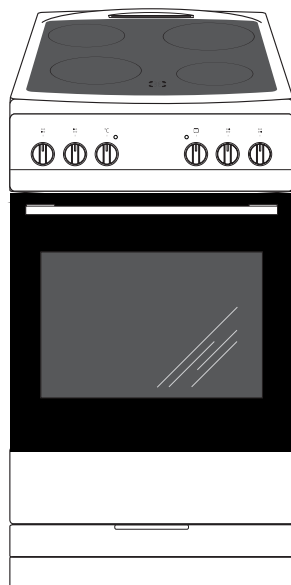




Type

EK 3500-00



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

|    |                |    |
|----|----------------|----|
| SE | Bruksanvisning | 30 |
|----|----------------|----|

- 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. keittion 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 .....19

Testretter.....22

Puhdistus ja huolto .....24

Toimet ongelmatilanteissa .....28

Tekniset tiedot.....29

**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.

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

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

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

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

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

---

- Pidä lapset poissa liedен 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 liedен painikkeita tai uunin luukkua tai leikkiä niillä. Pidä lapset mahdollisimman kaukana liedestä.
- Grillauksen aikana grillivastukset hehkuvat. Huolehdi, ettei ruoka kosketa vastuksia, jotta se ei syttyisi palamaan.
- Huolehdi, etteivät muiden sähkölaitteiden virtajohdot, erityisesti liedен läheisyydessä olevat jatkojohdot, joudu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa ja etteivät ne jää uunin luukun väliin.
- Liedен 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 liedен toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta liedен pääkatkaisijasta. Liedен saa ottaa uudelleen käyttöön vasta, kun koulutettu huoltohenkilö on korjannut vian.

Keraaminen keittotasoa on karkaistu kestämaan 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.



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



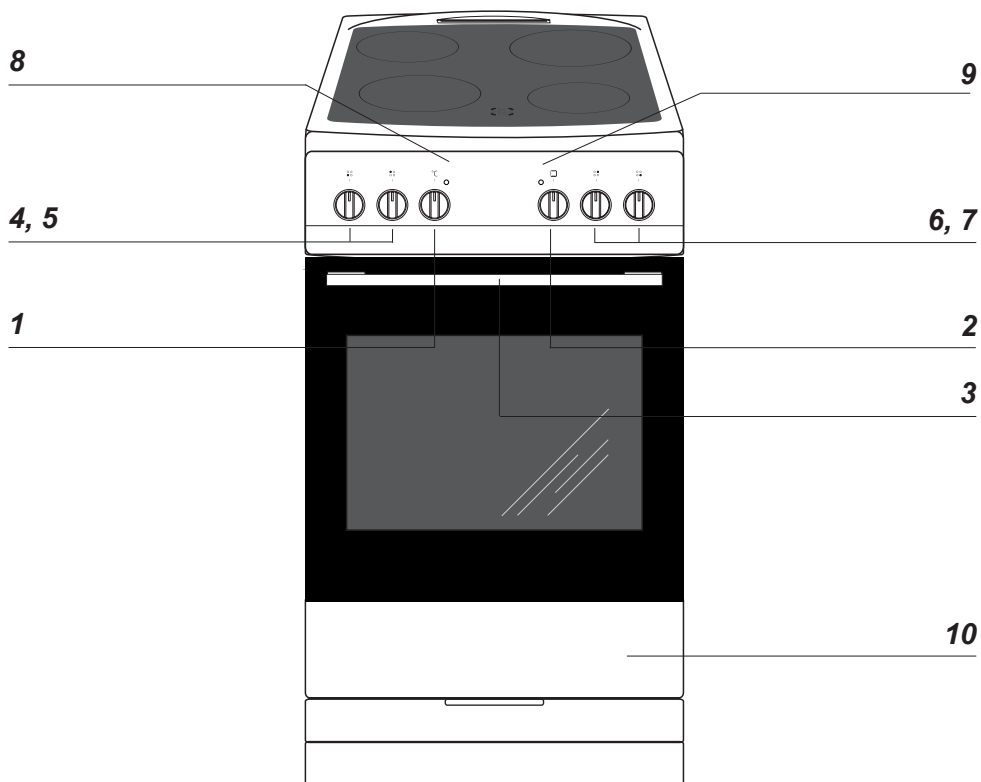
Jos poistatte laitteen lopullisesti käytöstä, älkää viekö sitä tavalliseen yhdyskuntajätesäiliöön, vaan toimittakaa laite lähimpään kierrätys- tai uudelleenkäyttökeskukseen. Laitteessa, sen käyttöheissa tai pakkauksessa on kierrätyskelpoisuus-merkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Kierrättämällä autatte suojelemaan luontoa.

