, kan du ikke bruge tidsstyret eller forsinket betjening. Når du sætter stegetermometeret i apparatet, annulleres enhver tidligere indstilling for tilberedningstid. Stegetermometeret ændrer ikke indstillingen af funktion og ovntemperatur.
Når du sætter stegetermometeret i, mens apparatet er i standby, eller når apparatet er tændt, forbliver ovnfunktionen uændret, indtil funktion og ovntemperatur bekræftes. Når temperaturen er bekræftet, begynder ovnen at varme op, men i stedet for den aktuelle tid vises den indstillede temperatur for stegetermometeret.
Hvis du tager stegetermometeret ud, før den indstillede temperatur er nået, fortsætter ovnen med normal funktion.
Når stegetermometeret er sat i, kan du se og justere temperaturen på følgende måde:
- drej knappen +/– for kortvarigt at vise ovnens temperatur, hvorefter stegetermometerets temperatur vises
- tryk på knappen (berøringssensoren) for at justere ovntemperaturen
- tryk på knappen igen for at bekræfte den justerede ovntemperatur, hvorefter den aktuelle temperatur for stegetermometeret vises.

Anbefalede temperaturindstillinger for stegetermometeret

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

Bemærk: Brug kun det stegetermometer, der leveres med ovnen.

Pyrolyse-rengøring

P2.00 blinker på displayet, og indikatoren er tændt. Drej knappen +/- for at justere varigheden til 2.00 - 2.30 - 3.00 timer. Tryk på , eller vent 20 sekunder for at starte pyrolyse-rengøringen.
Der stilles særlige krav til brug af pyrolyse-rengøringen.
Først kontrolleres dørens status: Hvis ovndøren er åben, blinker indikatoren , og apparatet venter i 10 minutter, indtil ovndøren er lukket. Hvis dette ikke sker, annulleres pyrolyseprogrammet.
Hvis døren er lukket, tænder indikatoren , og døren låses. Indikatoren vises, og pyrolyse-rengøringen starter i 2.00 – 2.30 – 3.00 timer, afhængigt af hvilken varighed, du har indstillet.
Apparatet viser den tilbageværende tid til pyrolyse-rengøringen slutter.
En time før pyrolyse-rengøringen slutter, slukker varmelegemerne, temperaturen ***--- C*** vises, og apparatet begynder at køle af.
Døren låses op, når temperaturen er under 150 °C. Indikatoren slukker, når døren låses op. Pyrolyse-rengøringen slutter, men du kan ikke fortsætte madlavningen.
Der kan ikke ændres indstillinger under pyrolyse-rengøringen, og du kan ikke fortsætte med madlavning ved disse indstillinger.
Du kan dog se de aktuelle indstillinger og temperaturen. Når du slukker for alarmen, går apparatet altid i standby.

BEMÆRK:
Ovndøren er forsynet med en lås, som forhindrer den i at blive åbnet under rensningen. Åbn ikke ovndøren, da rengøringen vil blive afbrudt.Hvis der forekommer et kort strømsvigt under pyrolyse-rengøringen, begynder apparatet at køle af, og døren låses op efter nogen tid.

Hvis du afbryder pyrolyse-rengøringen ved at dreje funktionsknappen til en anden position (f.eks. 0), begynder apparatet at køle af, og døren låses op efter nogen tid. Apparatet skifter til standby, når døren låses op.
Hvis du under pyrolyse-rengøringen åbner døren, før den er låst, vil der lyde et lydsignal [åben dør], og pyrolyse-rengøringen afbrydes.
Se "Rengøring og vedligeholdelse" før pyrolyse- rengøringen startes.

Fejlkoder

Hvis der spores en fejl, afbrydes programmet, og fejlkoden vises på displayet:
E1 - ingen temperatursensor registreret, brug ikke apparatet.
E2 - kortsluttet eller beskadiget temperatursensor, brug ikke apparatet.
E3 - apparatet er overophedet, brug det ikke, før det er kølet af.
E4 - fejl på stegetermometer - hvis fejlen forsvinder, når du tager stegetermometeret ud af stikket, kan du bruge ovnen med de funktioner, som ikke kræver et stegetermometer.
E5 - stegetermometret er isat forkert eller er kortsluttet.
E6 - ovnens temperatur overstiger 320 °C for andre funktioner end pyrolyse-rensning, eller temperatursensoren er fejlbehæftet - brug ikke apparatet.
Prob - stegetermometret er isat under pyrolyse-rensning.

BETJENING

Grillstegning

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

For at tænde grillen skal du:

- dreje ovnens funktionsvælger i 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 220°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 OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Bagning

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

Stegning af kød

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

ECO-opvarmning

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

Anbefalet indstilling for ECO-opvarmning

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

BRUG AF OVNEN – PRAKTISKE TIPS

Ovn med automatisk luftcirkulation (inklusive varmluftblæser og ringvarmelegeme)

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

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

[1)] Foropvarm

[2)] Ved mindre stykker bagværk

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

TESTRETTER. I henhold til standarden EN 60350-1.

Bagning

Type af mad	Tilbehør	Ovnniveau	Funktioner	Temperatur (°C)	Bagetid [2] (min.)
Små kager	Bageplade	4		160 [1]	29 - 32 [2]
	Bageplade	4		155 [1]	31 - 34 [2]
	Bageplade	3		150 [1]	34 - 37 [2]
	Bageplade Bradepande	2 + 4 2 - bageplade eller brade-pande 4 - bageplade		150 [1]	40 - 43 [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	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Æbletærte	Grillrist + 2 sor-te bageforme diameter 26cm	2 sorte bageform-me placeres diagonalt, den bageste til højre, den forreste til venstre		180 - 200 [1]	65 [2]

[1] Foropvarm 5 minutter, brug ikke lynopvarmnings-funktionen.

[2] Tiderne gælder for retter, der sættes i en kold ovn. Hvis ovnen er foropvarmet, 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		220 [1)]	3 - 7
Burgerbøffer	Grillrist + bradepande (til opsamling af væde)	4 - grillrist 3 - bradepande		220 [1)]	Første side 13- 18 Anden side 10 - 15

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

Stegning

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Lave tilberedningstemperaturer giver mindre tilsmudsning af ovnen:

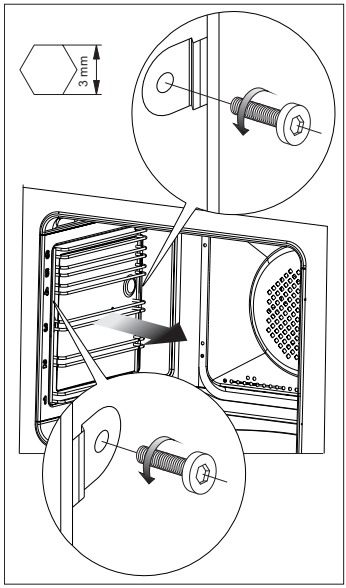
- Du må aldrig prøve at holde ovnen ren ved at lægge aluminiumfolie i bunden.
- Rengør ovnen — om nødvendigt — hurtigst muligt efter anvendelse.
  Brug aldrig stærke, ridsende skure- eller pudsemidler. Og brug kun anbefalet ovnspray.
- **Dampkogning og konservering forårsager kraftig fugtdannelse i ovnen. Sørg for at lade ovnen tørre godt, da der ellers kan opstå rustskader.**

Vigtigt!

