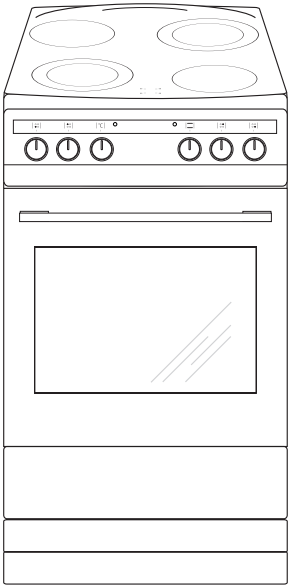
GRAM



# Type

**EK 4510-91**

**EK 4510-91 X**


| | | |
|---|---|---|
| **FI** | **Käyttöohje** | **2** |
| **SE** | **Bruksanvisning** | **32** |

# Onnittelemme uuden GRAM-lieden omistajaa FI

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

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

**Huom!**
Älä käytä liettä ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

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

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta lieden toimintaan.

# SISÄLTÖ

Tärkeitä turvaohjeita.....4

Tuotteen kuvaus .....9

Muita tietoja .....10

Asennus.....11

Käyttö.....13

Uunin käyttö - käytännön vinkkejä .....20

Testiruoat.....23

Puhdistus ja huolto .....25

Toimet ongelmatilanteissa .....30

Tekniset tiedot.....31

**Huomautus.** Laite ja sen 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 eivät saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat 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.

**Huomautus.** Valvomaton rasvan tai öljyn keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja siitä saattaa aiheutua tulipalo.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä. Sammuta laite ja peitä liekki kannella tai syttymättömällä huovalla.

**Huomautus.** Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

**Huomautus.** Jos keittoalue on halkeillut, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.

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

Uunin ollessa käytössä saattaa laite kuumentua paljon. Älä päästä lapsia laitteen 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.

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

- Pidä lapset poissa lieden läheisyydestä sen ollessa päällä.
- Astiat, keittoalueet, uuni ja lämpösuoja kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi ja jäähtyminen keittoalueen tai uunin pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Älä anna lasten käyttää lieden painikkeita tai uunin luukkua tai leikkiä niillä. Pidä lapset mahdollisimman kaukana liedestä.
- Grillauksen aikana grillivastukset hehkuvat. Varmista, ettei ruoka kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Varmista, etteivät muiden sähkölaitteiden virtajohdot, erityisesti lieden läheisyydessä olevat jatkojohdot, joudu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa ja etteivät ne jää uunin luukun väliin.
- Lieden keraamista keittotasoa tai uunia ei missään tapauksessa saa käyttää sisätilojen lämmittämiseen.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumetessaan syttyä palamaan. Valvo liettä aina friteerauksen ja grillauksen aikana.
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa pohjan emalipinnoitetta.
- Älä myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli lieden toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta lieden pääkatkaisijasta. Lieden saa ottaa uudelleen käyttöön vasta, kun koulutettu huoltohenkilö on korjannut vian.

Keraaminen keittotaso on karkaistu kestämään kuumaa, kylmää ja lämpötilanvaihteluita. Keittotasoon kohdistuvia, esimerkiksi maustepurkkien tai muiden kovien esineiden putoamisesta aiheutuvia iskuja tulee välttää.

- Keraamisia keittoalueita ei saa kytkeä päälle ilman astiaa eikä niiden päällä saa säilyttää mitään.
- Keittoalueelle asetettavan astian pohjan tulee olla puhdas ja kuiva.
- Sokeri ja sokeripitoiset roiskeet tulee pyyhkiä keraamiselta keittotasolta mahdollisimman pian tason ollessa vielä lämmin, jotta ne eivät pala siihen kiinni.
- Keraamisella keittotasolla ei saa käyttää alumiinifoliota eikä alumiinisia tai muovisia astioita.
- Varo naarmuttamasta keraamista keittotasoa koruilla, astioilla tai terävillä esineillä.
- Muovisia taloustarvikkeita (lusikat, kulhot jne.) ei saa asettaa kuumalle keittotasolle, sillä ne saattavat sulaa siihen kiinni.
- Mikäli keraamiseen keittotasoon tulee syviä naarmuja, virta tulee välittömästi katkaista pääkatkaisijasta.
- Uunin sisälle muodostuva höyry poistuu keraamisen keittotason takareunassa olevista höyryaukoista. Aukkoja ei saa peittää tai tukkia. Höyry on kuumaa!

# ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

● **Käytä uunia vain silloin, kun laitat ruokaa runsaasti.** 1 kg lihaa voi yhtä hyvin laittaa keittotasolla, mikä kuluttaa vähemmän energiaa.

● **Katkaise virta ajoissa ja käytä jälkilämpöä.** Jos ruoan paistamisaika ylittää 40 minuuttia, käytä jälkilämpöä hyväksi katkaisemalla virta 10 minuuttia ennen arvioitua kypsymisaikaa.

● **Kun kypsennät ruokaa, pidä uunin luukku suljettuna ja käytä kiertoilmatoimintoa.**

● **Uunin luukun on oltava kunnolla kiinni.** Lämpö voi vuotaa tiivistekumiin tarttuneen lian takia. Pidä luukun tiivisteet puhtaana.

## YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

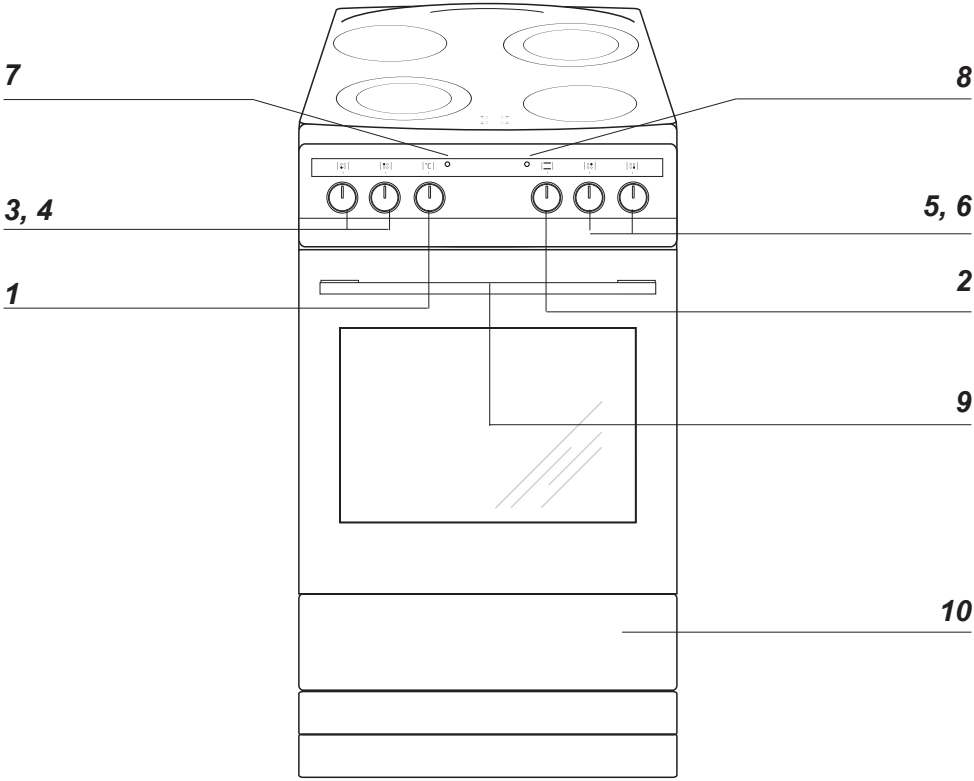
## VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Jos poistat laitteen lopullisesti käytöstä, älä viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan toimita laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöhjeissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autat suojelemaan luontoa.

Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskus sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

# TUOTTEEN KUVAUS

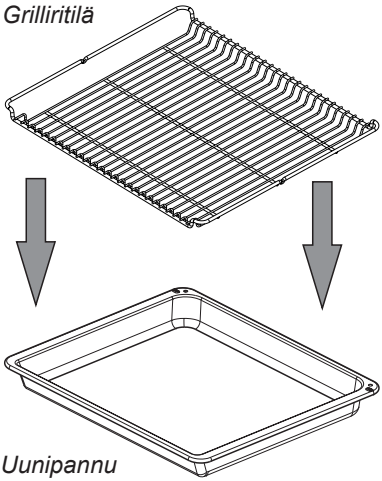



**1** Uunin lämpötilasäädin
**2** Uunin toimintosäädin
**3** Keittoalueen säädin (etuvasen)
**4** Keittoalueen säädin (takavasen)
**5** Keittoalueen säädin (takaoikea)
**6** Keittoalueen säädin (etuoikea)
**7** Uunin lämpötilan osoitin
**8** Valodiodi
**9** Lapsilukko
**10** Säilytystila

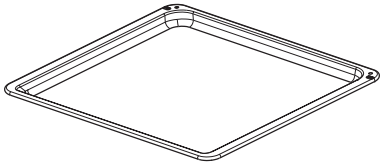
# MUITA TIETOJA

*Laitteen vakiovarusteet*

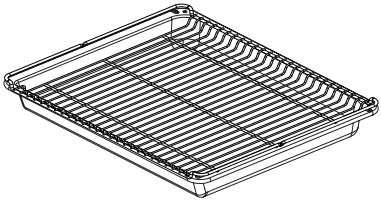
*Grilliritilä*



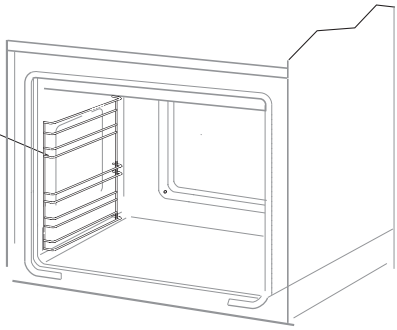
*Uunipannu*



*Leivinpelti*



*Sivutuet*



# ASENNUS

## Lieden sijoitus

- Keittiön on oltava kuiva ja tuuletettu, ja siellä on oltava toimiva ilmanvaihto. Liesi on sijoitettava niin, että kaikkia tarvittavia osia voi käyttää. Liesi on asetettava kovalle ja tasaiselle lattialle (sitä ei saa sijoittaa alustalle).

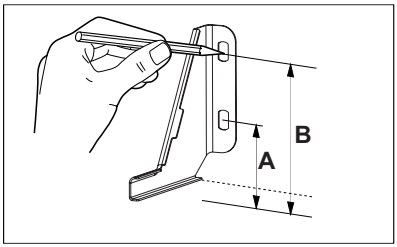
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.

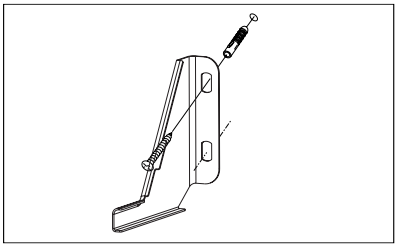
- Jos liesi rakennetaan keittiön kalusteisiin, sen työtason korkeus saa olla enintään 900 mm lattiasta. Jos liesi sijoitetaan keittiön kalusteiden väliin, niiden päällyksen ja liimaukseen käytetyn liiman on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys voi irrota. Jos kalusteiden lämmönkestosta ei ole varmuutta, lieden ja kalusteiden väliin on jätettävä n. 2 cm tilaa.

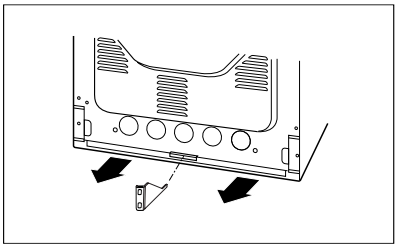
- Liesituuletin on asennettava tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.

- Laitteen taso on säädettävä ennen sen käyttöönottoa. Taso säädetään vetolaatikon säätöjalkojen avulla.

## Kaatumisvarmistuksen asennus seinään





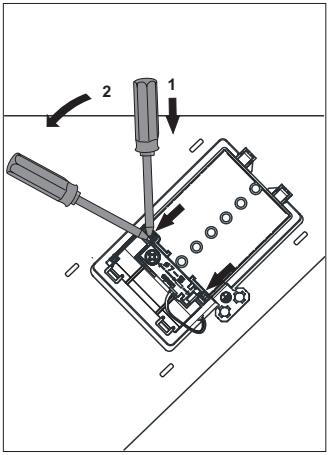
Korkeus 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

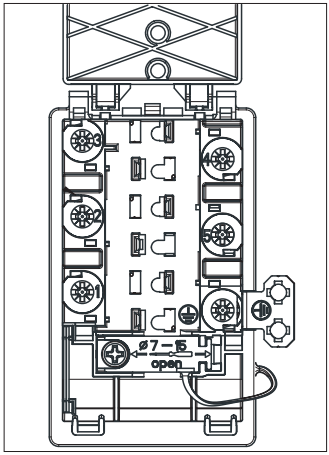
# ASENNUS

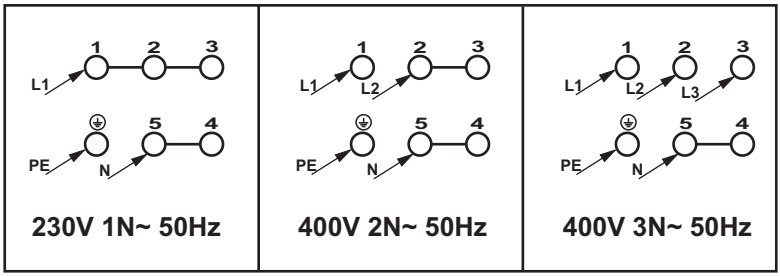
**Tärkeää:**
Vaikka tuotteesta pyritäänkin mahdollisimman huolellisesti poistamaan jäysteet ja reunojen epätasaisuudet, noudata varovaisuutta käsitellessä – suosittelemme käyttämään suoja-käsineitä asentamisen aikana.

**Lieden liittäminen sähköverkkoon**

- Lieden sähköliitännän saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Liitännän saa tehdä ainoastaan niiden sähkökaavioiden mukaisesti, jotka ovat lieden taustapuolella liittimien suojalevyn pinnassa. Huomautus: tässä tuotteessa käytetään 16 A:n sulaketta.
- Liitännässä tai johdotuksen vaihdossa on käytettävä vähintään tyypin HO5 VVF-5G2,5 johtoa tai vastaavaa.
- HUOMAUTUS! Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä kojetta, jolla laitteen kaikki navat voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä. (Voi olla pää-katkaisin).



## Ennen käyttöönottoa

• Poista kaikki pakkauksen osat ja puhdista uunin sisäpuoli. Uunin puhdistamiseen tulee käyttää vain lämmintä vettä, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta.

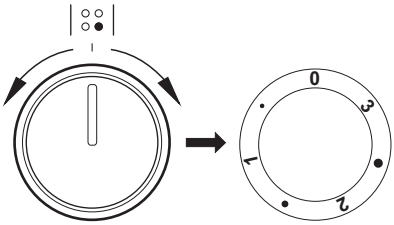
• Poista kaikki uunin varusteet ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.

• Poista suojateippi ennen käyttöönottoa.

• Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle tai avaa ikkuna).

• Lämmitä uunia noin 30 minuuttia 250 °C :ssa, poista lika ja puhdista laite perusteellisesti.

## KEITTOALUEIDEN KÄYTTÖ




**0** Keittoalue pois päältä
• Lämpimänä pito
**1** Haudutus
● Voimakas haudutus
**2** Paistaminen
● Voimakas paistaminen
**3** Kiehautus

Kun keittoalue tai uuni kytketään päälle, syttyy valodiodi [8].
Kunkin keraamisen keittoalueen lämpötilaa säädetään omalla 7-portaisella säätimellä.
Keittoalueiden säätimissä on asentojen

**0 • 1 • 2 • 3**

lisäksi myös kolme pisteillä merkittyä väliasentoa.
Näitä väliasentoja käytetään, kun alemman tason lämpötila on liian alhainen ja ylemmän tason lämpötila liian korkea.
Näin keittoalueen lämpötila voidaan sovittaa ruoan tyypin ja määrän mukaan.
Eri asentoja käytetään lähinnä seuraavassa kuvatuilla tavoilla.

