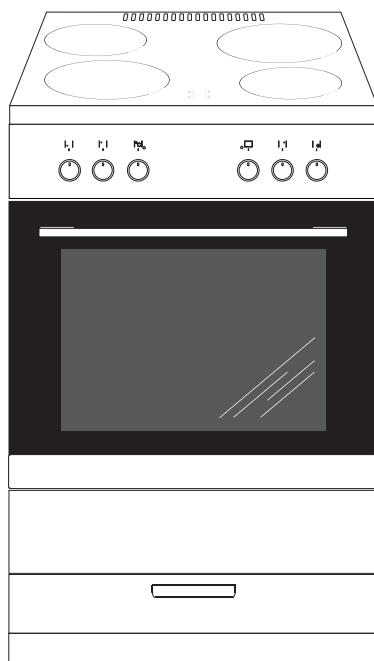




Type

EKI 6610-90



FI	Käyttöohje	2
-----------	-------------------	----------

SE	Bruksanvisning	34
-----------	-----------------------	-----------

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen sähkölieden käyttöönottoa.
- Tutustu uuden lieden toimintaan ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kun 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 turvatietoja.....4

Tuotteen kuvaus9

Muita tietoja10

Asennus.....11

Käyttö.....13

Uunin käyttö - käytännön vinkkejä23

Testiruoat.....26

Puhdistus ja huolto28

Toimet ongelmatilanteissa32

Tekniset tiedot.....33

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.

Huomautus. Valvomatton 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.

Sammuta laite aina virtapainikkeesta käytön jälkeen, äläkä turvaudu ainoastaan keittoastioiden tunnistustoimintoon.

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

Uunin ollessa käytössä saattaa laite kumentua 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 lapsia silmällä, kun liesi on käytössä.
- Astiat, keittoalueet ja uuni kuumenevat käytön aikana hyvin kuumiksi ja jäähtyminen keittoalueen tai uunin pois päältä kytkemisen jälkeen vie aikaa.
- Älä anna lasten käyttää liedien painikkeita tai uunin luukkua tai leikkiä niillä. Pidä lapset mahdollisimman kaukana liedestä.
- Infrapunavastukset hehkuvat grillauksen aikana. Huolehdi, ettei grillattava ruoka kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Huolehdi, etteivät muiden sähkölaitteiden virtajohdot joudu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa ja etteivät ne jää uunin luukun väliin. Ole erityisen varovainen, jos käytät pistorasioita, jotka ovat liedien läheisyydessä.
- Lieden keittotasoa tai uunia ei saa koskaan käyttää sisätilojen lämmittämiseen.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumentessaan syttyä palamaan. Valvo siksi liettä aina friteerauksen ja grillauksen aikana.
- Älä koskaan laita uunin pohjalle alumiinifoliota, sillä se saattaa vahingoittaa pohjan emalipinnoitetta.
- Älä siksi myöskään pane astioita suoraan uunin pohjalle.
- Mikäli liedien toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta liedien pääkatkaisijasta. Lieden saa ottaa käyttöön vasta, kun koulutettu ammattihenkilö on korjannut vian.

Keraaminen keittotaso on karkaistu kestämaan kuumaa, kylmää ja lämpötilan vaihteluita.

Keittotasoon kohdistuvia, esimerkiksi maustepurkkien tai muiden kovien esineiden putoamisesta aiheutuvia iskuja tulee välttää.

- Keraamisen keittoalueen päällä ei 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.
- 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.
- Uunin sisälle muodostuva höyry poistuu keraamisen keittotason takareunassa olevista höyryaukoista. Aukkoja ei saa peittää tai tukkia. Pidä kädet poissa höyrystä.
- Mikäli keraamiseen keittotasoon tulee syviä naarmuja, virta tulee heti katkaista pääkatkaisimesta.
- Induktiokeittotaso (jonka taajuus on 20-50 Hz) saattaa aiheuttaa sydämentahdistimen insuliinipumpun tai kuulokojeen toimintahäiriöitä.

SÄHKÖNSÄÄSTÖVINKKEJÄ

- Vältä kattilan kannen alle katsomista tarpeettomasti.
Vältä myös uunin luukun avaamista tarpeettomasti.
- Käytä uunia vain suurien ruokamäärien valmistamiseen.
Enintään yhden kilogramman painoisen lihan valmistaminen liedellä säästää sähköä.
- Hyödynnä uunin jälkilämpöä.
Jos valmistusaika on 40 minuuttia, on suositeltavaa kytkeä uuni pois päältä 10 minuuttia ennen valmistumisajan päättymistä.
- Paista kiertoilmatoimintoa käyttäen ja uuninluukkua kiinni pitäen.
- Sulje uunin luukku huolellisesti.
Lämpö voi karata, jos luukun tiivisteissä on likaa. On suositeltavaa, että lika poistetaan heti, kun sitä tulee.



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



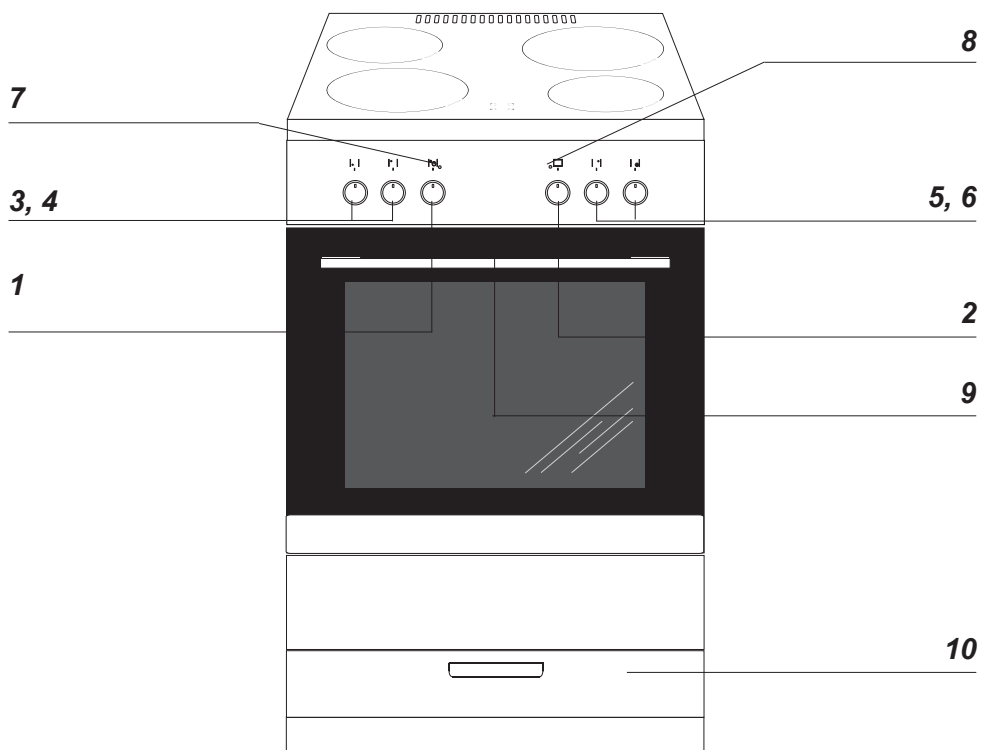
Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan olkaa hyvä ja toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeseukseen.

