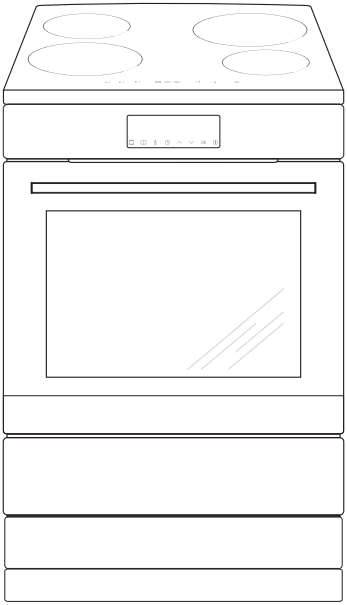
GRAM

Type

20KPI 674

20KPI 674 X



FI	**Käyttöohje**	**2**
SE	**Bruksanvisning**	**45**

Onnittelemme uuden GRAM-sähkölieden omistajaa FI

- 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.....3

Tuotteen kuvaus 7

Muita tietoja 9

Asennus.....10

Käyttö.....13

Uunin käyttö - käytännön vinkkejä 33

Testiruoat.....36

Puhdistus ja huolto 38

Toimet ongelmatilanteissa 42

Tekniset tiedot.....44

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

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

Huomautus. Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

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

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 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.

- 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 lieden 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 lieden läheisyydessä.
- Lieden keittotasoa tai uunia ei saa koskaan käyttää sisätilojen lämmittämiseen.
- Öljyt ja rasvat saattavat kuumetessaan 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 lieden toiminnassa ilmenee vikaa, katkaise virta lieden pääkatkaisijasta. Lieden saa ottaa käyttöön vasta, kun koulutettu ammattihenkilö on korjannut vian.

Keraaminen keittotaso on karkaistu kestämään 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.
- 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.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

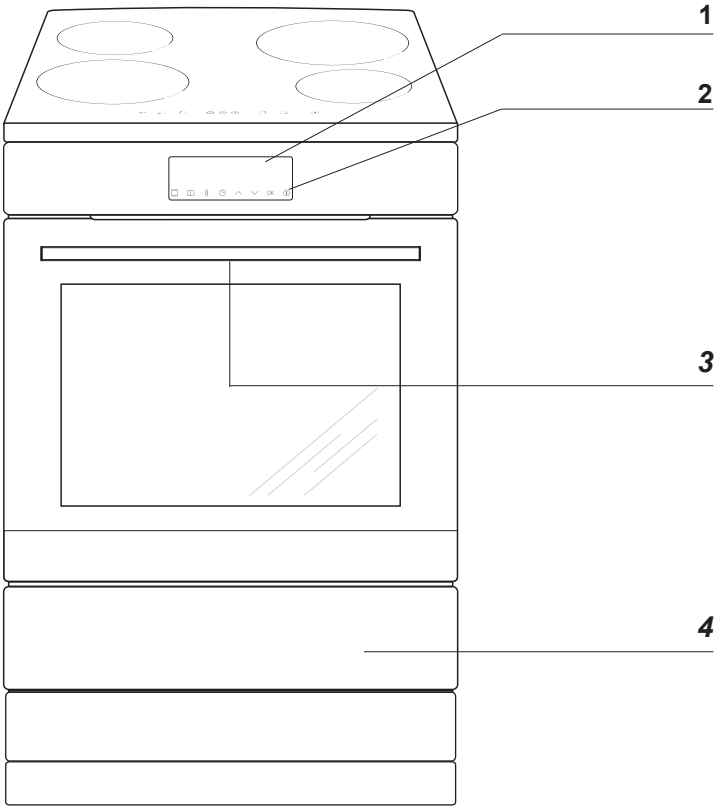
VANHAN LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