- **Keittoalue poissa päältä - 0**
  Kun keraaminen keittotaso on kytketty pois päältä, jälkilämpöä voidaan käyttää hauduttamiseen tai lämpimänä pitämiseen.
- **Lämpimänä pito**
  Käytetään ruoan hauduttamiseen alhaisella lämmöllä.
- **Haudutus - 1**
  Käytetään keskisuurten ruokamäärien kypsennykseen sekä silloin, kun ruokaa halutaan hauduttaa tasaisesti ja pienellä energiankulutuksella.
- **Voimakas haudutus**
  Suurten ruokamäärien haudutukseen.
- **Paistaminen - 2**
  Alhaisella lämmöllä tapahtuvaan pitkäkestoiseen paistamiseen.
- **Voimakas paistaminen**
  Lihan paistamiseen ja korkeassa lämpötilassa tapahtuvaan kypsennykseen.
- **Kiehautus - 3**
  Ruoanlaiton alussa nopeaan kiehautukseen ja nopeiden ruokien valmistukseen täydellä teholla.

## Kaksoiskeittoalue

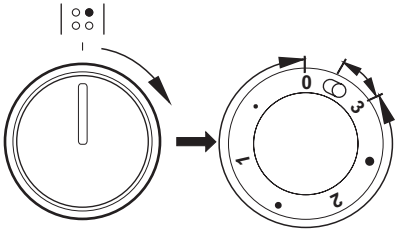
Joissakin malleissa vasemman etukeittoalueen ja oikean takakeittoalueen kokoa voidaan säätää suuremmille astioille sopiviksi.

- Kun haluat käynnistää myös ulomman keittoalueen, käännä säädin asennon 3 ohi kaksinkertaisen keittoalueen symboliin.
- Tämän jälkeen voit valita haluamasi tehotason

**0 • 1 • 2 • 3**

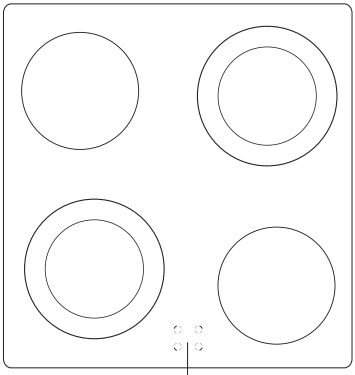
jolloin sekä sisemmän että ulomman keittoalueen lämpötila muuttuu.

- Kun säädin käännetään asentoon "0", suurempi keittoalue kytkeytyy pois päältä ja kypsennys jatkuu sisemmällä, normaalilla keittoalueella.




## Jälkilämmönosoitin

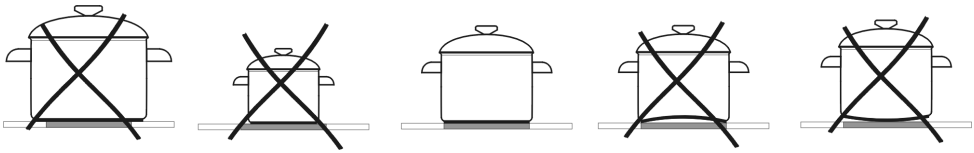
Jälkilämmönosoitin näyttää, mikäli jonkin keittoalueen pinta on lämpimämpi kuin 50 ° C. Näin vältyt palovammoilta. Jälkilämpöä voidaan myös käyttää ruokien pitämiseen lämpimänä lyhyehkön ajan.



## ASTIOIDEN VALINTA

Keraaminen keittotaso vaatii astioilta enemmän kuin tavallinen keittotaso.
Uudet astiat maksavat itsensä nopeasti takaisin, sillä ne säästävät sähköä ja auttavat keittotasoa kestämään käytössä pidempään. Lisäksi ruokien valmistusajat lyhenevät, jolloin myös ruoanlaittoon kuluva aika lyhenee.

- Käytä keittoalueella aina sen kokoista tai suurempaa astiaa. Näin saavutetaan paras mahdollinen lämmönsiirto.
- Liian pienen astian käyttö ei ainoastaan kuluta turhaan sähköä, vaan lisää myös ruoan ylikiehumisen ja keittotasoon palamisen vaaraa.
- Älä käytä ohut- tai kaarevapohjaisia astioita, sillä keraaminen keittoalue saattaa ylikuumeta. Parhaiten käyttöön soveltuvat astiat, joissa on sileäksi hiottu pohja.
- Älä käytä uunissa astioita, joissa on muoviset kahvat.
- Varmista, että astioiden pohjat ovat kuivat, jotta keraamisen keittotason pintaan ei muodostu kalkkisaostumia.
- Erityisastioita käytettäessä on aina noudatettava astian valmistajan ohjeita.

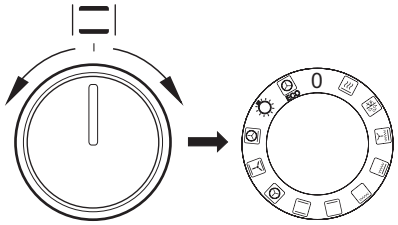


**Huomaa:**

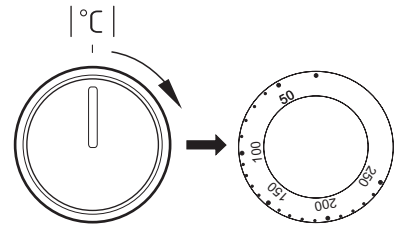
Kattilat ja pannut, joissa on alumiini- tai kuparipohja, voivat aiheututtaa värjäytymiä, joiden puhdistaminen on erittäin vaikeaa. Ole erittäin varovainen käyttäessäsi maalattuja kattiloita ja pannuja, jotka palaessaan voivat aiheuttaa korvaamattomia vaurioita keraamiselle pinnalle. Noudata astioiden valmistajien ohjeita ja suosituksia.

## Uunin käyttö

Uunia voidaan lämmittää ala-, ylä-, grilli- ja kiertoilmavastuksen avulla.
Kierrä valitsin haluamaasi asentoon.




Valitse seuraavaksi paistolämpötila lämpötilanvalitsimen avulla.




Uunin kytkeminen pois päältä: kierrä sekä uunin toimintosäädin että lämpötilasäädin asentoon „●” / „0”.

**Huom!**
Uunin kuumeneminen alkaa vasta silloin, kun lämpötila on säädetty.

### 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 likaannu 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.
- Uunin sulatustoiminto on hyvin nopea ja sitä voidaan käyttää samanaikaisesti kaikilla tasoilla.
- 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 kiertoilmapuhaltimen moottori menee epäkuntoon, uunin virta tulee katkaista välittömästi. Uunin lämmitys ilman puhallinta saattaa vahingoittaa uunia.**

## 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.
- Voidaan 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-lämmitys**
Tämä optimoitu lämmitystoiminto on suunniteltu säästämään energiaa ruoan valmistuksessa. Huomaa, että tässä toiminnossa uunin valo sammuu.

**Merkkivalot**
Kaksi merkkivaloa (uunin lämpötilan osoitin **7** ja valodiodi **8**) syttyy, kun uuni käynnistetään. Merkkivalo **8** palaa aina, kun uuni on toiminnassa. Merkkivalo **7** palaa silloin, kun uuni kuumenee, ja se sammuu, kun uuni on lämmennyt valitsemaasi lämpötilaan. Jos resepteissä mainittujen tietojen mukaan ruoka on laitettävä kuumaan uuniin, odota aina kunnes merkkivalo **7** on sammunut. Merkkivalo syttyy uudelleen, kun lämpötila laskee valitsemasi astemäärän alapuolelle ja uuni alkaa jälleen kuumeta. Merkkivalo **8** palaa myös silloin, kun valitsin on asetettu uunitilan valaistus -toimintoon.

## Grillaus

- Aseta uunin toimintosäädin kohtaan grilli .
- Lämmitä uunia noin viisi minuuttia luukku kiinni.
- Laita leivinpelti uunin oikealle työtasolle. Jos käytät grilliritilää, on grillivartaan alle laitettava rasvankeräyspannu.
- Sulje luukku.