Laitteessa, sen käyttöheissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuusmerkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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

TUOTTEEN KUVAUS

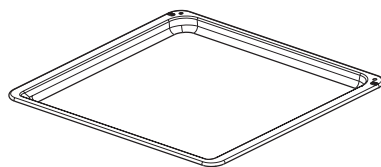
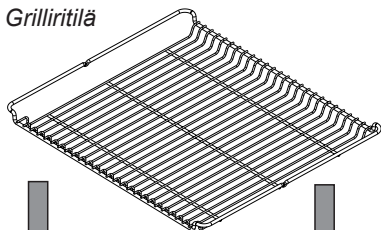


- 1 Uunin lämpötilasäädin
- 2 Uunin toimintosäädin
- 3 Keittoalueen säädin (etuvasen)
- 4 Keittoalueen säädin (takavasen)
- 5 Keittoalueen säädin (takaoikea)
- 6 Keittoalueen säädin (etuoikea)
- 7 Uunin lämpötilan osoitin
- 8 Valodiodi
- 9 Lapsilukko
- 10 Säilytystila

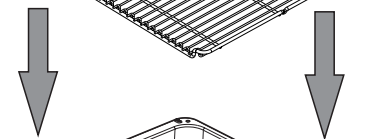
MUITA TIETOJA

Laitteen vakiovarusteet

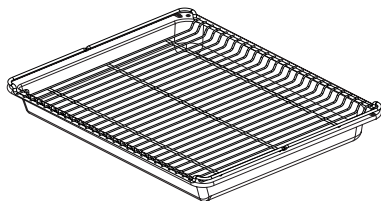
Grilliritilä



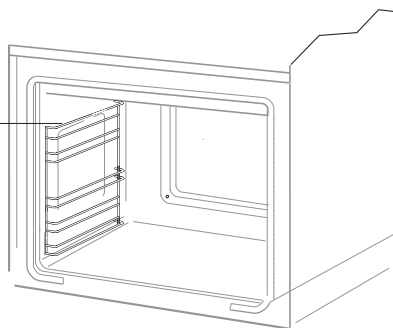
Leivinpelti



Uunipannu



Sivutuet

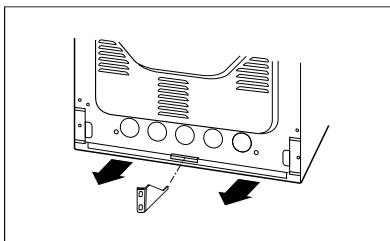
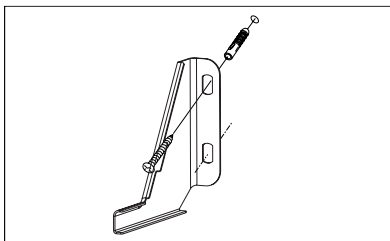
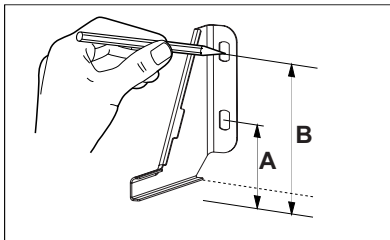


ASENNUS

Lieden sijoitus

- Keittiön on oltava kuiva ja tuuletettu, ja siinä on oltava toimiva ilmanvaihto. Lieden sijainnin on varmistettava pääsy kaikkiin käytettäviin osiin. 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 kestättävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys voi irrota. Jos kalusteiden lämmönkestosta ei ole varmuutta, liesin 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 säätöjalkojen avulla, jotka ovat vetolaatikossa.

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään

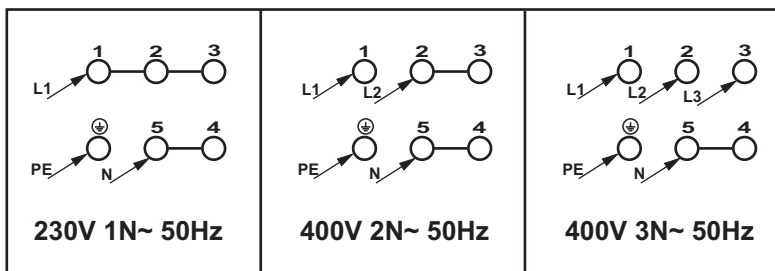
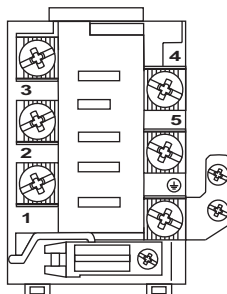
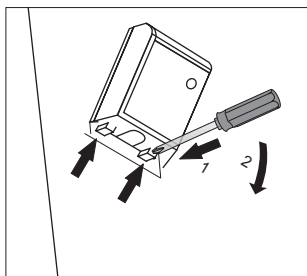


Korkeus 900 mm
A = 104 mm
B = 147 mm

ASENNUS

Lieden liittäminen sähköverkkoon

- Lieden sähköliittännän saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Liittännän saa tehdä ainoastaan niiden sähkökaavioiden mukaisesti, jotka ovat liekin taka-puolella liittimien suojalevyn pinnassa. Huomautus: Tämä tuote käyttää 16 A:n sulaketta.
- Liitännässä tai johdotuksen vaihdossa on käytettävä vähintään tyyppin 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 pääkatkaisin).

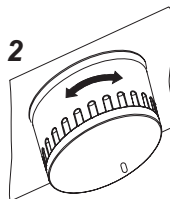
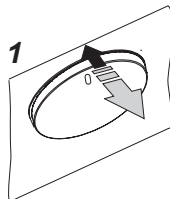


KÄYTTÖ

Ennen käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkauksen osat, osat ja puhdistu uunin sisäpuoli. Uunin puhdistamiseen tulee käyttää vain lämmintä vettä, johon on lisätty hiukan astianpesuainetta.
- Poista kaikki uunin varusteet ja puhdistu ne lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella.
- Poista sen suojaiteippi ennen käyttöönottoa.
- Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle tai avaa ikkuna).
- Lämmitä uunia noin 30 minuuttia 250°C, poista lika ja puhdistu laite perusteellisesti.

Liesi on varustettu piilotetuilla painonapeilla. Napit ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan kevyesti. Ne voidaan painaa sisään myös laitteen ollessa käytössä. Uunin toiminto-säätimen ympärillä olevat painetut merkit osoittavat käytettävissä olevia toimintoja.

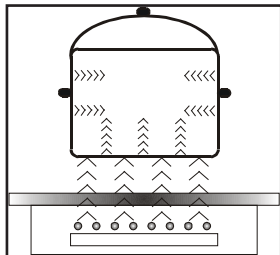


KÄYTTÖ

ENNEN KUIN KÄYTÄT KEITTOTASOA ENSIMMÄISEN KERRAN

- Puhdista ensin tason keraaminen pinta huolellisesti. Käsittele keraamista pintaa kuin lasia.
- Kytke tuuletus tai avaa ikkuna keittiössä kun käytät keittotasoa ensimmäisen kerran – laitteesta voi tulla ohimenevää hajua.
- Kaikki toiminnot on suoritettava turvallisuusohjeita noudattaen.

INDUKTIOKEITTOTASON TOIMINTA



Keraamisen keittoalueen alla on induktiokela. Tämä kela synnyttää sähkömagneettisia kenttiä, jotka vaikuttavat suoraan keittoastian pohjaan, eivätkä lämmitä ensin keraamista tasoa, kuten muut kuumennustavat. Induktiokeittotasolla voi käyttää vain kattiloita, joiden pohjiin sähkömagneettiset kentät vaikuttavat.

Induktiokuumennuksen edut:

- Koska lämpö siirtyy ruokaan ainoastaan keittoastian kautta, lämpöä voidaan hyödyntää mahdollisimman tehokkaasti.
- Induktiokeittoalue lopettaa toimintansa välittömästi, kun keittoastia poistetaan keittoalueelta. Samalla loppuu myös sähkön kulutus.

Turvalaitteet:

Jos keittotaso on asennettu oikein ja sitä käytetään käyttöohjeiden mukaisesti, ovat turvalaitteet tarpeettomia.

Tuuletin: Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuulettimella on kaksi toimintanopeutta. Tuuletin kytkeytyy päälle, kun keittoalueet toimivat ja on päällä kunnes elektroninen systeemi on kylmennyt riittävästi.

