



USER MANUAL  
BETJENINGSVEJLEDNING  
BRUKSANVISNING  
BRUKSANVISNING  
KÄYTTÖOHJE

EN  
DA  
SV  
NO  
FI

Warming drawer / Varmeskuffe / Värmelåda /  
Varmeskuff / Lämpölaatikko



IVS 20678-90 X



IO-MWS-0456  
(02.2019)



# EN- Table of contents

<b>NOTES ON SAFETY</b>	<b>9</b>
<b>UNPACKING</b>	<b>13</b>
<b>DISPOSAL OF OLD APPLIANCE</b>	<b>13</b>
<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>14</b>
<b>BEFORE USING FOR THE FIRST TIME</b>	<b>14</b>
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME	14
CLEANING AND HEATING UP FOR THE FIRST TIME	14
<b>GUIDE TO THE APPLIANCE</b>	<b>15</b>
<b>CONTROL PANEL</b>	<b>15</b>
<b>OPERATION</b>	<b>15</b>
FUNCTION SETTINGS	15
SPECIFICATIONS	16
TEMPERATURE SETTINGS	16
CAPACITY	16
<b>KEEPING FOOD WARM</b>	<b>17</b>
SETTINGS	17
<b>LOW TEMPERATURE COOKING</b>	<b>18</b>
HOW TO USE IT	18
<b>OTHER USES</b>	<b>24</b>
<b>CLEANING AND CARE</b>	<b>25</b>
APPLIANCE FRONT AND INTERIOR	25
CLEANING AND CARE	25
ANTI-SLIP MAT	25
<b>PROBLEM SOLVING GUIDE</b>	<b>26</b>
<b>SAFETY INSTRUCTION FOR INSTALLATION</b>	<b>27</b>
<b>BUILD-IN</b>	<b>27</b>
<b>WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE</b>	<b>29</b>
WARRANTY	29

# DA- INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED</b>	<b>31</b>
<b>UDPAKNING</b>	<b>35</b>
<b>BORTSKAFFELSE AF DET GAMLE PRODUKT</b>	<b>35</b>
<b>TEKNISKE DATA:</b>	<b>36</b>
<b>FØR PRODUKTET TAGES I BRUG FØRSTE GANG</b>	<b>36</b>
FØR PRODUKTET TAGES I BRUG FØRSTE GANG	36
FØRSTE RENGØRING OG OPVARMNING	36
<b>GUIDE TIL APPARATET</b>	<b>37</b>
<b>BETJENINGSPANEL</b>	<b>37</b>
<b>BETJENING</b>	<b>37</b>
FUNKTIONSINDSTILLINGER	37
SPECIFIKATIONER	38
TEMPERATURINDSTILLING	38
KAPACITET	38
<b>VARMHOLDELSE AF MAD</b>	<b>39</b>
INDSTILLINGER	39
<b>MADLAVNING VED LAV TEMPERATUR</b>	<b>40</b>
SÅDAN BRUGES DEN	40
<b>ANDEN BRUG</b>	<b>46</b>
<b>RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE</b>	<b>47</b>
APPARATETS FORSIDE OG INDRE	47
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	47
SKRIDSIKKER MÅTTE	47
<b>GUIDE TIL PROBLEMLØSNING</b>	<b>48</b>
<b>SIKKERHEDSVEJLEDNING TIL INSTALLATION</b>	<b>49</b>
<b>INDBYGNING</b>	<b>49</b>
<b>GARANTI OG EFTERSALGSSERVICE</b>	<b>51</b>
GARANTI	51

# SV- INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>SÄKERHETANVISNINGAR</b>	<b>53</b>
<b>UPPACKNING</b>	<b>57</b>
<b>SKROTA PRODUKTEN</b>	<b>57</b>
<b>TEKNISK SPECIFIKATION</b>	<b>58</b>
<b>INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN FÖRSTA GÅNGEN</b>	<b>58</b>
INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN FÖRSTA GÅNGEN	58
FÖRSTA RENGÖRING OCH UPPVÄRMNING	58
<b>PRODUKTÖVERSIKT</b>	<b>59</b>
<b>KONTROLLPANEL</b>	<b>59</b>
<b>FUNKTIONSLÄGE</b>	<b>59</b>
FUNKTIONINSTÄLLNINGAR	59
SPECIFIKATIONER	60
TEMPERATURINSTÄLLNINGAR	60
KAPACITET	60
<b>VARMHÅLLNING</b>	<b>61</b>
INSTÄLLNINGAR	61
<b>LÅGTEMPERATUR-TILLAGNING</b>	<b>62</b>
GÖR SÅ HÄR	62
<b>ANNAN ANVÄNDNING</b>	<b>68</b>
<b>RENGÖRING OCH SKÖTSEL</b>	<b>69</b>
PRODUKTENS UT- OCH INSIDA	69
RENGÖRING OCH SKÖTSEL	69
HALKSKYDDSMATTA	69
<b>FELSÖKNINGSGUIDE</b>	<b>70</b>
<b>SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR INSTALLATIONEN</b>	<b>71</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>71</b>
<b>GARANTI OCH SERVICE</b>	<b>73</b>
GARANTI	73

# NO- INNHOLDSFORTEGNELSE

<b>SIKKERHETSINFORMASJON</b>	<b>75</b>
<b>UTPAKKING</b>	<b>79</b>
<b>AVHENDING AV GAMMELT APPARAT</b>	<b>79</b>
<b>TEKNISKE DATA</b>	<b>80</b>
<b>FØR DU TAR APPARATET I BRUK FØRSTE GANG</b>	<b>80</b>
FØR DU TAR APPARATET I BRUK FØRSTE GANG	80
RENGJØRING OG OPPVARMING FOR FØRSTE GANG	80
<b>BESKRIVELSE AV APPARATET</b>	<b>81</b>
<b>KONTROLLPANEL</b>	<b>81</b>
<b>DRIFTSMODUS</b>	<b>81</b>
FUNKSJONSINNSTILLINGER	81
SPESIFIKASJON	82
TEMPERATURINNSTILLINGER	82
KAPASITET	82
<b>HOLDE MATEN VARM</b>	<b>83</b>
INNSTILLINGER	83
<b>MATLAGING PÅ LAV TEMPERATUR</b>	<b>84</b>
SLIK BRUKER DU DEN	84
<b>ANNEN BRUK</b>	<b>90</b>
<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD</b>	<b>91</b>
APPARATETS FRONT OG INTERIØR	91
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	91
ANTISKLIMATTE	91
<b>PROBLEMLØSINGSGUIDE</b>	<b>92</b>
<b>SIKKERHETSINSTRUKSJON FOR INSTALLASJON</b>	<b>93</b>
<b>INNEBYGGET</b>	<b>93</b>
<b>GARANTI OG ETTERSALGSSERVICE</b>	<b>95</b>
GARANTI	95

# FI- SISÄLLYSLUETTELO

<b>TURVALLISUUSOHJEITA</b>	<b>97</b>
<b>PAKKAUKSEN PURKAMINEN</b>	<b>101</b>
<b>VANHAN LAITTEEN HÄVITYS</b>	<b>101</b>
<b>TEKNISET TIEDOT</b>	<b>102</b>
<b>ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ</b>	<b>102</b>
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ	102
PUHDISTUS JA LÄMMITYS ENSIMMÄISTÄ KERTAA	102
<b>LAITTEEN OPAS</b>	<b>103</b>
<b>OHJAUSPANEELI</b>	<b>103</b>
<b>KÄYTTÖ</b>	<b>103</b>
TOIMINTOASETUKSET	103
KÄYTÖN ALOITUS	104
LÄMPÖTILA-ASETUKSET	104
KAPASITEETTI	104
<b>RUOAN LÄMPIMÄNÄ PITO</b>	<b>105</b>
ASETUKSET	105
<b>RUOAN VALMISTUS ALHAISESSA LÄMPÖTILASSA</b>	<b>106</b>
MITEN SITÄ KÄYTETÄÄN	106
<b>MUITA KÄYTTÖJÄ</b>	<b>112</b>
<b>PUHDISTUS JA HOITO</b>	<b>113</b>
LAITTEEN ETU- JA SISÄPUOLI	113
PUHDISTUS JA HOITO	113
LIUKUESTEMATTO	113
<b>ONGELMANRATKAISUOPAS</b>	<b>114</b>
<b>ASENNUKSEN TURVAOHJE</b>	<b>115</b>
<b>KALUSTOON RAKENTAMINEN</b>	<b>115</b>
<b>TAKUU JA MYYNNIN JÄLKEINEN HUOLTO</b>	<b>117</b>
TAKUU	117

Dear Customer!

Your appliance is exceptionally easy to use and extremely efficient. Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

**Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions**

Sincerely,

***GRAM***



# NOTES ON SAFETY

- Before using the appliance, please carefully read this manual!
- The appliance is designed for household use only.
- The manufacturer reserves the right to introduce changes, which do not affect operation of the appliance.
- The manufacturer shall not be liable for any damage or fire caused by the appliance resulting from failure to follow instructions in this manual.
- Ensure that it is possible to disconnect the appliance from the mains by removing the plug or switching off the bi-polar switch.
- Particular attention should be paid not to allow unaccompanied children to use the appliance.
- Make sure voltage indicated on the nameplate corresponds to the local mains supply voltage.
- Before use, extend and straighten the power cord.
- Packaging materials (bags, polyethylene, polystyrene, etc.) should be kept away from children during unpacking.
- **WARNING!** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged 8 years and older or by persons with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, provided they are supervised or have been instructed how to safely use the appliance and are familiar with risks associated with the use of the appliance. Ensure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children unless they are 8 years or older and are supervised by a competent person.
- **Important!** If the power cord is damaged, it should

be replaced by the manufacturer or specialist repair centre or a qualified person in order to avoid danger.

- This appliance is intended for use at home or in facilities, such as: kitchen for employees; in shops, offices and other working environments, use by the customers of hotels, motels and other residential facilities, in rural residential buildings, in the accommodation facilities;
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by persons inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety. Children shall not play with the appliance.
- Do not immerse the power cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not allow the connection cord hanging over the edge of a table or counter.
- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly, which will reduce the life of the appliance and may lead to dangerous situations.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Surface of a storage cabinet can get hot.
- Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.
- The appliance gets hot when in use and remains hot for quite a while after being switched off. Keep children well away from the appliance until it has cooled down and there is no danger of burning.
- A damaged appliance can be dangerous. Before installation, check the appliance for visible signs of damage. Do not use a damaged appliance.

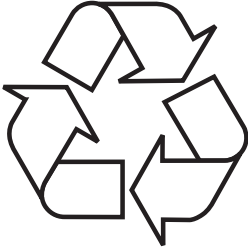
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when correctly earthed. It is most important that this basic safety requirement is observed and regularly tested, and where there is any doubt, the house hold wiring system should be inspected by a qualified electrician.
- Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).
- For safety reasons, this appliance may only be used when it has been built in. This appliance must not be used in a non-stationary location (e.g. on a ship).
- The appliance must be disconnected from the mains electricity supply during installation, maintenance and repair work. Ensure that power is not supplied to the appliance until after it has been installed or until any maintenance or repair work has been carried out.
- In areas which may be subject to infestation by attention to cockroaches or other vermin, pay particular keeping the appliance and its surroundings in a clean condition at all times. Any damage which may be caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the guarantee.
- The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.
- Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid when cleaning.
- The appliance is not intended for outdoor use
- THE DRAWER IS DESIGNED TO KEEP HOT FOOD WARM AND NOT TO WARM FOOD UP. ENSURE

## FOOD IS REALLY HOT WHEN PLACED IN SIDE THE WARMING DRAWER

- You could burn yourself on the hot drawer or crockery. Protect your hands with heat-resistant pot holders or gloves when using the appliance. Do not let them get wet or damp, as this causes heat to transfer through the the material more quickly with the risk of scalding or burning yourself.
- Do not store any plastic containers or flammable bjects in the warming drawer. They could melt or catch fire when the appliance is switched on, causing a fire hazard.
- Due to the high temperatures radiated, objects left near the appliance when it is in use could catch fire. Do not use the appliance to heat up the room.
- Never replace the anti-slip mat supplied with the appliance with paper kitchen towel or similar
- If you overload the drawer, or sit or lean on it, the telescopic runners will be damaged. The telescopic runners can support a maximum load of 25 kg.
- Do not heat up unopened tins or jars of food in the drawer, as pressure will build up in the tin or jar causing it to explode. This could result in injury and scalding or damage.
- The underside of the drawer gets hot when switched on. Be careful not to touch it when the drawer is open.
- Do not use plastic or aluminium containers. These melt at high temperatures and could catch fire. Use only heat-resistant crockery made of glass, porcelain, etc.
- Take care when opening and closing the loaded drawer, that liquids do not spill over and get through the vents. This can cause the appliance to short circuit.

- Bacteria can develop on the food if the temperature is too low. Make sure that you set a high enough temperature to keep food warm

## 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.

Important! Packaging materials (bags, polyethylene, polystyrene, etc.) should be kept away from children during unpacking.

## DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/EU and local legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container. This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste

after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

# TECHNICAL DATA

Power supply voltage: 220-240V  
Frequency: 50/60Hz  
Power rating: 1000W

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

### Before using for the first time

A display test is carried out for 10 seconds after the appliance has been installed and after a power cut. The fan comes on at the same time. The appliance cannot be used during this time.

### Cleaning and heating up for the first time

Remove any protective foil and sticky labels.


Remove the anti-slip mat and, if applicable, the rack from the drawer, and sponge both with warm water and a little washing-up liquid. Dry using a soft cloth.

Wipe the appliance inside and out with a damp cloth only, and then dry with a soft cloth.

Replace the anti-slip mat and the rack (if applicable) in the drawer.

Then heat the empty drawer for at least two hours.

Switch the appliance on by touching the  sensor.

Touch the  sensor repeatedly until the LED light.

Touch the  sensor repeatedly until the LED on the far right lights up.

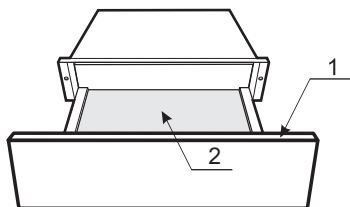
Touch the  sensor repeatedly until 2h lights up.

Close the drawer.

The warming drawer is fitted with a softclose self-closing mechanism. It also has a contact switch, which ensures that the heating element and fan in the appliance only work when the drawer is closed.

Metal components have a protective coating which may give off a slight smell when heated up for the first time. The smell and any vapours will dissipate after a short time, and do not indicate a faulty connection or appliance. Ensure that the kitchen is well ventilated whilst the appliance is being heated up for the first time.

# GUIDE TO THE APPLIANCE



1. Control panel
2. Anti-slip mat: For keeping crockery secure (Optional accessories)

For appliances with no handle: Press the middle of the drawer to open or close it. When opening, the drawer pops out slightly. You can then pull it out towards you.

## CONTROL PANEL



For warming cups and glasses



For warming plates and dishes



For keeping food warm



For setting the temperature



For setting the duration



For adjust temperature and time



Cancel Button










Start Button

The appliance can be used to keep food warm at the same time as warming plates and dishes. But the food must be covered properly and dry the dishes when finished.









**Take care. The plates and dishes will take longer to warm up, but can get very hot on this function.**

## OPERATION

### Function settings

1. In waiting state, press  key to start the function of warming cups and glasses with 40°C. 40°C will display
2. Touch  or  to adjust the temperature
3. Touch  and then touch  or  to adjust the warming time.
4. Touch  to save the temperature and time.
5. Close the door and there will be a beep. Then the appliance will start working.

Note:




- During parameters setting, you can press other function keys to change the function among ,  and .
- Before closing the door, you can touch  to cancel the setting. And the appliance will go back to waiting state.
- During the process of working, open the door to enter to the parameters adjusting mode. And then press **+** or **-** to adjust the temperature. You can press the  or  to change the parameter which you want to adjust. And then press  to save the setting.
- After saving the setting as above, you can press  to enter to the waiting state, or close the door to start working.

## Specifications

1. When the appliance is electrified, open the door. The buzzer will ring once and the appliance will enter to waiting state. "0" will display.
2. In the process of clock setting, if there is no operation within 3 minute, the oven will go back to the waiting state.
3. The buzzer sounds once by efficient press.
4. The buzzer will sound thrice to remind you when cooking is finished.

## Temperature settings

Each function has its own temperature range. The factory-set recommended temperatures are printed in bold. The temperature can be altered in 5° steps. The last temperature selected is automatically activated the next time the drawer is switched on, and this is shown in the display

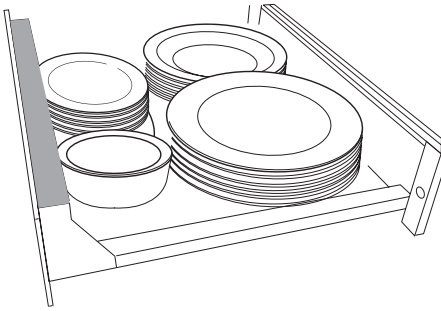
Temperature °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

\* Approximate temperature values, measured in the middle of the drawer when empty

## Capacity

The quantity that can be loaded will depend to a great extent on the size and weight of your own crockery. Do not overload the drawer. The maximum load bearing capacity of the drawer is 25 kg. Under the maximum load bearing capacity, the drawer should be opened or closed slightly.






The loading examples shown here are suggestions only.  
Preheat dinner ware for persons:

6 dinner plates	φ26cm
6 soup plates	φ23cm
6 dessert dishes	φ19cm
1 oval platter	φ32cm
1 medium serving bowl	φ16cm
1 small serving bowl	φ13cm

# KEEPING FOOD WARM

## Settings

Food	Cover the container?	Temperature for the  setting
Steak (rare)	yes	65
Bake/gratin	yes	80
Roast meat	yes	75
Casserole	yes	80
Fish fingers	no	80
Meat in a sauce	yes	80
Vegetables in a sauce	yes	80
Goulash	yes	80
Mashed potato	yes	75
Plated meal	yes	80
Baked potatoes / New potatoes	yes	75
Breaded escalope	no	80
Pancakes/ potato pancakes	no	80
Pizza	no	80
Boiled potatoes	yes	80
Gravy	yes	80
Strudel	no	80
To warm bread	no	65
To warm rolls	no	65

\* Depending on model

\* The containers depend on the quantity, or food, or type of recipe

# LOW TEMPERATURE COOKING

## What it is?

It is any cooking procedure where the cooking temperature is at or close to the desired final core temp. In traditional cooking, the cooking temperature always exceeds the desired ready-to-eat temperatures. Low temperature cooking meat cooks at a low temperature over a long period of time. Using this method, meat loses less liquid (less molecule breaking), maintains organoleptic characteristics (vitamins, proteins and so on) keeping freshness, flavor and juiciness intact.

This cooking method is particularly suitable for large and tender pieces of meat.

For precision we recommend using a proprietary food thermometer to monitor the core temperature.

## Core temperature

Food can be cooked to a core temperature of up to 70°C in the food warming drawer. Meat which needs to be cooked to a core temperature higher than 70°C is not suitable for cooking in the food warming drawer.

The core temperature reading gives information about the degree of cooking in the middle of a piece of meat. The lower the core temperature, the less cooked the meat is in the middle:

45-50°C = rare  
55-60°C = medium  
65°C = well done

## How to use it

1. Preheat the hot cabinet for 15 min to 70°C.
2. Cover the meat properly with cling wrap.
3. The cooking duration depends on the size of the individual.
4. Put the covered meat on a plate and use a chronometer to calculate the time.
5. Sear the meat to give flavour (check the table)

## Cooking table - Beef and Veal

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Whole Fillet	50mm	Rare	1h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 35min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	Well done	3h 30min		
	60mm	Rare	1h 45min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 50min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	Well done	4h		
70mm	Rare	2h	90 seconds for outer side with full power of the stove	
	Medium	3h	3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
Well done	4h 40min			
Medallions Rib eye T-bone Rump Steak	20mm	Rare	50min	90 seconds for side with full power of the stove
		Medium	1h 30min	3 min. for side with medium-high power of the stove
	Well done	2h		
	30mm	Rare	1h 5min	90 seconds for side with full power of the stove
		Medium	1h 50min	3 min. for side with medium-high power of the stove
	Well done	2h 20min		
40mm	Rare	1h 20min	2 min for side with full power of the stove	
	Medium	2h 10min	4 min. for side with medium-high power of the stove	
Well done	3h			
Sirloin joint Roast Beef	60mm	Rare	1h 45min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 50min	6 min. for outer side with medium power of the stove
	Well done	4h		
	70mm	Rare	2h	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	3h	6 min. for outer side with medium power of the stove
	Well done	4h 40min		
80mm	Rare	2h 20min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	Medium	3h 30min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
Well done	5h 40min			

## Cooking table - Pork

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications	
Whole Fillet	40mm	Medium Well done	2h 20min 3h 10min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	50mm	Medium Well done	2h 35min 3h 25min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	60mm	Medium Well done	3h 4h 5min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
Boned gammon Roulades Roast pork Whole pork loin	30mm	Medium Well done	1h 50min 2h 40min	2 min. for outer side with high power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	40mm	Medium Well done	2h 20min 3h 10min	2 min. for outer side with high power of the stove	
				3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	50mm	Medium Well done	2h 35min 3h 25min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
				6 min. for outer side with medium power of the stove	
	60mm	Medium Well done	3h 4h 5min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
				6 min. for outer side with medium power of the stove	
	70mm	Medium Well done	3h 20min 4h 45min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
				6 min. for outer side with medium power of the stove	
	80mm	Medium Well done	3h 40min 5h 30min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
				6 min. for outer side with medium power of the stove	
	Chop loin	10mm	Medium Well done	1h 10min 1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove
					2 min. for side with full power of the stove
20mm		Medium Well done	1h 10min 2h 10min	90 seconds for side with full power of the stove	
				3 min. for side with high power of the stove	

## Cooking table - Poultry

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Chicken breast	25mm	Medium	1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h	90 seconds for side with full power of the stove
	35mm	Medium	1h 45min	60 seconds for side with full power of the stove
		Well done	2h 20min	90 seconds for side with full power of the stove
Duck breast (Magret)	35mm	Rare	1h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	1h 30min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	2h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
	40mm	Rare	1h 45min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 20min	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
		Well done	3h	4 min. for the skin side with medium-high power of the stove
Turkey breast	40mm	Medium	3h	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	4h	3 min. for side with high power of the stove
	50mm	Medium	3h 50min	90 seconds for side with full power of the stove
		Well done	5h	3 min. for side with high power of the stove
Foie Medallion (Duck or Goose liver)	10mm	Medium	30min	60 seconds for side with full power of the stove
	20mm	Medium	40min	60 seconds for side with full power of the stove
	30mm	Medium	50min	60 seconds for side with full power of the stove
Whole Foie (Duck or Goose liver)	35mm	Medium	48min	90 seconds for outer side with full power of the stove
	45mm	Medium	1h	90 seconds for outer side with full power of the stove
	55mm	Medium	1h 15min	90 seconds for outer side with full power of the stove

## Cooking table - Lamb

Part	Thickness	Doneness	Time	Searing time and indications
Rack of lamb	40mm	Rare	1h 20min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 10min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	Well done	3h		
	50mm	Rare	1h 35min	90 seconds for outer side with full power of the stove
		Medium	2h 35min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove
	Well done	3h 30min		
60mm	Rare	1h 45min	90 seconds for outer side with full power of the stove	
	Medium	2h 50min	3 min. for outer side with medium-high power of the stove	
Well done	4h			
Saddle of Lamb	60mm	Rare	1h 45min	90 seconds for side with full power of the stove
		Medium	2h 50min	3 min. for side with medium-high power of the stove
	Well done	4h		
	70mm	Rare	2h	90 seconds for side with full power of the stove
		Medium	3h	3 min. for side with medium-high power of the stove
	Well done	4h 40min		
80mm	Rare	2h 20min	2 min for side with full power of the stove	
	Medium	3h 30min	4 min. for side with medium-high power of the stove	
Well done	5h 40min			
Boned leg of lamb Gigot	60mm	Rare	1h 45min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	2h 50min	6 min. for outer side with medium power of the stove
	Well done	4h		
	70mm	Rare	2h	4 min. for outer side with medium-high power of the stove
		Medium	3h	6 min. for outer side with medium power of the stove
	Well done	4h 40min		
80mm	Rare	2h 20min	4 min. for outer side with medium-high power of the stove	
	Medium	1h 10min	6 min. for outer side with medium power of the stove	
Well done	5h 40min			
Lamb chops	10mm	Rare	35min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Medium	1h 10min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Well done	2h	90 seconds for side with full power of the stove.
	20mm	Rare	50min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Medium	1h 30min	60 seconds for side with full power of the stove.
		Well done	2h 30min	90 seconds for side with full power of the stove.