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

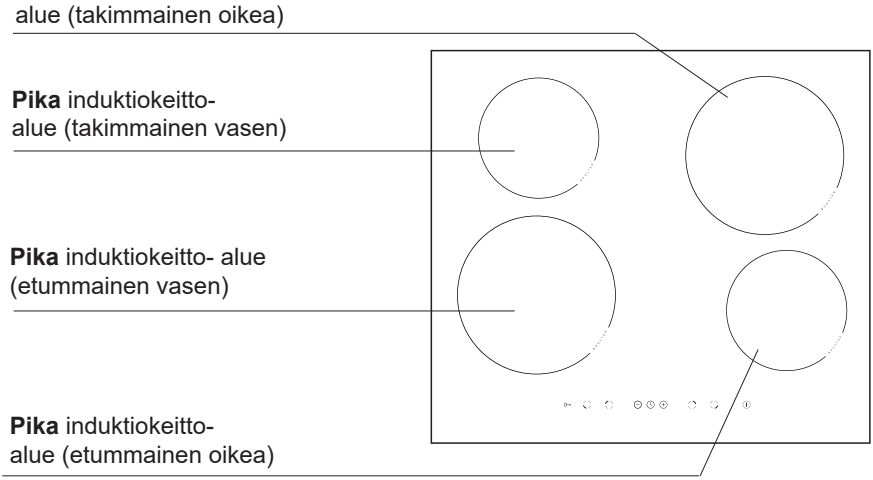
TUOTTEEN KUVAUS



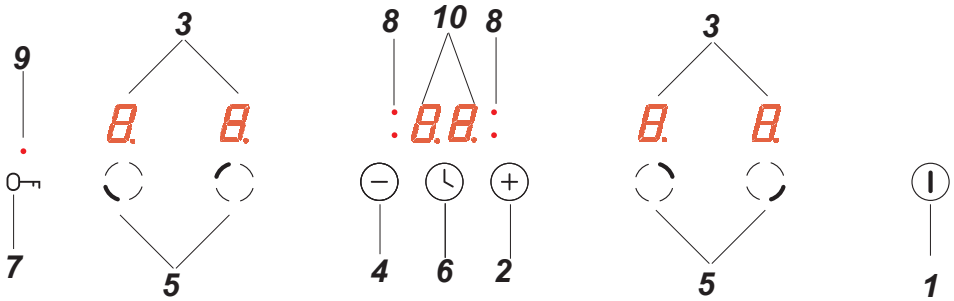
1 Ohjauspaneeli
2 Virtakytkin
3 Lapsilukko
4 Säilytystila

TUOTTEEN KUVAUS

Keittotason kuvaus



Ohjauspaneeli

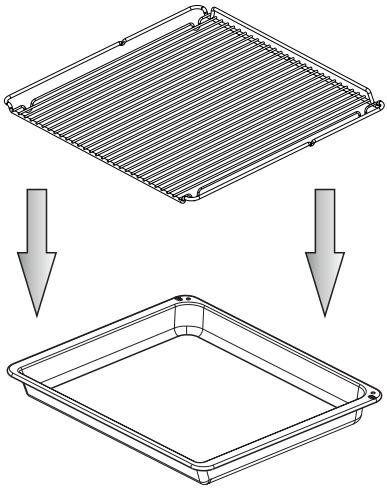


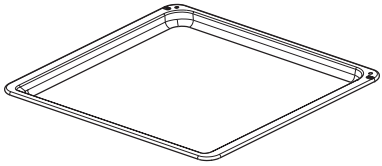
1. On/off-anturi
2. Suuremman lämpöasetuksen valitsin
3. Keittoalueen merkkivalo
4. Pienemmän lämpöasetuksen valitsin
5. Keittoalueen valitsinanturi
6. Ajastinanturi
7. Lapsilukkoanturi
8. Ajastimen merkkivalo
9. Lapsilukon merkkivalo
10. Ajastinnäyttö

MUITA TIETOJA

Laitteen vakiovarusteet

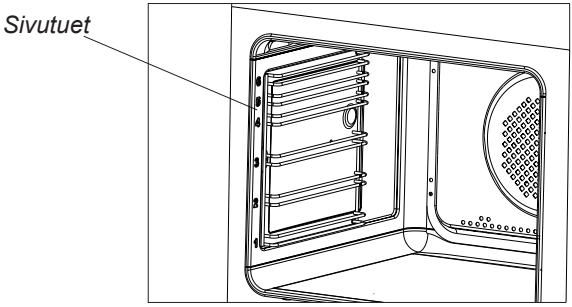
Grilliritilä





Leivinpelti

Uunipannu



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).