Transistori: Lämpötilamittapää mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten elementtien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä pienentää automaattisesti keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita elektronisia elementtejä lähimmän keittoalueen pois päältä.

Kattilan tunnistus: Jos keittoalueen päällä ei ole tarkoitukseen soveltuvaa kattilaa, keittoaluetta ei voi kytkeä päälle. Keittoalueella olevia pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä, tai sormuksia) ei tunnisteta kattilana eikä keittotaso kytkeydy päälle.

KÄYTTÖ

KATTILAN TUNNISTUS INDUKTIOVYÖHYKKEEN PÄÄLLÄ

Induktiovyöhykkeillä varustetuissa keittotasoissa on kattilan tunnistus -toiminto. Toiminto tunnistaa, onko kattila keittoalueen päällä vai onko se otettu pois, ja rajoittaa lämmön tuottamista. Näin toiminto auttaa säästämään energiaa.

- Näytössä ilmoitetaan lämmön taso, jos keittoaluetta käytetään sopivan kattilan yhteydessä.
- Induktio vaati, että induktiokeittotasolla käytetään vain keittoastioita, joissa on magneettinen pohja.

Jos keittoalueen päälle ei ole pantu astiaa tai on pantu soveltumaton astia, lämpötehoa ilmaiseva numero näytössä vilkkuu. Keittoalue ei aktivoidu.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti noin 10 minuutin kuluttua.

HUOM. Keittoastian tunnistustoiminto ei toimi keittotason katkaisijana. Kettoalue kytketään pois päältä kääntämällä toimintosäädin asentoon 0.

KÄYTTÖ

Soveltuvat astiat

- Laadukkaan kattilan pohjan on oltava tasainen. Näin vältät ylikuumenemisen. Lämpö levittyy tasaisesti ja parhaiten kattiloissa, joiden pohjat ja seinät ovat paksuja.
- Kattilan pohjan on oltava kuiva. Kun otat kattilan jääkaapista, tarkista, että sen pohja on täysin kuiva. Pyyhi kosteutta pois tarvittaessa. Näin keittotason pinta pysyy puhtaana.
- Kattilan kansi estää lämmön tuhlaamista ja auttaa säästämään energiaa.

Merkinnät kattiloissa		Varmista, että tuotteen merkinnässä on maininta, jonka mukaan tuote soveltuu induktiokuumennukseen.
	Käytä astioita, joissa on magneettinen pohja (maalattu teräs, ruostumaton ferriittiteräs tai valurauta). Soveltuvuuden voi testata myös magneetilla. Jos magneetti tarttuu pohjaan, astia soveltuu käytettäväksi induktiokuumennukseen.	
Ruostumaton teräs	Astia soveltumaton.	
	Poikkeuksena ruostumattomasta ferriittiteräkestä tehdyt kattilat.	
Alumiini	Astia soveltumaton.	
Valurauta	Erittäin sopiva.	
	HUOM: astia voi raapia keittotasoa.	
Maalattu teräs	Erittäin sopiva.	
	Suositellaan kattiloita, joissa on tasainen ja paksu pohja.	
Lasi	Astia soveltumaton.	
Posliini	Astia soveltumaton.	
Kuparipohjakattilat	Astia soveltumaton.	

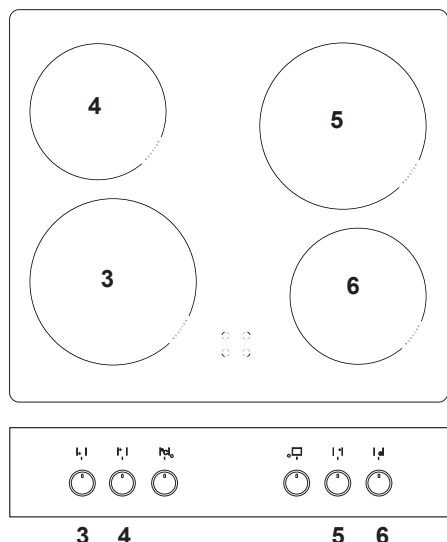
Energia parhaiten välittyy, kun kattilan koko vastaa lämmityskentän kokoa. Pienimmät ja suurimmat mahdolliset halkaisijat on esitetty alempana olevassa taulukossa ja riippuvat astian laadusta.

Induktiokeittoalue	Astian pohjan halkaisija	
Halkaisija (mm)	Minimi (mm)	Maksimi (mm)
280	210	280
210/220	140	210/220
180/190	110	180/190
145/155	90	160

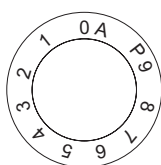
Huomio:
Minimihalkaisijoita pienempiä kattiloita käytettäessä, induktiokeittoalue saattaa olla toimimatta.

KÄYTTÖ

Käyttöpaneeli



- [3] vasen etualue Ø 220 mm
 [4] vasen taka-alue Ø 180 mm
 [5] oikea taka-alue Ø 220 mm
 [6] oikea etualue Ø 180 mm



Keittoalueen säädin

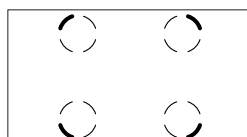
Keittoalueilla on vaihtuva teho. Lämpötehoa voidaan säätää kiertämällä säädintä oikealle tai vasemmalle.

Lämpöteho	Käyttö
0	Suljettu.
1-2	Lämpimän ruoan uudelleenlämmitys, pienten annosten hiljainen kypsennys.
3	Hiljainen kypsennys alhaisella teholla.
4-5	Suurten annosten pitkäaikainen kypsennys ja isojen määrien paisto.
6	Paisto.
7-8	Paisto.
9	Valmistuksen aloitus, paisto.
A	Automaattinen kiehautus.
P	Booster toiminto

Induktiokeittotason käyttäminen

- Kytke keittoalue päälle ohjauspaneelin säätimellä.
- Säädinten vieressä olevat merkit osoittavat, mikä säädin vastaa mitäkin keittoaluetta.
- Haluttu kuumennustaso voidaan valita heti asteikolla 1 – 9.
- Valittu kuumennustaso ilmoitetaan myös lasikeraamisen keittotason näytöllä.

Kun induktiokeittotason virta on katkaistu, kaikki keittoalueet ovat poissa päältä eivätkä merkkivalot pala.



Näytöt kytkeytyvät pois päältä kymmenen sekunnin kuluttua kaikkien keittoalueiden sammuttamisesta.

KÄYTTÖ

Lapsilukko

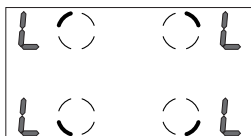
Voit estää keittoalueiden käytön kytkemällä päälle lapsilukon, jolloin lukitus suojelee lapsia.

Lapsilukon kytkeminen päälle.

- Lukitus voidaan kytkeä päälle, kun kaikilla näytöillä lukee "0" tai "H".
- Käännä samanaikaisesti molempia vasemman puolen säätimiä [3] ja [4] vasemmalle ja pidä niitä siinä 3 sekuntia. Kaikkiin merkkivaloihin tulee „L”. Lapsilukko on nyt kytketty päälle. Jos lieden mitä tahansa säätimiä käännetään, kaikissa merkkivaloissa näkyy „L”.

Lapsilukituksen kytkeminen pois päältä.

- Käännä samanaikaisesti molempia vasemman puolen säätimiä [3] ja [4] vasemmalle, kunnes merkkivaloissa ei näy L-symbolia.



Huom!

Lapsilukko aktivoituu, kun laite kytetään pois verkkovirrasta.

Jälkilämmön merkkivalo **H**

Keittotaso on varustettu myös jälkilämmön merkkivalolla "H". Vaikka keittoalue ei kuume-ne suoraan, se kuumenee kattilan tai pannun luovuttaman lämmön avulla. Kun näytöllä näkyy "H" keittotason sammuttamisen jälkeen, jälkilämpöä voidaan käyttää kattilan lämmittämiseen tai rasvan sulattamiseen. "H" merkin sammuttua, keittoalueeseen voi koskea. Muista kuitenkin, että alueen lämpötila ei ole vielä laskenut huonelämpötilaan.