## Cooking table - Eggs

Size	Weight	Time
Very Large	73g and over	2h 20min
		2h 30min
		3h 10min
Large	63g < 73g	2h 11min
		2h 31min
		3h 1min
Medium	53g < 63g	2h 5min
		2h 25min
		2h 55min
Small	53 and under	2h
		2h 20min
		2h 50min

# OTHER USES

Type of food	Container	Cover the container	Temperature of the setting	Duration in hours
Defrosting berries	Plate	no	65°C	1 hour
Defrosting Frozen Vegetables	Plate	no	65°C	1 hour
Proving dough	Bowl	yes	45°C	0,5 hour
Making yoghurt	Yoghurt jars with lids	yes	45°C	6 hours
Melt chocolate	Bowl	no	50°C	1 hour
Infusion oil	Bowl covered with cling wrap	yes	75°C	4 hours
Infusion w ater	Bowl covered with cling wrap	yes	65°C	4 hours
Dry tomatoes	Plate with baking paper	no	60°C	20 hours
Dry Vegetable	Plate	no	60°C	12 hours
Dry sliced fruits	Plate	no	60°C	12 hours
Dry herbs	Plate	no	70°C	4 hours
Dry bread for bread crumbs	Plate	no	80°C	4 hours
Confited Fish in oil	Tupperware Microwaveable	cover and open the vent	50°C	Depends on size between 1 to 2h.
White Melba toast	Plate	no	80°C	2 hours
Slow cooking vstew	Pyrex container	yes	80°C	Between 1 to 12 hours



# CLEANING AND CARE

- Danger of injury- Do not use a steam cleaning appliance to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.
- Danger of damage- Unsuitable cleaning agents can damage the surfaces of the appliance. Only use domestic washing-up liquid to clean the appliance.
- Clean and dry the entire appliance after each use. Allow the appliance to cool down to a safe temperature before cleaning.

## Appliance front and interior

- Remove any soiling immediately. If this is not done, it might become impossible to remove and could cause the surfaces to alter or discolour.
- Clean all surfaces with a clean sponge and a solution of hot water and washing-up liquid. Then dry with a soft cloth. A clean, damp microfibre E-cloth without cleaning agent can also be used.
- All surfaces are susceptible to scratching. Scratches on glass surfaces could even cause a breakage.
- Contact with unsuitable cleaning agents can alter or discolour the surfaces.

## Cleaning and care

To avoid damaging the surfaces of your appliance, do not use:

- Cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides,
- Cleaning agents containing descaling agents,
- Abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners,
- Solvent-based cleaning agents,
- Stainless steel cleaning agents,
- Dishwasher cleaner,
- Oven sprays,
- Glass cleaning agents,
- Hard, abrasive sponges and brushes, e.g. pot scourers,
- Sharp metal scrapers.




## Anti-slip mat

- Remove the anti-slip mat from the drawer before cleaning it.
- Clean the anti-slip mat by hand only, using a solution of hot water and a little washing-up liquid, and then dry with a cloth.
- Do not put the anti-slip mat back into the drawer until it is completely dry.
- Do not wash the anti-slip mat in a dishwasher or washing machine.
- Never place the anti-slip mat in the oven to dry.

# PROBLEM SOLVING GUIDE

With the help of the following guide, minor faults in the performance of the appliance, some of which may result from incorrect operation, can be put right without contacting the Service.

Installation work and repairs to electrical appliances must only be carried out by a suitably qualified person in strict accordance with current local and national safety regulations. Repairs and other work by un-qualified persons could be dangerous.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is not correctly plugged in and switched on at the mains socket.	Insert the plug and switch on at the socket.
	The mains fuse has tripped.	Reset the trip switch in the mains fuse box (minimum fuse rating - see data plate). If, after resetting the trip switch in the mains fuse box and switching the appliance back on, the appliance will still not heat up, contact a qualified electrician.
The food is not hot enough.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
The food is too hot.	The function for keeping food warm  is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
The crockery is not warm enough.	The function for warming plates and dishes  is not selected	Select the correct function
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The vents are covered.	Ensure that the air can circulate freely.
	The crockery has not been allowed to heat up for a sufficiently long time.	Various factors will affect how long the crockery will take to heat up (see "Warming crockery").
The crockery is too hot.	The function for warming plates and dishes or warming cups and glasses is not selected.	Select the correct function.
	The temperature setting is too high.	Select a lower temperature.
A noise can be heard when the drawer is being used.	The noise is caused by the fan which distributes the heat evenly through the drawer. The fan operates at intervals when the functions for keeping food warm and low temperature cooking are being used.	This is not a fault.

# SAFETY INSTRUCTION FOR INSTALLATION

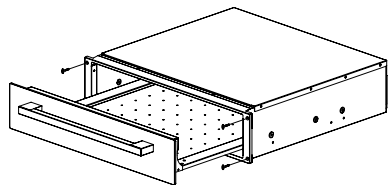
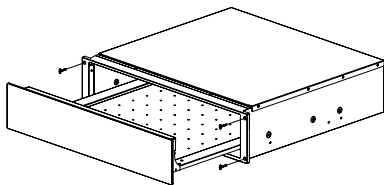
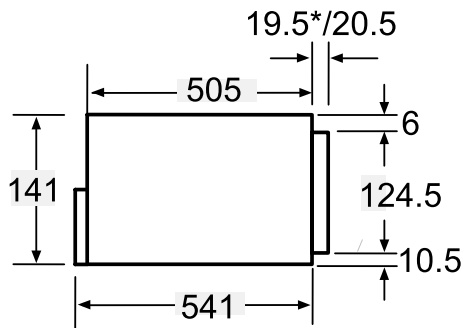
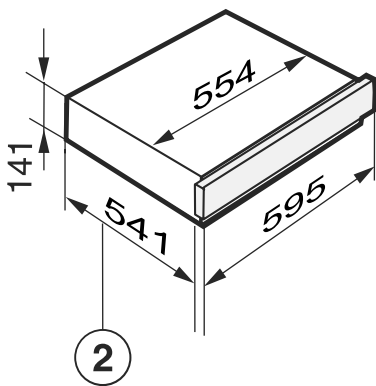
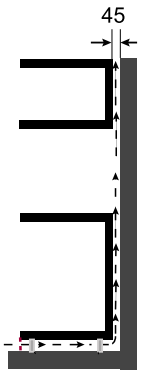
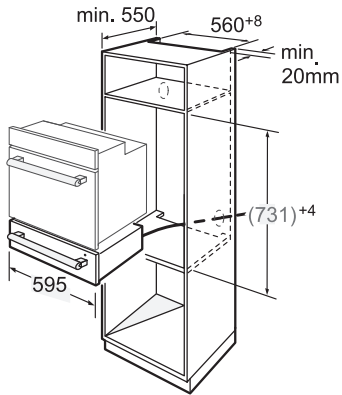
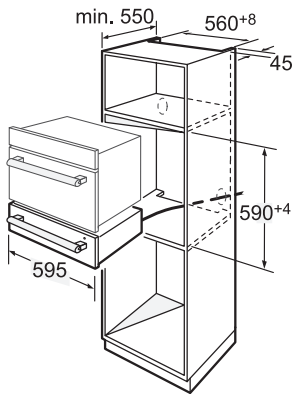
- Before connecting the appliance to the mains electricity supply make sure that the connection data on the data plate (voltage and frequency) correspond with the mains electricity supply, otherwise the appliance could be damaged. Consult a qualified electrician if in any doubt.
- The socket and on-off switch should be easily accessible after the appliance has been built in.
- The warming drawer may only be built in combination with those appliances quoted by the manufacturer as being suitable. The manufacturer cannot guarantee trouble-free operation if the appliance is operated in combination with appliances other than those quoted by the manufacturer as being suitable
- When building in the warming drawer in combination with another suitable appliance, the food warming drawer must be fitted above a fixed interim shelf in the housing unit. Please ensure that the housing unit can support both its weight and that of the other appliance.
- As the combination appliance is placed directly on top of the warming drawer once it is built in, an interim shelf is not necessary between the two appliances.
- The appliance must be built in so that the contents of the drawer can be seen. This is to avoid scalding from hot food spilling over. There must be enough space for the drawer to be pulled out fully.
- The warming drawer is available in two models, which differ in opening the door. The building-in dimensions for the warming drawer must be added to the building-in dimensions for the combination appliance to establish the niche size required
- When building in the combination appliance, it is essential to follow the instructions given in the operating and installation instructions supplied with the combination appliance.
- All dimensions in this instruction booklet are given in mm.

## BUILD-IN

1. Ventilation cut-out required when combined with a pyrolytic oven
  2. Building-in dimension including mains supply cable connection Connection cable L = 1000 mm
- \* Appliances with glass front  
\*\* Appliances with metal front

### NOTE:

- The maximum power of compact appliances is 3350W
- The power cord can only be routed through the hole in the bottom of the cabinet to avoid touching the back shell of the oven.
- Drawings of product and furniture You will find on the back on this user manual



# WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

## Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

### Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

Kære kunde!

Dette produkt er yderst nemt at bruge og ekstremt effektivt. Før produktet blev pakket og sendt fra producenten, blev det tjekket grundigt med hensyn til sikkerhed og funktionalitet.

**Læs denne brugervejledning omhyggeligt, inden produktet tages i brug.**

***GRAM***

# BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

- Læs denne brugsanvisning omhyggeligt, før apparatet tages i brug!
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Producenten forbeholder sig ret til at indføre ændringer, som ikke påvirker betjeningen af apparatet.
- Producenten er ikke ansvarlig for nogen skade eller brand, der forårsages af apparatet som følge af manglende efterlevelse af instruktionerne i denne vejledning.
- Kontroller, at det er muligt at afbryde apparatet fra strømforsyningen ved at fjerne stikket eller slukke for kontakten.
- Vær især opmærksom på, at børn ikke må benytte apparatet uden opsyn.
- Kontroller, at strømforsyningens spænding svarer til spændingen, der er angivet på mærkepladen.
- Før ibrugtagning skal strømkablet udrulles og rettes ud.
- Emballagen (poser, polyetylen, polystyren osv.) skal holdes væk fra børn under udpakningen.
- ADVARSEL! Hvis installation af skruer og beslag ikke sker i henhold til denne vejledning, kan det føre til elektricitetsrisici.
- ADVARSEL: Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover samt ældre personer med fysiske, mentale eller sensoriske handicap eller personer, som er uerfarne eller ubekendte med apparatet, under forudsætning af, at de vejledes eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på sikker måde og er bekendte med de risici, der er forbundet med brug af apparatet. Sørg for, at børn ikke leger med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet bør ikke udføres af børn, medmindre de er 8 år eller derover og vejledes af en kompetent person.

tent person.

- Vigtigt! Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, et specialiseret reparationsværksted eller en fagmand for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til hjemmebrug eller på steder som: Personalekøkkener, i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser, til brug for gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesområder, i landlige beboelseshuse, i overnatningsfaciliteter.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med fysiske, mentale eller sensoriske handicap eller personer, som er uerfarne eller ubekendte med apparatet, medmindre det foregår under overvågning eller i overensstemmelse med de instrukser, de har fået af personer, der er ansvarlige for deres sikkerhed. Børn må ikke lege med apparatet.
- Sænk ikke strømkablet eller stikket ned i vand.
- Hold kablet væk fra varme overflader.
- Lad ikke ledningen hænge over kanten af et spise- eller køkkenbord.
- Apparatets overflade kan blive beskadiget, hvis den ikke rengøres korrekt, hvilket vil reducere apparatets levetid og kan føre til farlige situationer.
- Apparaterne er ikke beregnede til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Overfladen på et opbevaringsskab kan blive varm.
- Børn må ikke rengøre apparatet uden opsyn.
- Apparatet bliver varmt under brug og forbliver varmt et stykke tid efter slukning. Hold børn væk fra apparatet, indtil det er nedkølet, og der ikke længere er risiko for forbrænding.
- Et beskadiget apparat kan være farligt. Før installation skal apparatet tjekkes for synlig beska-



digelse. Brug ikke et beskadiget apparat.

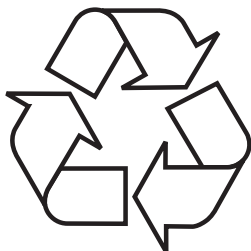
- Dette apparats elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når det er korrekt jordforbundet. Det er yderst vigtigt, at dette basale sikkerhedskrav overholdes og testes jævnligt, og hvis der er nogen tvivl, bør husholdningens ledningssystem inspiceres af en kvalificeret elektriker.
- Forbind ikke apparatet til strømforsyningen via en stikdåse med flere stik eller en forlængerledning. Disse garanterer ikke den krævede sikkerhed af apparatet (f.eks. fare for overophedning).
- Af sikkerhedsgrunde må dette apparat kun benyttes, når det er indbygget. Apparatet må ikke bruges på en ikke-stationær lokation (f.eks. på et skib).
- Apparatet skal være afbrudt fra strømforsyningen under installation, vedligehold og reparation. Sørg for, at der ikke tilføres strøm til apparatet indtil efter installationen, eller indtil ethvert vedligeholdelses- eller reparationsarbejde er udført.
- I områder, der kan være udsat for inficering af kakerlakker eller andre skadedyr, skal der især sørges for, at apparatet og dets omgivelser holdes rent til hver en tid. Enhver skade, der forårsages af kakerlakker eller andre skadedyr, dækkes ikke af garantien.
- Strømkablet må kun føres gennem hullet i bunden af skabet for at undgå berøring af ovns bagside.
- Brug ikke damprensingsudstyr til rengøring af dette apparat. Dampen kan nå elektriske komponenter og forårsage en kortslutning.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller anden væske under rengøring.
- Dette apparat er ikke beregnet til udendørs brug
- SKUFFEN ER DESIGNET TIL AT HOLDE MADEN VARM OG IKKE TIL AT OPVARME MAD. SØRG FOR, AT MADEN ER VIRKELIG VARM, NÅR DEN

## PLACERES I VARMESKUFFEN.

- Du kan brænde dig på den varme skuffe eller servicet. Beskyt hænderne med varmeresistente grydelapper eller handsker under brug af apparatet. Lad dem ikke blive våde eller fugtige, da det kan forårsage, at varmen trænger hurtigere gennem materialet med risiko for skoldning eller forbrænding til følge.
- Placer ikke nogen plastikbeholdere eller brændbare genstande i varmeskuffen. De kan smelte eller bryde i brand, når apparatet er tændt, hvilket medfører brandfare.
- På grund af de høje temperaturer, der spredes, kan genstande, der efterlades nær apparatet, når det er i brug, bryde i brand. Brug ikke apparatet til at opvarme rummet.
- Udskift aldrig den skridsikre måtte, der følger med apparatet, med køkkenrullepapir eller lignende.
- Hvis du overfylder skuffen eller sidder på den eller læner dig op ad den, vil teleskopudtrækket blive beskadiget. Teleskopudtrækket kan maksimalt klare en belastning på 25 kg.
- Opvarm ikke uåbnede dåser eller glas med mad i skuffen, da trykket i dåsen eller glasset vil stige og få dem til at eksplodere. Dette kan resultere i skade og skoldning eller ødelæggelse.
- Undersiden af skuffen bliver varm, når den er tændt. Pas på ikke at berøre den, når skuffen er åben.
- Brug ikke beholdere af plastik eller aluminium. De smelter ved høj temperatur og kan bryde i brand. Brug kun varmeresistent service af glas, porcelæn eller lignende.
- Vær forsigtig ved åbning og lukning af den fyldte skuffe, så væsker ikke løber over og gennem aftrækkene. Dette kan resultere i, at apparatet kortslutter.
- Der kan udvikles bakterier i maden, hvis tem-

peraturen er for lav. Vær sikker på, at du sætter temperaturen højt nok for at holde maden varm.

## UDPAKNING



Under transporten blev der anvendt beskyttende emballage for at beskytte apparatet mod skade. Efter udpakning bedes al emballage bortskaffes på en måde, som ikke skader miljøet. Alle materialer, der er brugt til apparatets emballage, er miljøvenlige. De er 100 % genanvendelige og er mærket med det relevante symbol.

Vigtigt! Emballagen (poser, polyetylen, polystyren osv.) skal holdes væk fra børn under udpakningen.

## BORTSKAFFELSE AF DET GAMLE PRODUKT



I overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU. Denne mærkning betyder, at apparatet ikke må kasseres sammen med andet husholdningsaffald, når det er udtjent.

Brugeren er forpligtet til at indlevere det på en genbrugsstation, der indsamler brugt elektrisk og elektronisk

udstyr. Indsamlingsinstanser, heriblandt lokale indsamlingssteder, forretninger og lokale myndigheder har genbrugsordninger.

Passende håndtering af brugt elektrisk og elektronisk udstyr hjælper med til at undgå miljømæssige og sundhedsmæssige risici, der skyldes tilstedeværelse af farlige komponenter og uforsvarlig oplagring og behandling af sådant udstyr.

# TEKNISKE DATA:

Strømsspænding: 220-240V  
Frekvens: 50/60Hz  
Effekt: 1000W

## FØR PRODUKTET TAGES I BRUG FØRSTE GANG

### Før produktet tages i brug første gang

En displaytest udføres i 10 sek., efter at apparatet er blevet installeret samt efter en strømafbrydelse. Varmeblæseren starter samtidigt. Apparatet kan ikke bruges i dette tidsrum.

### FØRSTE RENGØRING OG OPVARMNING

Fjern alt beskyttelsesfolie og klæbende etiketter.


Fjern den skridsikre måtte og, hvis relevant, stativet fra skuffen og vask begge med en svamp med varmt vand med en smule flydende opvaskemiddel. Tør af med en blød klud.


Aftør apparatets inder- og yderside med en fugtig klud, og tør derefter af med en blød klud.

Læg den skridsikre måtte og stativet (hvis relevant) tilbage i skuffen.

Opvarm derefter den tomme skuffe i mindst to timer.

Tænd for apparatet ved at berøre sensoren ▷.

Berør sensoren  gentagne gange, indtil LED-lyset tænder.

Berør sensoren  gentagne gange, indtil LED-lyset yderst til højre tænder.

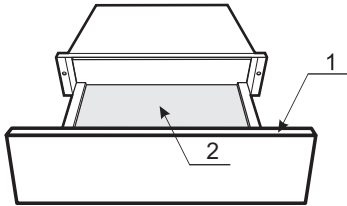
Berør sensoren  gentagne gange indtil 2h tænder.

Luk skuffen.

Varmeskuffen er udstyret med en selv- og blødt lukkende mekanisme. Den har desuden en kontakt, som sikrer, at varmeelementet og varmeblæseren i apparatet kun virker, når skuffen er lukket.

Metalkomponenter har en beskyttende coating, der kan afgive en svag lugt, når de varmes op for første gang. Lugten og al damp vil forsvinde efter kort tid og er ikke udtryk for en fejlførbinding eller forkert brug. Sørg for, at køkkenet er godt ventileret, når apparatet varmes op for første gang.

# GUIDE TIL APPARATET



1. Betjeningspanel
2. Skridsikker måtte: Til at sikre servicet (valgfrit tilbehør)

Til apparater uden håndtag: Tryk mjdt på skuffen for at åbne eller lukke den. Når den åbnes, springer den lidt ud. Derefter kan du trække den ud mod dig.

## BETJENINGSPANEL



Til opvarmning af kopper og glas



Annulleringsknop



Til opvarmning af tallerkener og fade



Startknop



Til varmholdelse af mad



Til indstilling af temperaturen



Til indstilling af varighed










Til justering af temperatur og tid

Apparatet kan bruges til at holde mad varm samtidig med opvarmning af tallerkener og fade. Men maden skal være godt tildækket, og tallerknerne tørres, når de er færdige.