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



# TUOTTEEN KUVAUS



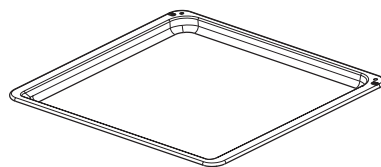
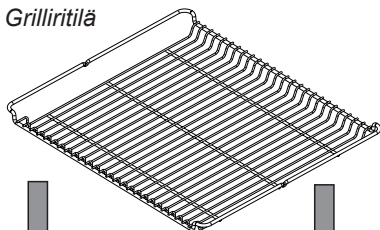
- 1 Uunin lämpötilasäädin
- 2 Uunin toimintosäädin
- 3 Lapsilukko
- 4 Keittoalueen säädin (etuvasen)
- 5 Keittoalueen säädin (takavasen)
- 6 Keittoalueen säädin (takaoikea)
- 7 Keittoalueen säädin (etuoikea)
- 8 Uunin lämpötilan osoitin
- 9 Valodiodi
- 10 Säilytystila

## MUITA TIETOJA

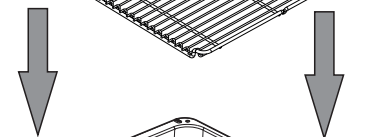
---

### Laitteen vakiovarusteet

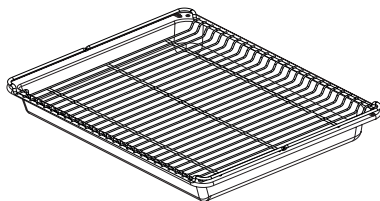
Grilliritilä



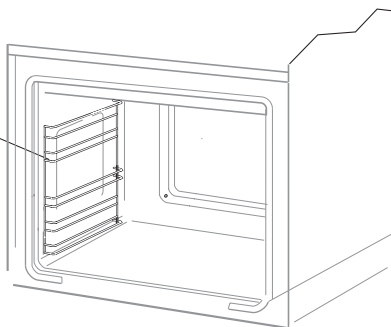
Leivinpelti



Uunipannu



Sivutuet

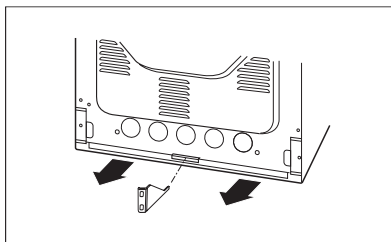
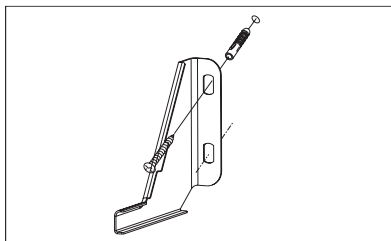
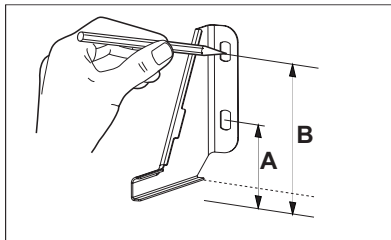


# ASENNUS

## 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 kestävä 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

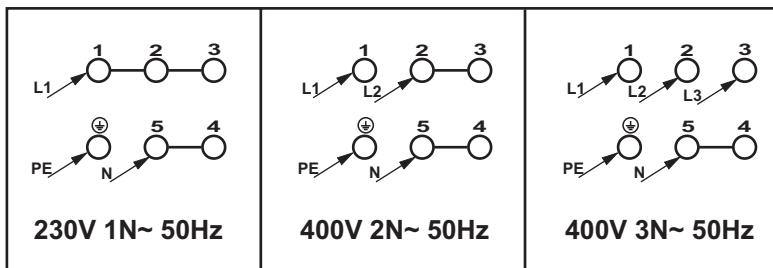
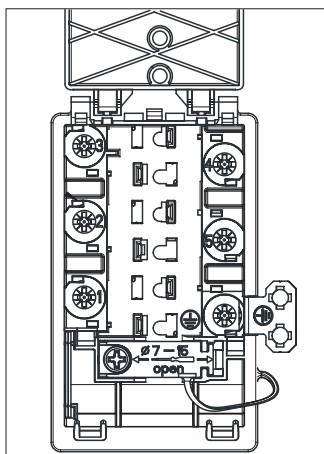
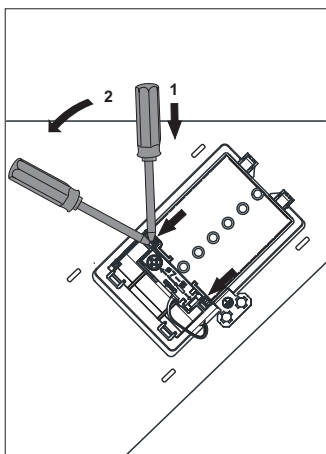


Korkeus 900 mm  
A = 104 mm  
B = 147 mm

# ASENNUS

## Lieden liittäminen sähköverkkoon

- Lieden sähköliittämisen saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Liittämisen saa tehdä ainoastaan niiden sähkökaavioiden mukaisesti, jotka ovat liekin takapuolella 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

---

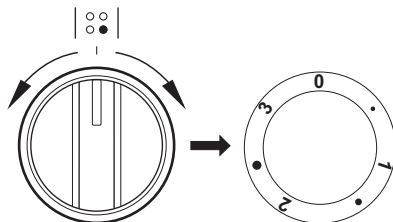
## Ennen käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkauksen osat 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.
- Uunin grillivastus voidaan taittaa alas puhdistusta varten. Poista sen suojateippi ennen käyttöönottoa.
- Tuuleta tila (kytke ilmanvaihtolaitteet päälle tai avaa ikkuna).
- Lämmitä uunia noin 30 minuuttia 250°C, poista lika ja puhdista laite perusteellisesti.