Huom!

Kun virta on kytketty pois, jälkilämmön merkkivalo ei tule näkyviin.

Kiehautusautomaatiikka

Kaikissa neljässä keittoalueessa on erikois-toiminto, jonka ansiosta keittoalue voi alkaa toimia täydellä teholla riippumatta tehon säädöistä.

Tietyn ajan kuluttua tehon taso palautuu takaisin käyttäjän valitsemaan asetukseen (1 – 8). Käyttäaksesi toimintoa valitse tason, jolla haluat ruuan valmistaa tai mihin tehon on palattava.

Automaattinen keittotila soveltuu erityisesti seuraaviin käyttötilanteisiin...

- Keittämisen alkaessa kylminä olevia ruokia lämmitetään nopeasti korkealla teholla ja keitetään sitten pienemmällä teholla siten, että keittämistä ei tarvitse valvoa koko ajan (esimerkiksi lihapadat).

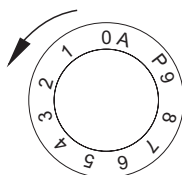
Automaattinen keittotila ei sovellu seuraaviin käyttötilanteisiin...

- Paistaminen tai hauduttaminen, jossa ruokaa on käännettävä, sekoitettava tai vettä on lisättävä;
- Paljon vettä tarvitsevien ruokien, kuten pastan tai nuudeliin, keittäminen;
- Ruoat, joita on keitettävä pitkään painekattilassa.

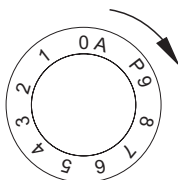
KÄYTTÖ

Kiehausautomaatiikan kytkeminen päälle:

- Käännä säädin kohtaan "A", ja käännä se sitten haluamallasi keittoteholle. "A" ja valitsemasi keittoteho näkyvät vuorotellen tehoa osoittavalla näytöllä. Kun lisätehokuumennus päättyy (esim. 5), keittoalue palautuu takaisin valittuun tehoon, joka näkyy näytöllä yhtäjaksoisesti.



A. näytöllä



5 tehoasetuksessa

Ohjeet:

- Jos säädin jää tasolle "0" kiehausautomaatiikkatoiminnon valitsemisen jälkeen (eli keittotehoa ei ole valittu), toiminto kytkeytyy pois päältä kolmen sekunnin kuluttua.
- Jos kattila poistetaan keittotasolta ja asetetaan takaisin kymmenen minuutin kuluessa, kiehausautomaatiikkatoiminto ei katkea.

Keittoalueen toiminta-aika maksimiteholla riippuu valitusta tehoasetuksesta ja palautuu sitten takaisin valitulle teholle.

Tehoasetus	Kiehausautomaatiikkatoiminnon aktiivinen aika (sekunteina)
1	48
2	144
3	230
4	310
5	408
6	120
7	170
8	215
9	-

Toiminta-ajan rajoittaminen

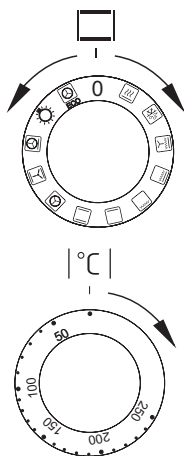
Laitteen tehokkuuden lisäämiseksi induktio-
 liedessä on aikarajoituskytkin, joka rajoittaa
 kunkin keittoalueen toiminta-aikaa. Maksi-
 mitoiminta-aika asetetaan keittoalueelle vii-
 meksi valitun tehoasetuksen mukaan. Jos
 keittämisen tehoasetusta ei ole muutettu
 pitkään aikaan (katso taulukosta), keittoalue
 kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja jälki-
 lämmön ilmaisin aktivoituu. Jokaisen keitto-
 alueen voi kuitenkin milloin tahansa kytkeä
 päälle ja sitä voi käyttää käyttöohjeiden mu-
 kaisesti.

Teho	Enimmäistoiminta-aika (minuutteina)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

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.
- 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 epäkuuntoon, uunin virta tulee katkaista välittömästi. Uunin lämmitys ilman puhallinta saattaa vahingoittaa uunia.

KÄYTTÖ

Toimintosäädin - Asetus



Uunin esikuumennuksen

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 (suositellana 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

EKO-lämmitys

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

KÄYTTÖ



Merkkivalot

Kaksi merkkivaloa (uunin lämpötilan osoitin **7** ja **8** valodiodi) 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 laitettava 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 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 250°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, sen ollessa on käytössä.

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Leivonta

- Leivonnassa suositellaan mukana tulleen uunipellin käyttöä.
- Jos käytät kiertoilmatoimintoa, uunia ei tarvitse esilämmittää. Muuten uuni on esilämmitettävä, ennen kuin laitat ruoan uuniin.
- Kiertoilmatoimintoa käytettäessä uunin lämpötila säädetään yleensä n. 20-30 astetta alhaisemmaksi kuin perinteistä ylä- ja alalämpöä käytettäessä.
- 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 jäl-keen.
- Taulukossa 1 annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymystesi mukaan.

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 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

EKO-lämmitys

- EKO-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.

EKO-lämmitys suositusasetus

Kalatyyppi	Uunitoiminnot	Lämpötila °C	Taso (⁴ / ₁)	Aika minuutteina 
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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

Ruokatyyppi	Lämmitystyyppi 	Lämpötila °C	Taso (⁴ / ₁)	Aika (min.) 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		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 paistamismieltyksiesi mukaan.

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

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

¹⁾ Esilämmitä, älä käytä pikaesilämmitystä,

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Grillaus

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

¹⁾ Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikaesilämmitystä.

²⁾ Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

Paisto

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

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

Katkaise virta ennen puhdistusta. Kaikkien säädinten on oltava käännettyinä asentoon ●/0. Lieden on aina oltava kylmä ennen puhdistusta.

Keraaminen keittolevy

Kun puhdistat ja hoidat keittolevyä jatkuvasti oikein, pidennät samalla sen käyttöikää.

Keraamiset pinnat puhdistetaan samalla tavalla kuin lasipinnat. Älä käytä hankausaineita, voimakkaita puhdistusaineita, hiekkaa tai hankaussientä.

Et myöskään saa käyttää höyrypuhdistinta, sillä höyry voi tunkeutua jännitettä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun.

Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

- Pienet liat, jotka eivät ole palaneet kiinni, pyyhitään pois kostealla liinalla puhdistusainetta käyttämättä. Pesuaine voi aiheuttaa sinisiä tahroja, joiden poisto on erittäin vaikeaa (myös erikoispuhdistusainetta käytettäessä).
- **Karkea lika on heti poistettava terävällä puhdistuskaapimella. Tämän jälkeen levy pyyhitään kostealla liinalla.**

Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen). Älä käytä puhdistukseen suihkutettavia uuninpuhdistusaineita tai naarmuttavia puhdistusaineita.
- 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.

Steam Clean-höyrypuhdistus

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

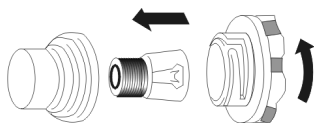
Aseta lämpötilasäädin 50°C kohdalle, ja valitse alalämpö. Uunin lämmitysaika on noin 30 minuuttia. Puolen tunnin kuluttua avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat puhtaiksi rievulla tai pesusienellä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin lampun vaihto

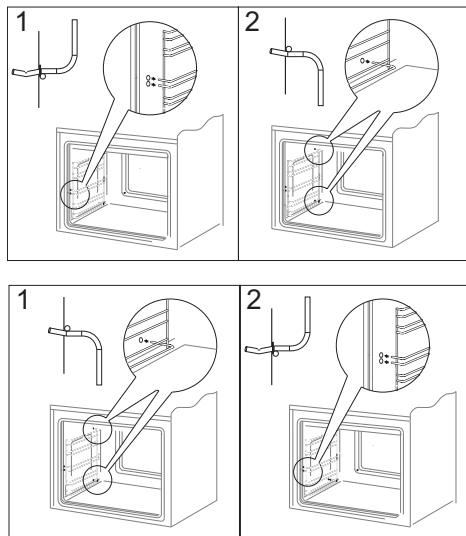
Varmista sähköiskuvaaran välttämiseksi, että laitteen virta on katkaistu, ennen kuin vaihdat lampun.