**Vær forsigtig. Tallerknerne og fadene vil tage længere tid at varme op, men kan blive meget varme ved denne funktion.**

## BETJENING

### Funktionsindstillinger

1. I standby-tilstand trykkes på knappen  for at starte funktionen med opvarmning af kopper og glas til 40 °C. Der vil blive vist 40 °C
2. Berør  eller  for at justere temperaturen
3. Berør  og derefter  eller  for at justere varmetiden.
4. Berør  for at gemme temperatur og tid.
5. Luk lågen, og der lyder et bip. Herefter starter apparatet.

Bemærk:




- Under indstillingen af parametrene kan du trykke på andre funktionsknapper for at ændre funktion, heriblandt ,  og .
- Før lågen lukkes, kan du berøre  for at annullere indstillingen. Apparatet vil da gå tilbage til standby.
- I løbet af denne arbejdsproces kan lågen åbnes for at kunne justere parametrene. Tryk da på  eller  for at justere temperaturen. Du kan trykke på  eller  for at ændre den parameter, du ønsker at justere. Tryk derefter på  for at gemme indstillingen.
- Når du har gemt indstillingen som ovenfor beskrevet, kan du trykke på  for at gå i standby eller lukke lågen for at starte.

## Specifikationer

1. Luk døren op, mens der er strøm på apparatet. Brummen vil lyde én gang, og apparatet vil gå i standby. Der vil blive vist "0".
2. Under indstilling af uret vil ovnen gå tilbage til standby, hvis der ikke sker nogen betjening i 3 minutter.
3. Brummen vil lyde én gang ved vedholdende tryk.
4. Brummen vil lyde tre gange for at minde om, at madlavningen er færdig.

## Temperaturindstilling

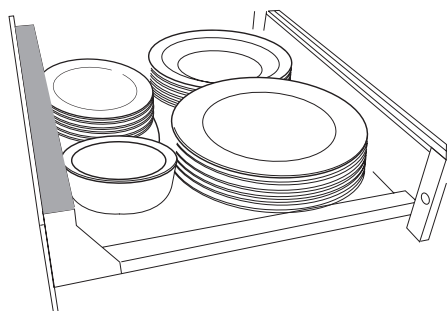
Hver funktion har sit eget temperaturinterval. De fabriksindstillede og anbefalede temperaturer er trykt med fed skrift. Temperaturen kan ændres i trin a 5 grader. Den sidst valgte temperatur aktiveres automatisk næste gang skuffen tændes, og denne vises i displayet

Temperatur °C*		
		
<b>40</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
<b>45</b>	<b>65</b>	<b>65</b>
<b>50</b>	<b>70</b>	<b>70</b>
<b>55</b>	<b>75</b>	<b>75</b>
<b>60</b>	<b>80</b>	<b>80</b>

\* Omtrentlige temperaturer målt i midten af den tomme skuffe

## Kapacitet

Mængden, der kan fyldes i, afhænger i høj grad af størrelsen på og vægten af dit eget service. Overfyld ikke skuffen. Skuffens maksimale bærekapacitet er 25 kg. Under den maksimale bærelastning bør skuffen åbnes og lukkes forsigtigt.




De her viste eksempler på fyldning er kun forslag.

Foropvarmning af service til personer:

6 middagstallerkener	φ 26 cm
6 suppetallerkener	φ 26 cm
6 desserttallerkener	φ 19 cm
1 ovalt fad	φ 32 cm
1 mellemstor serveringsskål	φ 16 cm
1 lille serveringsskål	φ 13 cm

## VARMHOLDELSE AF MAD

### Indstillinger

Fødevarer	Låg på beholder?	Temperatur til indstillingen 
Bøf (rosastegt)	ja	65
Bagt ret/gratin	ja	80
Steg	ja	75
Gryderet	ja	80
Fiskestave	nej	80
Kød i sovs	ja	80
Grøntsager i sovs	ja	80
Gullasch	ja	80
Kartoffelmos	ja	75
Ret på tallerken	ja	80
Bagt kartoffel/nye kartofler	ja	75
Paneret schnitzel	nej	80
Pandekager/kartoffelpandekager	nej	80
Pizza	nej	80
Kogte kartofler	ja	80
Sovs	ja	80
Strudel	nej	80
Opvarmning af brød	nej	65
Opvarmning af boller	nej	65

\* Afhængigt af model

\* Beholderne afhænger af mængden, maden eller opskriften

# MADLAVNING VED LAV TEMPERATUR

## Hvad er det?

Dette er hvilken som helst tilberedning af mad, hvor tilberedningstemperaturen er den samme eller tæt på den ønskede sluttemperatur. I traditionel madlavning er tilberedningstemperaturen altid højere end den ønskede spisetemperatur. Ved tilberedning ved lav temperatur tilberedes kødet ved en lav temperatur i lang tid. Ved brug af denne metode mister kødet mindre saft (mindre nedbrydning af molekyler), bevarer sine organpåvirkende egenskaber (vitaminer, proteiner osv.), sin friskhed, smag og saftighed intakt.

Denne tilberedningsmetode egner sig især til store og møre stykker kød.

Af hensyn til præcisionen anbefaler vi et egnet stegetermometer til overvågning af kernetemperaturen.

## Kernetemperatur

Mad kan tilberedes til en kernetemperatur på op til 70 °C i varmeskuffen. Kød, der skal tilberedes til en højere kernetemperatur end 70 °C egner sig ikke til tilberedning i varmeskuffen.

Aflæsning af kernetemperaturen giver oplysninger om graden af tilberedning midt i kødstykket. Jo lavere kernetemperatur, jo mindre stegt er kødet i midten:

45-50 °C = rosastegt  
55-60 °C = medium  
65 °C = gennemstegt

## Sådan bruges den

1. Opvarm varmeskuffen i 15 min. til 70 °C.
2. Tildæk kødet omhyggeligt med husholdningsfilm.
3. Tilberedningstiden afhænger af det enkelte stykke
4. Læg det tildækkede kød på en tallerken, og brug et ur til at beregne tiden.
5. Brun kødet for at give det smag (tjek tabellen)



## Tilberedningstabel - Okse- og kalvekød

Kødstykke	Tykkelse	Tilberedning	Tid	Bruningstid og -anvisninger
Hel filet	50 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 35 min. 2 t. 35 min. 3 t. 30 min.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme
				3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
	60 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 45 min. 2 t. 50 min. 4t.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme
				3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
	70 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	2 t. 3 t. 4 t. 40 min.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme
				3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
Medaljoner Højrebsbøf T-bone- steak Tykstegs- bøf	20 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	50 min. 1 t. 30 min. 2 t.	90 sek. på hver side ved fuld varme
				3 min. på hver side ved medium-høj varme
	30 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 5 min. 1 t. 50 min. 2 t. 20 min.	90 sek. på hver side ved fuld varme
				3 min. på hver side ved medium-høj varme
	40 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 20 min. 2 t. 10 min. 3 t.	2 min. på hver side ved fuld varme
				4 min. på hver side ved medium-høj varme
Oksefilet Roastbeef	60 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 45 min. 2 t. 50 min. 4 t.	4 min. på ydersiden ved medium-høj varme
				6 min. på ydersiden ved medium varme
	70 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	2 t. 3 t. 4 t. 40 min.	4 min. på ydersiden ved medium-høj varme
				6 min. på ydersiden ved medium varme
	80 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	2 t. 20 min. 3 t. 30 min. 5 t. 40 min.	4 min. på ydersiden ved medium-høj varme
				6 min. på ydersiden ved medium varme

## Tilberedningstabel - Svinekød

Kødstykke	Tykkelse	Tilberedning	Tid	Bruningstid og -anvisninger
Hel filet	40 mm	Medium Gennemstegt	2 t. 20 min. 3 t. 10 min.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme
				3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
	50 mm	Medium Gennemstegt	2 t. 35 min. 3 t. 25 min.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme
				3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
	60 mm	Medium Gennemstegt	3 t. 4 t. 5 min.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme
				3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
Udbenet, røget skinke Rullesteg Flæskesteg Hel svine-mørbrad	30 mm	Medium Gennemstegt	1 t. 50 min. 2 t. 40 min.	2 min. på ydersiden ved høj varme
				3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
	40 mm	Medium Gennemstegt	2 t. 20 min. 3 t. 10 min.	2 min. på ydersiden ved høj varme
				3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
	50 mm	Medium Gennemstegt	2 t. 35 min. 3 t. 25 min.	4 min. på ydersiden ved medium-høj varme
				6 min. på ydersiden ved medium varme
	60 mm	Medium Gennemstegt	3 t. 4 t. 5 min.	4 min. på ydersiden ved medium-høj varme
				6 min. på ydersiden ved medium varme
	70 mm	Medium Gennemstegt	3 t. 20 min. 4 t. 45 min.	4 min. på ydersiden ved medium-høj varme
				6 min. på ydersiden ved medium varme
	80 mm	Medium Gennemstegt	3 t. 40 min. 5 t. 30 min.	4 min. på ydersiden ved medium-høj varme
				6 min. på ydersiden ved medium varme
Koteletter	10 mm	Medium Gennemstegt	1 t. 10 min. 1 t. 30 min.	60 sek. på hver side ved fuld varme
				2 min. på hver side ved fuld varme
	20 mm	Medium Gennemstegt	1 t. 10 min. 2 t. 10 min.	90 sek. på hver side ved fuld varme
				3 min. på hver side ved høj varme

## Tilberedningstabel - Fjerkræ

Kødstykke	Tykkelse	Tilberedning	Tid	Bruningstid og -anvisninger
Kyllingebryst	25 mm	Medium	1 t. 30 min.	60 sek. på hver side ved fuld varme
		Gennemstegt	2 t.	90 sek. på hver side ved fuld varme
	35 mm	Medium	1 t. 45 min.	60 sek. på hver side ved fuld varme
		Gennemstegt	2 t. 20 min.	90 sek. på hver side ved fuld varme
Andebryst (Magret)	35 mm	Rosastegt	1 t.	4 min. på skindsiden ved medium-høj varme
		Medium	1 t. 30 min.	4 min. på skindsiden ved medium-høj varme
		Gennemstegt	2 t.	4 min. på skindsiden ved medium-høj varme
	40 min.	Rosastegt	1 t. 45 min.	4 min. på skindsiden ved medium-høj varme
		Medium	2 t. 20 min.	4 min. på skindsiden ved medium-høj varme
		Gennemstegt	3 t.	4 min. på skindsiden ved medium-høj varme
Kalkunbryst	40 mm	Medium	3 t.	90 sek. på hver side ved fuld varme
		Gennemstegt	4 t.	3 min. på hver side ved høj varme
	50 mm	Medium	3 t. 50 min.	90 sek. på hver side ved fuld varme
		Gennemstegt	5 t.	3 min. på hver side ved høj varme
Foie Medalion (Ande- eller gåselever)	10 mm	Medium	30 min.	60 sek. på hver side ved fuld varme
	20 mm	Medium	40 min.	60 sek. på hver side ved fuld varme
	30 mm	Medium	50 min.	60 sek. på hver side ved fuld varme
Hel lever (Ande- eller gåselever)	35 mm	Medium	48 min.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme
	45 mm	Medium	1 t.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme
	55 mm	Medium	1 t. 15 min.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme

## Tilberedningstabel - Lam

Kødstykke	Tykkelse	Tilberedning	Tid	Bruningstid og -anvisninger
Lammekrone	40 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 20 min.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme
			2 t. 10 min. 3 t.	3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
	50 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 35 min. 2 t. 35 min. 3 t. 30 min.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme 3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
	60 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 45 min. 2 t. 50 min. 4 t.	90 sek. på ydersiden ved fuld varme 3 min. på ydersiden ved medium-høj varme
Lammeryg	60 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 45 min. 2 t. 50 min. 4 t.	90 sek. på hver side ved fuld varme 3 min. på hver side ved medium-høj varme
			70 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt
	80 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	2 t. 20 min. 3 t. 30 min. 5 t. 40 min.	2 min. på hver side ved fuld varme 4 min. på hver side ved medium-høj varme
Udbenet lammekølle Lammekølle	60 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	1 t. 45 min. 2 t. 50 min. 4 t.	4 min. på ydersiden ved medium-høj varme 6 min. på ydersiden ved medium varme
			70 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt
	80 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	2 t. 20 min. 1 t. 10 min. 5 t. 40 min.	4 min. på ydersiden ved medium-høj varme 6 min. på ydersiden ved medium varme
Lammekoteletter	10 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt	35 min. 1 t. 10 min. 2 t.	60 sek. på hver side ved fuld varme. 60 sek. på hver side ved fuld varme. 90 sek. på hver side ved fuld varme.
			20 mm	Rosastegt Medium Gennemstegt

## Tilberedningstabel - Æg

Størrelse	Vægt	Tid
Meget store	73 g og derover	2 t. 20 min.
		2 t. 30 min.
		3 t. 10 min.
Store	63 g < 73 g	2 t. 11 min.
		2 t. 31 min.
		3 t. 1 min.
Medium	53 g < 63 g	2 t. 5 min.
		2 t. 25 min.
		2 t. 55 min.
Små	53 g og derunder	2 t.
		2 t. 20 min.
		2 t. 50 min.

# ANDEN BRUG

Type af mad	Beholder	Låg på beholder	Temperatur til indstillingen	Varighed i timer
Optøning af bær	Tallerken	nej	65 °C	1 time
Optøning af frosne grøntsager	Tallerken	nej	65 °C	1 time
Dejhævning	Skål	ja	45 °C	½ time
Fremstilling af yoghurt	Yoghurtglas med låg	ja	45 °C	6 timer
Smeltning af chokolade	Skål	nej	50 °C	1 time
Infusion af olie	Skål dækket med husholdningsfilm	ja	75 °C	4 timer
Infusion af vand	Skål dækket med husholdningsfilm	ja	65 °C	4 timer
Tørring af tomater	Tallerken med bagepapir	nej	60 °C	20 timer
Tørring af grøntsager	Tallerken	nej	60 °C	12 timer
Tørring af frugtskiver	Tallerken	nej	60 °C	12 timer
Tørring af krydderurter	Tallerken	nej	70 °C	4 timer
Tørring af brød til rasp	Tallerken	nej	80 °C	4 timer
Confiteret fisk i olie	Tupperware til mikrobølgeovn	med låg og åbent aftræk	50 °C	Afhængigt af størrelse 1 til 2 t.
Toast Melba	Tallerken	nej	80 °C	2 timer
Langsamt tilberedt gryderet	Pyrex-beholder	ja	80 °C	Mellem 1 og 2 t.

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLEDSE

- Fare for personskade - Brug ikke damprensingsudstyr til rengøring af dette apparat. Dampen kan nå elektriske komponenter og forårsage en kortslutning.
- Fare for beskadigelse - Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflade. Brug kun flydende opvaskemiddel til husholdningsbrug til rengøring af apparatet.
- Rengør, og aftør apparatet efter hver brug. Lad apparatet afkøle til en sikker temperatur før rengøring.

## Apparatets forside og indre

- Fjern øjeblikkeligt al snavs. Hvis dette ikke gøres, kan det blive umuligt at fjerne og kan forårsage, at overfladerne ændres eller misfarves.
- Rengør alle overflader med en ren svamp og flydende opvaskemiddel blandet med varmt vand. Tør derefter af med en blød klud. En ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel kan ligeledes bruges.
- Alle overflader kan blive ridsede. Ridser på en glasoverflade kan desuden forårsage et brud.
- Kontakt med uegnede rengøringsmidler kan ændre eller misfarve overfladerne.

## Rengøring og vedligeholdelse

Undgå beskadigelse af overfladerne ved at undgå at bruge:

- Rengøringsmidler indeholdende soda, ammoniak, syre eller klorid
- Rengøringsmidler indeholdende afkalkningsmiddel
- Ridsende rengøringsmidler f.eks. skurepulver og skurecreme
- Rengøringsmidler baseret på opløsningsmidler
- Rengøringsmidler til rustfrit stål
- Rengøringsmidler til opvaskemaskine
- Ovnsprays
- Rengøringsmidler til glas
- Hårde, ridsende svampe og børster f.eks. grydesvampe
- Skarpe metalskrabere.

## Skridsikker måtte

- Fjern den skridsikre måtte fra skuffen, før den rengøres.
- Rengør kun den skridsikre måtte i hånden ved brug af varmt vand med lidt flydende opvaskemiddel, og tør den derefter med en klud.
- Læg ikke den skridsikre måtte tilbage i skuffen, før den er helt tør.
- Den skridsikre måtte må ikke vaskes i opvaske- eller vaskemaskine.
- Læg aldrig den skridsikre måtte til tørring i ovnen.

# GUIDE TIL PROBLEMLØSNING

Ved hjælp af følgende guide kan mindre funktionsfejl ved apparatet, hvoraf nogle kan skyldes ukorrekt brug, løses uden at skulle kontakte kundeservice.

Installationsarbejde og reparationsarbejde på elektriske apparater må kun udføres af en kvalificeret person i streng overensstemmelse med de aktuelle lokale og nationale sikkerhedsbestemmelser. Reparationer og service udført af ikke-kvalificerede personer kan være farlige.

Problem	Mulig årsag	Udbedring
Apparatet varmer ikke op.	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet og tændt på stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, og tænd den.
	Hovedafbryderen slår fra.	Slå afbryderen i elskabet til (minimums sikringskapacitet - se mærkeplade). Hvis apparatet stadig ikke varmer op, efter at hovedafbryderen i elskabet er slået til og apparatet tændt, skal en kvalificeret elektriker kontaktes.
Maden er ikke tilstrækkelig varm.	Funktionen, der holder maden varm☞, er ikke valgt.	Vælg den korrekte funktion.
	Temperaturindstillingen er for lav.	Vælg en højere temperatur.
	Aftrækkene er dækkede.	Kontroller, at luften kan cirkulere uhindret.
Maden er for varm.	Funktionen, der holder maden varm☞, er ikke valgt.	Vælg den korrekte funktion.
	Temperaturindstillingen er for høj.	Vælg en lavere temperatur.
Servicet er ikke varmt nok.	Funktionen til opvarmning af tallerkner og fade ☞ er ikke valgt	Vælg den korrekte funktion
	Temperaturindstillingen er for lav.	Vælg en højere temperatur.
	Aftrækkene er dækkede.	Kontroller, at luften kan cirkulere uhindret.
	Servicet har ikke varmet op længe nok.	Forskellige faktorer vil indvirke på, hvor længe servicet er om at varme op (se "Opvarmning af service").
Servicet er for varmt.	Funktionen til opvarmning af tallerkner og fade eller opvarmning af kopper og glas er ikke valgt.	Vælg den korrekte funktion.
	Temperaturindstillingen er for høj.	Vælg en lavere temperatur.
Der høres en lyd, når skuffen er i brug.	Lyden skyldes varmeblæseren, der fordeler varmen jævnt i skuffen. Varmeblæseren opererer i intervaller, når funktionerne til at holde maden varm og madlavning ved lave temperaturer anvendes.	Dette er ikke en fejl.



# SIKKERHEDSVEJLEDNING TIL INSTALLATION

- Før apparatet sluttes til strømforsyningen, skal det kontrolleres, at de forbindelsesdata, der står på mærkepladen (spænding og frekvens) svarer til strømforsyningen, da apparatet ellers kan blive beskadiget. Rådspørg en kvalificeret elektriker, hvis der er tvivl.
- Stikkontakten og tænd/sluk-kontakten skal være nemt tilgængelig, når apparatet er indbygget.
- Varmeskuffen må kun indbygges i kombination med de apparater, som producenten angiver som egnede. Producenten garanterer ikke en uproblematisk betjening, hvis apparatet bruges i kombination med apparater, som producenten ikke angiver som egnede
- Når varmeskuffen indbygges sammen med et andet, egnet apparat, skal varmeskuffen monteres over en fast isat hylde i skabsenheden. Kontroller, at skabsenheden kan understøtte vægten af begge apparater.
- Da kombinationsapparatet placeres direkte oven på varmeskuffen, når den er bygget ind, er en hylde mellem de to apparater ikke nødvendig.
- Apparatet skal indbygges, således at skuffens indhold kan ses. Det er for at undgå skoldning fra mad, der koger over. Der skal være plads nok til, at skuffen kan trækkes helt ud.
- Varmeskuffen fås i to modeller, der varierer med hensyn til åbning af døren. Indbygningsdimensionerne for varmeskuffen skal tillægges indbygningsdimensionerne for kombinationsapparatet for at skabe den nødvendige størrelse på nichen.
- Når kombinationsapparatet bygges ind, er det vigtigt at følge de instruktioner, der gives i betjenings- og installationsvejledningerne, der følger med kombinationsapparatet.
- Alle dimensioner i dette instruktionshæfte angives i mm.

