

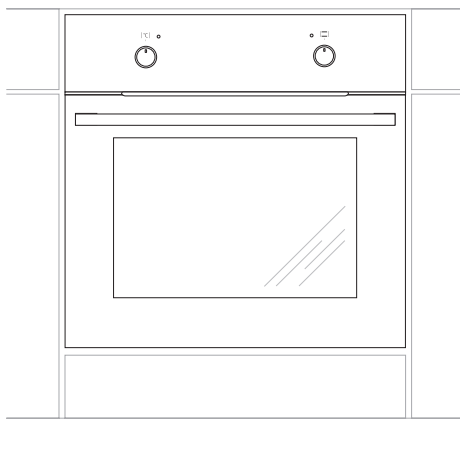


## Type

**IO 18610-90 B**

**IO 18610-90 X**

**IO 18610-90 W**



|           |                   |          |
|-----------|-------------------|----------|
| <b>FI</b> | <b>Käyttöohje</b> | <b>2</b> |
|-----------|-------------------|----------|

|           |                       |           |
|-----------|-----------------------|-----------|
| <b>SE</b> | <b>Bruksanvisning</b> | <b>26</b> |
|-----------|-----------------------|-----------|

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

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

## **Huom!**

Älä käytä uunia ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta uunin toimintaan.

# SISÄLTÖ

---

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Tärkeitä turvaohjeita.....              | 4  |
| Laitteen kuvaus .....                   | 8  |
| Asennus.....                            | 10 |
| Käyttö.....                             | 12 |
| Uunin käyttö – käytännön vinkkejä ..... | 16 |
| Testiruoat.....                         | 19 |
| Puhdistus ja huolto .....               | 21 |
| Toimet ongelmatilanteissa .....         | 24 |
| Tekniset tiedot.....                    | 25 |

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

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

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

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

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

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

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

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

# ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

---

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

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

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

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

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

- **Sulje uunin luukku huolellisesti.**

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



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



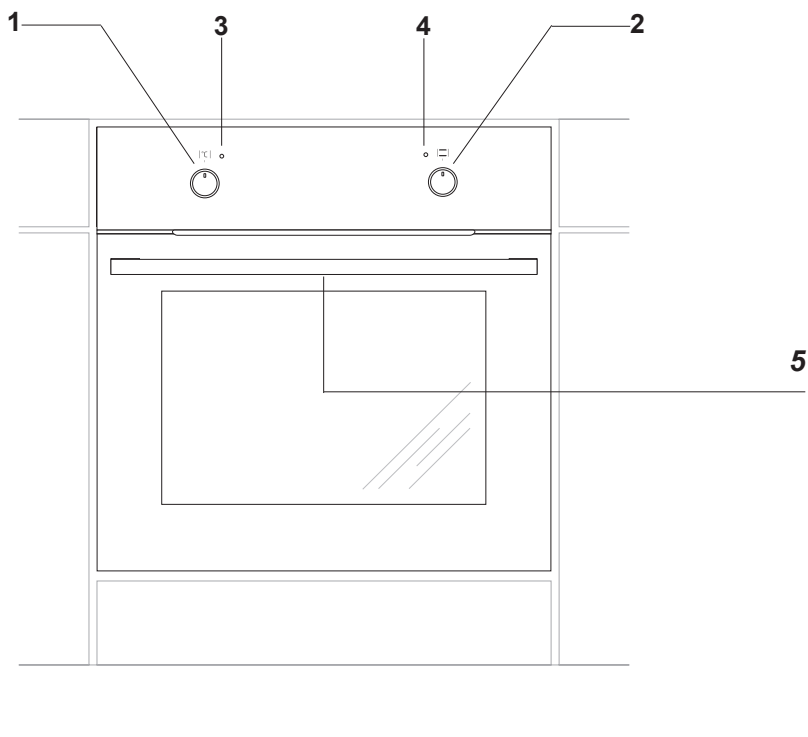
Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen.

Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

## LAITTEEN KUVAUS



- 1 Uunin lämpötilasäädin
- 2 Uunin toimintosäädin
- 3 Uunin lämpötilan merkkivalo
- 4 Valodiodi
- 5 Lapsilukko

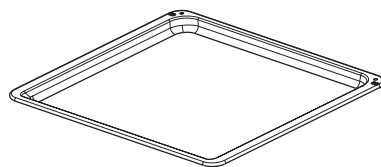
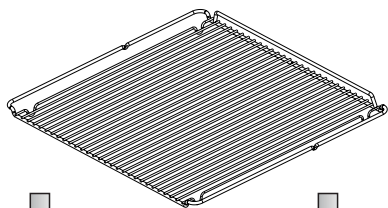


## MUITA TIETOJA

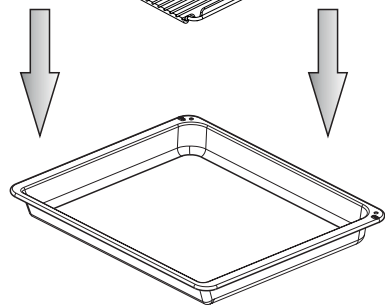
---

### *Laitteen vakiovarusteet*

#### *Grilliritilä*

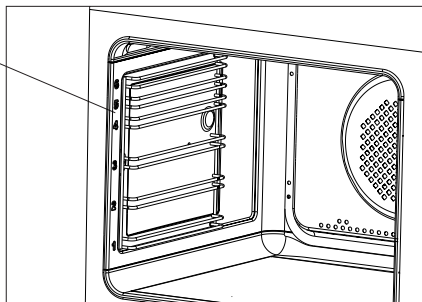


#### *Leivinpelti*



#### *Uunipannu*

#### *Sivutuet*



# ASENNUS

Kalusteisiin sijoitettava uuni tulee sijoittaa mahdollisimman lähelle virtalähdettä.

Uunia ei saa nostaa luukun kädensijasta.

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

Tarvittavat mitat käyvät ilmi piirroksesta.

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

## Verkkoon liittäminen

Uuni on varustettu liitäntäkaapelilla ja pistokeella.

Uuni liitetään sähköverkkoon, ennen kuin se työnnetään keittiön kaappiin.

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

Uuni tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.