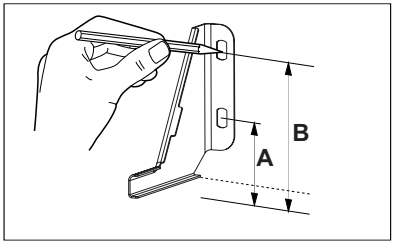
- Liettä ei saa nostaa päällyslevystä.

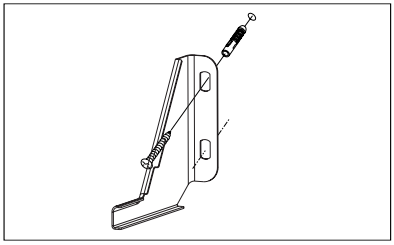
- Jos liesi rakennetaan keittiön kalusteisiin, sen työtason korkeus saa olla enintään 900 mm lattiasta. Jos liesi sijoitetaan keittiön kalusteiden väliin, niiden päällyksen ja liimaukseen käytetyn liiman on kestettävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Jos näin ei tehdä, pinta voi mennä pilalle tai päällys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

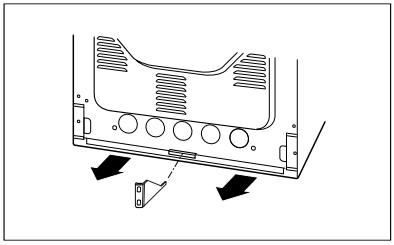
- Liesituuletin on asennettava tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.

- Laitteen taso on säädettävä ennen sen käyttöönottoa. Taso säädetään säätöjalkojen avulla, jotka ovat vetolaatikossa.

Kaatumisvarmistuksen asennus seinään







Korkeus 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

ASENNUS

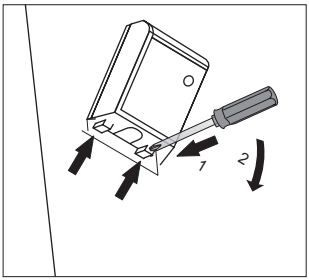
Tärkeää:
Vaikka tuotteesta pyritäänkin mahdollisimman huolellisesti poistamaan jäysteet ja reunojen epätasaisuudet, noudata varovaisuutta käsitellessä – suosittelemme käyttämään suojakäsineitä asentamisen aikana.

Tietoja asentajille

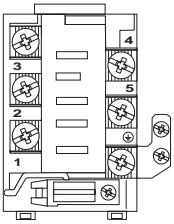
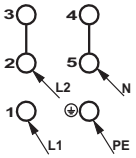
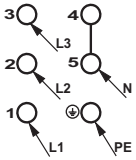
Liesi on tarkoitettu 3-vaiheiseen 400V 3N~50Hz -verkkoliitäntään. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat lieden takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiossa, joka on tämän oppaan mukana.
On tärkeää, että luet alla olevat tiedot ennen lieden liittämistä virtalähteeseen.

Lieden liittäminen sähköverkkoon

- Lieden sähköliitännän saa tehdä ainoastaan koulutettu sähköasentaja. Niin varmistetaan, että asennus tapahtuu sähkösäädösten mukaisesti.
- Asennuksessa tulee noudattaa paikallisia määräyksiä.
- Liesi tulee asentaa erilliseen virtapiiriin.
- Lieden mukauttaminen toimimaan 400V 2N~50Hz -verkkoliitännässä on mahdollista, jos liitäntärasiaan tehdään sopiva silloitus.
- Liitäntä on tehtävä vain alla olevien liitäntäkaavioiden mukaisesti.