- Aseta kaikki säätimet asentoon "●"/"0" ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Ruuvaa lampun suojuksen irti ja pese se sekä pyyhi se sitten kuivaksi.
- Ruuvaa lamppu irti liitännästä ja vaihda tilalle uusi – kuuman lämpötilan lamppu (300 °C), jolla on seuraavat ominaisuudet:
 - jännite 230 V
 - teho 25 W
 - kanta E14.
- Kierrä lamppu paikalleen varmistaen, että asetat sen oikein keraamiseen liitäntään.
- Kierrä lampun suojuksen paikalleen.



Irrotettavat sivutuet ja teleskooppikiskot (ei kaikissa malleissa)

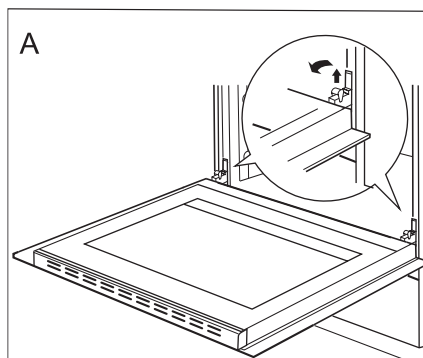
Jos haluat vetää sivutuet uunitilasta puhdistukseen, tartu kiinnikkeeseen ja vedä sitä ulos. Sitten vedä sivutuet pois takakiinnikkeestä.



PUHDISTUS JA HUOLTO

Uunin luukun irrotus

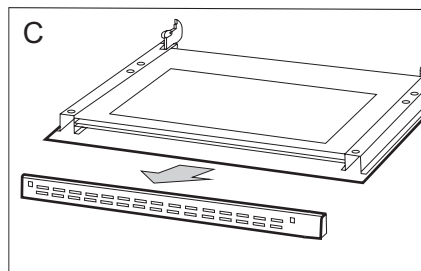
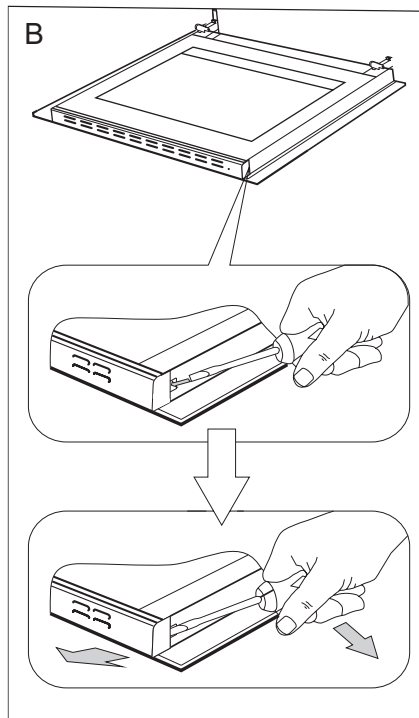
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa järjestyksessä. Lukituskielekkeen on mentävä samalla uuniluukun kannattimen 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

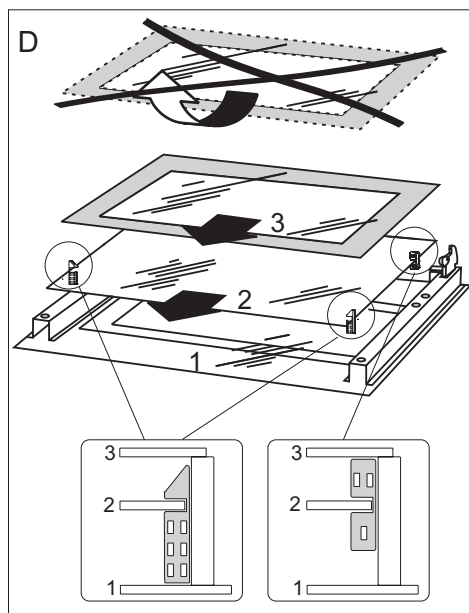
1. Irrota luukun yläistä pidikkeestä litteällä ruuvitaltalla varovasti sivuilta kääntäen (kuva B).
2. Irrota luukun yläistä (kuvat B ja C).



PUHDISTUS JA HUOLTO

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

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



TOIMET ONGELMATILANTEISSA

Toimi mahdollisissa ongelmatilanteissa aina seuraavasti:

- Kytke 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.11,0 kW
Mitat	90 / 60 / 60,5 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)	 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 denne bruksanvisning gäller för flera spisar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just 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 spisen 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.....	36
Produktbeskrivning.....	41
Uppgifter angående utrustning.....	42
Installation.....	43
Användning.....	45
Bakning, köttstekning - praktiska råd.....	52
Testrätter.....	58
Rengöring och underhåll.....	60
Åtgärder vid fel.....	64
Tekniska data.....	65

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 kokyten som förvaringsplats.

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

SÄKERHETSANVISNINGAR

Stäng av spisen när du har använt den. Lita inte enbart på spisens funktion att känna av kokkärl.

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.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Håll uppsikt över barn när spisen används.
- Grytor, kokzoner, och ugn 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 på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplattens emalj.
- Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplatta.
- När ugnsluckan är öppen (vid grillstekning, ugnstekning o.s.v. endast med infraröd grill) måste skärmlattan, som skyddar kontrollknappar och driftsindikatorer (kontrollampor), alltid vara monterad under kontrollpanelen.
- Stäng av spisens huvudströmbrytare vid defekter eller fel. Spisen får inte användas igen innan eventuellt fel avhjälpes 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 plattan 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.
- Köksföremål 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.
- Personer med livsnödvändiga implantat (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste kontrollera så att de inte störs av induktionshällen (frekvensområdet för den är 20-50 kHz).

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 och stängd ugnslucka**
- **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



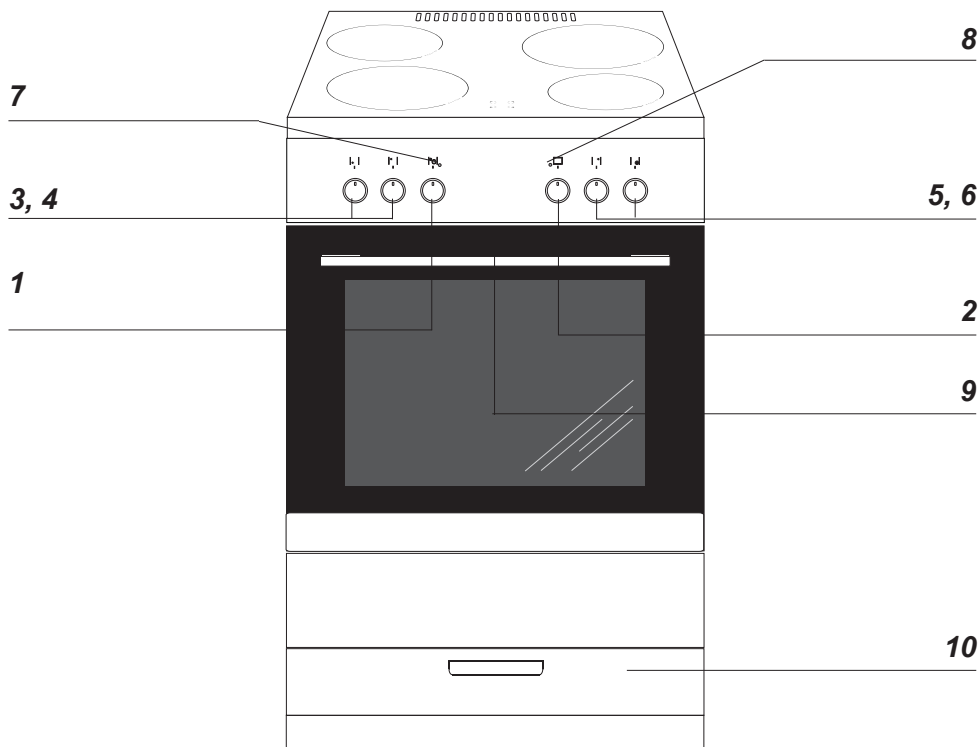
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpack-