**Grillausta ja tehogrillausta varten on lämpötila säädettävä 210 °C:een. 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 sen ollessa käytössä.

# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

## Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Leivonnassa voidaan käyttää myös ostettuja uunipeltejä ja vuokia, jotka tulee sijoittaa uuniritilälle. Vuokien on oltava mustia, koska ne johtavat paremmin lämpöä ja lyhentävät paistoaikaa.
- Vaaleiden peltien ja vuokien käyttöä ei suositella, kun käytetään ylä- ja alalämpöä, sillä niitä käytettäessä leivonnaisen pohja voi jäädä paistumatta.
- Ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmista että se on kypsä kokeilemalla hammastikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen.
- Taulukossa 1 annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja voit muuttaa niitä kokemustesi ja mieltymystesi mukaan.
- Mikäli tieto keittokirjassa poikkeaa suuresti tämän uunin annetuista ohjearvoista, käytä tämän uunin arvoja.

## 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 tai varrasta, laita alimmalle tasolle uunipelti, jossa on pieni määrä 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 | ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Hiivakakku/ Kahvikakku | ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Kala | ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Naudanliha | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Sianliha | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kana | ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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

| Ruokatyyppi | Lämmitystyyppi | Lämpötila (⁰C) | Taso | Aika (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Sienikakku | | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Hiivakakku/ Kahvikakku | | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Hiivakakku/ Kahvikakku | | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza | | 200 - 230 [1)] | 2 - 3 | 15 - 25 |
| Kala | | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Kala | | 160 - 180 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Kala | | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Makkaroille | | 210 | 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.

[1)] Esilämmitä

[2)] Pienten leivonnaisten paistaminen

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

# TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

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

[1] Esilämmitä, älä käytä pikaesilämmitystä,

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

# TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

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

[1] Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

[2] Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

Paisto

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

**Sammuta laitteesta virta ennen sen puhdistamista. Puhdistaessasi uunia varmista, että lämpötilan säädin on „nolla”-asennossa.**
**Vältä kuuman lieden puhdistamista.**

### Keraaminen keittotaso

Puhdista keraaminen keittotaso säännöllisesti. Varmista, etteivät tahrat pääse palamaan kiinni toistuvasti.

**Toimi seuraavasti:**
• Varmista erityisesti, etteivät sokeri- tai happopitoiset elintarvikkeet pääse palamaan kiinni keittotasoon.
• Myös alumiinifolio ja muoviastiat saattavat vahingoittaa keittotasoa, mikäli ne pääsevät sulamaan tasolle eikä niitä puhdisteta heti.
• Jos taso on vain kevyesti likainen, eikä siihen ole palanut kiinni mitään, se voidaan puhdistaa kostealla liinalla.
• Sitkeä ja kiinni palanut lika poistetaan helpoimmin kaapimella.
• Kalkki, vesiraidat, rasvatahrat ja metallin aiheuttamat värjäytymät poistetaan keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitetulla aineella.

### Uuni

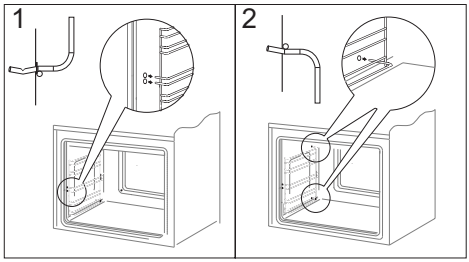
Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen). Älä käytä vahvoja hankaavia tai pintaa naarmuttavia aineita tai kiillotusaineita. Käytä ainoastaan suositeltua 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.

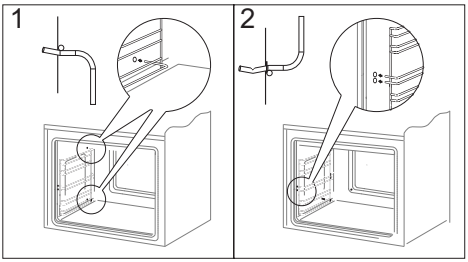
### SteamClean - höyrypuhdistus

SteamClean -höyrypuhdistuksen ansiosta vältyt käyttämästä kalliita puhdistusaineita. Kaada 0,25 litraa (1 lasillinen) vettä uunin alimmalla tasolla olevaan uunipannuun. Sulje uunin luukku.
Aseta lämpötilasäädin 50 °C:n kohdalle, ja valitse alalämpötoiminto. Uunin lämmitysaika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat puhtaiksi rievulla tai pesusienellä.

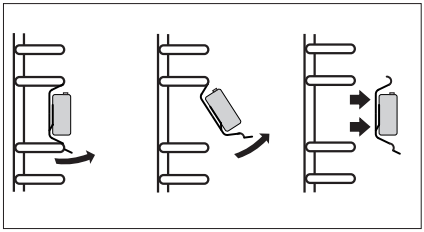
**Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)**

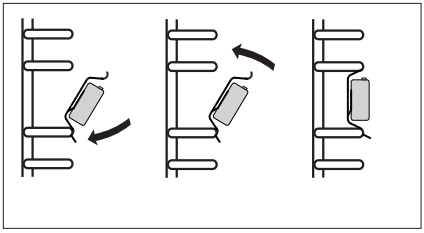
Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistusta varten, tartu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Vedä sitten sivutuet pois takakiinnikkeestä.




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

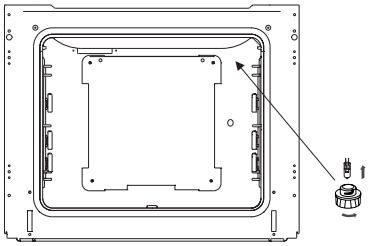




## Uunin halogeenilampun vaihtaminen

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

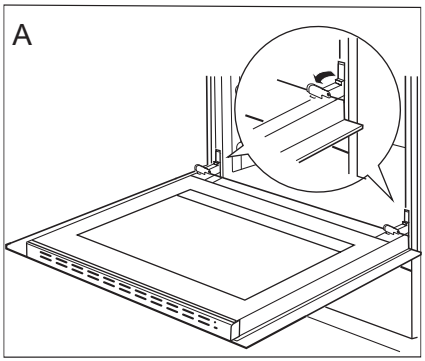
1. Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
2. Poista hyllyt ja pellit uunista.
3. Ruuvaa lampun kansi irti sekä pese ja pyyhi se kuivaksi.
4. Vedä halogeenilamppu pois kankaan tai paperin avulla. Vaihda halogeenilamppu tarvittaessa uuteen.
- jännite 230 V
- teho 25 W
5. Aseta halogeenilamppu paikalleen.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



*Uunin valaistus*

### Uunin luukun irrotus

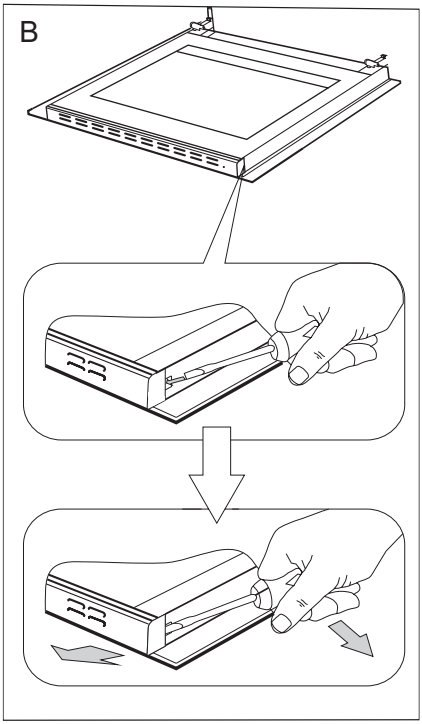
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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