# KÄYTTÖ

## 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 kuvatuin tavoin.

- **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 keskusuurten 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**

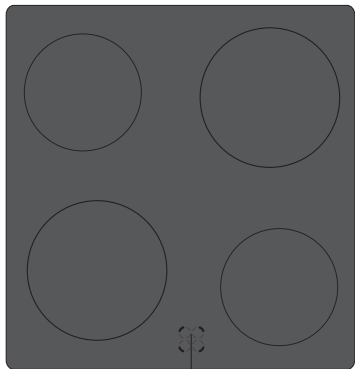
Ruoanlaiton alussa nopeaan kiehautukseen ja nopeiden ruokien valmistukseen täydellä teholla.

# KÄYTTÖ

---

## Jälkilämmönoitin

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



Jälkilämmönoitin

# KÄYTTÖ

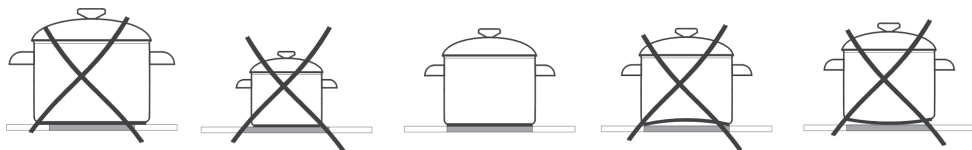
---

## ASTIOIDEN VALINTA

Keraaminen keittotaso vaatii astioilta enemmän kuin tavallinen keittotaso.

Uudet maksavat itsensä nopeasti takaisin, sillä ne säästävät sähköä ja auttavat keittotason kestäämään 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.
- Huolehdi, 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 aiheuttaa värjäytymiä, joiden puhdistaminen on erittäin vaikeaa. On oltava hyvin varovainen käytettäessä maalattuja kattiloita ja pannuja, jotka palaessaan voivat aiheuttaa korvaamattomia vaurioita keraamiselle pinnalle. Noudata astioiden valmistajien ohjeita ja suosituksia.

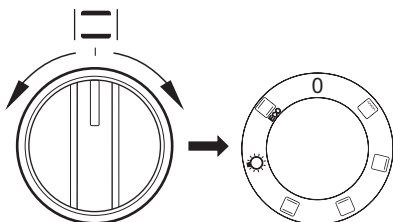


# KÄYTTÖ

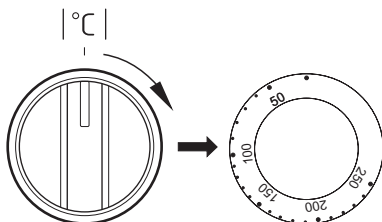
## Uunin käyttö

Uunia voidaan lämmittää ala- ja ylävastuksen-sekä grillivastuksen - avulla.

Kierrä valitsin haluamaasi asentoon.



Valitse seuraavaksi paistolämpötila lämpötilanvalitsimen avulla.



Uunin kytkeminen pois päältä: kierrä sekä uunin toimintatavan valitsin että lämpötilanvalitsin asentoon „●” / „0”.

### Huom!

Uunin kuumeneminen alkaa vasta silloin, kun lämpötilaa on säädetty.

## Toimintosäädin - Asetus



### Grillitoiminto

Grillivastus on päällä, kun toiminnanvalitsin on tässä asennossa.



### Ylälämpö

Vain ylälämpövastus päällä. Suositellaan silloin, kun ruoan yläosa vaatii lisää paistamista.



### Ylä-ja alalämpö/Tasalämpö

Perinteiseen leivonnaisten ja ruokien paistoon.



### Alalämpö

Vain alalämpövastus päällä. Suositellaan silloin, kun ruoan alaosa vaatii lisää paistamista.



### Uunitilan valaistus

Tällä toiminnolla voit sytyttää ja sammuttaa uunin valaisimen.



### EKO-lämmitys

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

7

8



### Merkkivalot

Kaksi merkkivaloa (7 ja 8) syttyy sen osoitukseksi, että uuni on käytössä. Merkkivalo 8 palaa silloin, kun uuni toimii. Merkkivalo 7 palaa aina, kun uuni kuumentuu. Merkkivalo 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.

# KÄYTTÖ

---

## Grillaus

---

- Aseta uunin toimintosäädin kohtaan grilli .
- Lämmitä uunia noin 5 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: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 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, niitä käytettäessä voi leivonnaisen pohja jäädä paistumatta,
- ennen kuin otat leivonnaisen uunista, varmistu, että se on kypsä kokeilemalla hammas-tikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä),
- leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen,
- taulukossa 1 annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja niitä voidaan muuttaa kokemustesi ja mieltymystesi mukaan,
- mikäli tieto keittokirjassa poikkeaa suuresti tämän uunin annetuista ohjearvoista, käytä ystävällisesti 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 uunipelti, jossa pieni määrä vettä alimmalle tasolle
- 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 | Taso       | Aika minuutteina                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |         | °C        | { 4 }<br>1 |  |
|  | <br>ECO | 180 - 200 | 2 - 3      | 50 - 70                                                                           |
|  | <br>ECO | 180 - 200 | 2          | 50 - 70                                                                           |
|  | <br>ECO | 190 - 210 | 2 - 3      | 45 - 60                                                                           |
|  | <br>ECO | 200 - 220 | 2          | 90 - 120                                                                          |
|  | <br>ECO | 200 - 220 | 2          | 90 - 160                                                                          |
|  | <br>ECO | 180 - 200 | 2          | 80 - 100                                                                          |

- 1) Suositeltava, kun paistetaan alle 40 minuuttia.
- 2) Suositeltava, kun paistetaan yli 1 kg lihaa.

# UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

Uuni, jossa on perinteinen lämmitys (ylä- ja alalämpö)

| Ruokatyyppi                                                                       | Lämmitystyyppi                                                                    | Lämpötila<br>°C         | Taso<br>( <sup>4</sup> ) | Aika<br>(min.)        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------|
|  |  | 160 - 200               | 2 - 3                    | 30 - 50               |
|  |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3                        | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
|  |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2                        | 15 - 25               |
|  |  | 210 - 220               | 2                        | 45 - 60               |
|  |  | 225 - 250               | 2                        | 120 - 150             |
|  |  | 160 - 230               | 2                        | 90 - 120              |
|  |  | 160 - 180               | 2                        | 45 - 60               |
|  |  | 190 - 210               | 2                        | 40 - 50               |

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

<sup>1)</sup> Esilämmitä

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

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

## TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

### Paistaminen

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

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

<sup>2)</sup> 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                          | Lämmitystyyppi                                                                    | Lämpötila (°C)    | Aika (min.)                         |
|--------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Valkoinen paahtoleipä    | Ritilä                                   | 4                             |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                          | Ritilä                                   | 4                             |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Naudanliha-hampurilaiset | Ritilä + paahtopelti (keräämään valumat) | 4 - ritilä<br>3 - paahtopelti |  | 250 <sup>1)</sup> | 1. puoli 10 - 15<br>2. puoli 8 - 13 |

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

<sup>2)</sup> Esilämmitä 8 minuuttia, älä käytä esilämmitystä.

### Paisto

| Ruokatyyppi     | Lisävaruste                              | Taso                          | Lämmitystyyppi                                                                    | Lämpötila (°C) | Aika (min.) |
|-----------------|------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Kokonainen kana | Ritilä + paahtopelti (keräämään valumat) | 2 - ritilä<br>1 - paahtopelti |  | 180 - 190      | 70 - 90     |
|                 | Ritilä + paahtopelti (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. Huolehdi, etteivät tahrat pääse palamaan kiinni toistuvasti.

#### Toimi seuraavasti:

- Huolehdi 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.
- Vaikea ja kiinni palanut lika poistetaan helpoimmin kaapimella.
- Kalkki, vesiraidat, rasvatahrat ja metallin aiheuttamat värjäytymät poistetaan keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitulla aineella.

### Uuni

Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

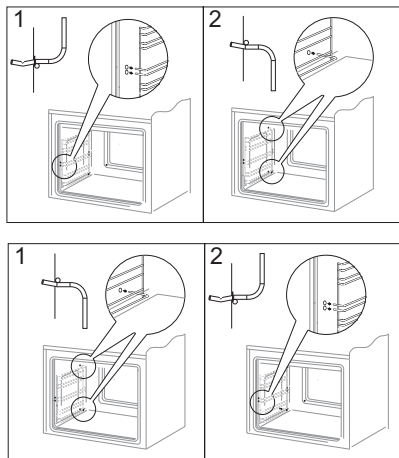
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen). Älä käytä puhdistukseen suihkutettavia uuninpuhdistusaineita tai naarmuttavia puhdistusaineita.
- Jätä uunin luukku auki uunin puhdistuksen jälkeen, jotta kosteus pääsee haihtumaan.
- Höyrykypsennys ja säilöntä aiheuttavat voimakasta kosteudenmuodostusta uuniin. Anna uunin kuivua kunnolla, jotta se ei ruostu.



# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Ovnribber

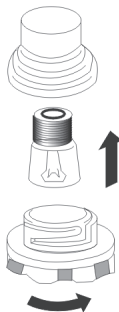
For at tage ovnribberne ud for rengøring, skal du trække i den forreste klemme, vippe ovnribberne en smule og tage dem ud af den bageste klemme.



## 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 suojus 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 liitännään.
- Kierrä lampun suojus paikalleen.

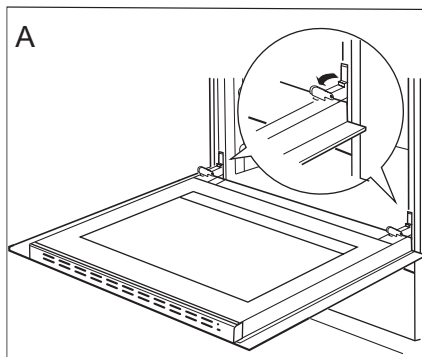


*Uunin lamppu*

# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Uunin luukun irrotus

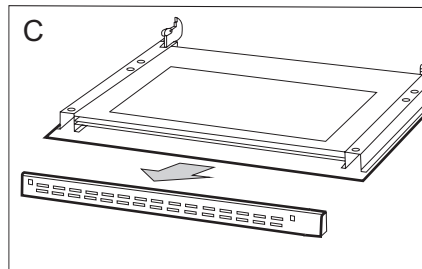
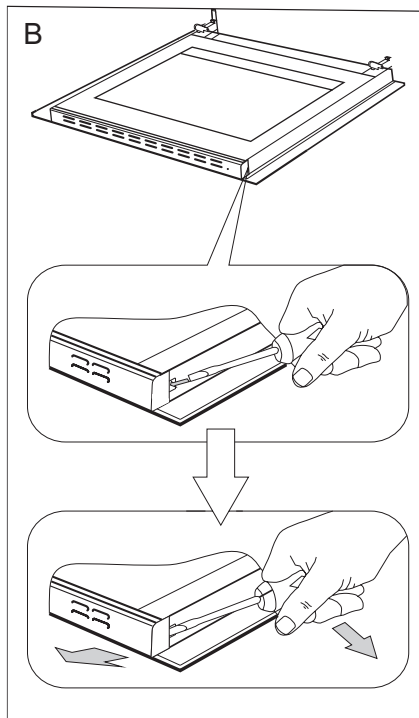
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkuu vasteseeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa 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