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

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

- Ovne er udstyret med ovnribber, som nemt kan fjernes. For at fjerne dem i forbindelse med rengøring bruges en umbraconøgle str. 3 for at fjerne skruerne. Når ovnribberne er rengjorte, sættes de tilbage i ovnen. Før skruerne strammes, skal det kontrolleres, at ovnribberne er sikkert placerede i de beregnede huller i ovnvæggen.

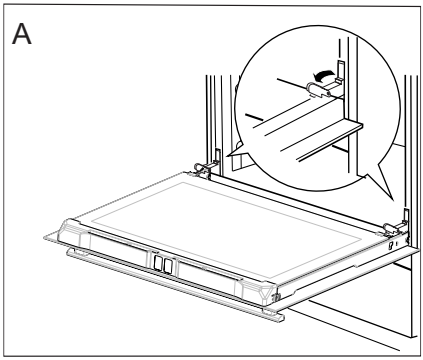


Afmontering af ovnribber

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Afmontering af ovnlågen

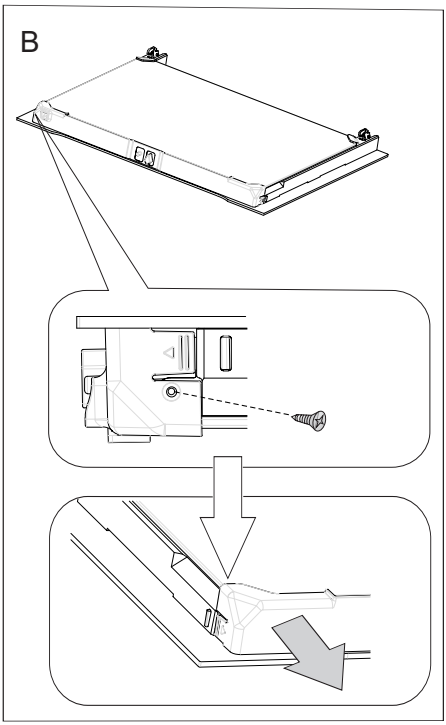
For at få nemmere adgang til ovnens indre samt lette rengøringen af ovnen er det muligt at tage ovnlågen af. For at gøre det skal du åbne ovnlågen og skubbe hængslets holdebøjle op. (Fig. A). Luk lågen lidt til, løft den opad og fjern den fremad. For at sætte lågen på plads, skal du gøre det i omvendt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

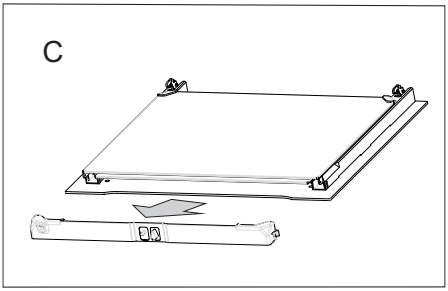


Holdebøjle på hængsel, der er skubbet op

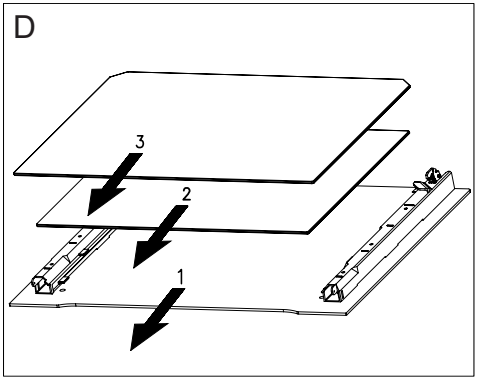
Fjern det indre glaspanel

- Løsn skruen på venstre side af ovnens øverste dørliste med en Phillips-skruetrækker.
- Tryk på de steder, der er vist på figuren, og træk den øverste dørliste ud. (Figur B, C).





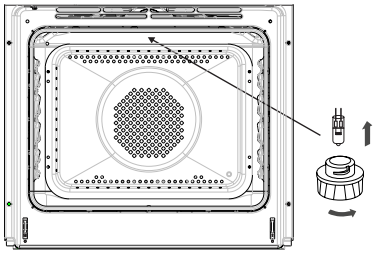
- Træk derefter glasset ud (Fig. D).
  Vigtigt! Der er risiko for at beskadige glaspladens ramme. Løft ikke glaspladen op, men træk den ud.
  Efter rengøringen følges ovennævnte procedure i omvendt rækkefølge.



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

Pyrolytisk rensning

Pyrolytisk selvrensning af ovnen. Ovnen varmer op til ca. 480 °C. Rester fra grilning og bagning brænder til aske, som nemt kan tørres af med en fugtig klud.

Før pyrolytisk rengøring

Vigtigt!
Tag alt tilbehør, der ikke er pyrolyseegnet, ud af ovnrummet. Dette gælder også eventuelt ekstra tilbehør.

Bemærk:
Stikket til stegetermometeret er beskyttet med en hætte. Fjern beskyttelseshætten fra stikket, før du starter pyrolyse-rensningen.

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

Under renseprocessen

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

Vigtigt!
Under den pyrolytiske rengøring kan ovnen nå en meget høj temperatur. Som følge heraf kan ovnens yderside blive varmere end normalt, så børn bør holdes på afstand hele tiden.
Der kan udledes røg under rengøringen. Kontroller, at køkkenet er altid godt ventileret.

Den pyrolytiske rengøringsproces:

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

Vigtigt!

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

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 kapitel Rengøring og vedligeholdelse*).

TEKNISK SPECIFIKATION

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

Energiforbrug i standbytilstand [W]	0,5
Energiforbrug i slukket tilstand [W]	-
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.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige opplysninger.....35

Produktbeskrivelse.....39

Specifikasjoner.....40

Innbygging/installasjon.....41

Betjening av stekeovnen.....43

Baking/steking i ovnen - praktiske råd.....53

Rengjøring og vedlikehold.....58

Fremgangsmåte i feilsituasjoner.....62

Teknisk opplysninger.....63

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

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

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

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

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.