ASENNUS

HUOMAUTUS! Laitteen sähköasennuksessa on käytettävä kojetta, jolla laitteen kaikki navat voidaan katkaista sähköverkosta vähintään 3 mm:n kosketusvälillä. (Voi olla pääkatkaisin).		Kaapelin tyypi
400V 2N~50Hz:n kaksivaihekytkentöjen osalta, joissa on neutraali johdin, liitännät 2–3 ja 4–5 on sillattu ja vaihejohtimet kytketään vastaavasti liitäntöihin 1 ja 2–3, neutraali johdin liitäntöihin 4–5 ja maadoitusjohdin maadoitusliitäntään ⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
400V 3N~50Hz:n kolmivaihekytkentöjen osalta, joissa on neutraali johdin, liitännät 4–5 on sillattu, ja vaihejohtimet kytketään vastaavasti liitäntöihin 1,2 ja 3, neutraali johdin liitäntöihin 4–5 ja maadoitusjohdin maadoitusliitäntään ⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 – vaihejohtimet; N – neutraali johdin; PE – maadoitusjohdin Yllä olevien kaavioiden nuolet osoittavat, mihin kukin johdin tulee kytkeä.		

Ennen käyttöönottoa

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

Jos uuni on otettava pois paikoiltaan esim. korjausta varten:
- Katkaise uunin virta
- Irrota kiinnitysruuvit, nosta uunia hiukan ja vedä se ulos. Älä nosta uunia luukun kädensijasta.

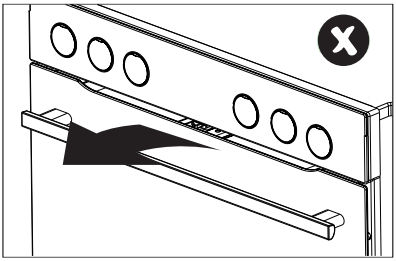
Ohjauspaneeli

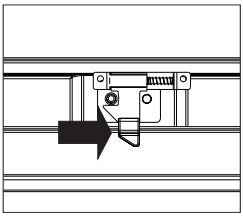
Virtakytkin ⏻ on näytön vasemmalla puolella. Voit aktivoida virtakytkimen koskettamalla lasia piktogrammin osoittamasta kohdasta. Tällöin kuuluu äänimerkki, joka valittiin valikossa. (Ks. jakso: *Ohjauspaneeli).*

Kosketusanturien pinta on pidettävä puhtaana.

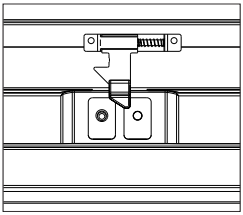
Lapsilukko

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

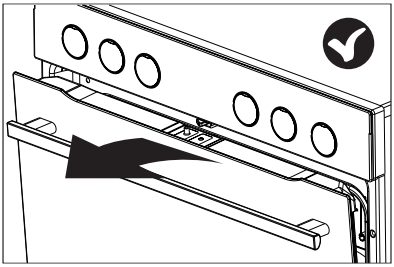




Vapauta lapsilukko.

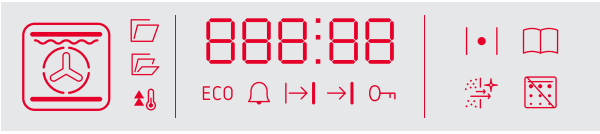


Lukko on vapautettu, ja voit avata luukun.



Kun suljet luukun, lapsilukko tulee uudelleen käyttöön.

Ohjauspaneeli



Ohjauspaneeli on varustettu LED-näytöllä ja kahdella kosketusanturilla (anturit eivät ole valaistuja):

Anturit	Kuvaus	Anturit	Kuvaus
	Virtakytkin (valmiustila)		Kellon asetus
	Uunitoiminnot		Plus / ylös [+]
	Esiasetetut ohjelmat		miinus / alas [–]
	Asetuksen lämpötila	OK	- Vahvista

Huomautus: Kuulet merkkiäänen aina, kun kosketat anturia. Merkkiääniä ei voi kytkeä pois päältä.