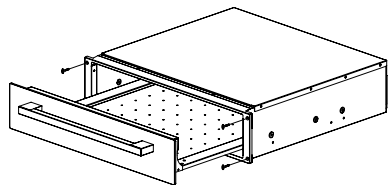
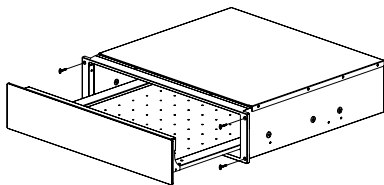
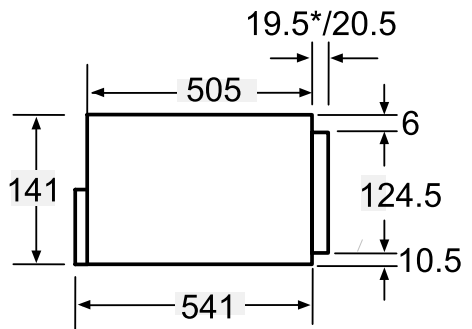
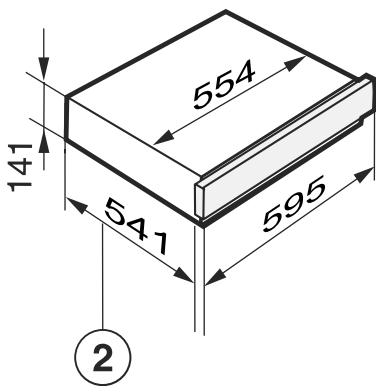
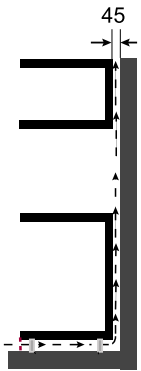
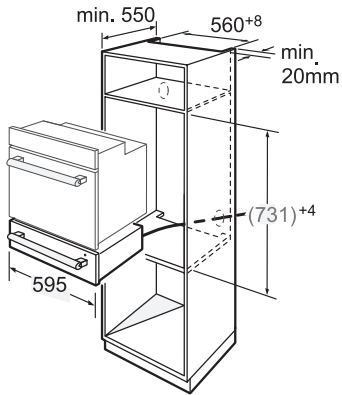
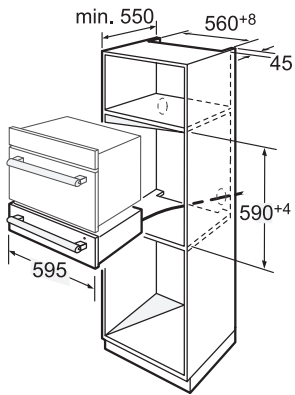
## INDBYGNING

1. Der kræves udskæring til ventilation, når apparatet kombineres med en pyrolytisk ovn
2. Indbygningsdimensionen inkluderer en kabelforbindelse til strømforsyningen. Forbindelseskablets længde = 1000 mm

- \* Apparatet med glasfront
- \*\* Apparatet med metalfront

### BEMÆRK:

- Den maksimale effekt for kompaktapparater er 3350 W
- Strømkablet kan kun føres gennem hullet i bunden af skabet for at undgå berøring af ovnens bagside.
- Du finder tegninger af produkt og skab på bagsiden af denne brugervejledning



# GARANTI OG EFTERSALGS-SERVICE

## Garanti

Garantiservice som angivet på garantikortet  
Producenten kan ikke holdes ansvarlig for nogen som helst skade, der er forårsaget af forkert brug af apparatet.

### Producentdeklaration

Producenten erklærer herved, at dette produkt lever op til kravene i følgende europæiske direktiver:

- **Lavspændingsdirektivet 2014/35/UE**
- **Direktivet vedr. elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30/UE**
- **ErP-direktivet 2009/125/UE**
- **Direktivet RoHS 2011/65/UE**

og er således mærket med symbolet  og er forsynet med en overholdelsesdeklaration, der stilles til rådighed for markedsregulatorer.

**BÄSTA KUND!**

Denna produkt förenar användarvänlighet med utmärkt prestanda. Innan produkten lämnade vår fabrik kontrollerades den noga avseende säkerhet och funktion.

**Läs igenom användarmanualen noga innan du börjar använda produkten.**

***GRAM***

# SÄKERHETANVISNINGAR

- Läs användarmanualen noga innan du börjar använda produkten!
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Tillverkaren förbehåller sig rätten att introducera ändringar som inte påverkar produktens funktion.
- Tillverkaren ansvarar inte för några skador som uppstått på grund av att instruktionerna i denna manual inte har följts.
- Säkerställ att produkten kan stängas av genom att dra ut strömkontakten eller med till/frånknappen.
- Var särskilt noga med att inte låta barn använda produkten utan uppsikt.
- Försäkra dig om att märkskyltens informationen om spänning överensstämmer med ditt strömtag.
- Dra ut och räta ut elkabeln före användning.
- Låt inte barn leka med förpackningsmaterial (påsar, polyetylen, polystyren etc.) när du packar upp produkten.
- **WARNING!** Om du inte monterar skruvarna eller fixeringsanordningen enligt dessa instruktioner kan elektrisk fara uppstå.
- **WARNING:** 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 de känner till hur faror undviks. Barn får inte leka med produkten. Produkten får inte rengöras eller underhållas av barn om de inte är 8 år eller äldre samt står under uppsikt av en kompetent vuxen.
- Viktigt! Om elsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, av tillverkarens serviceavdelning

eller av behörig elektriker.

- Produkten är avsedd att användas i hemmet eller i lokaler som kök på arbetsplatser, i affärer, på kontor eller andra arbetsplatser, för att användas av gäster på hotell, motell och andra boenden, i sommarstugor och liknande.
- Produkten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med någon fysisk eller psykisk funktionsnedsättning eller av personer som saknar erfarenhet eller kännedom om den, utom under överinseende av, och i enlighet med instruktioner som lämnas av, personer som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med produkten.
- Doppa inte elsladden eller elkontakten i vatten.
- Elsladden får inte komma i kontakt med heta ytor.
- Låt inte elsladden hänga över kanten på ett bord eller skåp.
- Om produkten inte rengörs på rätt sätt kan dess ytor skadas, vilket kan medföra att produktens livslängd förkortas och att farliga situationer kan uppstå.
- Produkten är inte avsedd att användas med en extern timer eller fjärrkontroll.
- Skåpet som produkten installeras i kan bli varmt.
- Barn får inte rengöra produkten utan uppsikt.
- Produkten blir varm under användning och fortsätter vara varm ett tag efter att den har stängts av. Håll barn på avstånd från produkten tills den har kylts ner och det inte längre finns risk för brännskador.
- En skadad produkt kan vara farlig. Se efter om produkten har synliga skador innan du installerar den. Använd inte en skadad produkt.
- Produktens elsäkerhet kan bara garanteras om den är korrekt jordad. Denna grundläggande säkerhetsåtgärd måste vara på plats och kontrolleras regelbundet. Ledningssystemet måste

kontrolleras av en behörig elektriker vid minsta osäkerhet.

- Produkten får inte anslutas till elnätet med ett grenuttag eller en förlängningssladd. Dessa garanterar inte den säkerhet som krävs för produkten (t.ex. risk för överhettning).
- Av säkerhetsskäl får produkten endast användas när den är inbyggd. Den får inte användas i mobila utrymmen (t.ex. på en båt).
- Produkten måste skiljas från strömförsörjningen under installation, service och reparationer. Säkerställ att produkten inte försörjs med ström innan den är installerad eller innan service- och reparationsarbeten är avslutade.
- Var särskilt noga med att alltid hålla produkten ren i omgivningar som är utsatta för skadedjursangrepp. Skador som uppstått på grund av kackerlackor eller annan ohyra omfattas inte av garantin.
- Elkabeln får bara föras igenom hålet i skåpets botten för att undvika att den kommer i kontakt med ugnens hölje.
- Produkten får inte rengöras med ånga. Ångan kan komma i kontakt med elektriska komponenter och orsaka en kortslutning.
- Produkten får inte doppas i vatten eller annan vätska när den rengörs.
- Produkten är inte avsedd att användas utomhus.
- VÄRMELÅDAN ÄR AVSEDD FÖR ATT HÅLLA MATEN VARM, INTE FÖR ATT VÄRMA MAT. SE TILL ATT MATEN ÄR RIKTIGT VARM INNAN DU ÄTTER IN DEN I VÄRMELÅDAN.
- Det finns risk att du kan bränna dig på den heta lådan eller porslinet. Skydda händerna med värmetåliga grytlappar eller grythandskar när du använder produkten. Låt inte dessa bli fuktiga eller blöta, eftersom värmen i så fall leds genom den snabbare och du kan skålla eller bränna dig.

- Förvara inte plastkärl eller antändliga föremål i värmelådan. De kan smälta eller antändas när du sätter igång lådan och börja brinna eller utgöra en brandrisk.
- Den kraftiga värmestrålningen kan medföra att föremål i produktens närhet kan börja brinna. Produkten ska inte användas för att värma upp rum.
- Ersätt inte halkskyddsmattan som medföljer produkten med papper, en kökshandduk eller liknande.
- Produktens teleskopskenor skadas om du lastar produkten för tungt eller om du sitter på eller lutar dig mot produkten. Teleskopskenorna kan bara bära en vikt på maximalt 25 kg.
- Hela konservburkar eller andra öppnade burkar får inte värmas i lådan eftersom det byggs upp ett tryck i dem som kan få dem att explodera. Detta kan orsaka skållning och brännskador.
- Lådans botten blir varm under användning. Var noga med att inte röra vid den när lådan är öppen.
- Använd inte kärl av plast eller aluminium. De smälter vid höga temperaturer och kan börja brinna. Använd bara eldfasta kärl av glas, porslin o.s.v.
- Var noga med att vätska inte spills ut och hamnar i ventilationsöppningarna när du öppnar och stänger lådan. Det kan leda till kortslutning.
- Om temperaturen är för låg kan bakterier bildas. Se till att ställa in en tillräckligt hög temperatur för att hålla maten varm.



## UPPACKNING



Produkten har en emballerats i en skyddsförpackning så att den inte skadas under transporten. När du har packat upp produkten ska du avfallshandera allt förpackningsmaterial på ett miljösäkert sätt.

Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt. Det är 100 % återvinningsbart och märkt med en symbol som anger detta.

Viktigt! Låt inte barn leka med förpackningsmaterial (påsar, polyetylen, polystyren etc.) när du packar upp produkten.

## SKROTA PRODUKTEN



Produkten är i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EG. Märkningen betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt.

Det är köparens ansvar att lämna in den på ett deponeringsställe för elektriskt och elektroniskt skrot. Information om återvinning kan du få från lokala deponeringsställen, i butiker samt från lokala myndigheter. En korrekt hantering av elektriskt och elektroniskt skrot hjälper till att undvika miljö- och hälsorisker som orsakas av farliga komponenter och av en felaktig förvaring och hantering av dessa.

# TEKNISK SPECIFIKATION

Strömförsörjning: 230 V  
Frekvens: 50 Hz  
Uteffekt: 1000 W

## INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN FÖRSTA GÅNGEN

### Innan du använder produkten första gången

En displaytest sker under 10 sekunder när produkten har installerats och efter strömvabrott. Även fläkten går igång. Produkten kan inte användas så länge testet pågår.


### Första rengöring och uppvärmning


Avlägsna all eventuell skyddsfilm och alla klisteretiketter. Ta ut halkskyddsmattan och, om sådant finns, gallret ur lådan och tvätta båda med en svamp och varmt vatten med lite diskmedel. Torka med en mjuk duk.


Rengör produkten in- och utvändigt med en fuktig duk och torka med en mjuk duk.

Sätt tillbaka halkskyddsmattan och gallret (om sådant finns) i lådan.

Värm sedan den tomma lådan i minst två timmar.

Starta produkten med sensorn .

Tryck upprepade gånger på sensor  tills LED-lampan tänds.

Tryck upprepade gånger på sensor  tills LED-lampan längst bort till höger tänds.

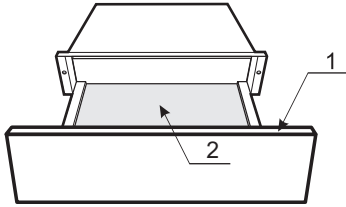
Tryck upprepade gånger på sensor  tills 2h tänds.

Stäng lådan.

Värmelådan är utrustad med en självstängande mekanism. Den har även en kontaktbrytare som säkerställer att produktens värmeelement och fläkt bara går igång när lådan är stängd.

Lådans metallkomponenter har en skyddsbeläggning som kan avge en svag lukt när de värms upp första gången. Lukten kommer att försvinna efter en kort tid och innebär inte att anslutningen eller produkten är defekta. Säkerställ att köket är väl ventilerat när produkten värms upp första gången.

# PRODUKTÖVERSIKT



1. Kontrollpanel
2. Halkskyddsmatta: håller porslin på plats (extra tillbehör)

Produkter utan handtag: tryck mitt på lådan för att öppna och stänga den. Lådan åker ut en liten bit när den öppnas. Sedan kan du dra den mot dig.

## KONTROLLPANEL



Värma koppar och glas



Avstängningsknapp



Värma tallrikar och fat



Startknapp



Hålla mat varm



Ställa in temperatur



Ställa in tid










Ändra temperatur och tid

Produkten kan användas för att hålla maten varm samtidigt som den värmer porslin. Maten måste dock täckas över ordentligt och porslinet måste torkas.







**Observera! Det kommer att ta längre tid att värma porslinet, men denna funktion gör att det kan bli mycket varmt.**

## FUNKTIONSLÄGE

### Funktionsinställningar

1. När produkten är i standby trycker du på  för att starta uppvärmning av koppar och glas i 40 °C. 40 °C visas på displayen.
2. Tryck på  eller  för att ändra temperaturen.
3. Tryck först på  och sedan på  eller  för att ändra uppvärmningstiden.
4. Tryck på  för att spara inställningarna.
5. Stäng lådan, en pipton hörs. Därefter startar produkten.

Obs:




- När du ställer in kan du trycka på andra funktionsknappar för att byta funktion mellan ,  och .
- Innan du stänger lådan kan du trycka på || för att avbryta inställningen. Då återgår produkten till standbyläge.
- Öppna lådan om du vill ändra inställningarna medan produkten är igång. Tryck sedan på + eller - för att ändra temperaturen. Tryck på  eller  för att öppna den funktion du vill ändra. Tryck sedan på  för att spara inställningen.
- När inställningarna är sparade enligt ovan kan du antingen trycka på || för att ställa produkten i standby eller stänga lådan så att produkten sätter igång.

## Specifikationer

1. Öppna lådan när produkten är ansluten till strömmen. Summern ringer en gång och produkten övergår i standbyläge. "0" visas på displayen.
2. Om inga inställningar görs under 3 minuter medan du ställer in tiden går produkten tillbaka till standbyläget.
3. Summern ringer en gång om du trycker ordentligt.
4. Summern ringer tre gånger när funktionen är klar.

## Temperaturinställningar

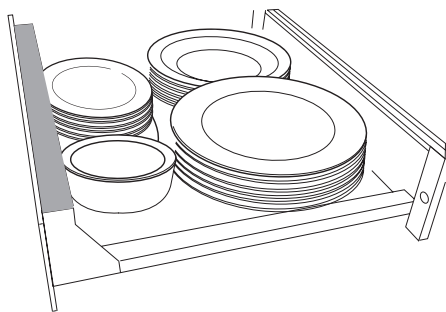
Alla funktioner har sitt eget temperaturområde. Rekommenderade fabriksinställda temperaturer står med fet stil. Temperaturen kan ändras i steg om 5°. Den senast valda temperaturen är automatiskt inställd nästa gång du startar produkten och temperaturen visas på displayen.

Temperatur °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

\* Ungefärliga temperaturer uppmätta mitt i en tom låda.

## Kapacitet

Hur mycket porslin som får plats i lådan beror till stor del på ditt porslins storlek och vikt. Packa inte lådan för full. Lådans maxkapacitet är 25 kg. Det ska gå lätt att öppna och stänga lådan när den är fullpackad, den får inte packas över sin maxkapacitet.




Exemplen som visas här är enbart förslag.  
Värma porlin för 6 personer:

6 stora tallrikar	φ 26 cm
6 djupa tallrikar	φ 23 cm
6 assietter	φ 19 cm
1 ovalt fat	φ 32 cm
1 medium skål	φ 16 cm
1 liten skål	φ 13 cm

# VARMHÅLLNING

## Inställningar

Mat	Täcka kärlet?	Temperatur för  inställningen
Biff (blodig)	Ja	65
Lådor/gratänger	Ja	80
Stek	Ja	75
Gryta	Ja	80
Fiskpinnar	Nej	80
Kött i sås	Ja	80
Grönsaker i sås	Ja	80
Gulasch	Ja	80
Potatismos	Ja	75
Rätt upplagd på tallrik	Ja	80
Bakad potatis/nypotatis	Ja	75
Panerad schnitzel	Nej	80
Pannkakor/rårakor	Nej	80
Pizza	Nej	80
Kokt potatis	Ja	80
Sås	Ja	80
Strudel	Nej	80
Värma bröd	Nej	65
Värma bullar	Nej	65

\* Beroende på modell

\* Kärnen avgörs av matens mängd, livsmedlet och receptet.

# LÅGTEMPERATUR- TILLAGNING

## Vad är detta?

Det är ett begrepp för all slags tillagning med samma tillagningstemperatur som önskad kärntemperatur, eller en tillagningstemperatur nära den önskade kärntemperaturen. I traditionell matlagning är tillagningstemperaturen alltid högre än den färdiga matens temperatur. Kött som tillagas i låga temperaturer tar längre tid att laga. Med den här metoden förlorar köttet mindre vätska (färre molekyler bryts ner), bibehåller sina organoleptiska egenskaper (vitaminer, proteiner o.s.v.) och behåller sin fräschör, smak och saftighet.

Tillagningsmetoden är särskilt lämplig för stora, möra köttstycken.

Vi rekommenderar att du använder en stektermometer för att hålla koll på exakta temperaturer.

## Kärntemperatur

Du kan tillaga mat upp till en kärntemperatur på 70 °C i värmelådan. Värmelådan är inte avsedd för att tillaga kött vars kärntemperatur måste vara över 70 °C.

När du läser av kärntemperaturen får du information om hur hög temperaturen är mitt i köttstycket. Ju lägre kärntemperatur, desto mindre tillagningsgrad i köttets mitt:

45–50 °C = blodigt  
55–60 °C = medium  
65 °C = genomstekt

## Gör så här

1. Värm lådan till 70 °C under 15 minuter.
2. Täck köttet ordentligt med plastfolie.
3. Tillagningstiden avgörs av köttets storlek.
4. Lägg det täckta köttet på ett fat och använd en timer för att beräkna tiden.
5. Bryn köttet för att ge det smak (se tabellen).

## Tillagningstabell – nö- och kalvkött

Styckningsdel	Tjocklek	Tillagningsresultat	Tid	Bryna, tid och indikationer
Hel filé	50 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 35 min.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan
			2 tim. och 35 min. 3tim. och 30 min.	3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	60 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 45 min.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan
			2 tim. OCH 50 min. 4 tim.	3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	70 mm	Blodig Medium Genomstekt	2 tim. 3 tim.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan
			4 tim. och 40 min.	3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
Medaljonger Entrecote T-benstek Biffstek	20 mm	Blodig Medium Genomstekt	50 min. 1 tim. och 30 min.	90 sekunder på spisens högsta värme på en sida
			2 tim.	3 minuter på spisens medelvärme på en sida
	30 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 5 min.	90 sekunder på spisens högsta värme på en sida
			1 tim. och 50 min. 2 tim. och 20 min.	3 minuter på spisens medelvärme på en sida
	40 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 20 min.	2 minuter på spisens högsta värme på en sida
			2 tim. och 10 min. 3 tim.	4 minuter på spisens medelvärme på en sida
Ryggbiff Oxstek	60 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 45 min.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan
			2 tim. och 50 min. 4 tim.	6 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	70 mm	Blodig Medium Genomstekt	2 tim. 3 tim.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan
			4 tim. och 40 min.	6 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	80 mm	Blodig Medium Genomstekt	2 tim. och 20 min.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan
			3 tim. och 30 min. 5 tim. och 40 min.	6 minuter på spisens medelvärme för utsidan

## Tillagningstabell – fläskkött

Styckningsdel	Tjocklek	Tillagningsresultat	Tid	Bryna, tid och indikationer
Hel filé	40 mm	Medium Genomstekt	2 tim. och 20 min.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan
			3 tim. och 10 min.	3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	50 mm	Medium Genomstekt	2 tim. och 35 min.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan
			3 tim. och 25 min.	3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	60 mm	Medium Genomstekt	3 tim. 4 tim. och 5 min.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan
				3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
Skinka med ben Rullader Fläskstek Hel kotlettrad	30 mm	Medium Genomstekt	1 tim. och 50 min.	2 minuter på spisens högsta värme för utsidan
			2 tim. och 40 min.	3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	40 mm	Medium Genomstekt	2 tim. och 20 min.	2 minuter på spisens högsta värme för utsidan
			3 tim. och 10 min.	3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	50 mm	Medium Genomstekt	2 tim. och 35 min.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan
			3 tim. och 25 min.	6 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	60 mm	Medium Genomstekt	3 tim. 4 tim. och 5 min.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan
				6 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	70 mm	Medium Genomstekt	3 tim. och 20 min.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan
			4 tim. och 45 min.	6 minuter på spisens medelvärme för utsidan
80 mm	Medium Genomstekt	3 tim. och 40 min.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan	
		5 tim. och 30 min.	6 minuter på spisens medelvärme för utsidan	
Kotletter	10 mm	Medium Genomstekt	1 tim. och 10 min.	60 sekunder på spisens högsta värme på en sida
			1 tim. och 30 min.	2 minuter på spisens högsta värme på en sida
	20 mm	Medium Genomstekt	1 tim. och 10 min.	90 sekunder på spisens högsta värme på en sida
			2 tim. och 10 min.	3 minuter på spisens högsta värme på en sida



## Tillagningstabell – fågel

Styckningsdel	Tjocklek	Tillagningsresultat	Tid	Bryna, tid och indikationer
Kycklingbröst	25 mm	Medium	1 tim. och 30 min.	60 sekunder på spisens högsta värme på en sida
		Genomstekt	2 tim.	90 sekunder på spisens högsta värme på en sida
	35 mm	Medium	1 tim. och 45 min.	60 sekunder på spisens högsta värme på en sida
		Genomstekt	2 tim. och 20 min.	90 sekunder på spisens högsta värme på en sida
Ankbröst (magret)	35 mm	Blodig	1 tim.	4 min på skinnsidan på spisens medelvärme
		Medium	1 tim. och 30 min.	4 min på skinnsidan på spisens medelvärme
		Genomstekt	2 tim.	4 min på skinnsidan på spisens medelvärme
	40 min.	Blodig	1 tim. och 45 min.	4 min på skinnsidan på spisens medelvärme
		Medium	2 tim. och 20 min.	4 min på skinnsidan på spisens medelvärme
		Genomstekt	3 tim.	4 min på skinnsidan på spisens medelvärme
Kalkonbröst	40 mm	Medium	3 tim.	90 sekunder på spisens högsta värme på en sida
		Genomstekt	4 tim.	3 minuter på spisens högsta värme på en sida
	50 mm	Medium	3 tim. och 50 min.	90 sekunder på spisens högsta värme på en sida
		Genomstekt	5 tim.	3 minuter på spisens högsta värme på en sida
Foie medaljong (ank- eller gåslever)	10 mm	Medium	30 min.	60 sekunder på spisens högsta värme på en sida
	20 mm	Medium	40 min.	60 sekunder på spisens högsta värme på en sida
	30 mm	Medium	50 min.	60 sekunder på spisens högsta värme på en sida
Hel foie (ank- eller gåslever)	35 mm	Medium	48 min.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan
	45 mm	Medium	1 tim.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan
	55 mm	Medium	1 tim. och 15 min.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan

## Tillagningstabell – lamm

Styckningsdel	Tjocklek	Tillagningsresultat	Tid	Bryna, tid och indikationer
Lammspjäll	40 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 20 min. 2 tim. och 10 min. 3 tim.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan 3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	50 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 35 min. 2 tim. OCH 35 min. 3 tim. och 30 min.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan 3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	60 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 45 min. 2 tim. och 50 min. 4 tim.	90 sekunder på spisens högsta värme för utsidan 3 minuter på spisens medelvärme för utsidan
Lammsadel	60 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 45 min. 2 tim. och 50 min. 4 tim.	90 sekunder på spisens högsta värme på en sida 3 minuter på spisens medelvärme på en sida
	70 mm	Blodig Medium Genomstekt	2 tim. 3 tim. 4 tim. och 40 min.	90 sekunder på spisens högsta värme på en sida 3 minuter på spisens medelvärme på en sida
	80 mm	Blodig Medium Genomstekt	2 tim. och 20 min. 3 tim. och 30 min. 5 tim. och 40 min.	2 minuter på spisens högsta värme på en sida 4 minuter på spisens medelvärme på en sida
Lammfiol med ben Lammlår	60 mm	Blodig Medium Genomstekt	1 tim. och 45 min. 2 tim. och 50 min. 4 tim.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan 6 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	70 mm	Blodig Medium Genomstekt	2 tim. 3 tim. 4 tim. och 40 min.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan 6 minuter på spisens medelvärme för utsidan
	80mm	Blodig Medium Genomstekt	2 tim. och 20 min. 1 tim. och 10 min. 5 tim. och 40 min.	4 minuter på spisens medelvärme för utsidan 6 minuter på spisens medelvärme för utsidan
Lammkot- letter	10 mm	Blodig Medium Genomstekt	35 min. 1 tim. och 10 min. 2 tim.	60 sekunder på spisens högsta värme på en sida 60 sekunder på spisens högsta värme på en sida 90 sekunder på spisens högsta värme på en sida
	20 mm	Blodig Medium Genomstekt	50 min. 1 tim. och 30 min. 2 tim. och 30 min.	60 sekunder på spisens högsta värme på en sida 60 sekunder på spisens högsta värme på en sida 90 sekunder på spisens högsta värme på en sida

## Tillagningstabell – ägg

Storlek	Vikt	Tid
Mycket stora	73 g och större	2 tim. och 20 min.
		2 tim. och 30 min.
		3 tim. och 10 min.
Stora	63 g < 73 g	2 tim. och 11 min.
		2 tim. och 31 min.
		3 tim. och 1 min.
Mellan	53 g < 63 g	2 tim. och 5 min.
		2 tim. och 25 min.
		2 tim. och 55 min.
Små	53 g och mindre	2 tim.
		2 tim. och 20 min.
		2 tim. och 50 min.