- 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

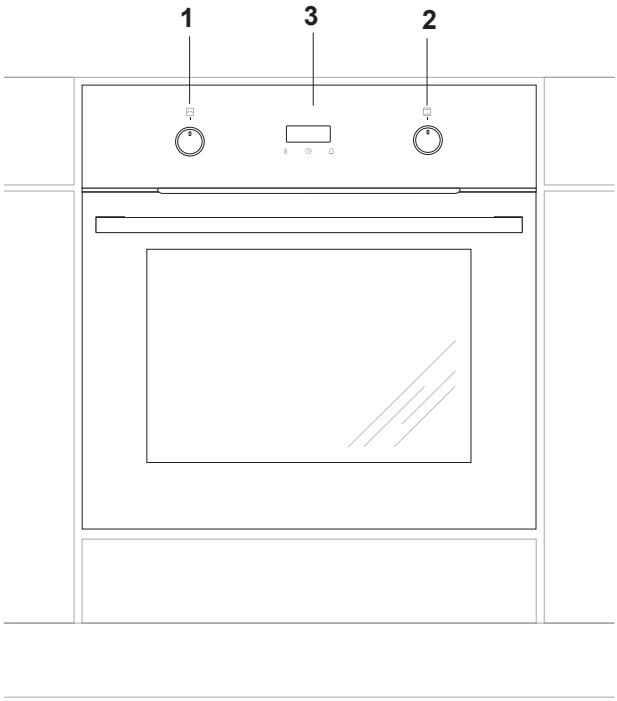


Etter at et produkt er oppbrukt, må det ikke vrakes på vannlige avfalldeponi for husholdningsavfall, men sendes til innsamlingssteder og gjenbruk av elektronisk og elektrisk utstyr. Opplysninger på selve produktet, dets bruksanvisning eller embalasje henviser til det.

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 kommunneforvaltningen.

PRODUKTBESKRIVELSE

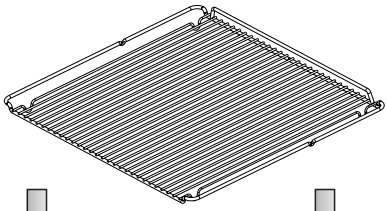


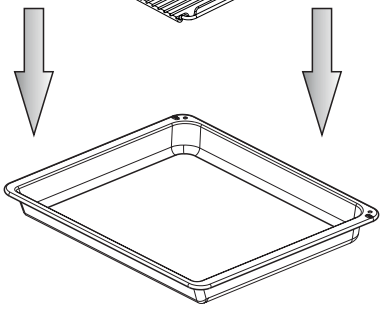
1 Juster innstillingsbryter +/-
2 Ovnsfunksjonsbryter
3 Digitalt ur / timer

SPECIFIKASJONER

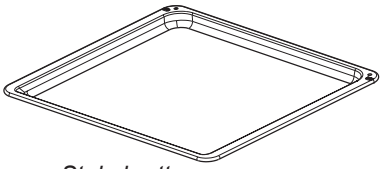
Ovnstilbehør

Grillrist



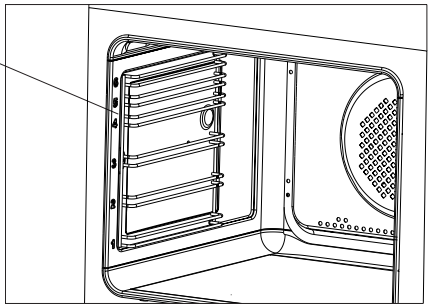


Langpanne



Stekebrett

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 stikkontakten til strømforsyningen fortsatt er tilgjengelig.

Strømtilkobling

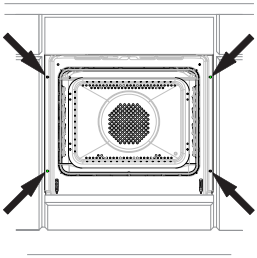
Ovnen er utstyrt med tilkoblingskabel med støpsel.
Ovnen kobles til strømnettet før den skyves inn i kjøkkenskapet.
Ovnen kan kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt med jording, som må være tilgjengelig også etter innbygningen.
Tilkobling av ovnen krever en separat strømkrets.
Hvis det oppstår skade på tilkoblingskabelen, må den skiftes ut med en ledning som minst oppfyller spesifikasjonene nedenfor.
Ved utskifting av strømledningen må det benyttes en av følgende ledningstyper med tilsvarende nominelt tverrsnitt:
- Ledning med gummiisolasjon HO5RR-F 3G1,5 eller HO5RN-F 3G1,5
- Ledning med plastisolasjon HO5VV-F 3G1,5 eller HO5VVH2-F 3G1,5

MERK! For å oppfylle sikkerhetsforskriftene kreves en bryter som bryter alle poler og som har en kontaktavstand på minst 3 mm. (Kan være hovedbryteren).
Min. sikring er 16 A.

Montering av ovnen

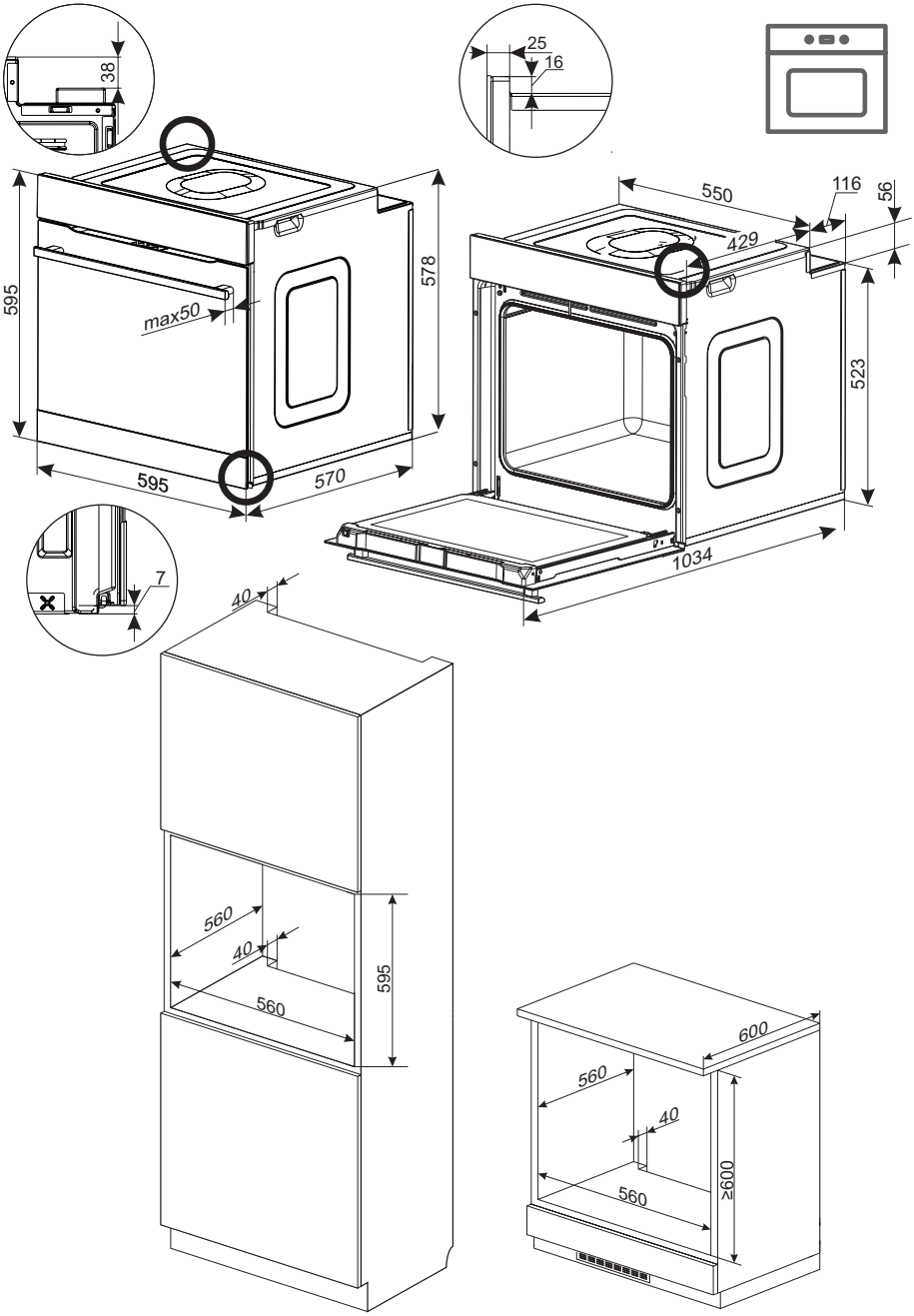
Etter at den er koblet til strømnettet, kan ovnen skyves inn i kjøkkenskapet og festes.