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

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

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

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

## HUOMAUTUS!

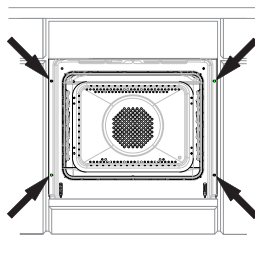
Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä katkaisinta, jolla laitteen kaikki levyt voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä. (voi olla pääkatkaisin).

Vähintään 16 A -paristo.

## Uunin asennus

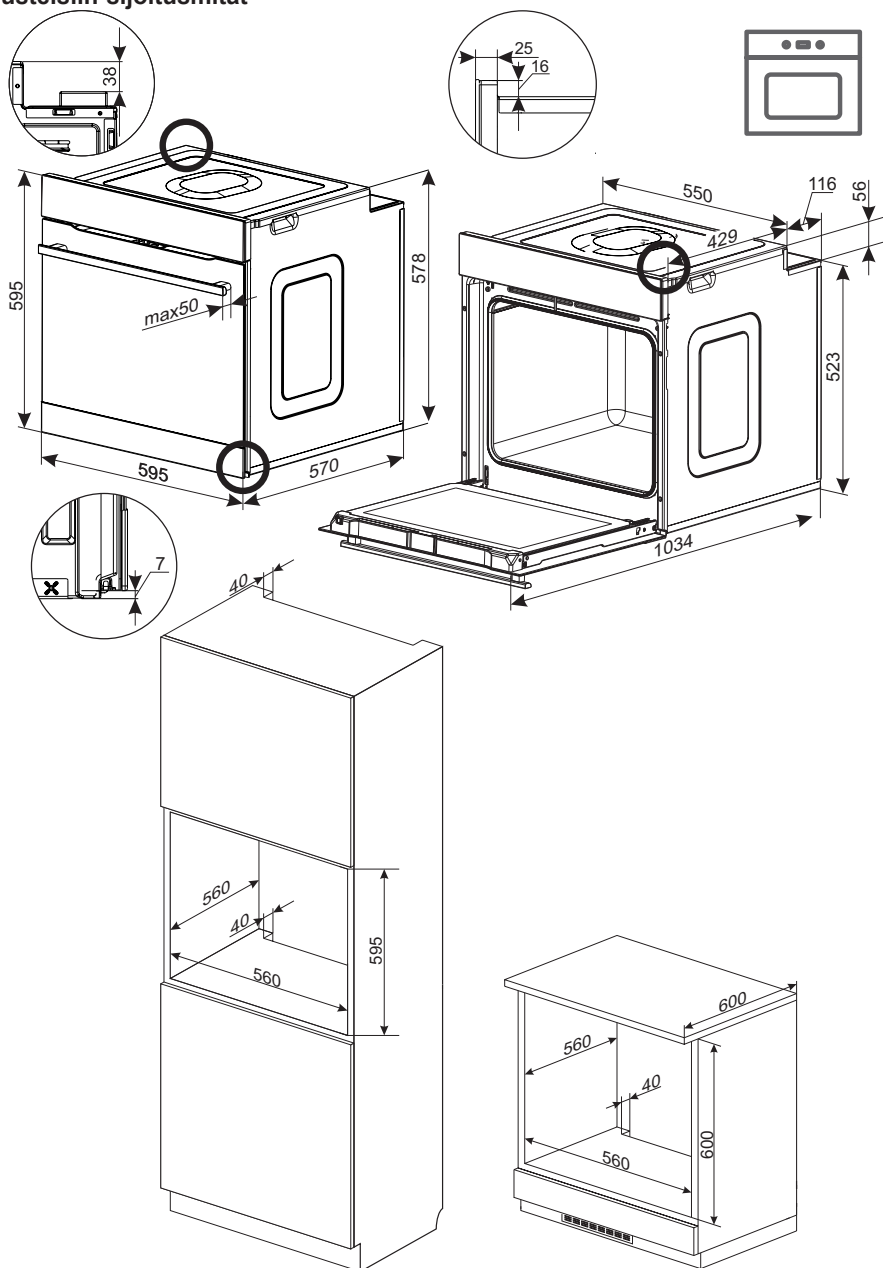
Kun uuni on kytketty verkkovirtaan, uuni voidaan työntää kaappiin ja kiinnittää paikoilleen.

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



# ASENNUS

## Kalusteisiin-sijoitusmitat

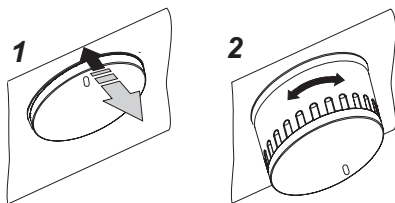


# KÄYTTÖ

## Ennen käyttöönottoa

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

Uunin toimintaa ohjataan viiden kosketusnäppäimen ja kahden sisäänpainettavan kiertosäätimen avulla. Kiertosäätimet ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan kevyesti. Ne voidaan painaa sisään myös uunin ollessa käytössä. Painetut merkit uunin toimintosäätimen ympärillä osoittavat käytettävissä olevia toimintoja.

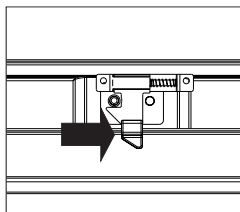
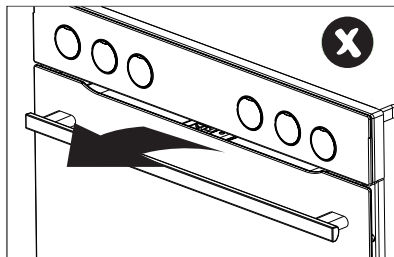


Jos uuni on otettava pois paikoiltaan esim. korjausta varten:

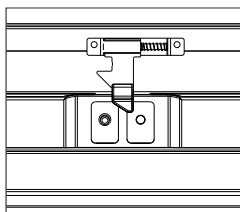
- Katkaise uunin virta
- Irrota kiinnitysruuvit, nosta uunia hiukan ja vedä se ulos. Älä nosta uunia luukun kädensijasta.