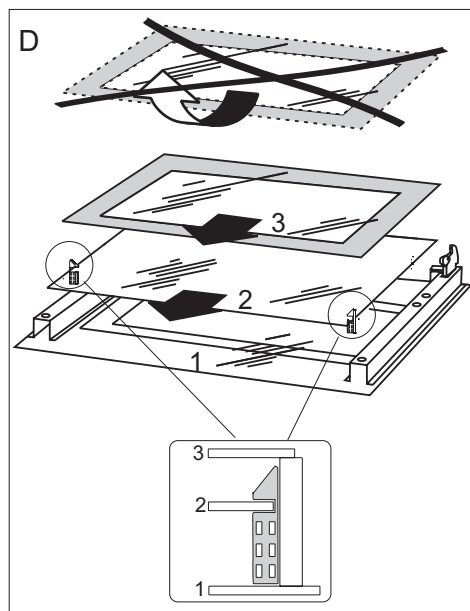
1. Irrota luukun yläistä pidikkeestä litteällä ruuvitaltalla varovasti sivuilta kääntäen (kuva B).
2. Irrota luukun yläistä (kuvat B ja C).



## 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.7,8 kW      |
| Mitat   | 90 / 50 / 60 cm |

### Perustiedot

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

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

---

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Säkerhetsanvisningar</b> .....                  | 32 |
| <b>Produktbeskrivning</b> .....                    | 37 |
| <b>Uppgifter angående utrustning</b> .....         | 38 |
| <b>Installation</b> .....                          | 39 |
| <b>Användning</b> .....                            | 41 |
| <b>Bakning, köttstekning - praktiska råd</b> ..... | 47 |
| <b>Testrätter</b> .....                            | 54 |
| <b>Rengöring och underhåll</b> .....               | 52 |
| <b>Åtgärder vid fel</b> .....                      | 56 |
| <b>Tekniska data</b> .....                         | 57 |

**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

---

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, 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 på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplattens 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 avhjälpes av en fackman.

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

- De glaskeramiska kokplattorna bör inte vara påslagna när det inte står kokkärl på dem, de får inte heller användas som förvaringsplats.
- Grytor får bara ställas på kokplattan om deras botten 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.

## 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



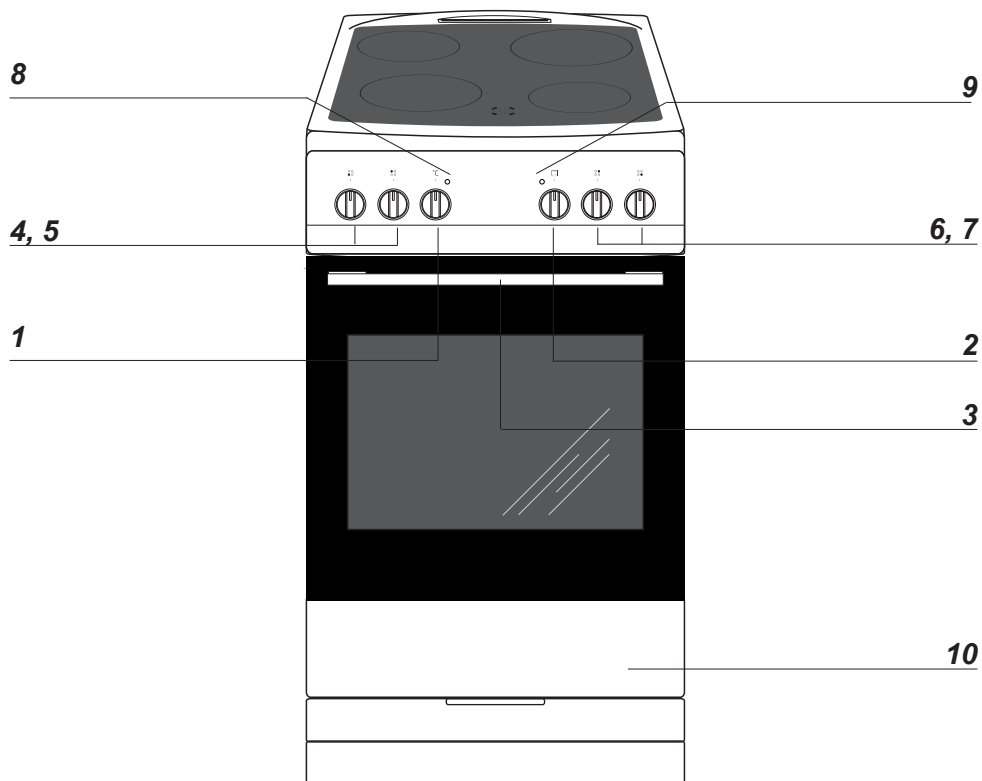
När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