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



INNBYGGINGSANVISNING

Innbyggingsmål



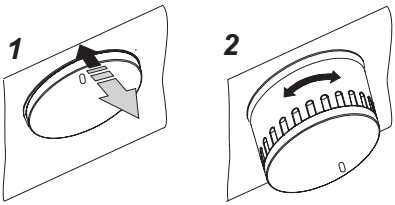
BETJENING

Klargjøring før bruk

- Fjern innpakningsmaterialet, rengjør ovnen for konserveringsmidler fra fabrikken
- 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 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.

Ovnen er utstyrt med knapper som kan skyves inn og ut. Slik velger du en funksjon:
1. Trykk forsiktig på en knapp som deretter vil sprette ut.
2. Vri knappen til ønsket funksjon. Omkring knappene finner du symboler som viser mulige funksjoner.

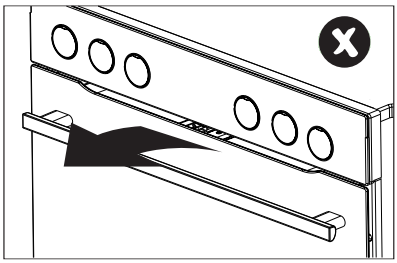


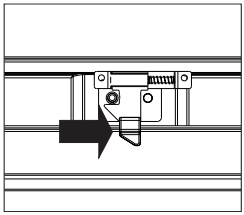
Merk!
På ovne som er utstyrt med elektronisk ur, blinker ”0.00” på displayet når strømmen er tilkoblet. Du må stille inn det elektroniske uret. (Se avsnittet innstilling av klokkeslett). Ovnen virker ikke før du har stilt inn uret.

Hvis ovnen må tas ut – for eksempel for reparasjon
- Koble fra strømmen til ovnen.
- Fjern festeskruene, løft ovnen litt og trekk den deretter ut.

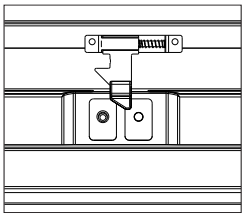
Barnelås

Stekeovnen er utstyrt med et barnelåssystem på døren. Ovnen leveres av produsenten med aktiv dørlås.

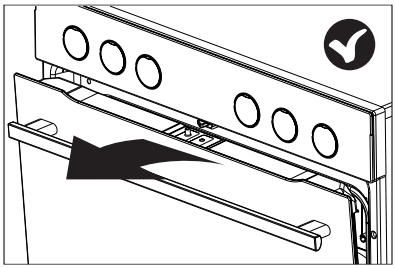




Fjern barnlåsen.

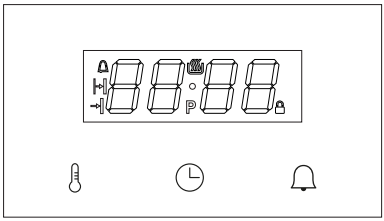


Låsen er fjernet, og du kan åpne døren.



Låssystemet aktiveres igjen når døren blir lukket.

Elektronisk programmerer



Den elektroniske programmereren har et LED-display og 3 knapper (berøringssensorer).

Knapp (berøringssensor)	Beskrivelse
	Still inn temperatur
	Klokkeinnstilling
	Kjøkkenur

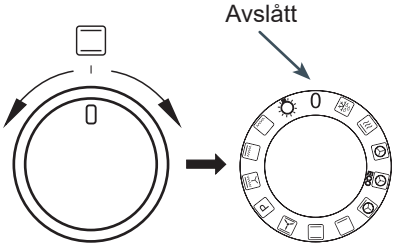
Merk: Du hører et pip hver gang du berører en sensor. Det er ikke mulig å slå av lydsignalene.

Betydningen av symboler på displayet.

Indikator	Beskrivelse
	Temperaturkontrollhjul
	Kjøkkenur
	Bruk
	Sluttid
	Pyrolytisk rengjøring
	Barnesikring

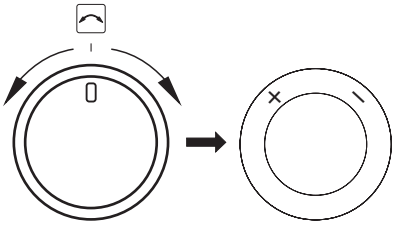
Ovnsfunksjonsbryter

Ovnen kan varmes opp med overvarme, undervarme, varmluft eller grill. Velg funksjonen ved å bruke funksjonsknappen.
Figuren under viser funksjonene på bryteren i definert rekkefølge:



Juster innstillingsbryter +/-

Justeringsbryteren kan ikke skrus helt rundt, men bare beveges litt mot høyre eller venstre. Bruk denne bryteren for å justere temperatur og tid. Vri litt mot høyre for å øke verdien. Vri litt mot venstre for å redusere verdien. Bruk denne bryteren for å justere temperatur og tid. Dersom du holder bryteren mot venstre eller høyre, vil verden endre seg.



Slå på strømmen.

Når du kobler apparatet til strøm (eller strømmen kommer tilbake etter strømbrudd), vil apparatet vise riktig tid og ***0.00*** vil blinke på displayet. Trykk på knappen (berøringssensor). Vri på +/– -knappen for å justere tiden. Du må stille inn riktig tid for å kunne bruke dette apparatet.
Funksjonshjulet må være i posisjon 0 for å bekrefte tidsinnstillingen. Hvis funksjonsvelgeren står i en annen posisjon, blinker indikatoren, og apparatet venter til du vrir funksjonsvelgeren til 0.

Trykk på knappen (berøringssensoren) for å spare tid og sette apparatet i hvilemodus.