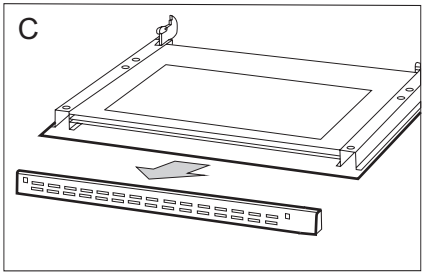



*Näin avaat saranoiden lukitukset*

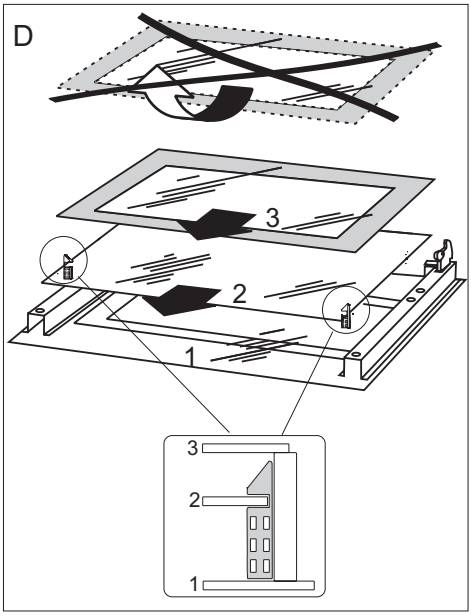
### Sisälasin irrottaminen

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



3. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D). Aseta lasi takaisin puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätykappaleet paikoilleen.
**Tärkeää! Älä pakota yläliuskaa luukun molemmille puolille samaan aikaan.** Jotta voit kiinnittää yläliuskan oikein, laita ensin liuskan vasen pää luukun päälle ja paina oikeaa päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen. Paina sen jälkeen vasenta päätä sisään, kunnes kuulet napsahduksen.



# TOIMET ONGELMATILANTEISSA

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

- Kytke liesi pois päältä.
- Katkaise lieden virta.
- Voit korjata joitakin pieniä vikoja itse noudattamalla taulukoiden 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 | 230/400V~ 50 Hz |
| Teho | max. 9,4 kW |
| Mitat | 90 / 50 / 60 cm |

| | |
|---|---|
| Virrankulutus valmiustilassa [W] | - |
| Virrankulutus sammutettuna [W] | 0,0 |
| Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W] | - |
| Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min] | - |

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

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

Energiatehokkuusluokka on annettu tuotteessa saatavilla olevan toiminnon mukaan tehokkuusjärjestyksessä seuraavasti:

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

Poista teleskooppikiskot (jos tuotteessa on sellaiset) energiankulutustestin ajaksi.

- Läs hela bruksanvisningen noga innan du börjar använda spisen.
- Bekanta dig med din nya spis 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 spis alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten. Därmed förebygger du olyckor och skador på spisen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att dessa instruktioner gäller för flera kaminer. Det är därför inte säkert att alla funktioner och utrustning på din spis.

**Observera!**

Du ska ha läst och förstått denna bruksanvisning innan du använder spisen första gången.

Spisen är endast tänkt att användas som kokanordning. Utnyttjande av kokplattan för andra ändamål än matlagning (t ex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet då det är förenat med risker.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar som inte påverkar spisens funktion.

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

**Säkerhetsanvisningar**.....34

**Produktbeskrivning**.....39

**Uppgifter angående utrustning**.....40

**Installation**.....41

**Användning**.....43

**Bakning, köttstekning - praktiska råd**.....50

**Testrätter**.....53

**Rengöring och underhåll**.....55

**Åtgärder vid fel**.....60

**Tekniska data**.....61

**Obs.** Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

**Obs.** Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

**Obs.** Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.

**Obs.** Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.

Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.

När man använder ugnen, blir några delar heta.

**Obs.** Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa metallföremål när du rengör spisens glasytor. Ytan kan repas, vilket kan orsaka sprickor i glaset.

**Obs.** Vid byte av glödlampan i ugnen måste spisen stängas av med huvudströmbrytaren. Det får inte finnas någon strömtillförsel till spisen när lampan byts.

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

- Håll uppsikt över barn när spisen används.
- Grytor, kokzoner, ugn och värmesköld blir mycket heta vid användning och är fortfarande varma en stund efter att kokzonerna eller ugnen stängts av.
- Låt inte barn röra vid eller leka med knappar eller ugnslucka, och se så gott det går till att de inte befinner sig i närheten av spisen.
- Vid grillstekning i ugnen blir de infraröda värmeelementen glödheta. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas.
- Se till att andra elapparaters anslutningssladdar inte kommer i kontakt med varma kokzoner eller kläms fast i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av spisen.
- Använd aldrig spisens glaskeramiska kokplattor eller ugnen för rumsuppvärmning.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på spisen under fritering eller grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie pa ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplatens emalj.
- Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplatta.
- Stäng av spisens huvudströmbrytare vid defekter eller fel. Spisen får inte användas igen innan eventuellt fel avhjälpts av en fackman.

Den glaskeramiska kokplattan är härdad mot värme, kyla och temperatursvängningar.
Undvik slag förorsakade av att t.ex. saltkar, kryddburkar eller andra hårda föremål faller ner på plattan.

- De glaskeramiska kokplattorna bör inte vara påslagna när det inte star kokkärl på dem, de får inte heller användas som förvaringsplats.
- Grytor får bara ställas på kokplattan om deras bottnar är rena och torra.
- Socker eller sockerhaltiga matvaror som spills på den glaskeramiska kokplattan måste avlägsnas omedelbart, så gott det går, medan de fortfarande är varma så att de inte bränns fast.
- Undvik att repa de glaskeramiska kokplattorna med smycken, grytor med vassa kanter o.s.v.
- Köksföremal av plast (skedar, skalar o.s.v.) får inte placeras på varma glaskeramiska kokplattor eftersom de kan smälta fast.
- Se till att emaljerade grytor och liknande inte kokas helt tomma.
- Om det uppstår djupa repor eller sprickor i den glaskeramiska kokplattan måste du genast koppla bort spisen från elnätet genom att stänga av strömbrytaren.
- Den fukt/ånga som uppstår i ugnen släpps ut genom ångventilerna baktill på den glaskeramiska kokplattan. Ventilerna får därför aldrig vara täckta eller förslutna. Håll händerna borta från ångan.

# HUR MAN SPARAR ENERGI

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**
  Man ska inte heller öppna ugnsluckan i onödan.

- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder**
  Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på spisen.

- **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 varmluftsfunktion**

- **Stäng ugnsluckan noggrant**
  Värmen kan sippra ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