## Lapsilukko

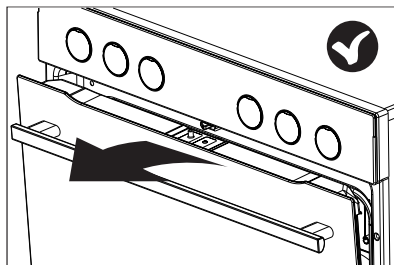
Uuninluukussa on lapsilukko, joka estää lapsia avaamasta luukua. Valmistaja toimittaa laitteen niin, että lapsilukko on käytössä.



Vapauta lapsilukko.



Lukko on vapautettu, ja voit avata luukun.



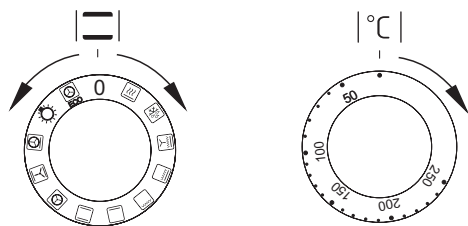
Kun suljet luukun, lapsilukko tulee uudelleen käyttöön.

# KÄYTTÖ

## Uunin toiminnot ja käyttö

Uunia käytetään painamalla kevyesti toimintosäädintä ja irrottamalla sitten ote siitä. Uunin toimintojen symbolit näkyvät nupin kyljessä. Kun uuni on käytössä, toimintosäädin voi olla ulkona tai sisäänpainettuna.

Uuni voidaan lämmittää alalämpövastuksen, ylälämpövastuksen, grillivastuksen ja kiertoilmavastuksen avulla. Uunia hallitaan kääntämällä toimintosäädin halutun toiminnon kohdalle ja uunin lämpötilasäädin halutun lämpötilan kohdalle.



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

### Huomautus!

Uunin lämpeneminen alkaa vasta silloin, kun lämpötila on asetettu.

## Ruoan valmistus kiertoilmatoiminnolla

Uunin takaseinässä sijaitseva lämpimän ilman puhallin huolehtii jatkuvasta ilman kierrosta uunissa. Näin lämpö siirtyy paremmin ruokiin koko uunissa.

- Näin säästyy sähköä, sillä lämpötila voi olla alhaisempi kuin perinteistä uunilämpöä käytettäessä.
- Koska lämpötila on alhaisempi, uunikaan ei liikaannu yhtä paljon. Rasva ei pala yhtä helposti kiinni ja uuni on helpompi puhdistaa.
- Mikäli samanaikaisesti paistetaan useita ohuita kakkupohjia tai pellillisiä pikkuleipiä, kannattaa käyttää alhaalta katsottuna ensimmäistä ja kolmatta tasoa.
- Sulatus sujuu nopeammin ja siihen voidaan käyttää jopa kaikkia tasoja samanaikaisesti.
- Uunin luukku voidaan avata myös kakkujen paistamisen aikana ilman, että kakut painuvat kasaan.
- Perinteisille uuneille tyypillistä pitkää esilämmitystä ei tarvita, vaan valittu lämpötila saavutetaan nopeasti.

### HUOMAA!

**Mikäli uunin takana sijaitseva kuuma ilma-puhaltimen moottori menee epäkuuntoon, uunin virta tulee katkaista välittömästi. Uunin lämmitys ilman puhallinta saattaa vahingoittaa uunia.**

# KÄYTTÖ

## Toimintosäädin - Asetus



### Pikalämmitys

Kiertoilma + grilli



### Puhallin

Käytä tätä asetusta pakastettujen leivonnaisten ja leivän sulattamiseen.



### Puhallin ja grilli

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



### Supergrillaus

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



### Grilli

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



### Alalämpö

Tämä säätö kytkee uunista päälle ainoastaan alavastuksen.



### Tasalämpö

Tasalämpövalinta mahdollistaa uunin käytön normaalina tasalämpöuunina.



### Kiertoilma

Uunin takaseinässä oleva kiertoilmapuhallin kytkeytyy päälle.

Tällä lämmitystavalla on seuraavia etuja:

- ei tarvita erillistä esilämmitystä
- mahdollisuus käyttää kahta peltiä yhtä aikaa
- lihat säilyttävät paremmin rasvan ja lihasnesteet. Parempi maku ja mureus
- estää uunin liiallisen likaantumisen.



### Puhallin, ylälämpö ja alalämpö päällä

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



### Pizzatoiminto

Tässä asennossa ovat uunin kiertoilmapuhallin, -vastus ja alalämpö päällä. Toiminto sopii erityisesti piirakoiden ja pizzojen valmistukseen. Tuloksena on rapea pohja ja mehukas pinta..

**HUOM!** Kiertoilmatoimintoa voi käyttää ruoan tai uunin jäähdytykseen, jos lämpötila on nolla-asennossa.



### Uunivalo

Asennossa syttyy pelkästään uunivalo



ECO

### ECO-lämmitys

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

# KÄYTTÖ

---

## Merkkivalot

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

## Grillaus

---

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

**Grillausta ja tehogrillausta varten on lämpötila säädettävä 220°C:ksi. Kun käytät grillaus- ja kiertoilmatoimintoja samanaikaisesti lämpötila saa olla korkeintaan 190°C.**

## Huom!

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

# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

---

## Leivonta

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

## Lihan paistaminen

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



# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

## ECO-lämmitys

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

## ECO-lämmitys suositusasetus

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

# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Uuni, jossa on automaattinen ilmankierto (mukaan lukien puhallin ja rengaslämmitin)

| Ruokatyyppi               | Lämmitystyyppi                                                                      | Lämpötila (°C)          | Taso  | Aika (min.)           |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Sienikakku                |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Hiivakakku/<br>Kahvikakku |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Hiivakakku/<br>Kahvikakku |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                     |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3 | 15 - 25               |
| Kala                      |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Kala                      |    | 160 - 180               | 2 - 3 | 45 - 60               |
| Kala                      |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Makkaroille               |    | 220                     | 4     | 14 - 18               |
| Naudanliha                |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Naudanliha                |    | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
| Sianliha                  |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Sianliha                  |    | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
| Kana                      |  | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Kana                      |  | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Kana                      |  | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
| Vihannekset               |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Vihannekset               |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