Merk: Dersom strømmen skulle gå, vil alle innstillinger som varighet, temperatur og oppvarmingsfunksjon gå tapt. Du må stille inn innstillingene på nytt for å kunne fortsette matlagingen. Dersom den pyrolytiske rengjøringen avbryters (eller dersom døren er låst av en annen grunn –), vil ovnen begynne å kjøle seg ned, og døren må åpnes før du kan stille inn tiden igjen. Hvis det oppdages temperatur over 80 °C i ovnen, aktiveres kjøleviften, men dette påvirker ikke tidsjusteringsprosessen. Kjøleviften slås av når temperaturen synker under 75 °C.

Hvilemodus

Sett apparatet i hvilemodus for å tilbakestille alle funksjonsinnstillinger som tid, temperatur og kjøkkenur. Varmeenheter er koblet fra. Displayet viser gjeldende tid og har redusert lysstyrke. Trykk på -knappen (berøringssensor) for å justere tid, for å justere tid, tone og lysstyrke, og trykk på -knappen (berøringssensor) for å justere tidsinnstillingen.
Hvis temperaturen i ovnsrommet overstiger 80 °C, vises den gjeldende temperaturen i ovnsrommet (for å indikere restvarmen), og kjøleviften går. Når temperaturen faller under 75 °C, slås kjøleviften av og symbolet for ovnskammertemperatur slukker. I stedets viser aktuell tid.
Apparatet går i hvilemodus:
- vri funksjonsvelgeren til 0 når som helst, du hører et pip;
- etter et strømbrudd;
- etter at et tidsbestemt program er fullført (tidsbestemt forsinket drift, tidsbestemt drift, tidsur);
- etter aktivering av automatisk avstenging
- Når du vrir bryteren til innstilling 0 under en pyrolytisk rengjøringssyklus, aktiverer apparatet kjøleviften for å låse opp døren og går først i hvilemodus etter at apparatet er avkjølt og døren er låst opp.

Aktivere apparatet når det er i hvilemodus:
Vri knappen fra 0 til en hvilken som helst tilgjengelig funksjon for å aktivere apparatet når det er i hvilemodus.
Merk: hvis apparatet gikk i hvilemodus automatisk, må du først vri bryteren til 0 og deretter til en annen funksjon.
Når apparatet er i hvilemodus, og funksjonsknappen står i en annen stilling enn 0 - blinker .
Dyp dvale:
Hvis apparatet ikke brukes i 10 minutter, går det inn i dyp dvalemodus – sensorene og +/– innstillingsknappen deaktiveres, og den eneste måten å aktivere apparatet på er å vri funksjonsknappen fra ”0” til en annen posisjon.

Still inn gjeldende tid

Du kan kun stille inn aktuell tid i hvilemodus.
Trykk på knappen (berøringssensor) i dette moduset for å vise aktuell tid i normal lysstyrke. Bruk +/– -knappen for å justere aktuell tid, vent 10 sekunder på å lagre

gjeldende innstilling og apparatet går i ventemodus. Trykk på ◷ -knappen (berøringssensor) for å stille inn pipetonen. Klokken fungerer kun i 24-timersmodus.

Nattmodus

Fra 22.00-06.00 reduseres bakgrunnslyset i hvilemodus med to trinn i forhold til vanlig lysstyrke.

Endre pipetone

Denne funksjonen er alltid tilgjengelig i hvilemodus. Når du stiller inn aktuell tid, trykk på ◷ -knappen (berøringssensor) for å vise ***ton1***, der ***1*** er nåværende pipetone – du kan velge mellom tre pipetoner. Vri på +/– -knappen for å endre gjeldende tone, og vent deretter i 5 sekunder for å bekrefte den nye innstillingen. Deretter går apparatet i ventemodus.

Juster lysstyrken på displayet

Denne funksjonen er alltid tilgjengelig i hvilemodus. Når du velger lysstyrke, trykk på ◷ -knappen (berøringssensor) igjen for å vise lysstyrke. Da vises ***bri4*** (lysstyrke 4), og ***4*** er nivået på lysstyrken. Du kan velge lysstyrke fra 1 til 9. Vri på +/– -knappen for å endre lysstyrke, og vent deretter i 5 sekunder for å bekrefte den nye innstillingen. Deretter går apparatet i ventemodus.

Driftsmodus

Du kan bruke alle tilgjengelige bake- og rengjøringsfunksjoner ved hjelp av funksjonsvelgeknappen.
Automatisk av: Hvis du har valgt forsinket, tidsbestemt eller rengjøringsprogram, går apparatet i hvilemodus selv om funksjonsvelgeren er satt til 0.

Lys

Apparatet kontrollerer ovnslyset automatisk.
Ovnslyset er på som standard.
Ovnslyset er av:
- hvis du velger 0, pyrolytisk rengjøring eller ECO
- når temperaturen i ovnsrommet overstiger 300 °C;
- under pyrolytisk rengjøring og avkjøling;
- før og etter tidsinnstilt eller utsatt drift;
- i hvilemodus, hvis funksjonsvelgeknappen er stilt inn på noe annet enn 0.

Avkjølingsvifte

Avkjølingsviften går uavhengig av de valgte innstillingene og bruksmodus. Kjøleviften slås på når temperaturen i ovnsrommet overstiger 80 °C og slås av når den faller under er under 75 °C.

Termostat

Termostatsymbolet indikerer at varmeelementene er i bruk. Hvis noen av varmeelementene er i bruk, vil indikatoren lyse. Indikatoren slukker når ingen av varmeelementene lenger er i bruk (f.eks. hvis ovnen når ønsket temperatur og varmeelementene kobles fra inntil temperaturen faller).

Kjøkkenur

Trykk på 🔔 -knappen (berøringssensor) for å bruke tidsur (uansett modus). Trykk på 🔔 for å vise nedtelling eller ***0.00*** hvis tidsuret ikke er aktiv, vil 🔔 indikatoren blinke.
Vri +/– -knappen for å justere varighet, og trykk på 🔔 for å bekrefte eller vent i 5 minutter.
Når tidsuret teller ned, vil 🔔 indikatoren lyse på displayet.

Når nedtellingen er fullført, hører du en pipetone som du kan avbryte med å trykke på en knapp (berøringssensor).
Apparatet går ikke i hvilemodus før nedtellingen er ferdig, og pipetonen er slått av.

Ovnsdør

Ovnsdøren må være lukket når stekeovnen er i bruk.
Varmeelementene kobles fra når du åpner døren. Hvis døren er åpen i mer enn 60 sekunder, vil du høre et lydsignal som varsler deg om at døren er åpen. Trykk på en knapp (berøringssensor), eller lukk døren for å slå av alarmen. Verken temperatur- eller tidsinnstillingene vil påvirkes av at døren åpnes. Hvis døren er åpen i mer enn 10 minutter, derimot, vil stekeovnen kansellere alle programmer.