## 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 återanvändning.

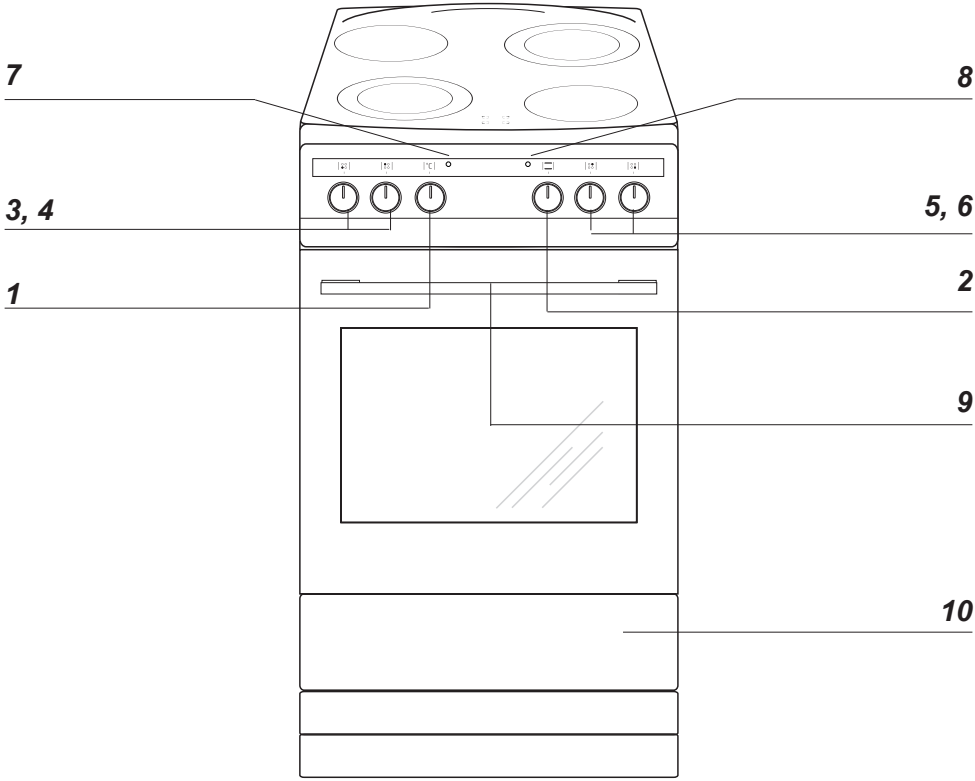
## Kassering av förbrukade produkter

När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

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

# BESKRIVNING AV PRODUKTEN

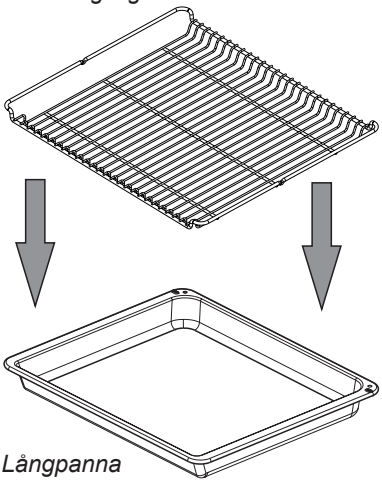


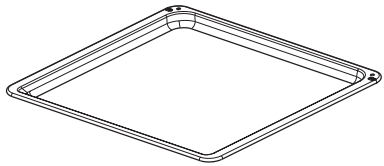

**1** Vred för reglering av ugnstemperatur
**2** Vred för ugnsfunktioner
**3** Vred för kokplatta, främre vänstra
**4** Vred för kokplatta, bakre vänstra
**5** Vred för kokplatta, bakre högra
**6** Vred för kokplatta, främre högra
**7** Värmeindikator för ugn
**8** Kontrollampa
**9** Barnlås
**10** Förvaringslåda

# UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

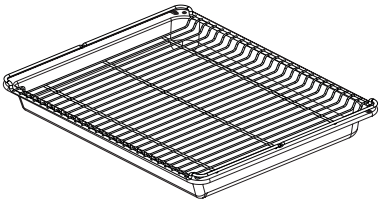
*Rostfritt grillgaller*

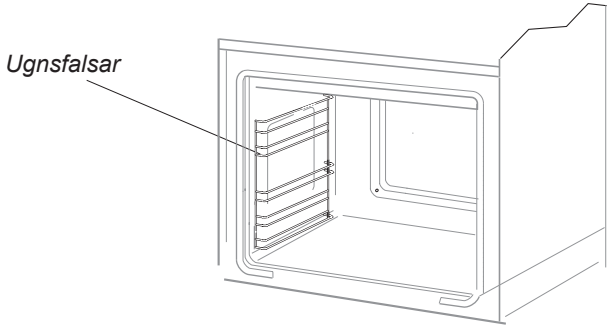




*Bakplåtar*

*Långpanna*





## Uppställning av spisen

• Rummet som spisen står i ska vara torrt och dragigt och ha en väl fungerande ventilation enligt gällande tekniska föreskrifter.

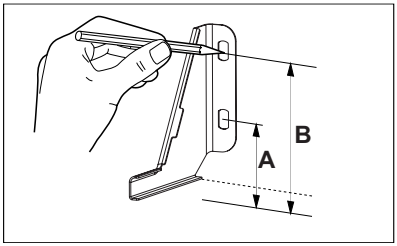
• Undvik att lyfta spisen I den glaskeramiska hällen.

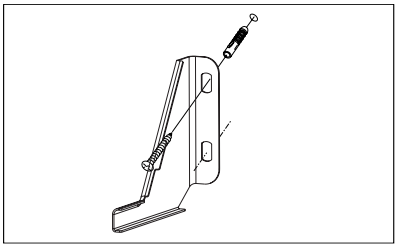
• Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100ºC, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.

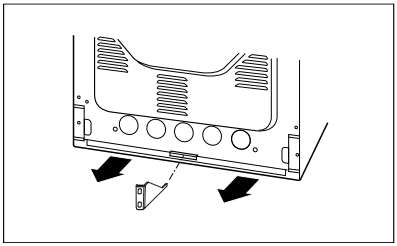
• Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).

• Innan man börjar använda spisen ska man se till att den står rakt (vågrätt), t ex med hjälp av ett vattenpass. Detta är särskilt viktigt för att olja i stekpannan ska fördelas jämnt. Du gör nivåjusteringen med hjälp av de justeringsben som du kommer åt genom att öppna ugnslådan.

## Montering av tippskydd





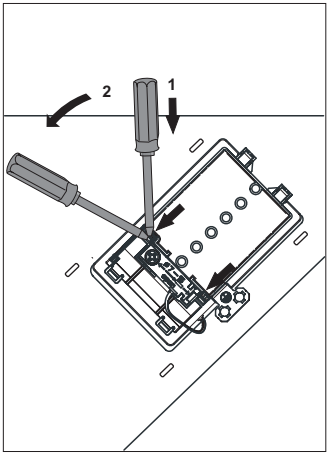
Höjd 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

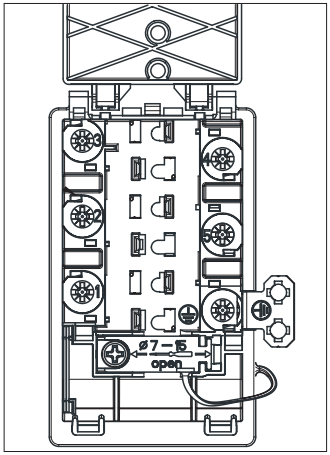
# INSTALLATION

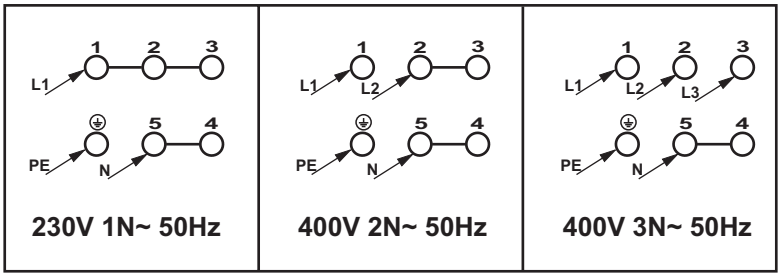
**Viktigt:**
Även om vi har gjort allt vi kan för att förebygga att produkten har vassa kanter bör du vara försiktig när du hanterar den – vi rekommenderar att du använder skyddshandskar under installationen.

**Inkoppling av spis till elsystem**

- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Anslutningen får endast göras i enlighet med de eldiagram som beskrivs på utsidan av skyddet för anslutningsklämmorna på den bakre plåten.
- Vid anslutning eller byte av kopplingssladden måste minst en sladd av typen HO5 VVF-4G2,5 eller motsvarande användas.
- **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).



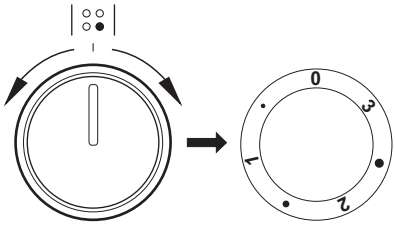



### Innan man börjar använda spisen

- Avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen.
- Ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i.
- Avlägsna skyddsfilmen på grillelementet innan ugnen sätts på.
- Sätt igång fläkten i rummet eller öppna fönstret.
- Värm upp ugnen (i ca 30 minuter på ca 250°C), ta bort smuts och rengör ugnen noga.
- Följ säkerhetsinstruktionerna när du använder spis och ugn.

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

## Användning av kokzoner




**0** Kokzonen avstängd
• Värmhållningssteg
**1** Vidarekokningssteg
● Höjt vidarekokningssteg
**2** Steksteg
● Höjt steksteg
**3** Uppkokningssteg

Så fort en glaskeramisk kokzon eller ugnen startas lyser driftkontrollampan [8].
De glaskeramiska kokzonerna regleras med den tillhörande 7-stegs funktionsvred. Denna har, utöver stegen

**0 • 1 • 2 • 3**

också tre mellansteg som är markerade med prickar.
Dessa mellansteg väljs om temperaturen på de lägre stegen är för låg och temperaturen på det högre stegen är för hög.
Därmed är det möjligt att göra en exakt anpassning av temperaturen efter matvarans typ och mängd.
De olika stegen används lämpligast enligt beskrivningen nedan.