# ANNAN ANVÄNDNING

Livsmedelstyp	Kärl	Täcka kärlet	Inställningstemperatur	Tid i timmar
Tina bär	Fat	Nej	65 °C	1 tim.
Tina frysta grönsaker	Fat	Nej	65 °C	1 tim.
Jäsa deg	Skål	Ja	45 °C	0,5 tim.
Göra yoghurt	Yoghurtburk med lock	Ja	45 °C	6 tim.
Smälta choklad	Skål	Nej	50 °C	1 tim.
Oljeinfusion	Skål täckt med plastfilm	Ja	75 °C	4 tim.
Vatteninfusion	Skål täckt med plastfilm	Ja	65 °C	4 tim.
Torka tomater	Fat med bakplåtspapper	Nej	60 °C	20 tim.
Torka grönsaker	Fat	Nej	60 °C	12 tim.
Torka skivad frukt	Fat	Nej	60 °C	12 tim.
Torka örter	Fat	Nej	70 °C	4 tim.
Torka bröd för skorpmjöl	Fat	Nej	80 °C	4 tim.
Konfiterad fisk i olja	Mikrovågtåligt plastkäril	Täck och öppna ventilationen	50 °C	1 till 2 tim. beroende på storleken
Skorpor på vitt bröd	Fat	Nej	80 °C	2 tim.
Långkokt gryta	Eldfast glaskäril	Ja	80 °C	Mellan 1 och 12 tim.

# RENGÖRING OCH SKÖTSEL

- Skaderisk – Produkten får inte rengöras med ånga. Ångan kan komma i kontakt med elektriska komponenter och orsaka en kortslutning.
- Skaderisk – Olämpliga rengöringsmedel kan skada produktens ytor. Använd bara vanligt diskmedel för att rengöra produkten.
- Rengör och torka av hela produkten efter varje användning. Låt produkten kylas ner till en säker temperatur innan du rengör den.

## Produktens ut- och insida

- Avlägsna all smuts omedelbart. Om du inte gör det kan smutsen bli omöjlig att ta bort och produktens ytor åldras och missfärgas.
- Rengör alla ytor på produkten med svamp och vatten med tillsatt diskmedel. Torka sedan med en mjuk duk. Du kan även använda en ren, fuktig mikrofiberduk utan diskmedel.
- Alla ytor kan repas. Repor på glasytorna kan till och med göra att de går sönder.
- Kontakt med olämpliga rengöringsmedel kan medföra att ytorna åldras och missfärgas.

## Rengöring och skötsel

För att slippa skada ytorna ska du inte använda följande produkter:

- Rengöringsmedel som innehåller soda, ammoniak, syra eller klorid.
- Rengöringsmedel som innehåller avkalkningsmedel.
- Repande rengöringsmedel, t.ex. skurpulver och rengöringspasta.
- Rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel.
- Rengöringsmedel för rostfritt stål.
- Rengöringsmedel för diskmaskiner.
- Ugnrengöringsspray
- Fönsterputs
- Hårda, repande svampar och borstar, t.ex. sådana som används för att diska grytor.
- Vassa metallskrapor.




## Halkskyddsmatta

- Ta ut halkskyddsmattan ur lådan innan du rengör den.
- Halkskyddsmattan ska alltid rengöras för hand med varmt vatten och lite diskmedel och sedan torkas med en duk.
- Sätt inte tillbaka halkskyddsmattan innan den är helt torr.
- Halkskyddsmattan får inte tvättas i tvätt- eller diskmaskin.
- Halkskyddsmattan får inte torkas i ugnen.

# FELSÖKNINGSGUIDE

Använd denna felsökningsguide för att hitta mindre fel på produkten, som kan uppstå om produkten används felaktigt, utan att behöva kontakta service.

Elkomponenter får endast installeras och repareras av behörig elektriker som strikt följer lokala och nationella bestämmelser. Om obehöriga personer utför arbete och reparationer kan fara uppstå.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Produkten värms inte upp.	Produkten är inte korrekt ansluten i uttaget.	Sätt in kontakten och starta produkten.
	Säkring har gått.	Återställ säkringen i säkringsskåpet (minsta säkringsstyrka – se specifikationerna). Kontakta en behörig elektriker om produkten inte värms upp efter att du har återställt säkringen och startat produkten.
Maten är inte tillräckligt varm.	Matens varmhållningsfunktion  har inte valts.	Välj korrekt funktion.
	För låg temperaturinställning.	Välj en högre temperatur.
	Ventilationsöppningarna är inte fria.	Säkerställ att luften kan cirkulera fritt.
Maten är för varm.	Matens varmhållningsfunktion  har inte valts.	Välj korrekt funktion.
	För hög temperaturinställning.	Välj en lägre temperatur.
Porslinet är inte tillräckligt varmt.	Funktionen som värmer porslin  har inte valts.	Välj rätt funktion.
	För låg temperaturinställning.	Välj en högre temperatur.
	Ventilationsöppningarna är inte fria.	Säkerställ att luften kan cirkulera fritt.
	Porslinet har inte fått värmas upp tillräckligt länge.	Olika faktorer avgör hur länge porslinet behöver för att värmas upp (se "Värma porslin").
Porslinet är för varmt.	Funktionen som värmer porslin eller koppar och glas har inte valts.	Välj korrekt funktion.
	För hög temperaturinställning.	Välj en lägre temperatur.
Det hörs ett ljud när lådan används.	Ljudet orsakas av fläkten som fördelar värmen jämnt i lådan. Fläkten arbetar i intervall när du har valt funktionerna för att hålla maten varm och lågtemperaturtillagning.	Detta är inte ett fel.

# SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR INSTALLATIONEN

- Försäkra dig om att märkskyltens anslutningsinformation (spänning och frekvens) överensstämmer med din strömförsörjning. Produkten kan skadas om så inte är fallet. Rådgör med en behörig elektriker om du är osäker.
- Uttaget och till-/frånknappen ska vara lättåtkomliga efter installationen.
- Värmelådan får bara byggas in i produkter som tillverkaren har angivit som lämpliga för detta. Tillverkaren kan inte garantera att produkten fungerar problemfritt om den används tillsammans med andra produkter än de som tillverkaren har angivit är lämpliga.
- Om värmelådan ska byggas in tillsammans med en annan lämplig produkt måste den installeras ovanför en temporärt monterad hylla i enheten där den byggs in. Försäkra dig om att enheten där du ska bygga in produkten kan bära värmelådans och en ev. annan produkts vikt.
- Eftersom den andra produkten placeras direkt ovanpå värmelådan behövs ingen hylla mellan produkterna när värmelådan väl är monterad.
- Produkten måste byggas in på så sätt att värmelådans innehåll syns. Detta för att undvika brännskador om het mat kokar över. Det måste finnas tillräckligt med plats för att dra ut lådan helt.
- Värmelådan finns i två utföranden med olika sätt att öppna lådan. Värmelådans inbyggnadsmått måste läggas till den andra produktens inbyggnadsmått för att få fram stor plats som krävs.
- När den andra produkten byggs in är det viktigt att du följer alla instruktioner i produktens medföljande bruksanvisning.
- Alla måttangivelser i denna instruktionsbok är i mm.

## INSTALLATION

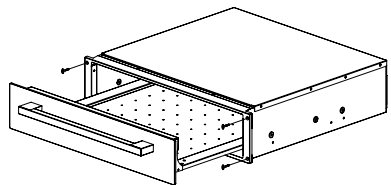
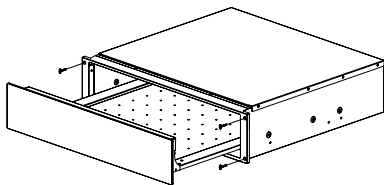
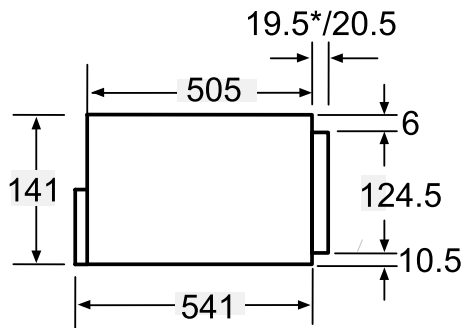
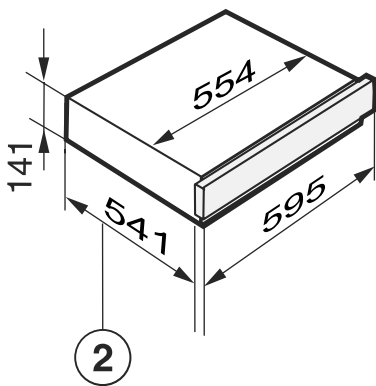
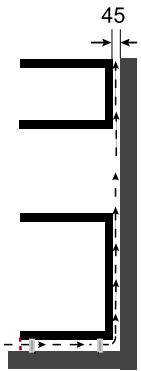
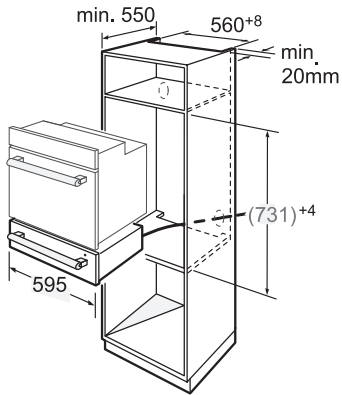
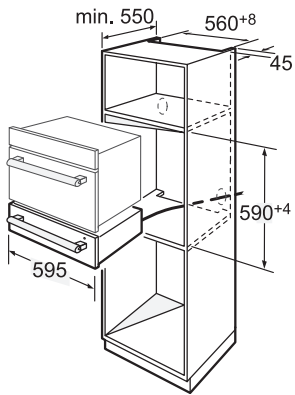
1. Det krävs en ventilationsöppning om produkten används tillsammans med en pyrolysuugn.
2. Inbyggnadsmåtten inkluderar en elkabelanslutning, kabellängd = 1 000 mm.

\* Produkter med glasfront

\*\* Produkter med metallfront

### MÄRK:

- Maximal ström för kompaktprodukter är 3 350 W
- Elkabeln får bara föras igenom hålet i skåpets botten för att undvika att den kommer i kontakt med ugnens hölje.
- Produkt- och skåpsritningarna finns på användarmanualens baksida.





# GARANTI OCH SERVICE


## Garanti

Garantin gäller enligt informationen på garantibeviset. Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av att produkten har använts på ett felaktigt sätt.

### Försäkran om överensstämmelse

Tillverkaren förklarar härmed att denna produkt uppfyller kraven i följande europeiska direktiv:

- **Lågspänningsdirektivet 2014/35/EG**
- **EMC-direktivet 2014/30/EG**
- **ErP-direktivet 2009/125/EG**
- **RoHS-direktivet 2011/65/EG**

och har därmed märkts med  symbolen samt erhållit en försäkran om överensstämmelse som finns tillgänglig för marknadsreglerande organ.

Kjære kunde!

Apparatet er utrolig enkelt å bruke og ekstremt effektivt. Før pakking og forsendelse fra produsenten, ble apparatet nøye kontrollert med tanke på sikkerhet og funksjonalitet.

**Før apparatet tas i bruk, må du lese denne bruksanvisningen nøy**

***GRAM***

# SIKKERHETSINFORMASJON

- Les nøye igjennom denne bruksanvisningen før du bruker produktet!
- Apparatet er kun beregnet på private husholdninger.
- Produsenten forbeholder seg retten til å innføre endringer som ikke påvirker bruken av apparatet.
- Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader eller brann forårsaket av apparatet som skyldes at instruksjonene i denne bruksanvisningen ikke er fulgt.
- Kontroller at det er mulig å koble apparatet fra strømmettet ved å trekke ut støpselet eller slå av hovedbryteren.
- Pass på at barn ikke bruker apparatet alene.
- Kontroller at spenningen som er angitt på typeskiltet tilsvarer den lokale nettspenningen.
- Rett ut strømkabelen før bruk.
- Emballasje (poser, polyetylen, isopor, osv.) bør holdes unna barn under utpakking.
- ADVARSEL! Manglende festing av skruer eller andre festeanordninger i henhold til denne bruksanvisningen kan føre til elektrisk fare.
- ADVARSEL: Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 år og eldre eller personer med fysiske, psykiske eller sensoriske handikap eller av personer som er uerfarne eller ukjente med apparatet, forutsatt av at de overvåkes eller har fått beskjed om hvordan de trygt kan bruke apparatet og forstår den risikoen som er forbundet med bruk av apparatet. Rengjøring og vedlikehold av apparatet bør ikke utføres av barn med mindre de er 8 år eller eldre og er under tilsyn av en kompetent person.
- Viktig! Dersom strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten eller fagmann for å unngå fare.

- Dette apparatet er beregnet på bruk i hjemmet eller for eksempel: kjøkken for ansatte, i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer eller til bruk for kunder på hoteller, moteller og andre boliger eller overnattingstilbud;
- Apparatet er ikke beregnet på bruk av personer (inkludert barn) med fysiske, psykiske eller sensoriske handikap, eller personer som ikke har erfaring med apparatet eller er ukjent med det, og som ikke er under oppsyn av sikkerhetsansvarlige personer, eller som ikke følger sikkerhetsansvarliges instruksjoner. Barn må ikke leke med apparatet.
- Ikke la kablen eller støpselet komme i kontakt med vann.
- Hold kablen unna varme overflater.
- Ikke la kablen henge ned fra en benk eller et bord.
- Apparatets overflate kan bli skadet hvis den ikke rengjøres ordentlig, noe som kan redusere levetiden til apparatet og føre til farlige situasjoner.
- Apparatene er ikke beregnet på betjening ved hjelp av et eksternt tidsur eller separat fjernstyringssystem.
- Overflaten på oppbevaringsskapet kan bli varm.
- Barn kan kun rengjøre apparatet under oppsyn.
- Apparatet blir varmt når det er i bruk og forblir også varmt en stund etter at det er slått av. Hold barn unna apparatet til det har blitt kaldt og det ikke lenger er fare for å brenne seg.
- Et skadet apparat kan være farlig. Kontroller apparatet for synlige feil før installasjon. Ikke bruk et skadet produkt.
- Den elektriske sikkerheten til dette apparatet kan bare garanteres når den jordes riktig. Det er viktig at dette grunnleggende sikkerhetskravet blir i varetatt og kontrollert regelmessig. Hvis det er tvil, bør en elektriker se over det elektriske an-

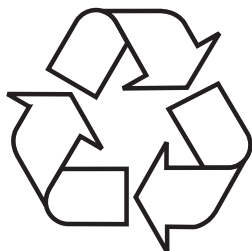
legget i boligen.

- Apparatet må ikke kobles til strømforsyningen med en multikontaktadapter eller skjøteledning. De garanterer ikke den nødvendige sikkerheten til apparatet (for eksempel fare for overoppheating).
- Av sikkerhetsårsaker skal dette apparatet kun brukes når det er bygget inn. Det må ikke brukes på for eksempel en båt.
- Apparatet må kobles fra strømforsyningen under installasjon, vedlikehold og reparasjon. Kontroller at strømmen ikke kobles til apparatet før det er installert eller før vedlikehold eller reparasjon er utført.
- På områder som kan bli utsatt for angrep av kakerlakker eller andre skadedyr, må du alltid holde apparatet og omgivelsene rene til enhver tid. Skader som skyldes kakerlakker eller andre skadedyr dekkes ikke av garantien.
- Strømledningen kan kun føres gjennom hullet i bunnen av skapet, slik at man unngår at den berører ovns bakvegg.
- Ikke bruk damprensjøringsapparat for å rengjøre dette apparatet. Dampen kan nå elektriske komponenter og forårsake kortslutning.
- Ikke senk apparatet i vann eller annen væske for å rengjøre det.
- Apparatet er ikke beregnet på utendørs bruk.
- SKUFFEN ER DESIGNET FOR Å HOLDE MATEN VARM OG IKKE FOR Å VARME DEN OPP. SØRG FOR AT MATEN ER ORDENTLIG VARM NÅR DU SETTER DEN I VARMESKUFFEN
- Du kan brenne deg på den varme skuffen eller varmt servise. Beskytt hendene med varmeresistente grytekluter eller -votter når du bruker apparatet. Ikke la dem bli våte eller fuktige. Det kan gjøre at de raskere transporterer varme gjennom materialet og øke sjansen for at du brenner eller

skålder deg.

- Ikke oppbevar plastbeholdere eller brennbare objekter i varmeskuffen. De kan smelte eller ta fyr når apparatet slås på og utgjøre en brannfare.
- På grunn av de høye temperaturene som utstråles, kan gjenstander som ligger i nærheten av apparatet begynne å brenne når det er i bruk. Ikke bruk apparatet til å varme opp rommet.
- Antisklimatten som følger med apparatet må aldri byttes ut med kjøkkenpapir eller lignende.
- Dersom du overbelaster skuffen, eller sitter på eller lener deg mot den, kan teleskopstengene bli ødelagt. Teleskopstengene tår maksimalt en belastning på 25 kg.
- Ikke varm opp uåpnede hermetikkbokser eller glass med mat i skuffen. Trykket som bygger seg opp inni boksen eller glasset kan føre til eksplosjon. Dette kan føre til skade eller skålding.
- Undersiden av skuffen blir varm når den er slått på. Ikke ta på den når skuffen er åpen.
- Ikke bruk plast- eller aluminiumbeholdere. De kan smelte ved høy temperatur og begynne å brenne. Bruk kun varmeresistent servise i glass, porselen og lignende.
- Vær forsiktig når du åpner og lukker en full skuff, slik at det ikke søles væske på og i ventilene. Det kan føre til at apparatet kortslutter.
- Bakterier kan utvikle seg i maten hvis temperaturen er for lav. Sørg for at du velger en temperatur som er høy nok til å holde maten varm.

## UTPAKKING



Under transport er produktet emballert mot eventuelle skader. Etter utpakkingen må du ayhende alle emballasjeelementer på en måte som ikke skader miljøet.

Alle apparatets emballasjematerialer er miljøvennlige, 100 % resirkulerbare og merket med relevant symbol.

Viktig! Emballasje (poser, polyetylen, isopor, osv.) bør holdes unna barn under utpakking.

## AVHENDING AV GAMMELT APPARAT



I samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF. Merkingen betyr at apparatet ikke må kastes sammen med annet husholdningsavfall etter at det har blitt brukt.

Brukeren er forpliktet til å overlate det til innsamlingscenteret som samler inn brukte elektriske og elektroniske varer.

Innsamlingsssentrene, inkludert lokale innsamlingspunkter, butikker og kommunale avdelinger, utarbeider returordninger.

Riktig håndtering av brukte elektriske og elektroniske varer bidrar til å unngå miljø- og helsefarer som følge av farlige komponenter og upassende lagring og behandling av varene.