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

<sup>1)</sup> Esilämmitä

<sup>2)</sup> Pienten leivonnaisten paistaminen

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

## TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

### Paistaminen

| Ruokatyyppi         | Lisävaruste                                                    | Taso                                                                                                   | Lämmitys-<br>tyyppi                                                                | Lämpötila<br>(°C)       | Paistoaika <sup>2)</sup><br>(min.) |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Pienet kakut        | Paistopelti                                                    | 4                                                                                                      |   | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti<br>Paahtopelti                                     | 2 + 4<br>2 - paisto- tai<br>paahtopelti<br>4 - paistopelti                                             |   | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>              |
| Pikkuleivät         | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti                                                    | 3                                                                                                      |   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                     | Paistopelti<br>Paahtopelti                                     | 2 + 4<br>2 - paisto- tai<br>paahtopelti<br>4 - paistopelti                                             |   | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
| Rasvaton sienikakku | Ritilä + musta<br>kakkuvuoka<br>Halkaisija 26<br>cm            | 2                                                                                                      |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>              |
| Omenapiirakka       | Ritilä + 2 mu-<br>staa paistovu-<br>okaa<br>Halkaisija<br>20cm | 2<br>mustaa paisto-<br>vuokaa asetet-<br>tuna vinottain<br>taakse oikealle<br>ja eteen va-<br>semmalle |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>              |

<sup>1)</sup> Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä,

<sup>2)</sup> Ajat koskevat ruokaa, joka laitetaan kylmään uuniin.

## TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

### Grillaus

| Ruokatyyppi                  | Lisävaruste                                         | Taso                          | Lämmitys-<br>tyyppi                                                               | Lämpötila<br>(°C) | Aika<br>(min.)                       |
|------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|
| Valkoinen<br>paahtoleipä     | Ritilä                                              | 4                             |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                                |
| Naudanliha-<br>hampurilaiset | Ritilä + paah-<br>topelti<br>(keräämään<br>valumat) | 4 - ritilä<br>3 - paahtopelti |  | 220 <sup>1)</sup> | 1. puoli 13 - 18<br>2. puoli 10 - 15 |

<sup>1)</sup> Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

### Paisto

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

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

## PUHDISTUS JA HUOLTO

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

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

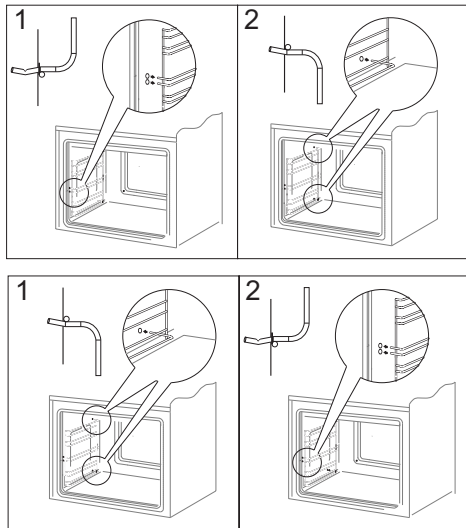
### SteamClean-höyrypuhdistus

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

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

### Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

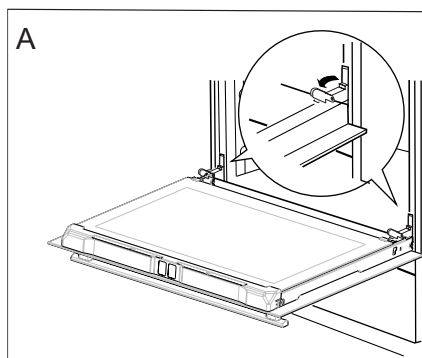
Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tartu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikkeestä.



# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Uunin luukun irrotus

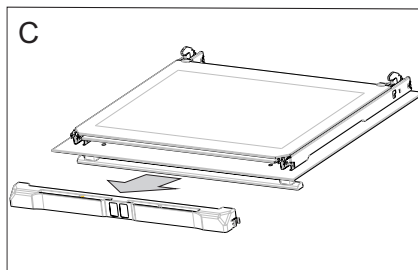
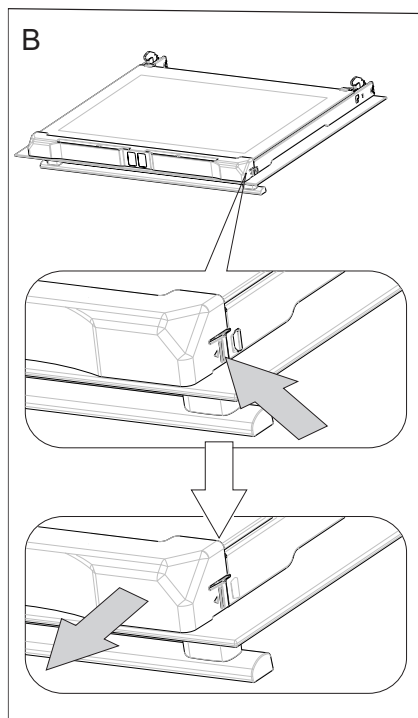
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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



*Näin avaat saranoiden lukitukset*

## Sisälasin irrottaminen

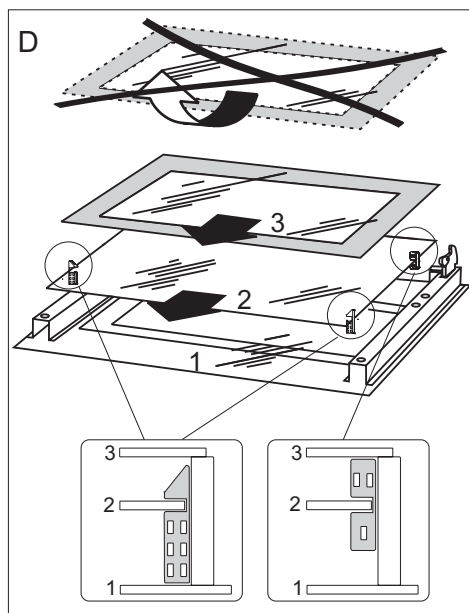
1. Irrota luukun ylälista (kuvat B ja C).



## PUHDISTUS JA HUOLTO

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

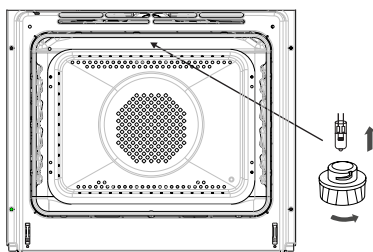
**Tärkeää! Älä pakota yläliuskaa luukun molemmille puolille samaan aikaan.** Jotta voit kiinnittää yläliuskan oikein, laita ensin liuskan vasen pää luukun päälle ja paina oikeaa päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen. Paina sen jälkeen vasenta päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen.