Uunitoimintojen piktogrammit näytössä

Näytön piktogrammit osoittavat seuraavia uunitoimintoja:

	Uunin valaistus		Turbogrilli
	Uunin nopea esilämmitys		Supergrilli
ECO	ECO		Pizza
	Kiertoilma		Ylälämpö
	Ylä-alalämpö		Paisto
	Puhallin		Sulatus
	Grilli		Tämä toiminto riippuu mallista

Aktiiviset toiminnot*

Paistomittari kytketty

Valaistus päällä

AutoDoor Open (kerran) (ei käytettävissä)

AutoDoor Open (aina) (ei käytettävissä)

Nopea esilämmitys

ECO aktiivinen

Keittiöajastin aktiivinen

Viivästetty ajastettu toiminto

Ajastettu toiminto

Lapsilukko aktiivinen

Uunin esilämmitys aktiivinen

Esiasetettu ohjelma aktiivinen

Katalyyttipuhdistus aktiivinen

Oven lukitus ja pyrolyysipuhdistus aktiivinen (uuni, jossa on pyrolyysipuhdistus)

* Mallin mukaan

Kytke virtalähde

Kun kytket virtalähteen (tai virta palautuu virtakatkoksen jälkeen), laite kehottaa asettamaan nykyisen kellonajan, ja 00 vilkkuu näytössä. Sinun on asettava nykyinen aika, jotta voit käyttää laitetta.
Huomautus: Virtakatkoksessa menetetään kaikki asetukset, kuten kesto, lämpötila ja lämmitystoiminto. Ne on asetettava uudelleen, jotta kypsentämistä voidaan jatkaa. Jos pyrolyysipuhdistus keskeytyy (tai ovi lukittuu jostakin muusta syystä), uuni käynnistää jäähtymisen ja oven avausmenettelyn ennen kuin voit asettaa kellonajan.

Nykyisen kellonajan asetus

Kun kytket laitteen virtalähteeseen, minuutit 00 vilkkuvat näytössä. Aseta nykyinen kellonaika ∧- ja ∨-antureilla. Vaihda tuntinumeroihin koskettamalla ◷ kerran ja aseta sitten nykyinen aika ∧- ja ∨-antureilla. Vahvista nykyinen kellonaika koskettamalla ◷ uudelleen. Kuulet äänimerkin, kun nykyinen kellonaika tallentuu laitteeseen. Jos haluat vaihtaa nykyisen kellonajan valmiustilassa, kosketa ja pidä painettuna ◷. **Näyttöön tulee** symboli 🔔. Kosketa ◷-anturia uudelleen, jolloin numerot alkavat vilkkua. Voit nyt asettaa nykyisen kellonajan.

Näytön kirkkaus.

LED-näytön kirkkaus vaihtelee vuorokauden ajan mukaan. Näyttö himmenee klo 22.00–6.00, ja sen kirkkaus on normaali välillä 6.00–22.00. Näyttö on myös kirkkaampi aktiivisena kuin laitteen ollessa valmiustilassa. Näytön kirkkautta ja näytön himmennettyjä aikoja ei voi muuttaa.

Valaistus

Valaistus kytkeytyy päälle aina, kun avaat uunin luukun. Valaistus kytkeytyy päälle myös, kun uuni on aktiivisessa tilassa. Tämä valaistus sammuu valmiustilassa. Jos uunin luukku jää auki pitkäksi aikaa, valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä n. 10 minuutin kuluttua.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin toimii erillään asetetuista toiminnoista ja laitteen tilasta. Jäähdytyspuhallin aktivoituu automaattisesti, kun mikä tahansa toiminto aktivoituu. Jäähdytyspu

hallin toimii niin kauan kun uunikammion lämpötila ylittää 80 °C. Kun lämpötila alittaa tämän, jäähdytyspuhallin kytkeytyy pois päältä.