# TEKNISKE DATA

Strømforsyningsspenning: 230V  
Frekvens: 50 Hz  
Effekt: 1000 W

## FØR DU TAR APPARATET I BRUK FØRSTE GANG

### Før du tar apparatet i bruk første gang

En displaytest utføres i 10 sekunder etter at apparatet er installert og etter strømbrytning. Samtidig slår viften seg på. Apparatet kan ikke benyttes i dette tidsrommet.


### Rengjøring og oppvarming for første gang

Fjern all beskyttelsesfolie og alle klistremerker. Ta ut antisklimatten, og hvis aktuelt, stativet fra skuffen. Vask begge med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Tørk med en myk klut. Tørk apparatet inni ut utenpå med en fuktig klut før du tørker med en tørr klut. Sett antisklimatten og stativet (hvis aktuelt) tilbake i skuffen.

Varm deretter varmeskuffen opp i minst to timer.

Slå på apparatet ved å berøre ► sensoren.

Trykk på  sensoren gjentatte ganger inntil LED-lyset lyser.

Trykk på  sensoren gjentatte ganger inntil LED-lyset lengst til høyre lyser.

Trykk på  sensoren gjentatte ganger inntil 2 t-lyset lyser.

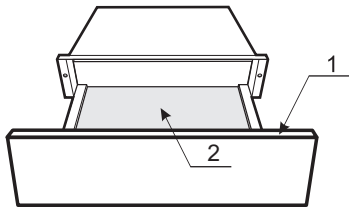
Lukk skuffen.

Varmeskuffen har en selvlukkende mekanisme som lukker skuffen mykt. Den har også en kontaktbryter som sikrer at varmeelementet og viften i apparatet bare virker når skuffen er lukket.

Metalldelene har et beskyttende belegg som kan avgi litt lukt første gang det varmes opp. Lukten og eventuelle damper vil forsvinne etter kort tid. Dette betyr ikke at det er noe feil med apparatet. Sørg for at kjøkkenet er godt ventilert mens apparatet blir oppvarmet for første gang.



# BESKRIVELSE AV APPARATET



1. Kontrollpanel
2. Antisklimate: For å sikre at serviset står trygt (ekstra tilbehør)

Til apparater uten håndtak: Trykk midt på skuffen for å åpne og lukke den. Når du åpner den, spretter skuffen litt ut. Deretter kan du trekke deg mot deg.

## KONTROLLPANEL



Til oppvarming av kopper og glass



Avbryt-knapp



Til oppvarming av tallerkener og fat



Start-knapp



For å holde maten varm



Til innstilling av temperatur



Til innstilling av varighet



Til innstilling av temperatur og tid

Apparatet kan brukes for å holde maten varm, samtidig som du varmer opp tallerkener og fat. Men maten må dekkes godt til, og du må tørke av fatene i etterkant.











**Vær forsiktig. Det tar lenger tid å varme tallerkener og fat, og de kan bli veldig varme med denne funksjonen.**

## DRIFTSMODUS

### Funksjonsinnstillinger

1. I ventemodus, trykk på ☐ knappen for å starte funksjonen som varmer opp kopper og glass til 40 °C. 40 °C vises på displayet.
2. Trykk på + eller - for å justere temperaturen.
3. Trykk først på ⌚ og deretter på + eller - for å justere varmetiden.
4. Trykk på ▶ for å lagre temperatur og tid.
5. Du vil høre et pip når du lukker døren. Da begynner apparatet å virke.

Merk:




- Under parameterinnstillingen kan du trykke på andre funksjonstaster for å endre funksjonen blant ,  og .
- Før du lukker døren, kan du trykke på  for å avbryte innstillingen. Da går apparatet tilbake til ventemodus.
- Under arbeidsprosessen åpner du døren for å gå inn i parameterjusteringsmodus. Trykk deretter på  eller  for å justere temperaturen. Du kan trykke på  eller  for å endre det parameteret du ønsker å justere. Trykk deretter på  for å lagre innstillingen.
- Etter at du har lagret innstillingen som over, kan du trykke på  for å velge ventemodus, eller lukke døren at apparatet skal fortsette arbeidet.

## Spesifikasjon

1. Når apparatet slås på, åpnes døren. Varselsignalet vil gi lyd en gang før apparatet vil gå inn i ventemodus. "0" vises.
2. Dersom det ikke foretas ytterligere valg i løpet av tre minutter etter at tiden er stilt inn, vil ovnen gå tilbake til ventemodus.
3. Lydsignalet lyder en gang med effektivt trykk.
4. Lydsignalet lyder tre ganger for å minne deg på at matlagingen er ferdig.

## Temperaturinnstillinger

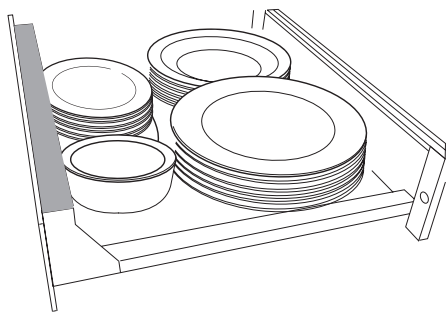
Hver funksjon har sitt eget temperaturområde. De fabrikkinnstilte, anbefalte temperaturene er trykt med fet skrift. Temperaturen kan endres i 5 trinn. Den siste temperaturen som ble valgt, aktiveres automatisk neste gang skuffen slås på, og dette vises på displayet.

Temperatur °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

\* Omtrentlig temperaturverdier målt i skuffen når den er tom.

## Kapasitet

Mengden som kan plasseres i skuffen avhenger i stor grad av størrelsen og vekten på seriset ditt. Ikke fyll skuffen for full. Maksimal lastekapasitet for skuffen er 25 kg. Dersom skuffen er helt full, må den lukkes og åpnes forsiktig.



De eksemplene som vises her er kun forslag.  
 Forhåndsoppvarming av middagsserise for personer:

- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| 6 middagstallerkener     | ø26cm |
| 6 suppetallerkener       | ø23cm |
| 6 desserttallerkener     | ø19cm |
| 1 ovalt fat              | ø32cm |
| 1 medium serveringsbolle | ø16cm |
| 1 liten serveringsbolle  | ø13cm |

## HOLDE MATEN VARM

### Innstillinger

Mat	Dekke til beholderen?	Temperatur for -innstilling
Biff (blodig)	ja	65
Bake/gratinere	ja	80
Steke kjøtt	ja	75
Gryte	ja	80
Fiskepinner	nei	80
Kjøtt i saus	ja	80
Grønnsaker i saus	ja	80
Gulasj	ja	80
Potetstappe	ja	75
Tallerkenmåltid	ja	80
Bakte poteter / Nye poteter	ja	75
Panert snitsel	nei	80
Pannekaker	nei	80
Pizza	nei	80
Kokte poteter	ja	80
Saus	ja	80
Eplekake	nei	80
Oppvarming av brød	nei	65
Oppvarming av rundstykker	nei	65

\* Avhengig av modell

\* Beholderne er avhengige av antall eller mat eller oppskriftstype

# MATLAGING PÅ LAV TEMPERATUR

## Hva er det?

Enhver matlagingsprosess der tilberedningstemperaturen er på eller på tilnærmet ønsket sluttkjernetemperatur. I tradisjonell matlagning overgår tilberedningstemperaturen alltid ønsket spisetemperatur. Matlagning på lav temperatur tilbereder maten over lengre tid. Ved å bruke denne metoden, mister kjøttet mindre væske (mindre nedbryting av molekyler) og opprettholder organoleptisk karakteristikk (vitaminer, proteiner og lignende), slik at friskhet, smak og saftighet holdes intakt.

Denne tilberedningsmetoden er spesielt egnet for større og møre kjøttstykker.

Vi anbefaler å bruke et godt mattermometer for å overvåke kjernetemperaturen.

## Kjernetemperatur

Mat som tilberedes i varmeskuffen kan ha en kjernetemperatur på inntil 70 °C. Kjøtt som skal ha en kjernetemperatur på over 70 °C kan ikke tilberedes i varmeskuffen.

Kjernetemperaturen viser informasjon om hvor varmt kjøttet er i midten. Jo lavere kjernetemperaturen er, desto mindre stekt er kjøttet i midten.

45-50 °C = blodig  
55-60 °C = medium  
65 °C = godt stekt

## Slik bruker du den

1. Forhåndsvarm varmeskuffen i 15 min. til 70 °C.
2. Pakk kjøttet godt inn i plastfolie.
3. Tilberedningstiden avhenger av størrelsen på kjøttstykket
4. Legg det tildekkede kjøttet på en tallerken og bruk et kronometer til å beregne tiden.
5. Brun kjøttet for å gi ekstra smak (sjekk tabellen)

## Steketabell – Storfe og kalv

Del	Tykkelse	Sluttresultat	Tid	Bruningstid og indikasjoner
Hel filet	50 mm	Blodig Medium Godt stekt	1 t 35 min 2 t 35 min 3 t 30 min	90 sekunder på utsiden med maksimal varme
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
	60 mm	Blodig Medium Godt stekt	1 t 45 min 2t </419 5 0 m i n </420 4t </422	90 sekunder på utsiden med høyest mulig temperatur
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
	70 mm	Blodig Medium Godt stekt	2 t 3 t 4 t 40 min	90 sekunder på utsiden med høyest mulig temperatur
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
Medaljonger Entrecote T-benstek Biff	20 mm	Blodig Medium Godt stekt	50 min 1 t 30 min 2 t	90 sekunder på hver side med høyest mulig temperatur
				3 minutter på hver side med medium til høy varme
	30 mm	Blodig Medium Godt stekt	1 t 5 min 1 t 50 min 2 t 20 min	90 sekunder på hver side med høyest mulig temperatur
				3 minutter på hver side med medium til høy varme
	40 mm	Blodig Medium Godt stekt	1 t 20 min 2 t 10 min 3 t	2 minutter på utsiden med høyest mulig temperatur
				4 minutter på hver side med medium til høy varme
Ytrefilet Roastbiff	60 mm	Blodig Medium Godt stekt	1 t 45 min 2 t 50 min 4 t	4 minutter på utsiden med medium til høy varme
				6 minutter på utsiden med medium til høy varme
	70 mm	Blodig Medium Godt stekt	2 t 3 t 4 t 40 min	4 minutter på utsiden med medium til høy varme
				6 minutter på utsiden med medium til høy varme
	80 mm	Blodig Medium Godt stekt	2 t 20 min 3 t 30 min 5 t 40 min	4 minutter på utsiden med medium til høy varme
				6 minutter på utsiden med medium til høy varme

## Tilberedelsestabell – Svin

Del	Tykkelse	Sluttresultat	Tid	Bruningstid og indikasjoner
Hel filet	40 mm	Medium Godt stekt	2 t 20 min 3 t 10 min	90 sekunder på utsiden med maksimal varme
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
	50 mm	Medium Godt stekt	2 t 35 min 3 t 25 min	90 sekunder på utsiden med maksimal varme
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
	60 mm	Medium Godt stekt	3 t 4 t 5 min	90 sekunder på utsiden med maksimal varme
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
Skinke uten ben Rullader Svinestek Hel svine- kam	30 mm	Medium Godt stekt	1 t 50 min 2 t 40 min	2 minutter på utsiden med maksimal varme
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
	40 mm	Medium Godt stekt	2 t 20 min 3 t 10 min	2 minutter på utsiden med maksimal varme
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
	50 mm	Medium Godt stekt	2 t 35 min 3 t 25 min	4 minutter på utsiden med medium til høy varme
				6 minutter på utsiden med medium til høy varme
	60 mm	Medium Godt stekt	3 t 4 t 5 min	4 minutter på utsiden med medium til høy varme
				6 minutter på utsiden med medium til høy varme
	70 mm	Medium Godt stekt	3 t 20 min 4 t 45 min	4 minutter på utsiden med medium til høy varme
				6 minutter på utsiden med medium til høy varme
	80 mm	Medium Godt stekt	3 t 40 min 5 t 30 min	4 minutter på utsiden med medium til høy varme
				6 minutter på utsiden med medium til høy varme
Kotelett	10 mm	Medium Godt stekt	1 t 10 min 1 t 30 min	60 sekunder på hver side med maksimal temperatur
				2 minutter på hver side med maksimal varme
	20 mm	Medium Godt stekt	1 t 10 min 2 t 10 min	90 sekunder på hver side med maksimal temperatur
				3 minutter på hver side med maksimal varme

## Tilberedelsestabell – Fjærkre

Del	Tykkelse	Sluttresultat	Tid	Bruningstid og indikasjoner
Kyllingbryst	25 mm	Medium	1 t 30 min	60 sekunder på hver side med maksimal temperatur
		Godt stekt	2 t	90 sekunder på hver side med maksimal temperatur
	35 mm	Medium	1 t 45 min	60 sekunder på hver side med maksimal temperatur
		Godt stekt	2 t 20 min	90 sekunder på hver side med maksimal temperatur
Andebryst (Magret)	35 mm	Blodig	1 t	4 minutter på skinnsiden med medium til høy varme
		Medium	1 t 30 min	4 minutter på skinnsiden med medium til høy varme
		Godt stekt	2 t	4 minutter på skinnsiden med medium til høy varme
	40 min	Blodig	1 t 45 min	4 minutter på skinnsiden med medium til høy varme
		Medium	2 t 20 min	4 minutter på skinnsiden med medium til høy varme
		Godt stekt	3 t	4 minutter på skinnsiden med medium til høy varme
Kalkunbryst	40 mm	Medium	3 t	t0 sekunder på hver side med maksimal temperatur
		Godt stekt	4 t	3 minutter på hver side med maksimal varme
	50 mm	Medium	3 t 50tmin	90 sekunder på hver side med maksimal temperatur
		Godt stekt	5 t	3 minutter på hver side med maksimal varme
Andelever- medaljong (Ande- eller gåselever)	10 mm	Medium	30 min	60 sekunder på hver side med maksimal temperatur
	20 mm	Medium	40 min	60 sekunder på hver side med maksimal temperatur
	30 mm	Medium	50 min	60 sekunder på hver side med maksimal temperatur
Hel fois gras (Ande- eller gåselever)	35 mm	Medium	48 min	90 sekunder på utsiden med maksimal varme
	45 mm	Medium	1 t	90 sekunder på utsiden med maksimal varme
	55 mm	Medium	1 t 15 min	90 sekunder på utsiden med maksimal varme

## Tilberedelsestabell – Lam

Del	Tykkelse	Sluttresultat	Tid	Bruningstid og indikasjoner
Lammekrone	40 mm	Blodig Medium Godt stekt	1 t 20 min 2 t 10 min 3 t	90 sekunder på utsiden med maksimal varme
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
	50 mm	Blodig Medium Godt stekt	1 t 35 min 2h 35min 3t 30 min </719	90 sekunder på utsiden med maksimal varme 3 minutter på utsiden med medium til høy varme
Lammesadel	60 mm	Blodig Medium Godt stekt	1 t 45 min 2 t 50 min 4 t	90 sekunder på hver side med maksimal temperatur
				3 minutter på utsiden med medium til høy varme
	70 mm	Blodig Medium Godt stekt	2 t 3 t 4 t 40 min	90 sekunder på hver side med maksimal temperatur 3 minutter på utsiden med medium til høy varme
Lammestek uten ben Lammelår	60 mm	Blodig Medium Godt stekt	1 t 45 min 2 t 50 min 4 t	4 minutter på utsiden med medium til høy varme
				6 minutter på utsiden med medium til høy varme
	70 mm	Blodig Medium Godt stekt	2 t 3 t 4 t 40 min	4 minutter på utsiden med medium til høy varme 6 minutter på utsiden med medium til høy varme
Lammeko- teletter	10 mm	Blodig Medium Godt stekt	35 min 1 t 10 min 2 t	60 sekunder på hver side med maksimal temperatur.
				60 sekunder på hver side med maksimal temperatur.
	20 mm	Blodig Medium Godt stekt	50 min 1 t 30 min 2 t 30 min	90 sekunder på hver side med maksimal temperatur. 60 sekunder på hver side med maksimal temperatur. 90 sekunder på hver side med maksimal temperatur.



## Tilberedelsestabell – Egg

Størrelse	Vekt	Tid
Ekstra store	73 g og over	2 t 20 min
		2 t 30 min
		3 t 10 min
Store	63 g < 73 g	2 t 11 min
		2 t 31 min
		3 t 1 min
Medium	53 g < 63 g	2 t 5 min
		2 t 25 min
		2 t 55 min
Små	53 og under	2 t
		2 t 20 min
		2 t 50 min

# ANNEN BRUK

Type mat	Beholder	Dekk til beholderen	Temperaturinnstilling	Varighet i timer
Tine bær	Tallerken	nei	65 °C	1 time
Tine frosne grønnsaker	Tallerken	nei	65 °C	1 time
Heve deig	Bolle	ja	45 °C	0,5 time
Lage yoghurt	Yoghurtbeger med lokk	ja	45 °C	6 timer
Smelte sjokolade	Bolle	Nei	50 °C	1 time
Infusere olje	Bolle dekket med plastfolie	ja	75 °C	4 timer
Infusere vann	Bolle dekket med plastfolie	ja	65 °C	4 timer
Tørke tomater	Tallerken med bakepapir	nei	60 °C	20 timer
Tørke grønnsaker	Tallerken	nei	60 °C	12 timer
Tørke oppskåret frukt	Tallerken	nei	60 °C	12 timer
Tørke urter	Tallerken	nei	70 °C	4 timer
Tørke brød til brødsmuler	Tallerken	nei	80 °C	4 timer
Konfidert fisk i olje	Tupperware egnet til mikrobølgeovn	dekk til og åpne ventilen	50 °C	Avehngig av størrelse, mellom 1 og 2 t.
Hvite melbatoast	Tallerken	nei	80 °C	2 timer
Langtidskokt gryte	Pyreksbeholder	ja	80 °C	Mellom 1 og 12 timer

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Fare for skade – Ikke bruk damprenngjøringsapparat for å rengjøre dette apparatet Dampen kan nå elektriske komponenter og forårsake kortslutning.
- Fare for skade – Feil rengjøringsmidler kan skade apparatets overflater. Bruk kun vanlig oppvaskmiddel for å rengjøre apparatet.
- Rengjør og tørk hele apparatet etter hver gangs bruk. La apparatet kjøle seg ned til en trygg temperatur før rengjøring.

## Apparatets front og interiør

- Fjern søl umiddelbart. Hvis dette ikke gjøres, kan det bli umulig å fjerne det senere, og overflatene kan blir endret eller misfarget.
- Rengjør alle overflater med en ren svamp og en oppløsning av varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk deretter med en myk klut. En ren, fuktig mikrofiberklut uten rengjøringsmiddel kan også brukes.
- Alle overflater er utsatt for riper. Riper på glassflater kan også føre til brudd.
- Bruk av feil rengjøringsmidler kan forandre eller misfarge overflatene.

## Rengjøring og vedlikehold

For å unngå å skade på apparatets overflater, må du ikke bruke:

- Rengjøringsmidler som inneholder soda, ammoniakk, syrer eller klorider,
- Rengjøringsmidler som inneholder avkalkningsmidler,
- Slipende rengjøringsmidler, f.eks. pulverrens og kremrens,
- Løsemiddelbaserte rengjøringsmidler,
- Rengjøringsmidler til rustfritt stål,
- Rengjøringsmiddel til oppvaskmaskin,
- Ovnsprayer,
- Rengjøringsmidler til glass,
- Harde, slitende svamper og børster, f.eks. gryteskrubber,
- Skarpe metallskraper,




## Antisklimatte

- Fjern antisklimatten fra skuffen før du rengjør den.
- Rengjør antisklimatten for hånd, bruk en oppløsning av varmt vann og litt oppvaskmiddel, og tørk deretter med en klut.
- Ikke legg antisklimatten tilbake i skuffen før den er helt tørr.
- Ikke vask antisklimatten i oppvaskmaskin eller vaskemaskin.
- Ikke tørk antisklimatten i ovnen.

# PROBLEMLØSINGSGUIDE

Ved hjelp av følgende veiledning kan man rette mindre feil i apparatet, hvorav noen kan skyldes feil bruk, uten at det er nødvendig å kontakte serviceavdelingen.

Installasjonsarbeid og reparasjoner av elektriske apparater må bare utføres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende lokale og nasjonale sikkerhetsforskrifter. Reparasjoner og annet arbeid av ukvalifiserte personer kan være farlig.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet blir ikke varmt.	Støpselet står ikke i stikkkontakten.	Sett støpselet i stikkkontakten.
	Hovedsikringen har koblet seg ut.	Tilbakestill sikringen (minimum sikringsgrad - se typeskilt). Dersom du har koblet inn sikringen igjen, sjekket at støpselet står i stikkkontakten og apparatet likevel ikke virker, ta kontakt med elektriker.
Maten er ikke varm nok.	Varmeholdefunksjonen  er ikke valgt.	Velt riktig funksjon.
	Temperaturinnstillingen er for lav.	Velg en høyere temperatur.
	Ventilene er tildekket.	Kontroller at luften kan sirkulere fritt.
Maten er for varm.	Varmeholdefunksjonen  er ikke valgt.	Velt riktig funksjon.
	Temperaturinnstillingen er for høy.	Velg en lavere temperatur.
Serviset er ikke varm nok.	Funksjonen for varme tallerkener og fat  er ikke valgt.	Velt riktig funksjon
	Temperaturinnstillingen er for lav.	Velg en høyere temperatur.
	Ventilene er tildekket.	Kontroller at luften kan sirkulere fritt.
	Serviset har ikke fått nok tid på seg til å bli varmt.	Ulike faktorer vil påvirke hvor lang tid serviset trenger for å bli varmt (Se «Varme service»).
Serviset er for varmt.	Funksjonen for varme tallerkener og fat eller kopper og glass er ikke valgt.	Velt riktig funksjon.
	Temperaturinnstillingen er for høy.	Velg en lavere temperatur.
Du hører en lyd når skuffen brukes.	Lyden skyldes viften som distribuerer varmen jevnt i skuffen. Viften kjører i intervaller når funksjonen for å holde maten varm eller funksjonen for å tilberede mat på lav temperatur er i bruk.	Dette er ikke en feil.