### Uunin halogeenilampun vaihtaminen

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

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



*Uunin valaistus*

**Huom! Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi.**

## TOIMET ONGELMATILANTEISSA

---

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

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

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



# TEKNISET TIEDOT

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| Jännite | 230V~ 50 Hz           |
| Teho    | 3,6 kW                |
| Mitat   | 59,5 / 59,5 / 57,0 cm |

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

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

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

|                                                                      |                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Automaattinen ilmankierto ECO (rengaslämmitin + puhallin)            | <br>ECO |
| Automaattinen ilmankierto ECO (ala- ja ylälämpö + grilli + puhallin) | <br>ECO |
| Perinteinen tila ECO (ala- ja ylälämpö)                              | <br>ECO |

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

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

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

### **Observera!**

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

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

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

---

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Säkerhetsinstruktioner för användningen .....</b> | <b>28</b> |
| <b>Produktbeskrivning.....</b>                       | <b>32</b> |
| <b>Installation.....</b>                             | <b>34</b> |
| <b>Användning.....</b>                               | <b>36</b> |
| <b>Användning av ugnen-praktiska råd.....</b>        | <b>40</b> |
| <b>Testrätter.....</b>                               | <b>43</b> |
| <b>Rengöring och underhåll.....</b>                  | <b>45</b> |
| <b>Åtgärder vid fel.....</b>                         | <b>48</b> |
| <b>Tekniska data.....</b>                            | <b>49</b> |

## SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

---

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

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

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

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

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

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

## SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

---

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

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

## HUR MAN SPARAR ENERGI

---

**Undgå att öppna ugnsluckan, om det inte är nödvändigt.**

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

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

- **Utnyttja eftervärmen.**

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

- **Vid bakning, använd varmluftfunktionen.**

- **Stäng ugnsluckan noggrant.**

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

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

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

## Miljöskydd



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

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

## Kassering av förbrukade produkter



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

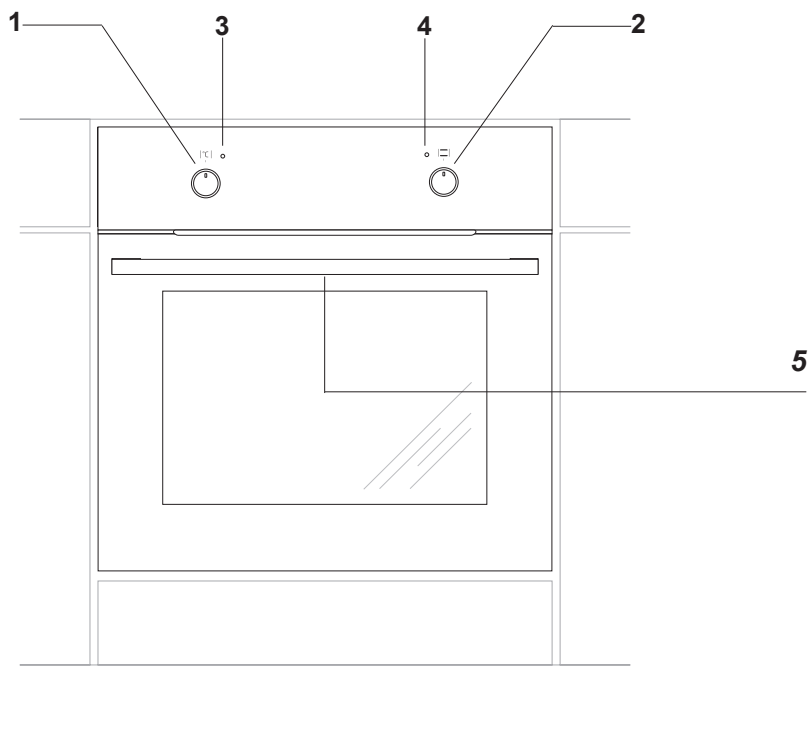
ningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

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

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN

---



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

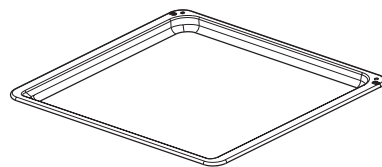
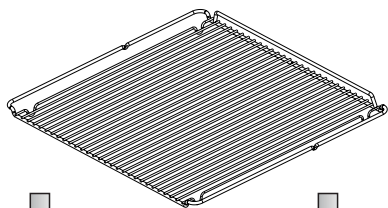


## UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

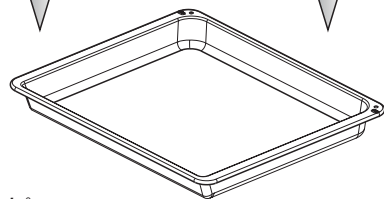
---

### Ugntillbehör

*Rostfritt grillgaller*

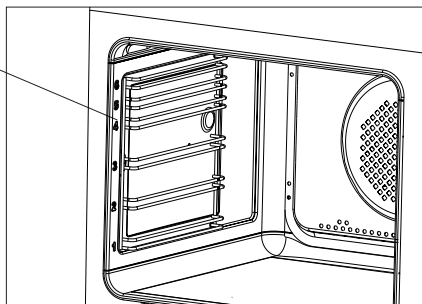


*Bakplåtar*



*Långpanna*

*Ugnsfalsar*



# INSTALLATION

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

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

Nödvändiga mått framgår av bilden.

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

## Nätanslutning

Ugnen är utrustad med en anslutningskabel med stickkontakt.

Ugnen ansluts till elnätet innan den skjuts in i köksskåpet.

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

En separat strömkrets krävs för anslutningen av ugnen.

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

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

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

- Plastsladd HO5VV-F 3G1,5 eller HO5V-VH2-F 3G1,5

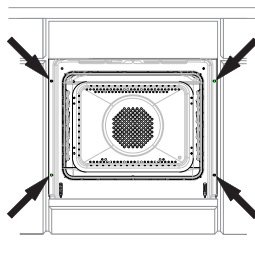
**OBS!** För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (kan vara en huvudströmbrytare).