Begrense brukstiden

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

Aktivere en varmefunksjon

Vri funksjonsvelgeknappen fra 0 til ønsket posisjon for å aktivere en varmefunksjon. Når du velger en varmefunksjon, vil displayet vise funksjonens standardtemperatur, f.eks. ***170 °C***.
Den viste temperaturen blinker (med redusert lysstyrke), og C-indikatoren lyser stabilt. Verdien endes når du vrir på funksjonsvelgeknappen.
Ovnen aktiveres når du trykker på sensoren . Ovnen deaktiveres etter ti minutters inaktivitet.
Trykk på -knappen (berøringssensor) for å stille inn ønsket utsatt start.

Still inn temperatur

Når du har valgt en varmefunksjon, velg +/– -knappen for å justere temperaturen. Du kan justere temperaturen i trinn på 5 °C grader innenfor det området som er spesifisert for hvert program. Vri og trykk på +/– -knappen i minst 1 sekund for å justere temperaturen i trinn på 10 °C.
Trykk på -knappen (berøringssensor) for å bekrefte den nye temperaturinnstillingen eller vent i 5 sekunder til apparatet viser aktuell tid.
Vri +/– -innstillingsknappen for å vise følgende i 2 sekunder:
- venstre [–]: valgt temperatur;
- høyre [+]: nåværende temperatur i ovnsrommet;
Ingen innstilling endres mens temperaturen vises.

Justere temperaturen

Trykk på -knappen (berøringssensor) mens ovnen er i bruk for justere temperaturinnstillingen. Temperaturen blinker (med redusert lysstyrke), og C-indikatoren lyser stabilt. Vri på +/– -knappen for å justere temperaturen. Trykk på -knappen (berøringssensor) for å bekrefte den nye temperaturen, eller vent i 5 sekunder.

BETJENING

Endre innstillinger under tilberedning

Du kan endre funksjonen under tilberedningen. Hvis du vrir på funksjonsknappen mens du endrer temperaturen, vises standardtemperaturen for det nye programmet og nedtellingen på 5 sekunder starter på nytt. Hvis du vrir på funksjonsknappen når temperaturen allerede er innstilt, fortsetter det nye programmet med den innstilte temperaturen. Hvis det nylig valgte programmet har et lavere temperaturområde, stilles den nærmest mulige temperaturen inn.

Tabell over varmefunksjoner

Funksjonsbeskrivelse		Ovnselementer						Temperatur [°C]		Standard-temperatur [°C]
		Lys	Overvarme	Roaster	Varmluft	Undervarme	Varmluft	min.	maks.	
	Opptining	√					√	---	---	---
	Lynoppvarming	√		√	√		√	30	280	170
	Tilberedning med varmluft	√			√		√	30	280	170
 ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Vanlig	√	√			√		30	280	180
	Bakverk	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolytisk rengjøring		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill	√	√	√				30	280	250
	Grill	√		√				30	280	250
	Lys	√						---	---	---
0	Av							-	-	-

Tidsinnstilt bruk

Tidsinnstilt bruk innebærer å stille inn tiden når stekeovnen skal slå seg av automatisk. Du kan velge varighet fra 1 minutt til 23 timer og 59 minutter.

Når apparatet er på, eller når du har dreid funksjonsvelgeren til ønsket funksjon, trykk på (berøringssensor) for å velge varighet. Indikatoren blinker, og ***dur*** (varighet/duration) vises kort i 1 sekund før ***0.00*** (eller antall minutter igjen av nedtelling vises hvis denne funksjonen er aktiv). Vri på +/– for å justere varighet, og trykk deretter på -knappen (berøringssensor) for å bekrefte innstillingen, eller vent i 5 sekunder. Aktuell tid vises i 5 sekunder etter at du har trykket på -knappen (berøringssensor). Indikatoren er på selv om du har stilt inn en tid.

Varme- og temperaturfunksjonen kan justeres fritt selv om du har stilt inn en tid.

Avbryt tidsinnstillingen ved å sette varighet til 0.00, og trykk på -knappen (berøringssensorsensor) eller vent i 5 sekunder — apparatet vil fungere som normalt.

Så snart tiden er ute, vil du høre et [slutt] pip. Alle varmeelementer er deaktivert. Du kan slå av lydsignalet på følgende måte:

a) Gjør ett av følgende:

- trykk på en knapp (berøringssensor) bortsett fra ;
- vri funksjonsvelgeknappen;
- vri +/– -knappen;
- åpne ovnsdøren.

Det sletter alle funksjons- og temperaturinnstillinger. Selv om funksjonsvelgeknappen stilles på en varmefunksjon, vil apparatet gå i hvilemodus.

b) Vri funksjonsvelgeknappen til 0 – apparatet går i hvilemodus.

c) Trykk på -knappen (berøringssensor) for å velge en ny varighet og fortsette matlagingen med aktuell temperatur og innstillinger. Merk: i dette tilfellet (når du ønsker å forlenge varigheten når du hører en pipetone), setter du tiden til ***0.00*** og slår av ovnen i stedet for at den skal stå på i ubestemt tid.

Utsatt start

Du kan stille inn stekeovnen slik at den tidsinnstilte starttiden utsettes og steketiden avsluttes på et bestemt tidspunkt.

Du må først stille inn tiden (varigheten) på samme måte som for tidsinnstilt bruk. Trykk på -knappen (berøringssensor) for å bekrefte varighet og ***end*** vises kort i 1 sekund. Deretter vises sluttiden som aktuell tid + varighet + 1 minutt. Vri på +/– -knappen for å justere sluttiden. Trykk på -knappen (berøringssensor) for å bekrefte sluttiden, eller vente i 5 sekunder for å avbryte. Når sluttiden er bekreftet og indikatoren lyser stabilt og aktuell tid vises igjen.

Indikatorene og er på under nedtelling til starttiden. -symbolet viser at varmeelementene er på.

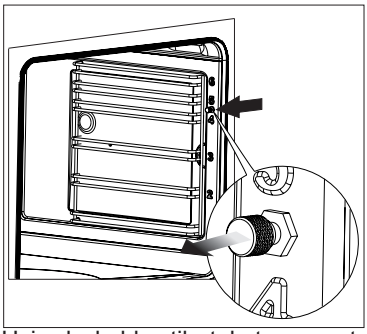
Trykk på for å se og justere den valgte varigheten. Trykk en gang på knappen for å velge varighet. Trykk på nytt for å velge sluttid og enda en gang for å velge aktuell tid. Sett varighet til ***0.00*** for å avbryte både varighet og sluttid og for å la apparatet fortsett uten tidsavgrensning.

Du kan justere sluttiden fra (Gjeldende tid + tid (varighet) + 1 minutt) til (Gjeldende tid + tid (varighet) + 10 timer). Du kan endre tiden (varigheten) (når sluttiden er stilt inn) fra 0:00 til (Varighet - gjeldende tid + 1 minutt).