- **Kokzonen avstängd - läge 0**
  När den glaskeramiska kokplattan är avstängd kan eftervärmen fortfarande användas för kokning/värmhålling.
- **Värmhållningssteg**
  Om rätten bara ska småkoka långsamt vid mycket svag värme.
- **Vidarekokningssteg - läge 1**
  Vid medelstora rätter och om du önskar jämn vidarekokning med bra energiutnyttjande.
- **Höjt vidarekokningssteg**
  För tillagning av större portioner.
- **Steksteg - läge 2**
  För rätter som kräver låga temperaturer för fortsatt stekning.
- **Höjt steksteg**
  För tillagning av stekt kött och rätter som kräver hög temperatur vid fortsatt stekning.
- **Uppkokningssteg - läge 3**
  I början av tilllagningsprocessen,
  för snabbkokning, bryning, uppkokning och tillagning av snabbrätter vid full värmeeffekt.

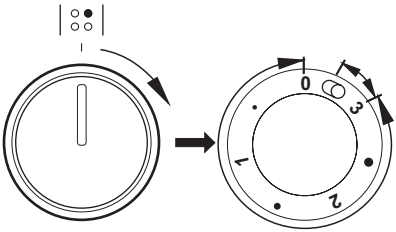
### Dubbel kokzon

Den främre, vänstra kokzonen och den bakre högra kokzonen är temperaturreglerad och har en dubbel kokzon för kokkärl med stor diameter.

- Om du även vill tända den yttre, större kokzonen vrider du kontrollknappen [3] eller [5] över steg 3 till knappens symbol för dubbel kokzon.
- Efteråt kan du välja önskat steg

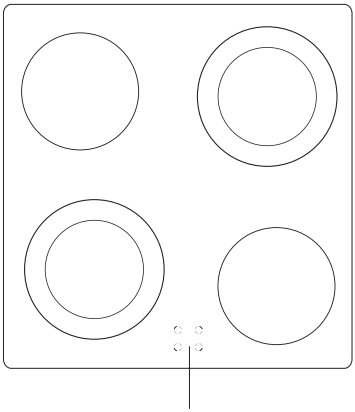
  **0 • 1 • 2 • 3**

  varvid temperaturen ställs in för den större kokzonen.
- I läget "0" för kontrollknappen [3] eller [5] stängs den större, dubbla kokzonen av och den lilla, inre, normala kokzonen används igen.




### Restvärmeindikation

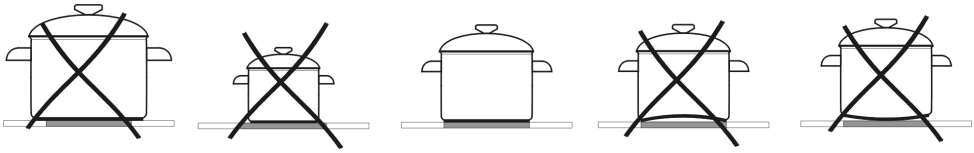
Restvärmeindikationen visar dig vilken av de fyra kokplattorna som fortfarande har en yttemperatur på mer än 50°C. Genom att vara uppmärksam pa detta kan du förebygga att något bränns vid. Du kan också använda restvärmen för att hålla rätter varma under en begränsad tid.



## VAL AV KOKKÄRL

Det ställs större krav på kokkärl på glaskeramiska kokplattor än på vanliga kokplattor. Eventuella extrautgifter för kokkärl lönar sig snabbt pa grund av energibesparingen och längre livslängd för kokkärl och glaskeramiska kokplattor. Dessutom förkortas tillagningsprocessen och därmed arbetstiden.

- Använd alltid bara grytor och pannor med lika stor eller större diameter än den glaskeramiska kokplattan på vilken de placeras. Därmed uppnas bästa möjliga värmeöverföring.
- För små grytor medför energiförlust, men även risk för att maten kokar över och bränner fast på den glaskeramiska kokplattan.
- Använd aldrig ett kokkärl med tunn eller böjd botten eftersom detta kan medföra överhettning av den glaskeramiska kokplattan. Speciella elgrytor med planslipad botten passar särskilt bra.
- Använd inte grytor med plasthandtag i ugnen.
- Kokkärlets botten måste alltid vara torr så att det inte skapas kalkavlagringar på den glaskeramiska kokplattan.
- Vid användning av speciella kokkärl måste du alltid följa kokkärlsfabrikantens anvisningar.



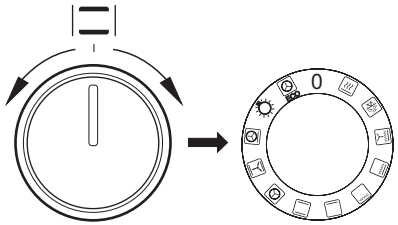
**Observera:**

Kokkärl med botten av aluminium eller koppar kan lämna avlagringar som är svåra att få bort. Det rekommenderas att vara dubbelt försiktig med emaljerade kärl, vilka kan göra skada vid torrkokning. Följ tillverkarens anvisningar.

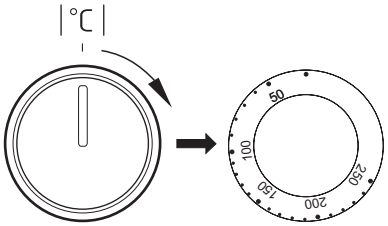
## Användning av ugnen

Ugnen värms upp med hjälp av den övre och nedre värmeanordningen en grillanordning.

Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionsvredet




Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.




Du stänger av ugnen genom att vrida båda vreden till läge „ ●” / „0”.

## Tillagning med varmluft

En varmluftsfläkt som sitter på ugnens bakre vägg sörjer för 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 varmluftfläktens motor går sönder. Uppvärmning utan fläkt kan medföra skador på ugnen.

## Ugnens funktionsknapp - Inställning:

**Snabbuppvärmning**
Varmluft

**Optøning**
Brug denne indstilling til optøning af frossen kage og brød.

**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
• kötträtter förlorar mindre fett och vätska under uppvärmning, vilket förbättrar smaken
• ugnen smutsas inte ner lika mycket
Du måste använda temperaturinställningen tillsammans med varmluftsfunktionen.

**Fläkt samt övre- och nedre värmeelement**
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.

## Kontrollampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en ***7*** och en ***8***. När den ***8*** kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När kontrollampen 7 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 kontrollampan 7 slocknat. Under bakning ska lampan 7 lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Kontrollampan 8 kan även lysa när vredet står i position ”Belysning av ugnkammare”.

## Grillstekning

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

För att aktivera grillfunktionen ska man:

• välg funktionen grill ▭ med funktionsvredet,
• 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 ökad intensiv grill ska temperaturen ställas in på 210ºC, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190ºC.**

**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.

# BAKNING, KÖTTSTEKNING - 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.
- När du använder varmluftfunktionen är baktemperaturen i regel ca. 20-30 grader lägre än vid traditionell bakning (med över- och undervärme).
- 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 (⁰C) | Nivå | Tid i minuter |
|---|---|---|---|---|
| Sockerkaka | ECO | 180 - 200 | 2 - 3 | 50 - 70 |
| Jästkaka / pundskaka | ECO | 180 - 200 | 2 | 50 - 70 |
| Fisk | ECO | 190 - 210 | 2 - 3 | 45 - 60 |
| Nötkött | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 120 |
| Fläskkött | ECO | 200 - 220 | 2 | 90 - 160 |
| Kyckling | ECO | 180 - 200 | 2 | 80 - 100 |

# AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

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

| Maträtt | Ugnens funktion | Temperatur (⁰C) | Nivå | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Sockerkaka | | 160–200 | 2–3 | 30–50 |
| Jästkaka / pundskaka | | 160–170 [1)] | 3 | 25–40 [2)] |
| Jästkaka / pundskaka | | 155–170 [1)] | 3 | 25–40 [2)] |
| Pizza | | 200–230 [1)] | 2–3 | 15–25 |
| Fisk | | 210–220 | 2 | 45–60 |
| Fisk | | 160–180 | 2–3 | 45–60 |
| Fisk | | 190 | 2–3 | 60–70 |
| Korv | | 210 | 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 förvärmd.