Min. säkring är 16 A.

## Montering av ugnen

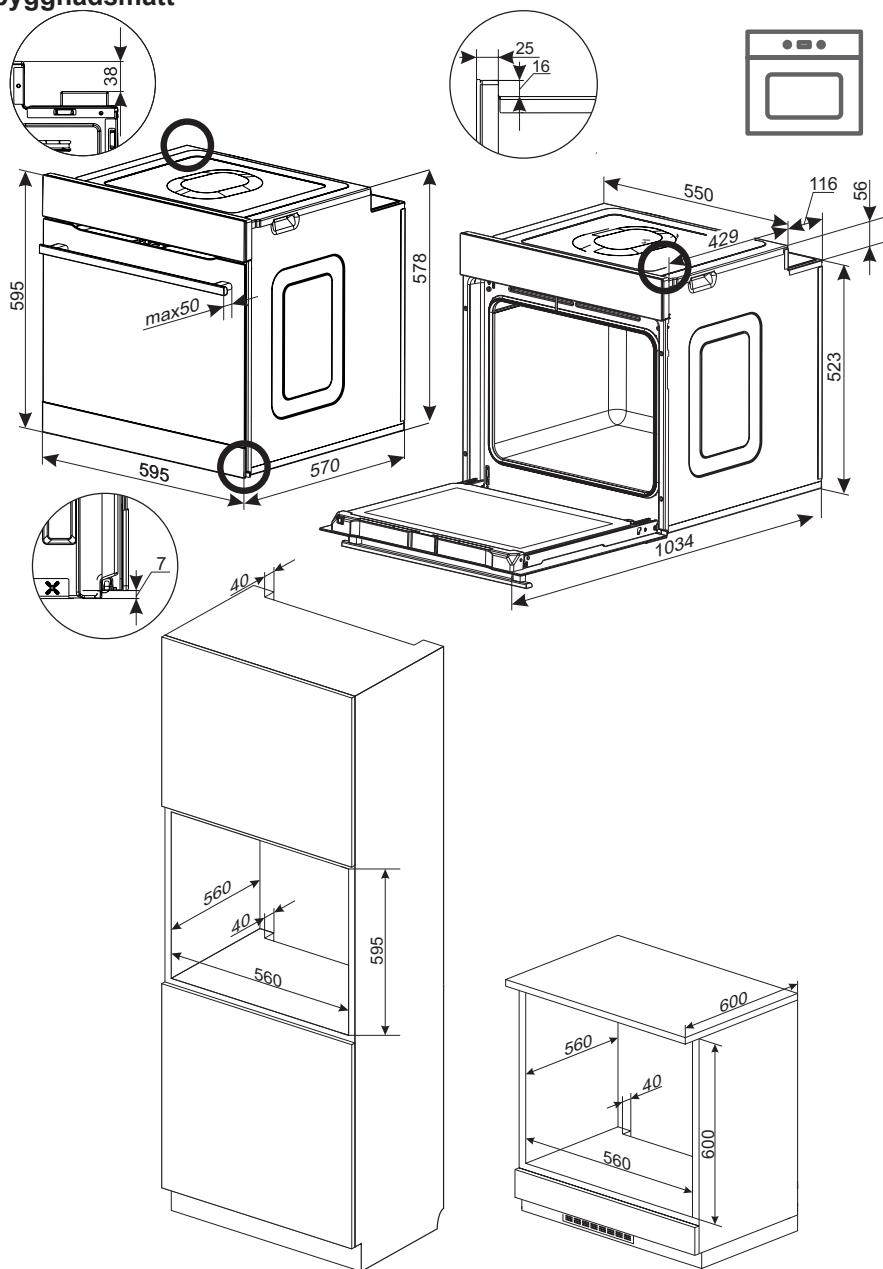
Efter nätanslutning kan ugnen skjutas in i köksskåpet och fastgöras vid skåpet.

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



# INSTALLATION

## Inbyggnadsmått



# ANVÄNDNING

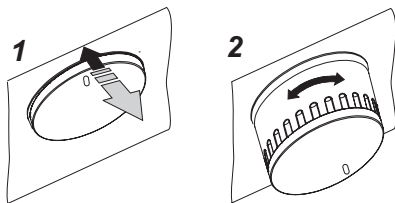
## Innan man börjar använda ugnen

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

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

Ugnen är utrustad med infällbara vred. För att välja en funktion, gör följande:

1. Tryck försiktigt in vredet och släpp,
2. Välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.

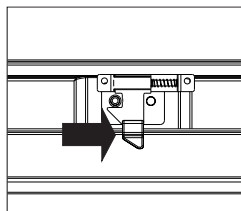
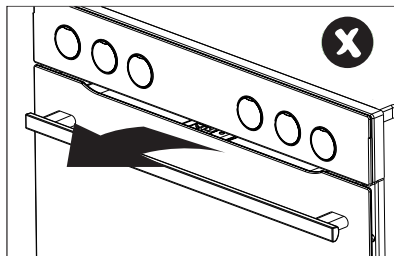


**Om ugnen ska tas ut – t.ex. för reparation**

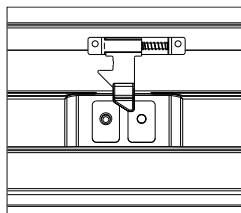
- Slå från strömmen till ugnen.
- Ta bort fästskruvarna, lyft ugnen lite och dra ut den.

## Barnlås

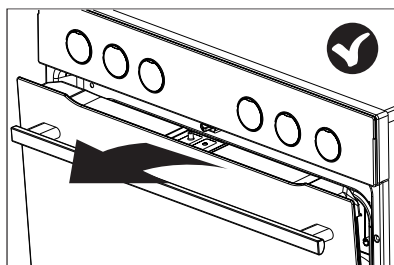
Ugnsluckan har ett barnlås som hindrar att barn kan öppna luckan. När produkten levereras från tillverkaren är barnlåset aktiverat.