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

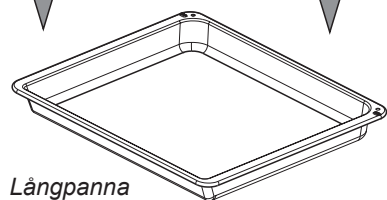
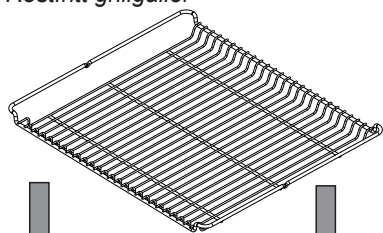


- 1 Vred för reglering av ugnstemperatur
- 2 Vred för ugnsfunktioner
- 3 Vred för kokplatta, främre vänstra
- 4 Vred för kokplatta, bakre vänstra
- 5 Vred för kokplatta, bakre högra
- 6 Vred för kokplatta, främre högra
- 7 Värmeindikator för ugn
- 8 Kontrollampa
- 9 Barnlås
- 10 Förvaringslåda

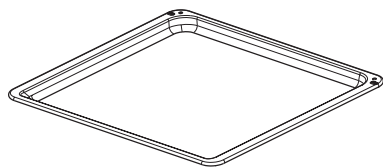
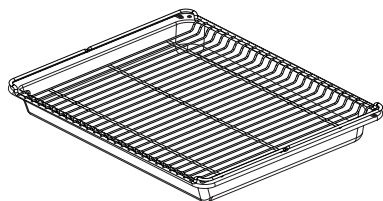
UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

Rostfritt grillgaller

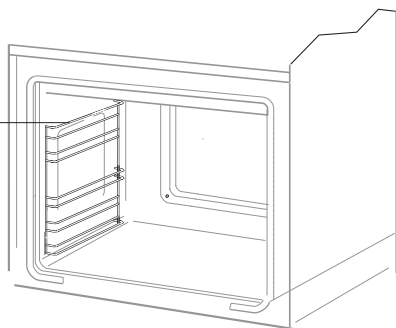


Långpanna



Bakplåtar

Ugnsfalsar

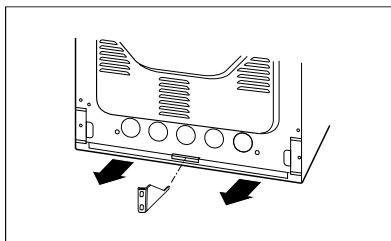
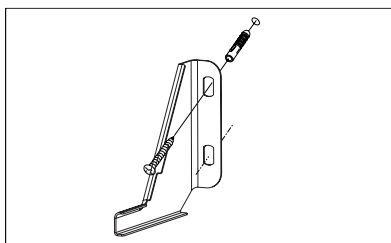
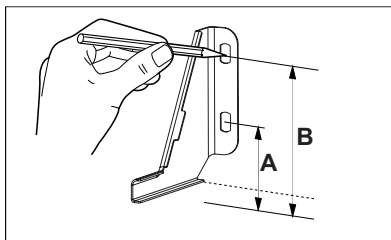


INSTALLATION

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 100°C, 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

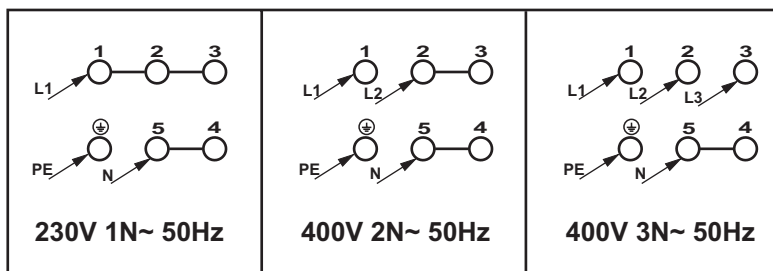
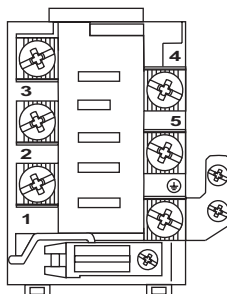
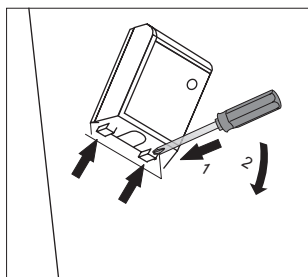
A = 104 mm

B = 147 mm

INSTALLATION

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 kopplingsladden 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).



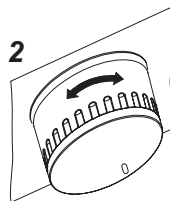
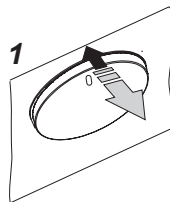
ANVÄNDNING

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 skyddsfilmerna 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 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.



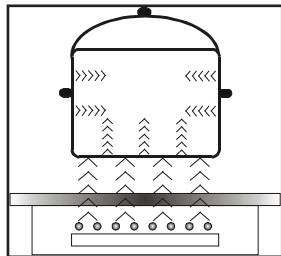
Ugnen får endast tvättas med varmvatten med diskmedel (inte med några starkare rengöringsmedel).

ANVÄNDNING

INNAN HÄLLEN BÖRJAR ANVÄNDAS

- Först ska hällen rengöras ordentligt. Hällen behandlas på samma sätt som glasytor.
- Vid första användningen kan det finnas en övergående luktavskändring. Ha därefter ventilationen igång eller öppna fönster.
- Utför skötseln med hänsyn till säkerhetsanvisningarna.

Hur induktionsplatta fungerar



En elektrisk generator matar en spole som finns inne i anordningen. Spolen skapar ett magnetiskt fält som gör att när man placerar ett kokkärl på plattan, så tränger sig induktiv ström in i kärlet. Strömmen gör kokkärlet till värmeändare medan hällen förblir sval. Systemet förutsätter att man använder kokkärl vars botten är mottaglig för inverkan av magnetiskt fält.

Generellt har induktiv teknologi två fördelar:

- det är möjligt att utnyttja värmen maximalt eftersom den emitteras endast med hjälp av en kastrull,
- Värmetröghet förekommer inte, då kokningen börjar automatiskt när man placerar ett kokkärl på plattan och avslutas genast när man tar bort kärlet från plattan.

Skyddsanordningar:

Om hällen installerats och används på rätt sätt behöver man sällan några skyddsanordningar.

Fläkt: används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten arbetar när värmezoner är på och fungerar tills elsystemet svalnat.

Transistor: Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en värmezon eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.

Detektorer kokkärl: Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde (t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

ANVÄNDNING

Detektor för kokkärl i induktionsområde

Detektor för kokkärl finns i plattor som innehåller induktionsområden. Under plattans arbetsgång påbörjar eller avslutar kokkärlsdetektorn värmeutvecklingen i en värmezona när kokkärl placeras på plattan eller när det tas bort från plattan. Det bidrar till energisparande.

- Om en värmezona används tillsammans med ett lämpligt kokkärl, visar displayen värmeknivån.
- Induktion kräver att kokkärlen har en magnetisk botten.