Uunin esilämmitys (termostaattisymboli)

Piktogrammi |•| osoittaa, että vähintään yksi uunin lämmityksistä toimii. Tämä piktogrammi sammuu, kun asetettu lämpötila saavutetaan uunikammiossa. Sen jälkeen piktogrammi tulee päälle ja sammuu ajoittain. Tämä osoittaa, että asetettua lämpötilaa pidetään yllä. Jos lasket asetettua lämpötilaa, piktogrammi |•| syttyy vain, kun uunikammio jäähtyy viimeksi asetetun lämpötilan alapuolelle.

Uunitoiminnot

Kun laite on päällä, voit käyttää uunitoimintojen valikkoa koskettamalla ▭. Tällöin näyttöön tulee uunitoiminto, jonka merkkinä on ”1”. Valitse toiminto alla olevasta taulukosta ∧- ja ∨-antureilla. Vahvista sitten valintasi koskettamalla OK. Aseta tämän jälkeen lämpötila ∧- ja ∨-antureilla tai jätä käyttöön oletuslämpötila. Vahvista koskettamalla OK, jolloin laite aloittaa kypsentämisen.

Toiminnon kuvaus		Uunielementit						Lämpötila [°C]		Oletuslämpötila [°C]
		Valaistus	Ylälämpö	Paahtolämpö	Kiertoilma	Alalämpö	Puhallin:	min.	maks.	
	Valaistus	√						-	-	-
	Uunin nopea esilämmitys	√		√	√		√	30	280	170
ECO	EKO-paistaminen				√		√	30	280	170
	Kiertoilma	√			√		√	30	280	170
	Ylä-alalämpö	√	√			√		30	280	180
	Kakku	√	√			√	√	30	280	170
	Varras/grilli	√		√				30	280	220
	Turbogrilli/turbovarras	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrilli/supervarras	√	√	√				30	280	220

	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Paisto	√				√		30	240	200
	Sulatus	√					√	-	-	-
	Höyrypuhdistus*	√								
	Pyrolyysipuhdistus*	√								

* Mallin mukaan
Huomautus: Kun et käytä mitään uunitoimintovalikon antureita 10 sekuntiin, laite poistuu valikosta ja mahdolliset vahvistamattomat asetukset menetetään.

Kun uunitoiminto on aktiivinen

Voit vaihtaa aktiivista uunitoimintoa koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia.
Saat esiasetettujen toimintojen valikon käyttöön koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia.
Voit siirtyä valmiustilaan koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia.
Voit säätää lämpötilaa koskettamalla ja pitämällä painettuna -anturia. Aseta tämän jälkeen uusi lämpötila - ja -antureilla ja vahvista koskettamalla OK tai odota vain muutama sekunti.

Valmiustila

Tässä tilassa nykyinen kellonaika tai lämpötila uunikammion sisällä (jos se on yli 50 °C) näkyy näytössä. Voit myös aktivoida keittiöajastimen. Lue tästä yksityiskohtainen kuvaus. Näyttö himmenee tässä tilassa.

Käyttö

Aktivoi laite koskettamalla ja pitämällä painettuna valmiustilassa. Tässä tilassa voidaan valita toimintoja, lämpötila tai kesto.

Lapsilukko

Lapsilukko aktivoidaan painamalla kosketusnäppäimiä - ja samanaikaisesti 3 sekuntia. Symboli tulee näyttöön. Voit poistaa lapsilukon käytöstä koskettamalla ja painamalla samoja antureita 3 sekunnin ajan. Symboli sammuu näytössä.

Keittiöajastin

Kosketa ja pidä painettuna -anturia missä tahansa tilassa, jolloin näyttöön tulee 00:00 ja alkaa vilkkua. Nyt voit:

Asettaa keittiöajastimen käyttämällä -anturia ja sitten vahvistaa tämän koskettamalla OK.
Säädä keittiöajastinasetusta - ja -antureilla. Vahvista säädetty asetus koskettamalla OK.
Poistaa keittiöajastimen käytöstä säätämällä arvon -anturin avulla alas arvoon :00 ja vahvistaa koskettamalla OK.