*Lås upp barnlåset.*



*Låset är upplåst och du kan öppna luckan.*

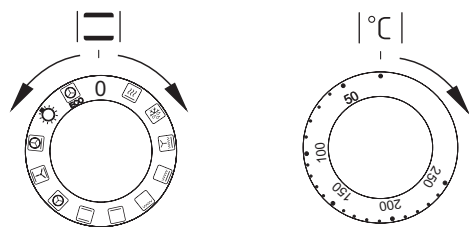


Barnlåsfunktionen är fortfarande aktiverad och luckan låses när du stänger den.

# ANVÄNDNING

## Ugnens funktioner och användning

Ugnen kan värmas upp med ett undervärmeelement, ett övervärmeelement, ett grillelement och ett ringvärmeelement (för varmluft). Ugnen styrs med ett funktionsvred – knappen ska vridas till den önskade funktionen, och en regleringsvred för ugnstemperatur -knappen ska vridas till den önskade temperaturen.



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

### Observera!

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

## Tillagning med varmluft

En varmluftsfläkt som sitter på ugnens bakre vägg ger konstant luftcirkulation. Därmed uppnås en bättre värmeöverföring till matvaran och en mer enhetlig temperaturfördelning i hela ugnen.

- Du sparar energi tack vare att du kan välja väsentligt lägre temperatur än i traditionella ugnar.
- Tack vare de lägre temperaturerna kommer ugnen dessutom inte att smutsas ned särskilt mycket. Fett och liknande bränner inte fast lika lätt och kan därför avlägsnas utan svårighet.
- Om du ska grädda flera platta kakor eller bakplåtar med småkakor samtidigt rekommenderar vi att du använder den första och tredje hyllskenan nedifrån.
- Upptining går väsentligt mycket snabbare och kan eventuellt ske samtidigt på alla hyllskenor.
- Det är möjligt att öppna luckan även under gräddning av känsliga kakor utan att de rasar ihop.
- Den långa uppvärmningstid som krävs i traditionella ugnar är inte nödvändig; den inställda temperaturen uppnås snabbt.

### OBS!:

Stäng av ugnen omedelbart om varmluftsfläktens motor går sönder. Uppvärmning utan fläkt kan medföra skador på ugnen.

# ANVÄNDNING

## Ugnens funktionsknapp - Inställning:



### Snabbuppvärmning

Varmluft och grill.



### Uptinning

Använd denna inställning för upptinning av frysta kakor och bröd.



### Fläkt och supergrill

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



### Supergrill (grill och över-värme)

Maten grillas och värmes uppifrån samtidigt.

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



### Grill

Med denna inställning aktiveras grillen.



### Undervärme

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



### Över- och undervärme

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



### Varmluft

När denna funktion aktiveras startas en fläkt på bakre ugnsväggen.

Den ger konstant och jämn luftcirkulation inne i ugnen. Denna uppvärmningmetod har följande fördelar:

- ugnen hettas upp snabbare och man behöver inte förvärma den
  - två falspar kan användas samtidigt
  - köträtter förlorar mindre fett och vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken
  - ugnen smutsas inte ner lika mycket
- Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmlufts-funktionen.



### Fläkt samt övre- och nedre värmelement

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



### Varmluft med ringvärmeelement och undervärme påslagna

Med denna funktion aktiveras både varmluftsfläkten och undervärme. Ugnen värms då upp underifrån. Lämpligt för tex pizza och pajer.



### Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



ECO

### ECO uppvärmning

ECO varmluft är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen. Ugnsbelysningen är släckt när vredet står i detta läge.

# ANVÄNDNING

---

## Kontrolllampor

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

## GRILLSTEKNING

---

### Användning av grill

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

För att aktivera grillfunktionen ska man:

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

**För grill och Supergrill ska temperaturen ställas in på 220°C, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190°C.**

### Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

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

# AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

---

## Bakning

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

## Stekning av kött

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



# AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

## ECO uppvärmning

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

## Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

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

# AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Ugn med automatisk luftcirkulation (inklusive fläkt och ring-värmeelement)

| Maträtt                 | Ugnens funktion | Temperatur (°C)       | Nivå | Tid (min.)          |
|-------------------------|-----------------|-----------------------|------|---------------------|
| Sockerkaka              |                 | 160–200               | 2–3  | 30–50               |
| Jästkaka /<br>pundskaka |                 | 160–170 <sup>1)</sup> | 3    | 25–40 <sup>2)</sup> |
| Jästkaka /<br>pundskaka |                 | 155–170 <sup>1)</sup> | 3    | 25–40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                   |                 | 200–230 <sup>1)</sup> | 2–3  | 15–25               |
| Fisk                    |                 | 210–220               | 2    | 45–60               |
| Fisk                    |                 | 160–180               | 2–3  | 45–60               |
| Fisk                    |                 | 190                   | 2–3  | 60–70               |
| Korv                    |                 | 220                   | 4    | 14–18               |
| Nötkött                 |                 | 225–250               | 2    | 120–150             |
| Nötkött                 |                 | 160–180               | 2    | 120–160             |
| Fläskkött               |                 | 160–230               | 2    | 90–20               |
| Fläskkött               |                 | 160–190               | 2    | 90–20               |
| Kyckling                |                 | 180–190               | 2    | 70–90               |
| Kyckling                |                 | 160–180               | 2    | 45–60               |
| Kyckling                |                 | 175–190               | 2    | 60–70               |
| Grönsaker               |                 | 190–210               | 2    | 40–50               |
| Grönsaker               |                 | 170–190               | 3    | 40–50               |

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

<sup>1)</sup>Förvärm

<sup>2)</sup>Tillagning av mindre mängder

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

# TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

## Bakning

| Maträtt             | Tillbehör                                     | Nivå                                                                               | Uppvärmning                                                                        | Temperatur (°C)         | Bak-/stek-tid <sup>2)</sup> (min.) |
|---------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Småkakor            | Bakplåt                                       | 4                                                                                  |   | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32 <sup>2)</sup>              |
|                     | Bakplåt                                       | 3                                                                                  |   | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26 <sup>2)</sup>              |
|                     | Bakplåt                                       | 3                                                                                  |   | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30 <sup>2)</sup>              |
|                     | Bakplåt<br>Grillplåt                          | 2 + 4<br>2 – bakplåt<br>eller grillplåt<br>4 – bakplåt                             |   | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30 <sup>2)</sup>              |
| Mördeg              | Bakplåt                                       | 3                                                                                  |   | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>              |
|                     | Bakplåt                                       | 3                                                                                  |   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                     | Bakplåt                                       | 3                                                                                  |   | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
|                     | Bakplåt<br>Grillplåt                          | 2 + 4<br>2 – bakplåt<br>eller grillplåt<br>4 – bakplåt                             |   | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>              |
| Mjuk kaka utan fett | Galler + svart kakform<br>diameter 26 cm      | 2                                                                                  |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46 <sup>2)</sup>              |
| Äppelpaj            | Galler + 2 svarta kakformar<br>diameter 20 cm | 2<br>svarta kakformar placerade<br>diagonalt, bak till höger och fram till vänster |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65 <sup>2)</sup>              |

<sup>1)</sup>Förvärmning 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

<sup>2)</sup>Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn.

# TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

## Grilla

| Maträtt                  | Tillbehör                                            | Nivå                       | Uppvärmning                                                                       | Temperatur (°C)   | Tid (min.)                         |
|--------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| Varm macka av ljust bröd | Galler                                               | 4                          |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                              |
| Hamburgare               | Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett) | 4 – galler<br>3 – stekplåt |  | 220 <sup>1)</sup> | 1:a sidan 13–18<br>2:a sidan 10–15 |

<sup>1)</sup> Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

## Undervärme

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

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

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång). **Använd aldrig starka, repande rengörings- och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugnsgöringsmedel.**
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**

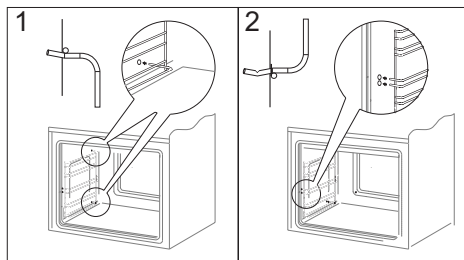
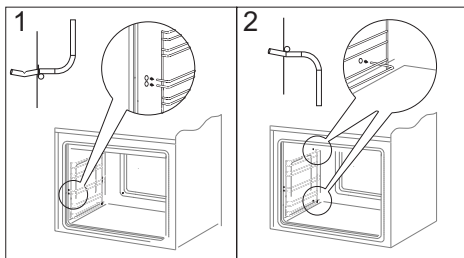
## Ångrengöring – SteamClean

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

## Ugnsfalsar

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

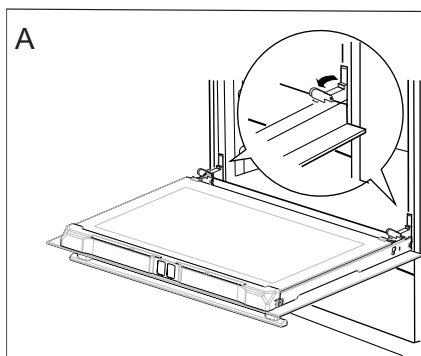
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.



# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Demontering av ugnslucka

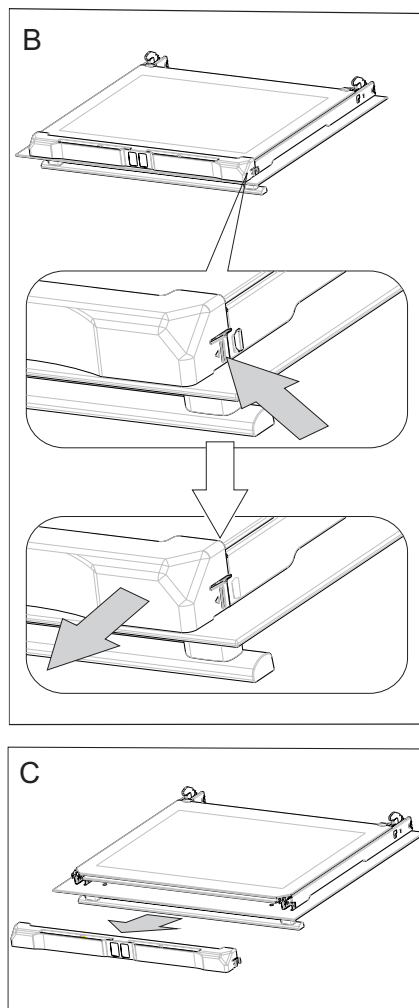
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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



*Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn*

## Avmontering av det innersta glaset

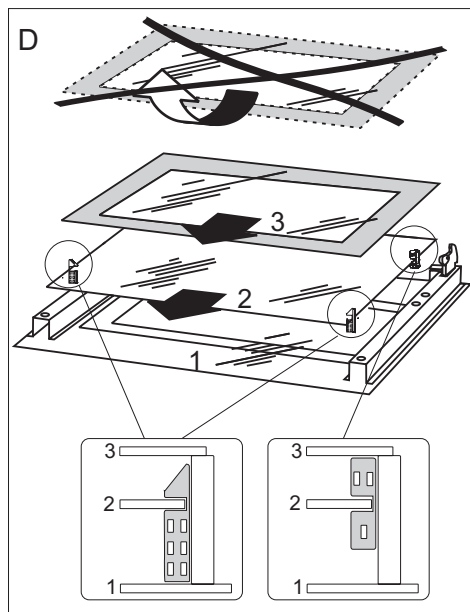
1. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

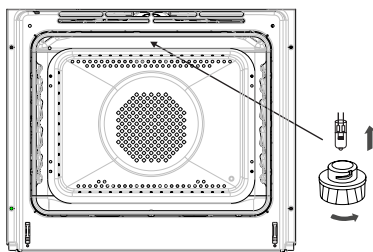
**Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt.** För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.



### Byte av ugnens halogenlampa

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

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



Ugnsbelysning

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

## ÅTGÄRDER VID FEL

---

Vid ev. problem ska du alltid:

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

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

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



# TEKNISKA DATA

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| Märkspänning | 230V~ 50 Hz           |
| Märkeffekt   | 3,6 kW                |
| Mått         | 59,5 / 59,5 / 57,0 cm |

## Allmän information

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

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

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

|                                                                    |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Automatisk luftcirkulation ECO (ring-värmeelement + fläkt)         | <br>ECO |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt) | <br>ECO |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme)                 | <br>ECO |

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





**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)

IO-CBI-2285 / 8512292

(11.2021 / v2)