Om inget kärl eller ett olämpligt kärl placeras på en värmezona ska siffran för värmeeffekt blinka. Värmezonen sätts inte på. Om ingen kokkärl detekteras inom 10 minuter, kommer inte kokplattan att sättas på.

För att tända en värmezona måste man vidröra en motsvarande kontrollknapp.

OBS: Grytregistreringen ska inte användas för att stänga av kokplattan. För att stänga av en kokzonen ska funktionsknappen vridas till pos. 0.

ANVÄNDNING

Val av lämpliga kokkärl

- Man ska alltid använda kvalitetskokkärl med en plan botten. Genom att använda sådana kokkärl undviker du att allt för höga temperaturer som kan orsaka bränd mat. Kokkärl och stekpannor med breda metallsidor säkerställer en perfekt värmefördelning.
- Man ska se till att kokkärlens undersida är torr. Vid påfyllning av kokkärl eller vid användning en kokkärl som man just tagit från kylskåpet bör du därför kontrollera att undersidan är torr.
- Kokkärlens lock förebygger värmeförlust och på så sätt blir uppvärmningstiden kortare vilket bidrar till att man sparar energi.

Beteckning på kokkärl		Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kokkärl kan användas för induktionsplattor.
	Man ska använda magnetiska kokkärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kokkärlens användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida.	
Rostfritt stål	Får inte användas Med undantag av magnetiskt rostfritt stål	
Aluminium	Får inte användas	
Gjutjärn	Hög effektivitet Obs! Kokkärlen kan göra sprickor i plattan.	
Emaljstål	Hög effektivitet Vi rekommenderar kokkärl med plan och tjock botten.	
Glas	Får inte användas	
Porslin	Får inte användas	
Kokkärl med kopparbotten	Får inte användas	

Energien överförs på bästa sätt om diametern på kastrullen överensstämmer med kokzonens diameter.

Maximala och minimala diametermått anges i nedanstående tabell och beror på kärlets kvalitet.

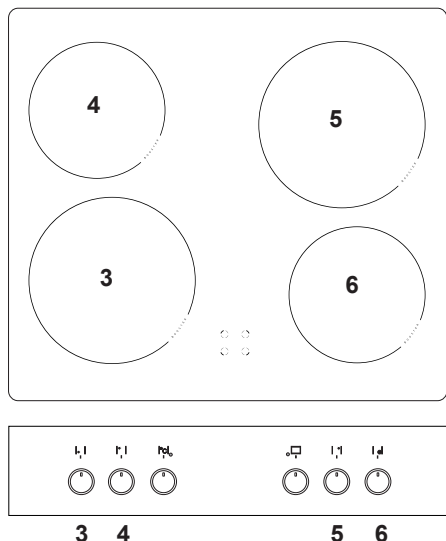
Induktionskokzonen	Diameter på botten av kastrullen	
Diameter (mm)	Minimum (mm)	Maximum (mm)
280	210	280
210/220	140	210/220
180/190	110	180/190
145/155	90	160

OBS!

Vid användning av kastruller med mindre bottendiametrar än de minimimått som anges ovan föreligger risk för att kokzonen inte fungerar.

ANVÄNDNING

Kontrollpanelen

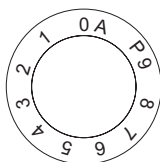


[3] Vänster fram Ø 220 mm

[4] Vänster bak Ø 180 mm

[5] Höger bak Ø 220 mm

[6] Höger fram Ø 180 mm



Vred för kokplatta

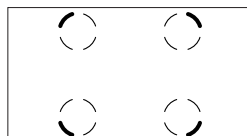
Alla enskilda värmezoner har olika värmeeffekt. Värmeeffekten kan regleras stegvis genom att knappen vrids åt vänster eller åt höger.

Värme-effekt	Användningsområde
0	Avstängd. Restvärme utnyttjas.
1-2	Uppvärmning av varma rätter. Långsam kokning av mindre portioner.
3	Långsam kokning på låg effekt.
4-5	Långvarig tillagning av större portioner och stekning av större portioner.
6	Stekning, lätt stekning.
7-8	Stekning.
9	Början av tillagning, stekning.
A	Automatisk uppkokning.
P	Booster-funktion

Sätta på induktionshällen

- Sätt på en kokplatta med hjälp av knappen på kontrollpanelen.
- Symboler vid knapparna visar vilken kokplatta som regleras av respektive knapp.
- Önskad värmeeffekt kan ställas in direkt (1-9).
- Vald värmeeffekt visas även på kokplattans indikator.

Om induktionshällen är avstängda.



Indikatorlamporna slocknar 10 sekunder efter att samtliga kokplattor har stängts av.

ANVÄNDNING

Barnlås

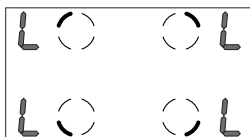
Det går att helt stänga av användning av kokplattorna med hjälp av barnlåset. Barnlåset skyddar dina barn.

Aktivera barnlåset

- Barnlåset kan aktiveras när alla indikatorer visar "0" eller "H".
- Vrid samtidigt de bägge vänstra knapparna [3] och [4] åt vänster och håll läget i 3 sekunder. Samtliga indikatorer visar "L". Barnlåset är aktiverat. Om någon av knapparna vrids, visas "L" på alla indikatorer.

Stänga av barnlåset

- Vrid samtidigt de bägge vänstra knapparna [3] och [4] åt vänster och håll läget tills „L” släcks på indikatorn.



OBS!

Efter ett strömavbrott är barnlåset alltid aktiverat.

Restvärmeindikator **H**

Induktionsplattan har även en funktion för visning av restvärmen, "H". Även om en kokplatta inte värms upp direkt, erhåller den värme från kokkärlets botten. Så länge symbolen "H" visas, kan restvärmen användas för uppvärmning av kokkärl eller för att smälta fett. Efter att symbolen "H" slocknat, kan kokplattan vidröras. Observera att kokplattans temperatur fortfarande är högre än den omgivande temperaturen.

OBS!

Vid strömavbrott visas inte symbolen "H".

Automatisk uppkokning

Samtliga fyra kokplattor har en speciell funktion som ger maximal värmeeffekt direkt vid starten. Den maximala värmeeffekten är oberoende av den valda värmeeffekten. Efter viss tid återgår kokplattan till den valda värmeeffekten (1-8). För att använda denna funktion räcker det att välja den värmeeffekt som ska användas vid tillagningen eller till vilken kokplattan ska återgå.

Automatisk uppkokning är användbar för:

- rätter som är kalla i början av tillagningen och som snabbt måste värmas upp för att därefter tillagas på låg effekt. På så sätt behöver inte rätterna övervakas hela tiden (t.ex. biffragu).

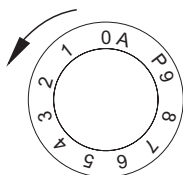
Automatisk uppkokning är inte användbar för:

- bakning eller kokning av rätter som måste röras om, ångkokas eller rätter i vilka vatten måste hällas i.
- kokning av pasta eller t.ex. krosskakor i mycket vatten.
- rätter som måste tillagas under lång tid i en tryckkokare.

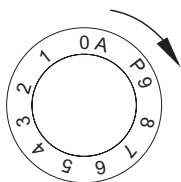
ANVÄNDNING

Aktivera automatisk uppkokning:

- Vrid knappen till läget "A" och vrid den därefter till önskad värmeeffekt. Indikatorn visar växelvis symbolen "A" och den valda värmeeffekten. Efter uppkokningen, då rätten värms med högre effekt (t.ex. 5), återgår kokplattan till vald värmeeffekt som visas på indikatorn.



Indikator visar **A**.



Indikator visar **5**

- Anvisningar: Om knappen ställs i läget "0" direkt efter att den automatiska uppkokningen har valts (dvs. ingen värmeeffekt väljs), kommer den automatiska uppkokning att stängas av efter 3 sekunder.
- om kokkärlet tas bort och ställs tillbaka på kokplattan inom 10 minuter, stängs den automatiska uppkokningen inte av.