Keittiöajastin toimii erillään mahdollisista uunitoiminnoista. Kun asetettu aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta äänimerkki koskettamalla mitä tahansa anturia.

Esikatselu ja asetusten muokkaus uunitoiminnon aikana

Tarkista uunikammion lämpötila koskettamalla 🌡 kerran. Tarkista asetettu lämpötila koskettamalla 🌡 uudelleen. Tuo näyttöön nykyinen kellonaika koskettamalla uudelleen.

Voit säätää asetettua lämpötilaa koskettamalla ja pitämällä painettuna 🌡, jolloin esiin tulee tällä hetkellä asetettuna oleva lämpötila. Säädä sitä tarpeen mukaan koskettamalla ∧ ja ∨. Vahvista uusi lämpötila koskettamalla OK. Uusi lämpötila ei tule voimaan ennen kuin se on vahvistettu.

Jos haluat vaihtaa uunitoiminnon uunin käytön aikana, kosketa ja pidä painettuna ▭-anturia, jolloin tällä hetkellä asetettuna oleva uunitoiminto tulee näkyviin. Valitse uusi uunitoiminto koskettamalla ∧- ja ∨-antureita. Kun vahvistat uuden toiminnon, lämpötila tulee näkyviin (nykyinen asetettu lämpötila, ei tietyn uunitoiminnon oletuslämpötila). Säädä lämpötilaa tarvittaessa ∧- ja ∨-antureilla. Vahvista koskettamalla OK, minkä jälkeen laite toimii uusilla asetuksilla.

Uunitoiminnon lopetus

Lopeta uunitoiminto koskettamalla ja pitämällä painettuna ⏻. Uunitoiminnot toimivat oletusarvoisesti päättymättä, mutta voit asettaa uunin kytkeytymään pois päältä käyttämällä viivästetyn ajastetun toiminnon ajastusta. Ainoa poikkeus on pyrolyysipuhdistus, jota ei voi muokata.

Ajastettu toiminto

Tässä tilassa uuni kytkeytyy pois päältä asetetun keston jälkeen. Voit asettaa keston 1 minuutista 10 tuntiin. Aseta minkä tahansa uunitoiminnon ajastettu toiminto koskettamalla ja pitämällä painettuna 🕒-anturia, jolloin 🔔-ajastinsymboli alkaa vilkkua näytössä. Kosketa 🕒-anturia uudelleen, jolloin näyttöön tulee →|-symboli. Nyt voit:

Asettaa keston ∧-anturilla ja vahvistaa sen koskettamalla OK.
Säätää kellonaika-asetuksia ∧- ja ∨-antureilla. Vahvista säädetty asetus koskettamalla OK.
Voit peruuttaa ajastetun toiminnon säätämällä keston ∨-anturilla alas arvoon 00:00 ja vahvistamalla tämän OK-anturilla.

Ajastettu toiminto keskeyttää aktiivisen uunitoiminnon. Kun asetettu kesto on kulunut, kuulet äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin koskettamalla mitä tahansa muuta kuin 🕒-anturia. Kun äänimerkki on sammuttaa, laite siirtyy toimintatilaan.

Huomautus: Kun sammutat äänimerkin 🕒-anturilla, laite sallii keston säätämisen.

Viivästetty ajastettu toiminto

Voit asettaa uunin käynnistymään tiettyyn aikaan ja toimimaan asetetun keston ajan. Voit viivästää uunin käynnistymisen 1 minuutista 10 tuntiin ja asettaa kestoksi enintään 10 tuntia. Aktivoi viivästetty ajastettu toiminto asettamalla ensin ajastettu toiminto. Kosketa sitten ja pidä painettuna 🕒-anturia uudelleen, jolloin 🔔-ajastinsymboli alkaa vilkkua näytössä. Kosketa 🕒-anturia kahdesti, jolloin |→|-piktogrammi alkaa vilkkua näytössä. Nyt voit:

Asettaa kellonajan, jolloin uunin on kytkeydyttävä pois päältä, ∧-anturilla, ja sitten vahvistaa tämän koskettamalla OK.
Voit korjata uunin toiminta-aikaa ∧- ja ∨-antureilla. Vahvista säädetty asetus koskettamalla OK.