Når du er ferdig med å lage mat, setter du funksjonsvelgeknappen til 0

Steketermometer*

Du kan når som helst koble til et steketer mometer.
Det har ingen effekt når apparatet er slått av.
Viktig!
Kontakten på steketermometeret er beskyttet med et beskyttelsesdeksel. Du må fjerne beskyttelsesdekselet før du kan plugge inn steketermometeret.



Hvis du kobler til steketermometeret mens apparatet er i gang (funksjon og temperatur er innstilt), dempes lyset på temperaturdisplayet samtidig som det blinker – gjeldende steketermometertemperatur, sifrene 1-2 og den innstilte steketermometertemperaturen, sifrene 3-4 (standard 80 °C) vises.
Rett etter at du har satt i steketermometeret, bruker du +/– -knappen til å justere steketermometertemperaturen. Trykk på -knappen (berøringssensor) eller vent i 5 sekunder for å bekrefte allerede valgt innstilling. Den valgte temperaturen vises konstant, den blinker ikke.
Betjeningen av ovnen endres som følger:
Når steketermometerets temperatur er lavere enn den innstilte måltemperaturen - termostaten opprettholder den innstilte ovnsromtemperaturen.
Når steketermometeret oppnår ønsket temperatur:
- varmeelementene kobles fra;
- steketermometeret utløser en pipetone;

* på utvalgte modeller

Du kan dempe lyden som følger:
- vri +/– til "+" for å dempe lyden, og du kan også stille inn en ny temperatur for steketermometeret;
- bruk en annen knapp for å dempe lyden, og apparatet går i hvilemodus.
Når du bruker steketermometer, kan du ikke bruke tidsinnstilt bruk eller utsatt start. Hvis du setter i steketermometeret, vil en tidligere valgt varighet bli avbrutt. Steketemperaturen påvirker ikke den valgte funksjonen eller temperaturen i ovnsrommet.
Hvis du stikker inn steketermometeret når ovnen er på eller i hvilemodus, vil driften være uendret frem til funksjon og ovnsromtemperatur bekreftes. Så snart temperaturen bekreftes, begynner ovnen oppvarmingen, men i stedet for å vise aktuell tid, vises måltemperaturen for steketermometeret.
Hvis du trekker ut steketermometeret før måltemperaturen er nådd, vil ovnen fortsette som normalt.
Hvis steketermometeret er satt inn, kan du se og justere temperaturen som følger:
- vri +/– -knappen for å vise temperaturen i ovnsrommet et øyeblikk for temperaturen for steketermometeret vises.
- trykk på -knappen (berøringssensor) for å justere temperaturen i ovnsrommet;
- trykk på -knappen igjen for å bekrefte den justerte temperaturen i ovnsrommet, og deretter vises den aktuelle temperaturen for steketermometeret.

Anbefalt temperatur for ulike kjøttyper

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

Merk: Bruk kun det steketermometeret som leveres med apparatet.

Pyrolytisk rengjøring

P2.00 blinker på displayet, og ⇹ indikatoren er på. Vri på +/– -knappen for å justere varighet til 2,00 - 2,30 - 3,00 timer. Trykk på ◷ eller vent i 20 sekunder for å starte pyrolytisk rengjøring.
Det pyrolytiske rengjøringsprogrammet kommer med spesielle krav.
Først sjekkes status for døren: Hvis ovnsdøren er åpen vil Ⓟ indikatoren blinke, og apparatet venter i 10 minutter til døren lukkes. Hvis den ikke lukkes, avbrytes det pyrolytiske programmet.
Når døren er lukket, er Ⓟ indikatoren på og døren låst. 🔒 indikatoren vises, og pyrolytisk rengjøring starter for 2,00 – 2,30 – 3;00 timer, avhengig av den varigheten du har valgt.

Displayet viser hvor lang tid det er igjen til rengjøringen er fullført.

En time før den pyrolytiske rengjøringen er ferdig, kobles varmeelementene ut, og temperaturen ***--- C*** vises. Samtidig begynner apparatet avkjølingsprosessen.
Døren kan åpnes når temperaturen er under 150 °C. Indikatoren Ⓟ er av og døren er ulåst. Det pyrolytiske rengjøringsprogrammet avsluttes, men du kan ikke begynne å tilberede mat.
Ingen innstillinger kan endres under pyrolytisk rengjøring, og du kan ikke fortsette å lage mat med disse innstillingene. Når du slår av alarmen, vil apparatet alltid gå i hvilemodus.

Merk:
Døren er utstyrt med en lås som forhindrer at den kan åpnes under rengjøringen. Ikke åpne døren da dette vil avbryte rengjøringsprosessen.

Hvis det er et kort strømbrudd under pyrolytisk rengjøring, begynner apparatet å kjøle ned og til slutt låse opp døren.
Hvis du avbryter den pyrolytiske rengjøringen ved å vri funksjonsvelgeknappen til en annen posisjon (f.eks. 0), vil apparatet starte avkjølingsprosessen og etter hvert låse opp døren. Når døren er låst opp, går apparatet over i hvilemodus.
Hvis du under pyrolytisk rengjøring åpner døren før den låses, vil du høre et [open door] pip, og den pyrolytiske rengjøringen avbrytes.

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

Feilkoder

Hvis det oppdages en feil, vil programmet bli avbrutt og feilkoden vises på displayet:
E1 – ingen ovnsromstemperatursensor oppdaget, ikke bruk apparatet
E2 – kortslutning eller skade på ovnsromstemperatursensoren, ikke bruk apparatet.
E3 – apparatet er overopphetet, ikke bruk apparatet før det er avkjølt.
E4 – feil på steketermometer – hvis feilen forsvinner når du kobler fra steketermometeret, kan du bruke ovnen med funksjoner som ikke krever steketermometer
E5 – steketermometeret er satt inn feil, eller kjernetemperatursensoren har kortsluttet.
E6 – ovnsromtemperaturen er over 320 °C for andre funksjoner enn pyrolytisk rengjøring, eller ovnstemperatursensoren fungerer ikke – ikke bruk apparatet
Prob – steketermometer sitter i under den pyrolytiske rengjøringen.

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 220 °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 stekingen kan du også overrisle kjøttet med kjøttkraften som oppstår under stekingen.

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

ECO oppvarming

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

Anbefalt innstilling for ECO oppvarming

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

BAKING/STEKING I OVNEN – PRAKTISKE RÅD

Ovn med automatisk luftsirkulasjon (inkludert vifte og ringvarmer)

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

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

[1)] Forvarm

[2)] 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	4		160 [1]	29 - 32 [2]
	Stekebrett	4		155 [1]	31 - 34 [2]
	Stekebrett	3		150 [1]	34 - 37 [2]
	Stekebrett Langpanne	2 + 4 2 – stelebrett eller langpan-ne 4 - stekebrett		150 [1]	40 - 43 [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 langpan-ne 4 - stekebrett		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Sukkerbrød uten fett	Rist + sort kakeform diameter 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Eplepai	Rist + 2 sorte kakeformer diameter 20 cm	2 sorte kakefor-mer plassert etter diagonale bak høyre, foran venstre		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Forvarm 5 minutter, ikke bruk lynoppvarmingsfunksjonen.