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

---



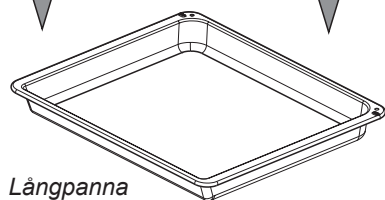
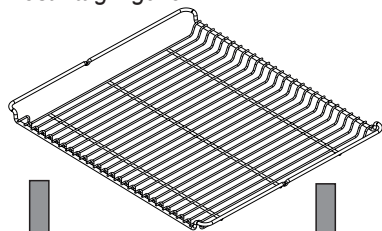
- 1 Vred för reglering av ugnstemperatur
- 2 Vred för ugnsfunktioner
- 3 Barnlås
- 4 Vred för kokplatta, främre vänstra
- 5 Vred för kokplatta, bakre vänstra
- 6 Vred för kokplatta, bakre högra
- 7 Vred för kokplatta, främre högra
- 8 Värmeindikator för ugn (röd)
- 9 Kontrollampa (gul)
- 10 Förvaringslåda

## UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

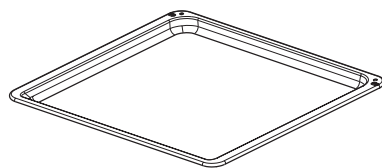
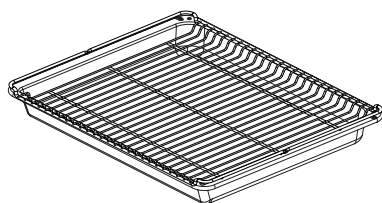
---

Spisens utrustning

*Rostfritt grillgaller*

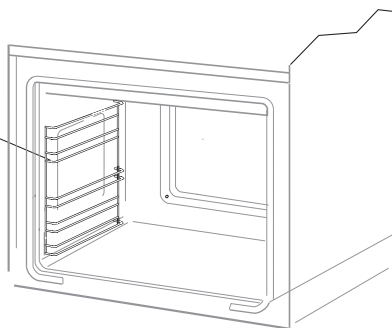


*Långpanna*



*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.

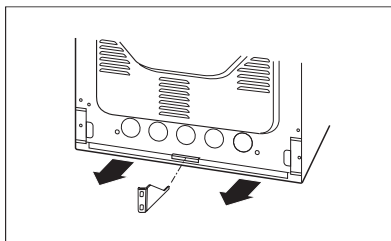
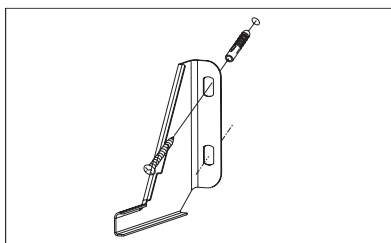
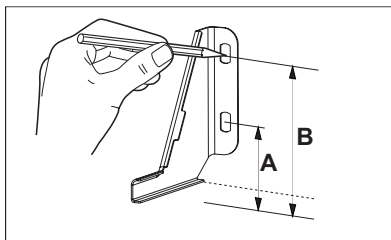
- Undvik att lyfta spisen i den glaskeramiska hällen.

- Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100°C, annars riskerar möbelen att deformeras. Om man inte är säker angående möbels 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

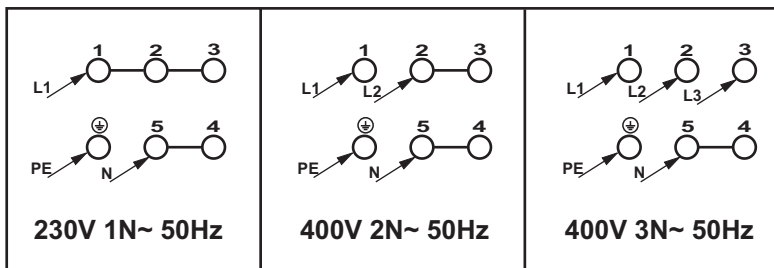
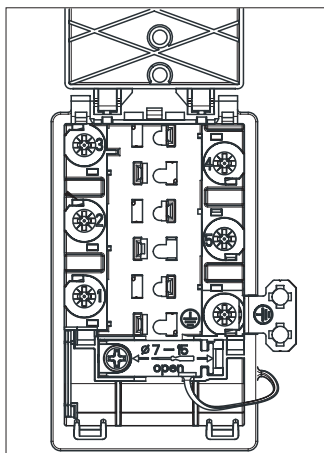
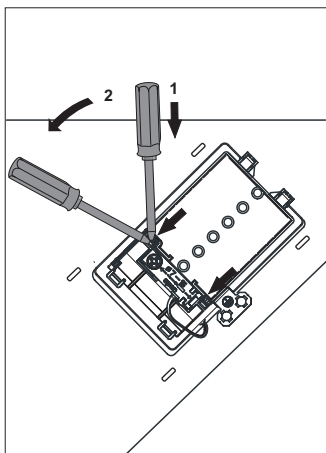
A = 104 mm

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 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).





# ANVÄNDNING

---

## Innan man börjar använda spisen

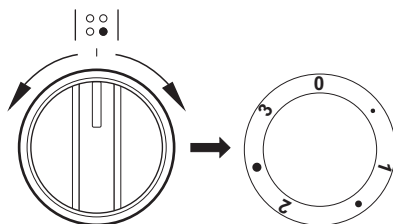
- Avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen.
- Ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i.
- Avlägsna skyddsfilmerna på grillelementet innan ugnen sätts på.
- Sätt igång fläkten i rummet eller öppna fönstret.
- Värm upp ugnen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

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

# ANVÄNDNING

## Användning av kokzoner

- 0 Kokzonen avstängd
- Varmhållningssteg
- 1 Vidarekokningssteg
- Höjt vidarekokningssteg
- 2 Steksteg
- Höjt steksteg
- 3 Uppkokningssteg



Så fort en glaskeramisk kokzon eller ugnen startas lyser driftkontrolllampan [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/varmhållning.