Kokplattan är inställd på maximal uppvärmning under en tid som beror på den valda uppvärmningseffekten. Därefter kopplas uppvärmningseffekten om till den aktuella inställningen.

Uppvärmnings-effekt	Tid för automatisk förhöjd värmeeffekt (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	310
5	408
6	120
7	170
8	215
9	-

Säkerhetsstop

För säkerhetens skull är den induktiva kokplattan utrustad med en arbetstidsbegränsare för varje värmesone. Maximal arbetstid beror på vald värmeeffekt.

Om man inte ändrar värmeeffekt under en längre tid (se tabellen), stängs värmesonen av automatiskt och indikatorn för eftervärme aktiveras. Man kan dock när som helst sätta på och använda enstaka värmesoner enligt bruksanvisningen.

Uppvärmnings-effekt	Maksimal arbetstid (min)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

ANVÄNDNING

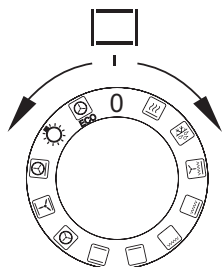
Användning av ugnen

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

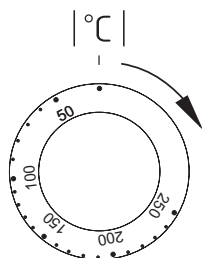
- tryck försiktigt in vredet och släpp,
- välj den önskade funktionen. Symbolerna markerade runt om vredet visar ugnens tillgängliga funktioner.

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 sørjer for 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:



Förvärmning

Ring-värmeelement och grill.



Upptining

Använd denna inställning för upptining 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 övervärme)

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



Grill

Med denna inställning aktiveras grillen.



Undervärme

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



Över- och undervärme

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



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
 - köttätter 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 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 uppvärmning

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

ANVÄNDNING



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 ugnskammare".

GRILLSTEKNING

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

För att aktivera grillfunktionen ska man:

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

Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

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

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 °C	Nivå (4)	Tid i minuter ⌚
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		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 (⁴ / ₁)	Tid (min.) 
		160–200	2–3	30–50
		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
		200–230 ¹⁾	2–3	15–25
		210–220	2	45–60
		160–180	2–3	45–60
		190	2–3	60–70
		230–250	4	14–18
		225–250	2	120–150
		160–180	2	120–160
		160–230	2	90–20
		160–190	2	90–20
		180–190	2	70–90
		160–180	2	45–60
		175–190	2	60–70
		190–210	2	40–50
		170–190	3	40–50

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

¹⁾Förvärm

²⁾Tillagning av mindre mängder

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

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

¹⁾Förvärmning, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

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

¹⁾Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

²⁾Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

Undervärme

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

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att spisen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "●" / "0". Spisen ska alltid vara kall när den rengörs.

- Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.

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.
- 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 ugnsspray eller starka, repande puts- eller skurmedel.
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.

Ångrengöring – Steam Clean

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

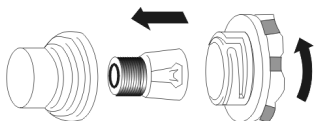
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Byte av ugnslampa

Vid byte av lampan i ugnen skall spisen göras strömlös.

Detta görs för att undgå skador så som elektrisk stöt.

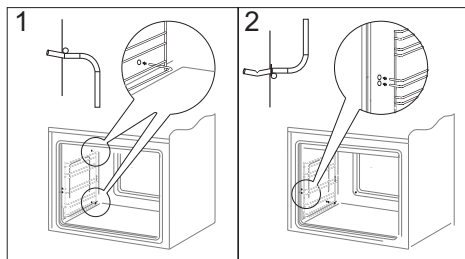
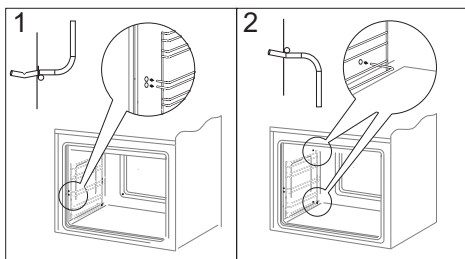
- Vrid alla vred till position "●"/"0" och stäng av strömmen till spisen
- Ta bort skyddsglasat vid lampan, genom att vrida glaset till vänster.
- Ta bort glödlampan och byt ut den mot en ny 230v lampa (typ 25W/E 14, T 300 °C)
- Se till att glödlampan är ordentligt fastskruvad.
- Sätt tillbaka skyddsglasat, genom att vrida det till höger.
- Slå på stömmen igen.



Ugnsfalsar med utdragbara bakplåts-skenor.

(De utdragbara skenor finns inte i alla ugnsmodeller.)

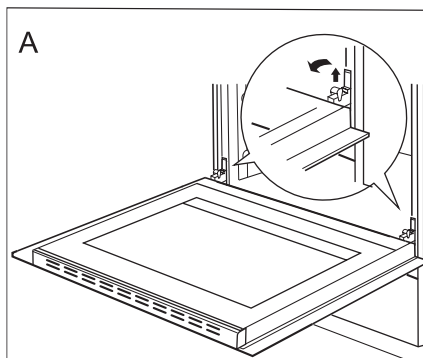
Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

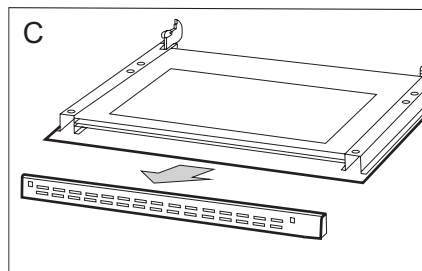
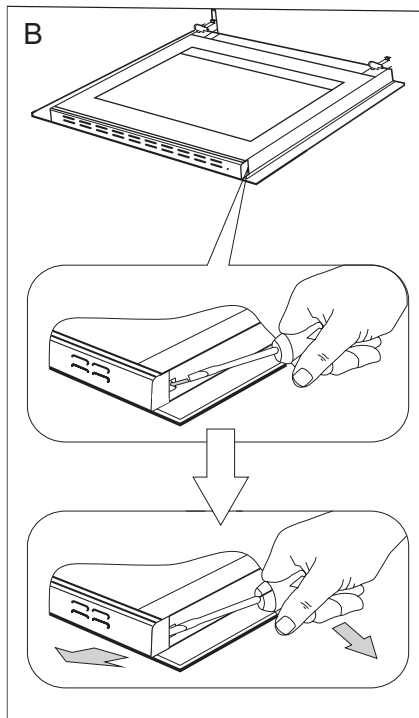
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

Avmontering av det innersta glaset

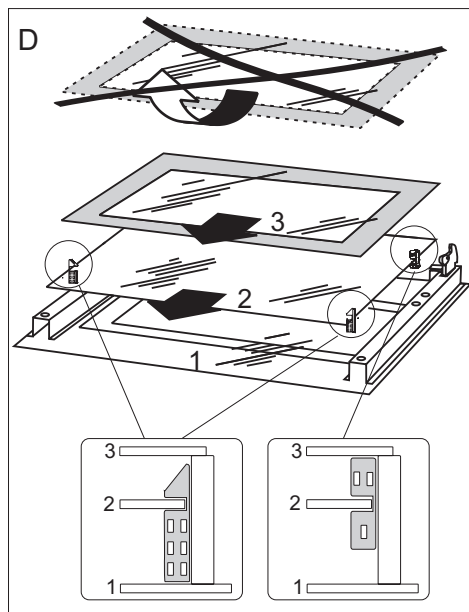
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av 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 kontakter 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.11,0 kW
Mått	90 / 60 / 60,5 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)	 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

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

www.gram.dk

IO-CFS-0935 / 8501474

(11.2018 / v1)