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

TESTRETTER. I henhold til standard EN 60350-1.

Grilling

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

[1)] Forvarm i 8 minutter, ikke bruk 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.

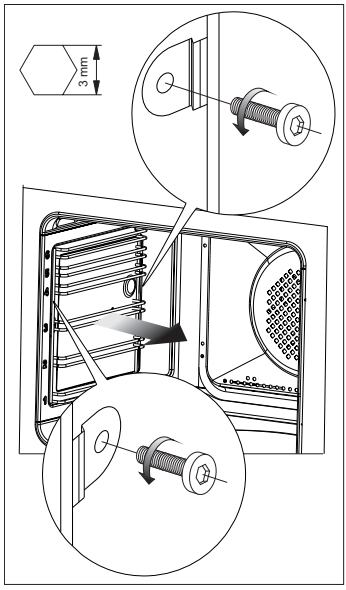
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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 ovnsspray.
- Dampkoking og hermetisering forårsaker kraftig fuktighetsdannelse i ovnen. Sørg for å la stekeovnen tørke godt. Ellers kan det oppstå rustskader.

- Ovner er utstyrt med sideskinner av ståltråd som er lett avtakbare. For å fjerne ta dem ut for rengjøring, bruker du en unbrakonøkkel i størrelse 3 for å løsne skruene. Etter rengjøring settes sideskinnene tilbake i ovnsrommet. Før skruene strammes til, bør du kontrollere at sideskinnene er festet i hullene i ovnsrommet.

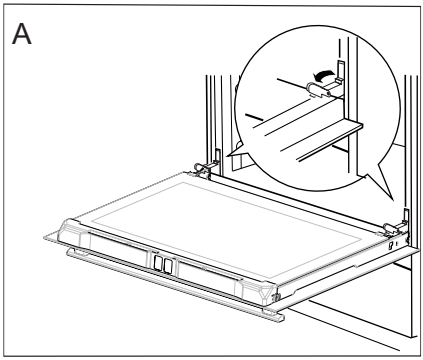


Fjerne hyllestøtter

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Demontering av ovnsdøren

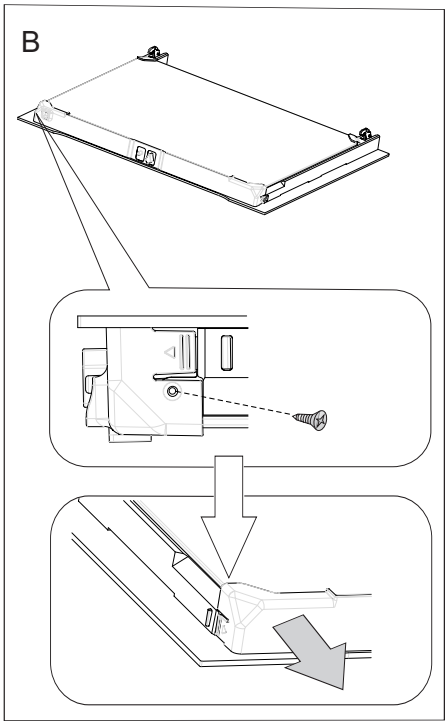
For å få bedre tilgang til ovnens innside og for rengjøringsformål, er det mulig å ta av døren. For å gjøre dette skal man åpne den og løfte låsearmene på sikringshengselet. (Fig. A). Døren lukkes lett inntil, løftes lett og tas ut i retning fremover. For å sette døren på plass på komfyren skal man gå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

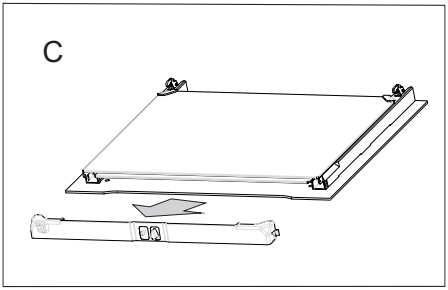


Løfting av sikringen på hengslene

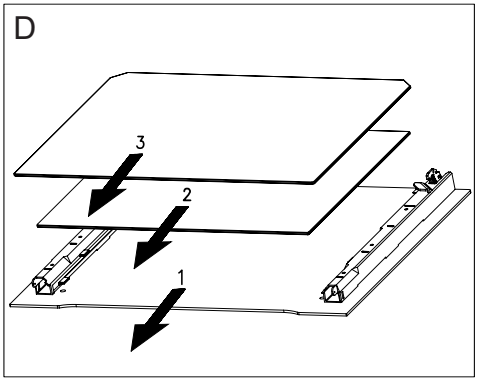
Fjern det indre glasspanelet på ovnsdøren

- Løs skruen på venstre side av den øvre ovnsdørlisten med en Phillips-skrutrekker.
- Trykk på punktene som vist i figuren og trekk ut den øvre dørlisten.
  (Fig. B, C)





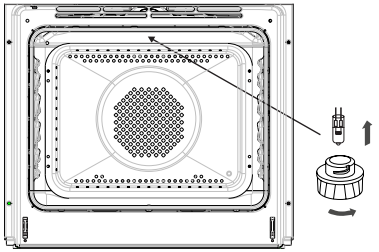
- Ta glasset ut av holderene (Fig. D).
  Viktig! Fare for å skade festet for glass panelet. Ikke løft glasspanelet opp, men trekk det ut.
  Etter rengjøring, følg prosedyren motsatt rekkefølge.



Skifte halogenpære i ovnen

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

1. Koble apparatet fra strømuttaket
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.



Ovnsbelysning

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pyrolytisk rengjøring

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

Før du bruker pyrolytisk rengjøring

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

Viktig!
Kontakten på steketermometeret er beskyttet med et beskyttelsesdeksel.
Fjern beskyttelsesdekselet før du starter det pyrolytiske rengjøring.

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

Under rengjøringsprosessen

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

Viktig!
Temperaturen i ovnskammeret vil være svært høy under den pyrolytiske rengjøringen. Overflatene på stekeovnen kan derfor bli varmere enn normalt. Hold barn unna stekeovnen til enhver tid.
Det kan komme litt røyk fra ovnen under rengjøringen, så pass på at kjøkkenet er godt ventilert.

Den pyrolytiske rengjøringsprosessen:

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

Viktig!

Hvis temperaturen i ovnen er høy (høyere enn normalt), vil ikke døren låses opp.
Når ovnen er nedkjølt, kan du åpne døren og fjerne asken med en myk, fuktig klut. Sett tilbake utstyr/tilbehør som ble fjernet før rengjøringen. Ovnen er nå klar til bruk.

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. 3,6 kW
Stekeovnens dimensjoner	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Strømforbruk i hviletilstand [W]	0,5
Strømforbruk i avslått tilstand [W]	-
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 (tvungen luftvarme) dersom disse funksjonene er tilgjengelige.

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

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

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

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-2287 / 8512294
(04.2026 / v6)