- **Varmhållningssteg**

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**

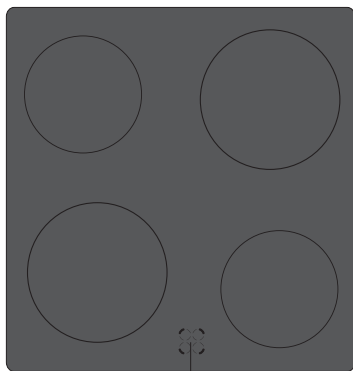
I början av tillagningsprocessen, för snabbkokning, bryning, uppkokning och tillagning av snabbrätter vid full värmeeffekt.

# ANVÄNDNING

---

## Restvärmeindikation

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



Restvärmeindikationen

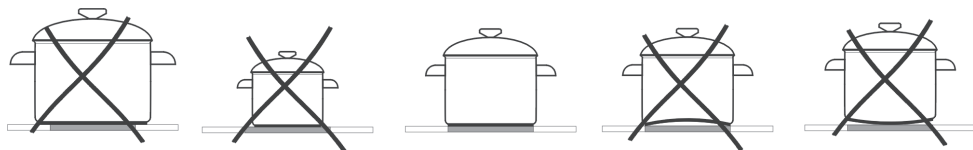
# ANVÄNDNING

---

## VAL AV KOKKÄRL

Det ställs större krav på kokkärl på glaskeramiska kokplattor än på vanliga kokplattor. Eventuella extrautgifter för kokkärl lönar sig snabbt på 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 uppnås 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.



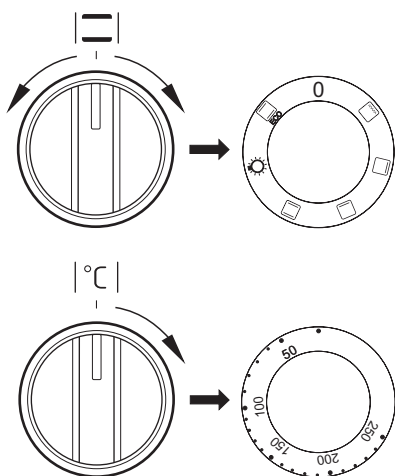
### Observera:

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

## Användning av ugnen

Ugnen värms upp med hjälp av den övre och nedre värmeanordningen en grillanordning. Styrning av den här ugnen sker med hjälp av ett vred för ugnens arbetstyp och med hjälp av ett vred för temperaturjustering.



Avstängning sker genom att ställa in de båda vreden i position „●“ / „0“.

### Observera!

Aktivering av uppvärmning (värmeanordning etc.) kan göras ske först efter att temperaturen ställts in. Detta gäller samtliga ugnsfunktioner.

### Ugnens funktionsknapp - Inställning:



#### Aktiverad grillfunktion

När vredet är inställt i den här positionen fungerar endast funktionen grill.



#### Övervärme

Med vredet inställt i denna position värms ugnen upp endast med hjälp av den övre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning ovanifrån.



#### Undervärme

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



#### Aktiverad över- och undervärme

Inställning av vredet i den här positionen gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.



#### Oberoende belysning av ugnen

Genom att ställa in vredet i den här positionen aktiverar man belysning av ugnskammaren. Funktionen kan användas t.ex. vid rengöring av ugnen.



#### ECO uppvärmning

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

### Kontrollampor

7

8



Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en röd (7) och en gul (8). När den gula kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den röda kontrollampan släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att den röda kontrollampan slocknat. Under bakning ska den röda kontrollampan lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Den gula kontrollampan kan även lysa när vredet står i position "Belysning av ugnskammare".

# ANVÄNDNING

---

## 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 210°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, 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.

# BAKNING, KÖTTSTEKNING - 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 | Nivå  | Tid i minuter                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  | °C         | { 4 } |  |
|  |  | 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                                                                          |

- 1) Rekommenderas för ugnstider under 40 minuter.
- 2) Rekommenderas för ugnstekning av mer än 1 kg kött



# AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Ugn med konventionell värme (inklusive över- och undervärme)

| Maträtt                                                                           | Uppvärmning                                                                       | Temperatur            | Nivå  | Tid (min.)                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |  | °C                    | ( 4 ) |  |
|  |  | 160–200               | 2–3   | 30–50                                                                             |
|  |  | 160–170 <sup>1)</sup> | 3     | 25–40 <sup>2)</sup>                                                               |
|  |  | 220–240 <sup>1)</sup> | 2     | 15–25                                                                             |
|  |  | 210–220               | 2     | 45–60                                                                             |
|  |  | 225–250               | 2     | 120–150                                                                           |
|  |  | 160–230               | 2     | 90–20                                                                             |
|  |  | 160–180               | 2     | 45–60                                                                             |
|  |  | 190–210               | 2     | 40–50                                                                             |

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

<sup>1)</sup>Förvärmning

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

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

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

## Bakning

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

<sup>1)</sup> Förvärmning, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup> | 1,5–2,5                           |
|                          | Galler                                               | 4                          |  | 250 <sup>2)</sup> | 2–3                               |
| Hamburgare               | Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett) | 4 – galler<br>3 – stekplåt |  | 250 <sup>1)</sup> | 1:a sidan 10–15<br>2:a sidan 8–13 |