[1)] Förvärm

[2)] Tillagning av mindre mängder

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

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

Bakning

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

[1] Förvärmning, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

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

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

## Grilla

| Maträtt | Tillbehör | Nivå | Uppvärm-ning | Temperatur (ºC) | Tid (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Varm macka av ljust bröd | Galler | 4 | | 250 [1] | 1,5–2,5 |
| | Galler | 4 | | 250 [2] | 2–3 |
| Hamburgare | Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett) | 4 – galler<br>3 – stekplåt | | 250 [1] | 1:a sidan 10–15<br>2:a sidan 8–13 |

[1] Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

[2] Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

## Undervärme

| Maträtt | Tillbehör | Nivå | Uppvärm-ning | Temperatur (ºC) | 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 förvärmd.

**Se till att spisen är avslagen och att samtliga vred är ställda i läge ”●” / “0”. Rengöringen skall påbörjas först när spisen är kall.**

### Glaskeramisk kokplatta

Rengör den glaskeramiska kokplattan regelbundet och så gott det går medan den är ljummen eller kall. Se till att smuts inte bränner fast flera gånger.
I samband med detta rekommenderar vi följande:

- Var försiktig så att inga socker- eller syrehaltiga matvaror bränner fast.
- Även aluminiumfolie och plastkärl kan skada kokplattan om materialet smälter pa plattan och inte avlägsnas omedelbart.
- Vid lätt nedsmutsning, som inte bränner fast, kan plattorna torkas av med en fuktig trasa.
- Kraftig nedsmutsning eller fastbränd smuts avlägsnas enkelt med en rakbladsskrapa, som är särskilt avsedd för kokplattor.
- Kalk, vattenränder, fettstänk och metalliska missfärgningar avlägsnas med ett rengöringsmedel avsett för glaskeramiska kokplattor.

### Ugnen

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

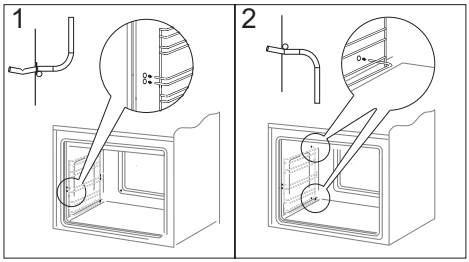
- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång). **Använd aldrig starka, repande rengörings och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugnsrengöringsmedel.**
- Låt ugnen stå öppen en 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.**

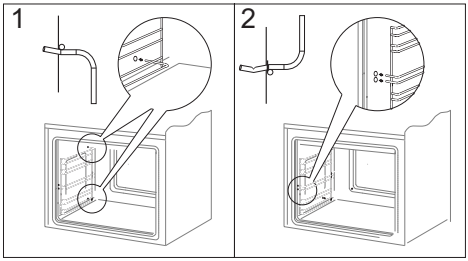
### SteamClean

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

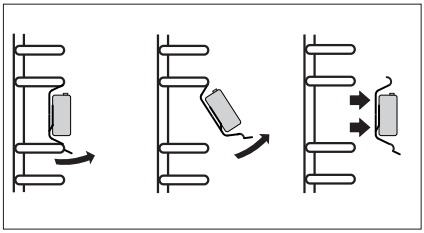
**(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)**

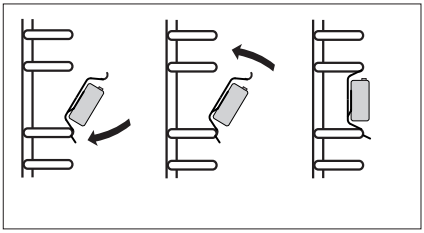
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.




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

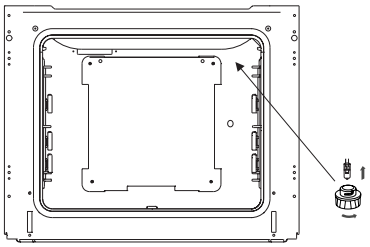




### Byte av ugnens halogenlampa

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

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

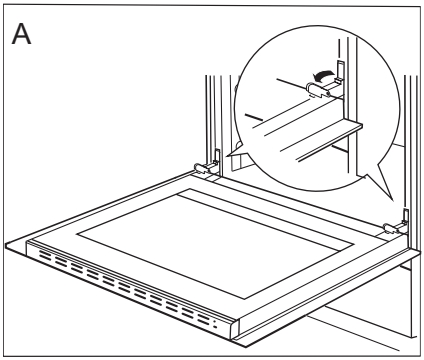


*Ugnsbelysning*

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

### Demontering av ugnslucka

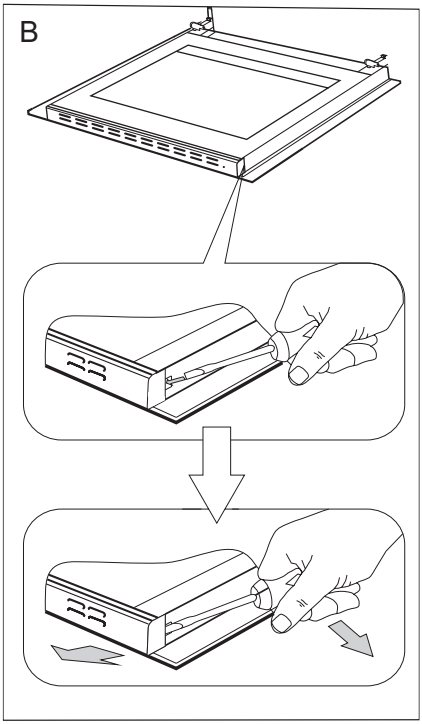
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnens 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 gångärnen vid försök att stänga luckan.

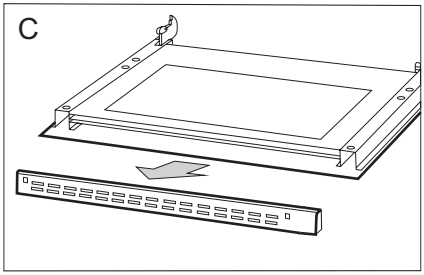



*Uppdragning av säkerhetsdelar till gångärn*

### Avmontering av det innersta glaset

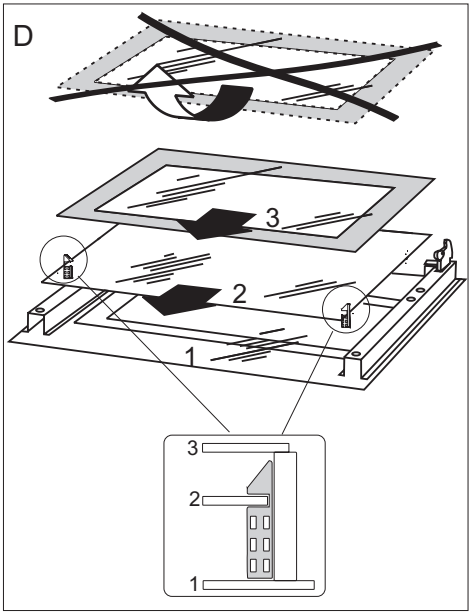
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



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

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



# ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av spisen
- Slå av strömmen till spisen
- 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 | 230/400V~50 Hz |
| Märkeffekt | max.9,4 kW |
| Mått | 90 / 50 / 60 cm |

| | |
|---|---|
| Strömförbrukning i standby [W] | - |
| Strömförbrukning i avstängt läge [W] | 0,0 |
| Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W] | - |
| Automatisk standby/avstängningstid [min] | - |

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) | ECO |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt) | ECO |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme) | ECO |

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

**NO:**
**Gram A/S**
Tel.: 22 07 26 30
www.gram.no

**SE:**
**Gram A/S**
Tel.: 040 38 08 40
www.gram.se

**FI:**
**Gram A/S**
Tel.: 020 7756 350
www.gram.fi

Gram A/S
Helge Nielsens Allé 7B
DK-8723 Løsning
+45 73 20 10 00
www.gram.dk

IO-CFS-1548 / 9508508
(10.2026 / v8)