# SIKKERHETSINSTRUKSJON FOR INSTALLASJON

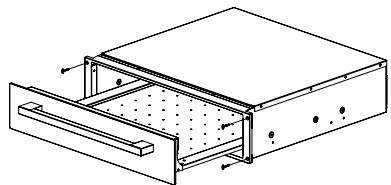
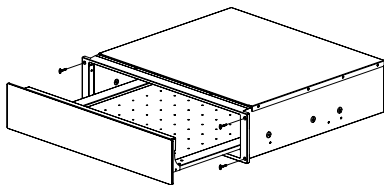
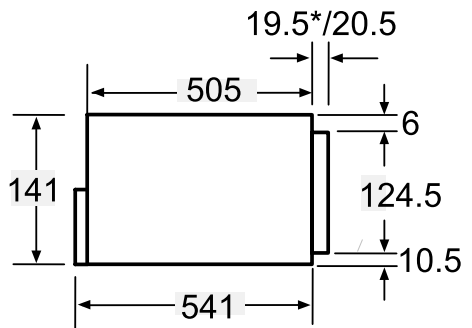
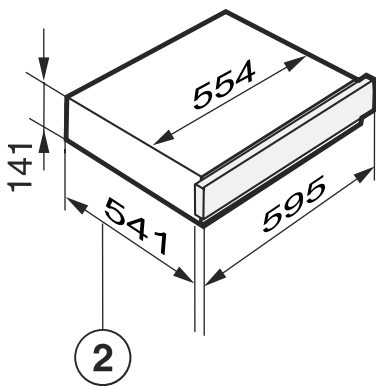
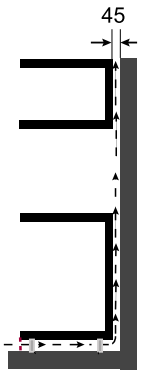
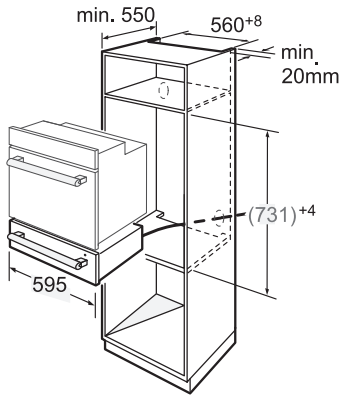
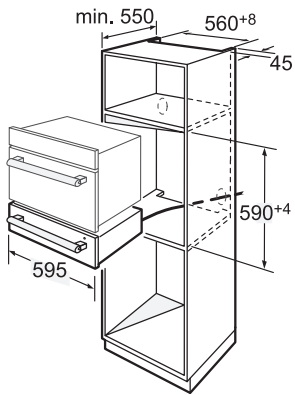
- Før du kobler apparatet til strømforsyningen, må du forsikre deg om at tilkoblingsdataene på typeskiltet (spenning og frekvens) samsvarer med strømforsyningen, ellers kan apparatet bli skadet. Kontakt elektriker hvis du er usikker.
- Stikkontakten og på-bryteren skal være lett tilgjengelige etter at apparatet er bygget inn.
- Varmeskuffen må kun bygges i kombinasjon med de apparatene som produsenten har angitt som egnede. Produsenten kan ikke garantere problemfri drift hvis apparatet brukes i kombinasjon med de apparatene som produsenten har angitt som egnede.
- Når du bygger inn varmeskuffen i kombinasjon med et annet egnet apparat, må varmeskuffen monteres over en fast mellomliggende hylle i enheten. Sørg for at enheten tåler vekten av både varmeskuffen og det andre apparatet.
- Når kombinasjonsapparatet er plassert direkte på varmeskuffen når det er bygget inn, er det ikke nødvendig med en mellomliggende hylle mellom de to apparatene.
- Apparatet må bygges inn slik at innholdet i skuffen kan ses. Dette er for å unngå skalding av varm mat som renner over. Det må være nok plass til at skuffen kan trekkes helt ut.
- Varmeskuffen er tilgjengelig i to modeller som åpnes på ulike måter. Innbyggingsdimensjonene til varmeskuffen må legges til innbyggingsdimensjonene for kombinasjonsapparatet for å beregne størrelsen på nisjen som kreves.
- Når du bygger inn kombinasjonsapparatet, er det viktig å følge instruksjonene i drifts- og monteringsanvisningene som følger apparatet.
- Alle dimensjoner i dette instruksjonsheftet er angitt i mm.

## INNEBYGGET

1. Utskjæring til ventilasjon kreves for kombinasjon med en pyrolytisk ovn
  2. Innebygd dimensjon inkludert strømforsyningskabelforbindelse Tilkoblingskabel L = 1000 mm
- \* Apparatet med glassfront  
\*\* Apparatet med metallfront

### Merk:

- Maksimal effekt for kompakte apparater er 3350 W
- Strømledningen kan kun føres gjennom hullet i bunnen av skapet, slik at man unngår at den berører ovnens bakvegg.
- Du finner tegninger av produkt og møbel bakerst i denne bruksanvisningen



# GARANTI OG ETTERSALGS- SERVICE


## Garanti

Garantiservice som angitt på garantikortet  
Produsenten holdes ikke ansvarlig for skader som skyldes ukorrekt bruk.

### Produsenterklæring

Produsenten erklærer herved at produktet oppfyller kravene i følgende europeiske direktiver:

- **Lavspenningsdirektiv 2014/35/EØF**
- **Direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **RoHS Directive 2011/65/EC**

og er derfor merket med  symbolet og har fått utstedt en samsvarserklæring som er gjort tilgjengelig for marknadsregulatorene.

Hyvä asiakas!

Laitteesi on poikkeuksellisen helppo käyttää ja hyvin tehokas. Valmistaja on testannut laitteen turvallisuuden ja toiminnan perusteellisesti ennen sen pakkaamista ja lähettämistä.

**Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

***GRAM***



# TURVALLISUUSOHJEITA

- Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä!
- Laite on tarkoitettu vain talouskäyttöön.
- Valmistaja varaa itselleen oikeuden tehdä muutoksia, jotka eivät vaikuta laitteen käyttöön.
- Valmistaja ei vastaa mistään laitteen aiheuttamasta vauriosta tai tulipalosta, joka johtuu tämän oppaan ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Varmista, että laite voidaan kytkeä pois verkkovirrasta irrottamalla pistoke pistorasiasta tai kytkemällä kaksinapainen kytkin pois päältä.
- Erityistä huomiota on kiinnitettävä siihen, etteivät lapset käytä laitetta ilman valvontaa.
- Varmista, että nimikilvessä oleva jännite vastaa paikallisen verkkovirran jännitettä.
- Oikaise virtajohto ennen käyttöä.
- Pakkausmateriaalit (pussit, polyeteeni, polystyreeni jne.) on pidettävä pakkauksen purkamisen aikana poissa lasten ulottuvilta.
- VAROITUS! Mikäli ruuvit tai kiinnityslaite asennetaan noudattamatta näitä ohjeita, tuloksena voi olla sähköisiä vaaratilanteita.
- VAROITUS: Laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat alentuneet, tai ne, joilla ei ole kokemusta laitteesta tai jotka eivät tunne sitä, mikäli tämä tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden valvonnassa tai näiden heille antaman ohjauksen mukaisesti ja mikäli he tuntevat laitteen käyttöön liittyvät riskit. Varmista, etteivät lapset leiki laitteella. Lapset eivät saa tehdä laitteen puhdistusta eikä huoltoa, elleivät he ole vähintään 8 vuotta ja pätevän henkilön valvonnassa.
- Tärkeää! Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, asiantuntijan korjaamon tai pätevän henki-

lön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotona tai vastaavissa tiloissa, kuten: työntekijöiden keittiössä, kaupoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä, asiakkaiden käytössä hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta laitteesta tai jotka eivät tunne sitä, ellei tämä tapahdu heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden valvonnassa tai näiden heille antaman ohjauksen mukaisesti. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Älä upota virtajohtoa tai pistoketta veteen.
- Pidä johto poissa kuumennetuilta pinnoilta.
- Älä anna liitännäisjohtojen roikkua pöydän tai tiskipöydän reunan yli.
- Laitteen pinta voi vaurioitua, jos sitä ei puhdisteta oikein. Tämä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja johtaa vaarallisiin tilanteisiin.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Säilytyskaapin pinta voi tulla kuumaksi.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta valvomatta.
- Laite kuumenee käytössä ja pysyy kuumana jonkin aikaa virran katkaisemisen jälkeen. Pidä lapset poissa laitteen luota, kunnes se on jäähtynyt eikä ole enää palovamman vaaraa.
- Vaurioitunut laite voi olla vaarallinen. Tarkista laite vaurioiden varalta silmämääräisesti ennen asennusta. Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
- Tämän laitteen sähköinen turvallisuus voidaan taata vain, kun se on maadoitettu oikein. On erittäin tärkeää, että tätä turvallisuuden perusvaatimusta noudatetaan ja että se testataan säännöllisesti. Mikäli asiassa on epävarmuutta,

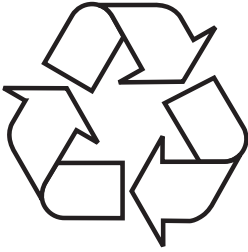
kotalouden johdotusjärjestelmä on annettava pätevän sähkötekniikon tarkastettavaksi.

- Älä liitä laitetta verkkovirtaan haaroituspistorasian tai jatkojohdon avulla. Ne eivät takaa laitteen vaatimaa turvallisuutta (esim. ylikuumenemisvaara).
- Turvallisuussyistä laitetta voidaan käyttää vasta, kun se on rakennettu kalustoon. Laitetta ei saa käyttää kohteessa, joka ei ole paikallaan (esim. laivassa).
- Laite on kytkettävä irti verkkovirrasta asennuksen, huollon ja korjaustyön ajaksi. Varmista, että laite ei saa sähköä ennen kuin se on asennettu tai kunnes mahdollinen huolto- tai korjaustyö on toteutettu.
- Pidä laite ja sen ympäristö puhtaana kaikkina aikoina alueilla, jotka saattavat altistua torakoille tai muille tuholaisille. Takuu ei kata torakoiden tai muiden tuholaisten mahdollisesti aiheuttamaa vaurioita.
- Virtajohto voidaan reitittää kaapin pohjassa olevan reiän läpi, jotta sen kosketus uunin kotelon takaosaan vältetään.
- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella. Höyry voi joutua sähköosiin ja aiheuttaa oikosulun.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen puhdistuksen yhteydessä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- LAATIKKO ON SUUNNITELTU PITÄMÄÄN KUUMA RUOKA LÄMPIMÄNÄ EIKÄ KUUMENTAMAAN RUOKAA. VARMISTA, ETTÄ RUOKA ON TODELLA KUUMAA, KUN ASETAT SEN LÄMMITYSLAATIKKOON.
- Voit polttaa itsesi kuumassa laatikossa tai astiasa. Suojaa kätesi laitetta käyttäessäsi kuumuutta kestävillä patalapuilla tai uunikintailla. Älä anna niiden kastua tai tulla kosteiksi, sillä tämä saa lämmön siirtymään materiaalin läpi nopeammin,

jolloin voit polttaa itsesi.

- Älä säilytä muoviastioita tai syttyviä esineitä lämmityslaatikossa. Ne voivat sulaa tai syttyä tuleen, kun laite kytetään päälle, mistä seuraa tulipalovaara.
- Laitteen lähelle jätetyt esineet voivat syttyä tuleen laitteen säteilemien korkeiden lämpötilojen takia. Älä käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.
- Älä koskaan korvaa laitteen mukana tulevaa liuquestemattoa keittiöpöyhkeellä tai vastaavalla.
- Jos ylikuormitat laatikon, istut sen päälle tai nojaat siihen, teleskoopikiskot vaurioituvat. Teleskoopikiskojen tukema enimmäiskuorma on 25 kg.
- Älä kuumenna laatikossa avaamattomia metallisia tai lasisia ruokapurkkeja, sillä paine kasvaa purkin sisällä saaden sen räjähtämään. Tämä voi johtaa loukkaantumiseen, palovammaan tai vaurioon.
- Laatikon alapuoli kuumenee, kun laatikko kytetään päälle. Varo, ettet kosketa sitä, kun laatikko on auki.
- Älä käytä muovi- tai alumiiniastioita. Ne sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat syttyä tuleen. Käytä vain kuumuutta kestäviä astioita, jotka on valmistettu lasista, posliinista jne.
- Varo täytettyä laatikkoa avatessasi, etteivät nesteet läiky yli ja joudu ilmanvaihtoaukkoihin. Tämä voi aiheuttaa laitteelle oikosulun.
- Ruokaan voi kehittyä bakteereja, jos lämpötila on liian matala. Varmista, että asetat tarpeeksi korkean lämpötilan ruoan lämpimänä pitämistä varten.

# PAKKAUKSEN PURKAMINEN



Kuljetuksen aikana käytetään suo-  
japakkausta, joka suojaa laitetta  
mahdolliselta vauriolta. Hävitä pak-  
kauksen purkamisen jälkeen kaikki  
pakkaustarvikkeet tavalla, joka ei ai-  
heuta haittaa ympäristölle.  
Laitteen kaikki pakkausmateriaalit  
ovat ympäristöystävällisiä. Ne voi-  
daan kierrättää 100-prosenttisesti, ja niissä on täs-  
tä kertova asianmukainen symboli.  
Tärkeää! Pakkausmateriaalit (pussit, polyeteeni,  
polystyreeni jne.) on pidettävä pakkauksen purka-  
misen aikana poissa lasten ulottuvilta.

# VANHAN LAITTEEN HÄVITYS



Tämä laite on varustettu eurooppalai-  
sen direktiivin 2012/19/EY ja suoma-  
lainen sähkö- ja elektroniikkatuotteita  
koskevan lainsäädännön mukaisesti  
varustettu rastitetulla roskasäiliön  
symbolilla. Merkintä tarkoittaa, että  
laitetta ei saa käytön jälkeen hävittää  
kotitalousjätteen mukana.  
Käyttäjä on velvollinen toimittamaan sen sähkö- ja  
elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Kerääjät,  
kuten paikalliset keräyspisteet, kaupat ja paikalliset  
viranomaiset, tarjoavat kierrätysmalleja.  
Käytettyjen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden oikea  
käsittely auttaa välttämään ympäristö- ja terveys-  
vaaroja, jotka johtuvat tällaisten tuotteiden vaaral-  
listen osien läsnäolosta sekä virheellisestä säilytyk-  
sestä ja käsittelystä.

# TEKNISET TIEDOT

Virtalähteen jännite:	230 V
Taajuus:	50 Hz
Teholuokitus:	1 000 W

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

### Ennen ensimmäistä käyttöä

Laite tekee 10 sekuntia kestäväen näyttötestin asennuksen ja virta-  
katkoksen jälkeen. Tuuletin käynnistyy samaan aikaan. Laitetta ei voi  
käyttää tämän vaiheen aikana.


### Puhdistus ja lämmitys ensimmäistä kertaa

Poista mahdollinen suojakalvo ja mahdolliset tarrat.  
Poista laatikosta liukuestematto ja teline (jos sovellettavissa) sekä pese  
molemmat sienellä käyttäen lämmintä vettä ja pientä määrää pesunes-  
tettä. Kuivaa pehmeällä liinalla.  
Pyyhi laite sisä- ja ulkopuolelta pelkällä kostealla liinalla ja kuivaa sitten  
pehmeällä liinalla.  
Vaihda laatikon liukuestematto ja teline (jos sovellettavissa).

Lämmitä tämän jälkeen tyhjää laatikkoa vähintään kaksi tuntia.

Kytke laite päälle koskettamalla ▷-anturia.

Kosketa -anturia toistuvasti, kunnes LED-valo syttyy.

Kosketa -anturia toistuvasti, kunnes äärimmäisenä oikealla oleva  
LED-valo syttyy.

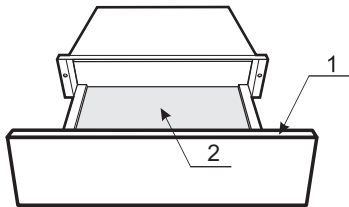
Kosketa -anturia toistuvasti, kunnes "2h" syttyy.

Sulje laatikko.

Lämmityslaatikko on varustettu SoftClose-sulkeutumismekanismeilla.  
Siinä on myös kosketuskytkin, joka varmistaa, että lämmityselementti  
ja laitteen tuuletin toimivat vain silloin, kun laatikko on suljettuna.

Metalliosissa on suojapinnoite, josta voi tulla hienoista hajua ensim-  
mäisen lämmityksen yhteydessä. Haju ja mahdolliset höyryt katoavat  
lyhyen ajan kuluttua eivätkä ole merkki viallisesta liitännästä tai lait-  
teesta. Varmista, että keittiö tuuletetaan hyvin, kun laitetta lämmitte-  
tään ensimmäistä kertaa.

# LAITTEEN OPAS



1. Ohjauspaneeli
2. Liukuestematto: Astian pitämiseksi vakaana (lisävarusteet)

Laitteille, joissa ei ole kahvaa: Avaa tai sulje laatikko painamalla sitä keskeltä. Laatikko ponnahtaa hivenen ulos avautuessaan. Voit sitten vetää sitä itseäsi kohti.

## OHJAUSPANEELI



Kuppien ja lasien lämmitykseen



Peruutuspainike



Lautasten ja astioiden lämmitykseen



Käynnistyspainike



Ruuan lämpimänä pitämiseen

Laitetta voidaan käyttää ruuan lämpimänä pitämiseen ja samalla lautasten ja ruokien lämmittämiseen. Mutta ruoka on peitettävä kunnolla kuivumisen estämiseksi.



Lämpötilan asetukseen



Keston asetukseen

**Noudata varovaisuutta. Lautasten ja astioiden lämmitys vie kauemmin, mutta ne voivat tulla erittäin kuumiksi tässä toiminnossa.**













Lämpötilan ja ajan säätöön

## KÄYTTÖ

### Toimintoasetukset

1. Käynnistä kuppien ja lasien lämmitys 40 °C:een painamalla odotus-tilassa ☕-näppäintä. Näyttöön tulee 40 °C.
2. Säädä lämpötilaa koskettamalla + tai -
3. Kosketa ⌚ ja säädä sitten lämmitysaika koskettamalla + tai -.
4. Tallenna lämpötila ja aika koskettamalla ▷.
5. Sulje luukku, jolloin kuuluu äänimerkki. Laite alkaa nyt toimia.

Huomautus:




- Voit parametrien asetuksen aikana vaihtaa toimintoja ,  ja  painamalla muita toimintonäppäimiä.
- Voit peruuttaa asetuksen ennen luukun sulkemista koskettamalla . Laite palaa tällöin takaisin odotustilaan.
- Voit toimintaprosessin aikana syöttää parametreja tilan säätämiseksi avaamalla luukun. Säädä sen jälkeen lämpötilaa painamalla  tai . Voit muuttaa haluamasi parametrin painamalla  tai . Tallenna asetukset tämän jälkeen painamalla .
- Kun asetukset on tallennettu edellä kuvatun mukaisesti, voit siirtyä odotustilaan painamalla  tai sulkea luukun käsittelyn aloittamiseksi.

## Käytön aloitus

1. Kun laite saa sähkövirtaa, avaa luukku. Äänimerkki kuuluu kerran, ja laite siirtyy odotustilaan. Näyttöön tulee "0".
2. Jos kelloasetuksessa ei tapahdu mitään 3 minuuttiin, laite siirtyy takaisin odotustilaan.
3. Kun painat painiketta, kuuluu äänimerkki.
4. Äänimerkki kuuluu kolme kertaa ilmoittaen kypsytymisen valmistumisesta.

## Lämpötila-asetukset

Kullakin toiminnolla on oma lämpötila-alueensa. Tehtaan asettamat lämpötilasuositukset näkyvät lihavoituina. Lämpötila voidaan muuttaa 5°:n välein. Viimeinen valittu lämpötila aktivoituu automaattisesti, kun laatikko kytketään päälle seuraavan kerran, ja näkyy näytössä.

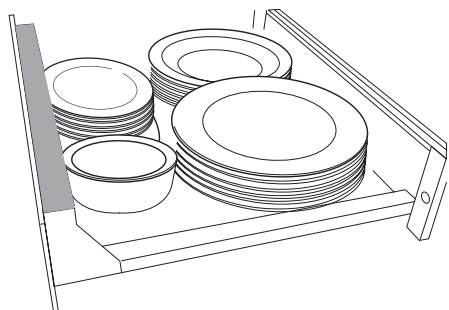
Lämpötila °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

\* Likimääräiset lämpötila-arvot, jotka on mitattu laatikon keskeltä, kun laatikko on tyhjä

## Kapasiteetti

Täytettävä määrä riippuu suuressa määrin astioittesi koosta ja painosta. Älä ylikuormita laatikkoa. Laatikon suurin kantokyky on 25 kg. Laatikko pitäisi voida avata ja sulkea kevyesti, kun käytetään sen suurinta kantokykyä.





Seuraavat täyttöesimerkit ovat vain ehdotuksia.

Illallisastioiden esikuumennus henkilöille:

6 illallislautasta	φ 26 cm
6 keittolautasta	φ 23 cm
6 jälkiruokalautasta	φ 19 cm
1 soikea vati	φ 32 cm
1 keskikokoinen tarjoilukulho	φ 16 cm
1 pieni tarjoilukulho	φ 13 cm

# RUOAN LÄMPIMÄNÄ PITO

## Asetukset

Ruoka	Peitetäänkö astia?	☺-asetuksen lämpötila
Pihvi (raaka)	kyllä	65
Vuokaruoka/gratiini	kyllä	80
Paisti	kyllä	75
Pataruoka	kyllä	80
Kalapuikot	ei	80
Liha kastikkeessa	kyllä	80
Vihannekset kastikkeessa	kyllä	80
Gulassi	kyllä	80
Perunasose	kyllä	75
Ateria lautasella	kyllä	80
Uuniperunat / uudet perunat	kyllä	75
Leivitetty leike	ei	80
Pannukakut/perunapannukakut	ei	80
Pizza	ei	80
Keitetyt perunat	kyllä	80
Paistinliemi	kyllä	80
Strudel	ei	80
Leivän lämmitys	ei	65
Sämpylöiden lämmitys	ei	65

\* Mallin mukaan

\* Astiat riippuvat määrästä, ruoasta tai reseptin tyypistä

# RUOAN VALMISTUS ALHAISESSA LÄMPÖTILASSA

## Mikä se on?

Tämä on mikä tahansa kypsennystoimenpide, jossa kypsennyslämpötila on haluttu lopullinen ydinlämpötila tai sitä lähellä. Perinteisessä kypsennyksessä kypsennyslämpötila ylittää aina halutut ateriointivalmiit lämpötilat pitkäksi aikaa. Tässä menetelmässä liha menettää vähemmän nestettä (tapahtuu vähemmän molekyylien hajoamista), ylläpitää organoleptisiä ominaisuuksia (vitamiineja, proteiineja jne.) sekä säilyttää tuoreuden, aromin ja mehukkuuden.