<sup>1)</sup>Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

<sup>2)</sup>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<br>1 – stekplåt |   | 180–190         | 70–90    |
|              | Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett) | 2 – galler<br>1 – stekplåt |  | 180–190         | 80–100   |

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

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att 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 på 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

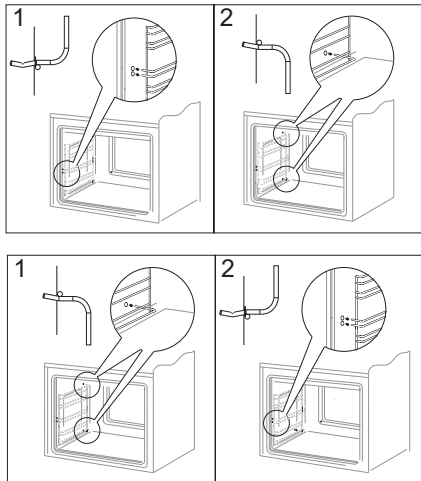
Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- 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 ugnsspray eller starka, repande puts- eller skurmedel.**
- 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.**

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

(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.

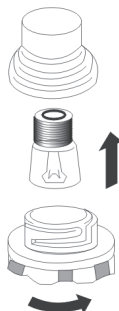


## Byte av ugnslampa

Vid byte av lampan i ugnen skall spisen göras strömlös.

Detta görs för att undgå skador så som elektrisk stöt.

- Vrid alla vrid till position “●”/“0” och stäng av strömmen till spisen
- Ta bort skyddsglasat vid lampan, genom att vrida glasat till vänster.
- Ta bort glödlampan och byt ut den mot en ny 230v lamp (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 strömmen igen.

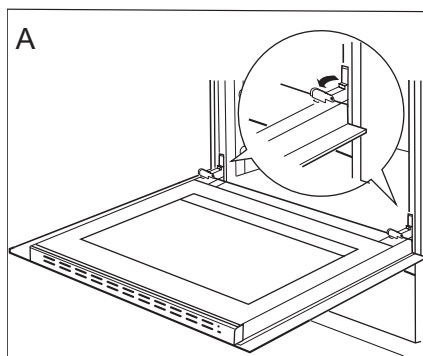


Glödlampa för ugn

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## Demontering av ugnslucka

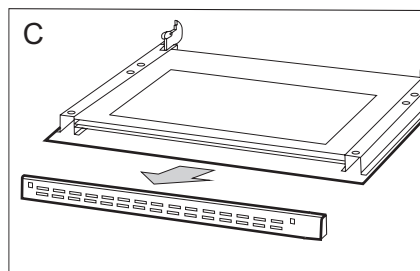
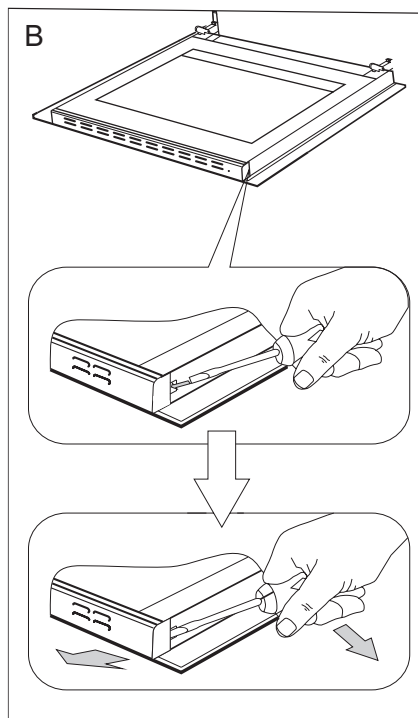
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

## Avmontering av det innersta glaset

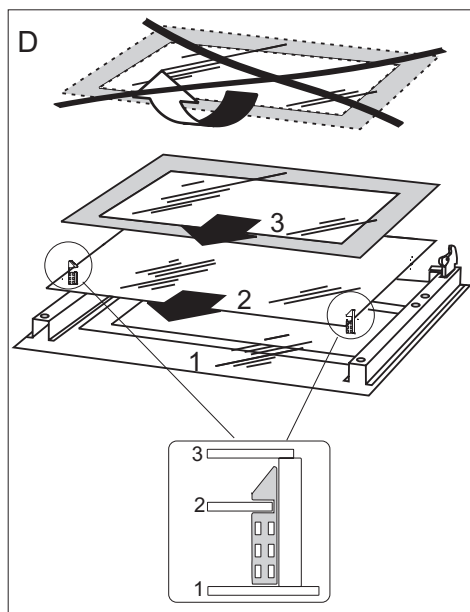
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



## 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.7,8 kW

Mått 90 / 50 / 60 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)         |  |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt) |  |
| Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme)                 |  |

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





**NO:**

**Gram A/S**

Tel.: 22 07 26 30

[www.gram.no](http://www.gram.no)

**SE:**

**Gram A/S**

Tel.: 040 38 08 40

[www.gram.se](http://www.gram.se)

**FI:**

**Gram A/S**

Tel.: 020 7756 350

[www.gram.fi](http://www.gram.fi)



**Gram A/S**

Gejlhavegård 2B

DK-6000 Kolding

+45 73 20 10 00

[www.gram.dk](http://www.gram.dk)