Tämä ruoanvalmistustapa on erityisen sopiva suurille ja mureille lihapaloille.

Suosittelemme elintarvike-lämpömittaria ydinlämpötilan tarkkailuun, jotta se olisi mahdollisimman tarkkaa.

## Ydinlämpötila

Ruoka voidaan kypsentää enintään 70 °C:n ydinlämpötilaan lämmitys-laatikossa. Liha, joka on kypsytettävä korkeampaan ydinlämpötilaan kuin 70 °C, ei sovi ruoanlämmityslaatikossa kypsennettäväksi.

Ydinlämpötilalukema antaa tietoja lihapalan keskikohdan kypsennysasteesta. Mitä alhaisempi ydinlämpötila on, sitä vähemmän kypsä liha on keskeltä:

45–50 °C = raaka  
55–60 °C = medium  
65 °C = kypsä

## Miten sitä käytetään

1. Esikuumenna lämmityslaatikkoa 15 minuuttia 70 °C:hen.
2. Peitä liha kunnolla muovikelmulla.
3. Kypsymisen kesto riippuu koosta.
4. Laita peitetty liha lautasella ja aseta aika ajastinkellon tai keittiö-ajastimen avulla.
5. Ruskista lihaa, jotta saat siihen makua (tarkista taulukko)

## Kypsennystaulukko - naudanliha ja vasikanliha

Osa	Paksuus	Kypsyys	Aika	Ruskistus aika ja -ohjeet
Koko filee	50mm	Raaka	1 h 35 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
		Medium	2 h 35 min	3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	3 h 30 min		
	60mm	Raaka	1 h 45 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
		Medium	2 h 50 min	3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	4 h		
70mm	Raaka	2 h	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla	
	Medium	3 h	3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla	
Kypsä	4 h 40 min			
Medaljonki Kylkipala T-luupihvi Takapaisti	20mm	Raaka	50 min	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Medium	1 h 30 min	3 minuuttia kummaltakin puolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	2 h		
	30mm	Raaka	1 h 5 min	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Medium	1 h 50 min	3 minuuttia kummaltakin puolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	2 h 20 min		
40mm	Raaka	1 h 20 min	2 minuuttia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla	
	Medium	2 h 10 min	4 minuuttia kummaltakin puolelta lieden keskisuurella teholla	
Kypsä	3 h			
Paahtopaisti	60mm	Raaka	1 h 45 min	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
		Medium	2 h 50 min	6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla
	Kypsä	4h		
	70mm	Raaka	2 h	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
		Medium	3 h	6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla
	Kypsä	4 h 40 min		
80mm	Raaka	2 h 20 min	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla	
	Medium	3 h 30 min	6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla	
Kypsä	5 h 40 min			

## Kypsennystaulukko – sianliha

Osa	Paksuus	Kypsyys	Aika	Ruskistusaika ja -ohjeet
Koko filee	40mm	Medium Kypsä	2 h 20 min 3 h 10 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
				3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
	50mm	Medium Kypsä	2 h 35 min 3 h 25 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
				3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
	60mm	Medium Kypsä	3 h 4 h 5 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
				3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
Liharulla Kääryleet Paistettu porsas Kokonainen porsa an ulkofilee	30mm	Medium Kypsä	1 h 50 min 2 h 40 min	2 min ulkopuolelta lieden suurella teholla
				3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
	40mm	Medium Kypsä	2 h 20min 3 h 10min	2 min ulkopuolelta lieden suurella teholla
				3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
	50mm	Medium Kypsä	2 h 35 min 3 h 25 min	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
				6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla
	60mm	Medium Kypsä	3 h 4 h 5 min	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
				6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla
	70mm	Medium Kypsä	3 h 20 min 4 h 45 min	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
				6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla
	80mm	Medium Kypsä	3 h 40 min 5 h 30 min	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
				6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla
Kyljys	10mm	Medium Kypsä	1 h 10 min 1 h 30 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
				2 minuuttia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
	20mm	Medium Kypsä	1 h 10 min 2 h 10 min	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
				3 minuuttia kummaltakin puolelta lieden suurella teholla

## Kypsennystaulukko – siipikarja

Osa	Paksuus	Kypsyys	Aika	Ruskistus aika ja -ohjeet
Kananrinta	25mm	Medium	1 h 30 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Kypsä	2 h	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
	35mm	Medium	1 h 45 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Kypsä	2 h 20 min	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
Ankanrinta	35mm	Raaka	1 h	4 minuuttia nahan puolelta lieden keskisuurella teholla
		Medium	1 h 30 min	4 minuuttia nahan puolelta lieden keskisuurella teholla
		Kypsä	2 h	4 minuuttia nahan puolelta lieden keskisuurella teholla
	40 min	Raaka	1 h 45 min	4 minuuttia nahan puolelta lieden keskisuurella teholla
		Medium	2 h 20 min	4 minuuttia nahan puolelta lieden keskisuurella teholla
		Kypsä	3 h	4 minuuttia nahan puolelta lieden keskisuurella teholla
Kalkkunan rinta	40mm	Medium	3 h	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Kypsä	4 h	3 minuuttia kummaltakin puolelta lieden suurella teholla
	50mm	Medium	3 h 50 min	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Kypsä	5 h	3 minuuttia kummaltakin puolelta lieden suurella teholla
Foie Medallion (ankan tai hanhen maksa)	10mm	Medium	30 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
	20mm	Medium	40 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
	30mm	Medium	50 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
Kokonainen foie (ankan tai hanhen maksa)	35mm	Medium	48 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
	45mm	Medium	1 h	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
	55mm	Medium	1 h 15 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla

## Kypsennystaulukko – lammas

Osa	Paksuus	Kypsyys	Aika	Ruskistusaika ja -ohjeet
Lampaan kylki	40mm	Raaka	1 h 20 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
		Medium	2 h 10 min	3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	3 h		
Lampaan kylki	50mm	Raaka	1 h 35 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
		Medium	2 h 35 min	3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	3 h 30 min		
Lampaan kylki	60mm	Raaka	1 h 45 min	90 sekuntia ulkopuolelta lieden täydellä teholla
		Medium	2 h 50 min	3 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	4 h		
Lampaan satula	60mm	Raaka	1 h 45 min	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Medium	2 h 50 min	3 minuuttia kummaltakin puolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	4 h		
Lampaan satula	70mm	Raaka	2 h	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Medium	3 h	3 minuuttia kummaltakin puolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	4 h 40 min		
Lampaan satula	80mm	Raaka	2 h 20 min	2 minuuttia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Medium	3 h 30 min	4 minuuttia kummaltakin puolelta lieden keskisuurella teholla
	Kypsä	5 h 40 min		
Lampaan luuton jalka	60mm	Raaka	1 h 45 min	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
		Medium	2 h 50 min	6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla
	Kypsä	4 h		
Lampaan luuton jalka	70mm	Raaka	2 h	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
		Medium	3 h	6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla
	Kypsä	4 h 40 min		
Lampaan luuton jalka	80mm	Raaka	2 h 20 min	4 min ulkopuolelta lieden keskisuurella teholla
		Medium	1 h 10 min	6 min ulkopuolelta lieden keskiteholla
	Kypsä	5 h 40 min		
Lampaan kyljykset	10mm	Raaka	35 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Medium	1 h 10 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
	Kypsä	2 h	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla	
Lampaan kyljykset	20mm	Raaka	50 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
		Medium	1 h 30 min	60 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla
	Kypsä	2 h 30 min	90 sekuntia kummaltakin puolelta lieden täydellä teholla	

## Kypsennystaulukko – kananmunat

Koko	Paino	Aika
Erittäin suuri	73 g ja enemmän	2 h 20 min
		2 h 30 min
		3 h 10 min
Suuri	63 g < 73 g	2 h 11 min
		2 h 31 min
		3 h 1 min
Medium	53 g < 63 g	2 h 5 min
		2 h 25 min
		2 h 55 min
Pieni	Enintään 53 g	2 h
		2 h 20 min
		2 h 50 min

# MUITA KÄYTTÖJÄ

Ruoan tyyppi	Säiliö	Peitä säiliö	Asetuksen lämpötila	Kesto tunteina
Marjojen sulatus	Lautanen	ei	65 °C	1 tunti
Pakastevihannesten sulatus	Lautanen	ei	65 °C	1 tunti
Taikinan kohotus	Kulho	kyllä	45 °C	0,5 tuntia
Jogurtin valmistus	Kannelliset jogurttipurkit	kyllä	45 °C	6 tuntia
Suklaan sulatus	Kulho	ei	50 °C	1 tunti
Infuusioöljy	Muovikelmulla peitetty kulho	kyllä	75 °C	4 tuntia
Infuusiovesi	Muovikelmulla peitetty kulho	kyllä	65 °C	4 tuntia
Tomaattien kuivatus	Lautanen ja leivinpaperi	ei	60 °C	20 tuntia
Vihannesten kuivatus	Lautanen	ei	60 °C	12 tuntia
Hedelmäviipaleiden kuivatus	Lautanen	ei	60 °C	12 tuntia
Yrttien kuivatus	Lautanen	ei	70 °C	4 tuntia
Leivän tai leivänmurujen kuivatus	Lautanen	ei	80 °C	4 tuntia
Kala öljyssä	Mikroaaltouuniin sopiva Tupperware	peitä astia ja avaa ilmanvaihtoaukko	50 °C	Koon mukaan 1-2 h.
Vaalea korppu	Lautanen	ei	80 °C	2 tuntia
Hitaasti kypsä pata	Pyrex-astia	kyllä	80 °C	1-12 tuntia



# PUHDISTUS JA HOITO

- Loukkaantumisen vaara - Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta tämän laitteen puhdistamiseen. Höyry voi joutua sähköosiin ja aiheuttaa oikosulun.
- Vaurion vaara - Sopimattomat puhdistusaineet voivat vaurioittaa laitteen pintoja. Puhdista laite vain kotitalouskäyttöön tarkoitettulla astianpesuaineella.
- Puhdista ja kuivaa koko laite jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen jäähtyä turvalliseen lämpötilaan ennen puhdistusta.

## Laitteen etu- ja sisäpuoli

- Poista mahdollinen lika välittömästi. Jos näin ei tehdä, poisto voi muuttua mahdottomaksi ja seurauksena voi olla pintojen muuttuminen tai värjäytyminen.
- Puhdista kaikki pinnat puhtaalla sienellä ja liuoksella, jossa on kuumaa vettä ja astianpesuainetta. Kuivaa tämän jälkeen pehmeällä liinalla. Käyttää voidaan myös puhdasta ja kosteaa E-cloth-mikrokuituliinaa, jossa ei ole puhdistusainetta.
- Kaikki pinnat ovat alttiita naarmuttumiselle. Lasipinnoissa olevat naarmut voivat jopa aiheuttaa rikkoutumisen.
- Kosketus sopimattomiin puhdistusaineisiin voi muuttaa tai värjätä pintoja.

## Puhdistus ja hoito

Älä käytä seuraavia, jotta et vaurioita laitteen pintoja:

- Puhdistusaineet, joissa on soodaa, ammoniakkaa, happoja ja klorideja
- Puhdistusaineet, jotka sisältävät kalkinpoistoaineita
- Hankaavat puhdistusaineet, esim. jauhemaiset tai kermamaiset puhdistusaineet
- Liuotinpohjaiset puhdistusaineet
- Ruostumattoman teräksen puhdistusaineet
- Astianpesukoneen puhdistusaine
- Uunisuihkeet
- Lasin puhdistusaineet
- Kovat hankaavat sienet ja harjat, esim. patasienet
- Terävät metallikaapimet




## Liukuestematto

- Poista liukuestematto laatikosta ennen sen puhdistamista.
- Puhdista liukuestematto vain käsin ja käyttäen liuosta, jossa on kuumaa vettä ja vähän astianpesuainetta. Kuivaa tämän jälkeen liinalla.
- Älä laita liukuestemattoa takaisin laatikkoon ennen kuin se on täysin kuiva.
- Älä pese liukuestemattoa astianpesukoneessa tai pesukoneessa.
- Älä koskaan laita liukuestemattoa uuniin kuivumaan.

# ONGELMANRATKAISUOPAS

Voit seuraavan oppaan avulla korjata huoltoon yhteyttä ottamatta laitteen suorituskykyyn vaikuttavia pieniä ongelmia, joista jotkin voivat johtua virheellisestä käytöstä

Henkilön, jolla on sopiva pätevyys, on toteuttava asennus tarkoin voimassa olevia paikallisia ja kansallisia turvallisuusmääräyksiä noudattaen. Epäpätevien henkilöiden tekemät korjaukset ja muut työt voivat olla vaarallisia.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitte ei kuumene.	Laitetta ei ole kytketty oikein verkkoon eikä verkkovirtaa ole kytketty päälle.	Laita pistoke pistorasiaan ja kytke laite päälle.
	Sulake on lauennut.	Palauta sulakerasian lauennut kytkin asentoonsa (sulakkeiden vähimmäisluokitus – ks. laitekilpi). Jos laite ei lauennun sulakekytkimen palauttamisen ja laitteen päälle kytkemisen jälkeen vieläkään kuumene, ota yhteys pätevään sähköteknikkoon.
Ruoka ei ole tarpeeksi kuumaa.	Ruoan lämmitystoimintoa  ei ole valittu.	Valitse oikea toiminto.
	Lämpötila-asetus on liian pieni.	Valitse suurempi lämpötila.
	Ilmanvaihtoaukot on peitetty.	Varmista, että ilma voi kiertää vapaasti.
Ruoka on liian kuumaa.	Ruoan lämpimänäpito toimintoa  ei ole valittu.	Valitse oikea toiminto.
	Lämpötila-asetus on liian suuri.	Valitse pienempi lämpötila.
Uuniastia ei ole tarpeeksi lämmin.	Lautasten ja astioiden lämmitystoimintoa  ei ole valittu.	Valitse oikea toiminto.
	Lämpötila-asetus on liian pieni.	Valitse suurempi lämpötila.
	Ilmanvaihtoaukot on tukittu.	Varmista, että ilma voi kiertää vapaasti.
	Astian ei ole annettu kuumeta riittävän pitkää aikaa.	Erilaiset tekijät vaikuttavat siihen, miten kauan astia kuumenee (ks. "Astian lämmitys").
Astia on liian kuuma.	Lautasten ja astioiden lämmityksen tai kuppien ja lasien lämmityksen toimintoa ei ole valittu.	Valitse oikea toiminto.
	Lämpötila-asetus on liian suuri.	Valitse pienempi lämpötila.
Laatikon käytön aikana kuuluu melua.	Melun voi aiheuttaa tuuletin, joka jakaa lämmön tasaisesti koko laatikkoon. Tuuletin toimii tietyin välein, kun käytetään lämpimänä pitämisen toimintoa ja pientä lämpötilaa.	Tämä ei ole vika.

# ASENNUKSEN TURVAOHJE

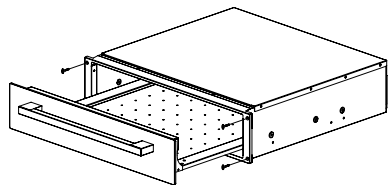
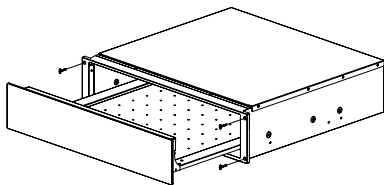
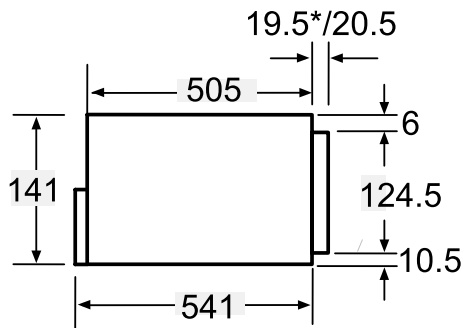
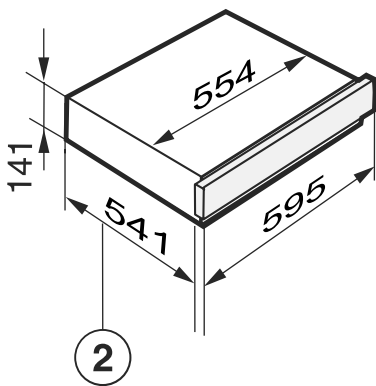
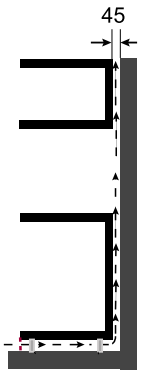
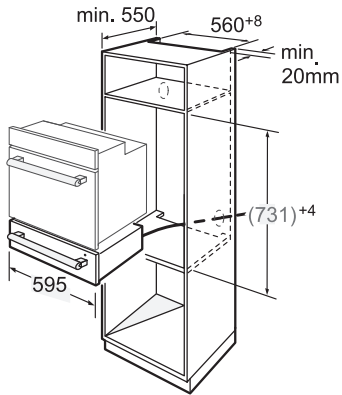
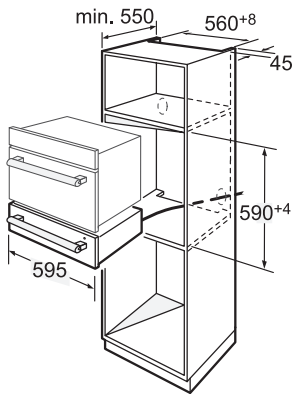
- Varmista ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan, että laitekilven kytkentätiedot (jännite ja taajuus) vastaava verkkovirtaa, muuten laite voi vaurioitua. Jos olet epävarma, ota yhteys pätevään sähköteknikkoon.
- Liitännän ja virtakytkimen on oltava helposti käytettävissä, kun laite on rakennettu kalustoon.
- Lämmityslaatikko voidaan rakentaa vain sellaisten laitteiden yhteyteen, jotka valmistaja on ilmoittanut sopiviksi. Valmistaja ei voi taata ongelmatonta käyttöä, jos laitetta käytetään muiden kuin valmistajan sopiviksi ilmoittavien laitteiden kanssa.
- Kun rakennat lämmityslaatikkoa yhdessä toisen sopivan laitteen kanssa kalustoon, ruoan lämmityslaatikko on kiinnitettävä koteloyksikön kiinteään välipohjan päälle. Varmista, että koteloyksikkö kestää sen ja toisen laitteen painon.
- Kun yhdistelmälaite asetetaan suoraan lämmityslaatikon päälle, joka on rakennettu kalustoon, välipohjaa ei tarvita kahden laitteen välille.
- Laite on rakennettava kalustoon niin, että laatikon sisältö voidaan nähdä. Näin voidaan välttää yli läikkyvän kuuman ruoan aiheuttamat palovammat. Laatikolla on oltava niin paljon tilaa, että se voidaan vetää ulos kokonaan.
- Lämmityslaatikosta on saatavana kaksi mallia, joissa on erilainen luukku. Lämmityslaatikon kalustoonrakennusmitat on lisättävä yhdistelmälaitteen kalustoon rakennusmittoihin, jotta saadaan tarvittavan tilan koko.
- Kun yhdistelmälaitetta rakennetaan kalustoon, on olennaisen tärkeää noudattaa käyttö- ja asennusohjeita, jotka ovat tulleet yhdistelmälaitteen mukana.
- Kaikki tämän ohjekirjasen mitat annetaan millimetreinä.

## KALUSTOON RAKENTAMINEN

1. Pyrolyyttiseen uuniin yhdistettäessä tarvitaan tuuletusaukko.
  2. Kalustoon rakennusmitta, joka sisältää verkkokaapeliyhteyden.  
Verkkokaapelin pituus = 1 000 mm
- \* Laitteet, joissa on lasiedusta
  - \*\* Laitteet, joissa on metalliedusta

### HUOMAUTUS:

- Yhdistelmälaitteiden enimmäisteho on 3 350 W.
- Virtajohto voidaan reitittää vain kaapin pohjassa olevan reiän kautta, jotta vältetään kosketus uunin kotelon takaosaan.
- Tuotteen ja huonekalujen piirroksot ovat tämän käyttöoppaan takana.



# TAKUU JA MYYNNIN JÄLKEINEN HUOLTO

## Takuu

Takuuhuolto takuukortin mukaisesti  
Valmistajaa ei voida asettaa vastuuseen mistään tämän tuotteen virheellisestä käytöstä aiheutuneesta vauriosta.

### Valmistajan vakuutus

Valmistaja vakuuttaa, että tämä tuote vastaa seuraavien eurooppalaisten direktiivien vaatimuksia:

- **Pienjännitedirektiivi 2014/35/EY**
- **Sähkömagneettista yhdenmukaisuutta koskeva direktiivi 2014/30/EY**
- **Ecodesign-direktiivi 2009/125/EY**
- **Direktiivi RoHS 2011/65/EY**

ja sille on tämän mukaisesti annettu **CE** -merkinä ja siitä on tehty vaatimustenmukaisuusvakuutus markkinoita säänteleville viranomaisille.





**NO:**  
**Gram A/S**  
Tel.: 22 07 26 30  
[www.gram.no](http://www.gram.no)

**SE:**  
**Gram A/S**  
Tel.: 040 38 08 40  
[www.gram.se](http://www.gram.se)

**FI**  
**Gram A/S**  
Tel.: 020 7756 350  
[www.gram.fi](http://www.gram.fi)



**Gram A/S**  
**Gejlhavegård 2B**  
**DK-6000 Kolding**  
**+45 73 20 10 00**  
**[www.gram.dk](http://www.gram.dk)**