Voit peruuttaa ajastetun toiminnon säätämällä keston ∨-antureilla alimpaan arvoon ja vahvistaa tämän koskettamalla OK.

Ajastettu toiminto keskeyttää aktiivisen uunitoiminnon. Kun asetettu aika on kulunut, kuulet äänimerkin. Sammuta äänimerkki koskettamalla mitä tahansa anturia. Kun äänimerkki on sammutettu, laite siirtyy toimintatilaan.

Esiasetetut ohjelmat

Nämä ovat ohjelmia, joilla on kyseiselle ruokalajille sopivat erityiset toiminto-, lämpötila- ja kestoasetukset.

Kun laite on päällä, voit avata esiasetettujen ohjelmien valikon koskettamalla 📖. Näyttöön tulee esiasetettu ohjelma P01. Valitse esiasetettu ohjelma alla olevan taulukon avulla ∧- ja ∨-antureilla. Vahvista sitten valintasi koskettamalla OK, jolloin laite aloittaa toiminnan.

Ohjelma	Kuvaus	Toimintonupin asento		Oletuslämpötila [°C]
		Uunin nopea esilämmitys	Lämmitystoiminto	
P01	Naudanliha			180
P02	Sianliha			180
P03	Lammas			180
P04	Kana 1,5 kg			190
P05	Ankka 1,8 kg			180
P06	Hanhi 3,0 kg			170
P07	Kalkkuna 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Pastavuoka			220
P12	Paistetut vihannekset			180
P13	Sienikakku			160
P14	Muffinit			160

P15	Pikkuleivät			150
P16	Hedelmäkakku			175
P17	Leipä			180
P18	Taikinan nostatus			30
P19	Kuivaus			50

Kaikkia esiasetettuja ohjelmia voidaan muokata vapaasti. Voit säätää lämpötilaa tai kestoa. Tämän voi tehdä noudattamalla tätä koskevia ohjeita (”Esikatselu ja muokkaus uunitoiminnon aikana” ja ”Ajastettu toiminto”). Tekemäsi säädöt eivät vaikuta tallennettuun esiasetettuun ohjelmaan, ja alkuperäiset asetukset palautuvat käyttöön, kun seuraavan kerran valitset esiasetetun ohjelman.

Esiasetetut ohjelmat ja nopea esilämmitys

Jotkin esiasetetut ohjelmat edellyttävät, että uunin esilämmitetään. Ne on merkitty vastaavasti yllä olevassa taulukossa. Kun valitset esiasetetun ohjelman, joka vaatii esilämmitystä, ja vahvistat valinnan koskettamalla OK, näkyviin tulee esilämmityksen piktogrammi. Kun asetettu lämpötila saavutetaan, kuulet äänimerkin, joka sammuu, kun avaat uunin luukun. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku, jolloin varsinainen esiasetettu ohjelma käynnistyy.

Huomautus: Ei ole suositeltavaa muokata esiasetettua ohjelmaa pikaesilämmityksen aikana, sillä tämä peruuttaa esiasetetun ohjelman ja laite toimii käyttäen nykyistä asetettua toimintoa, kestoa ja lämpötilaa.

Esiasetetun ohjelman päättyminen.

Kun esiasetettu ohjelma päättyy, kuulet äänimerkin.

Uunin luukku

Uunin luukun on oltava suljettuna käytön aikana. Kun avaat uunin luukun, keskeytät aktiivisen uunitoiminnon. Jos luukku jää auki yli 30 sekunniksi, laite antaa äänimerkin, joka kehottaa sulkemaan uunin luukun. Sammuta äänimerkki koskettamalla mitä tahansa anturia tai sulje uunin luukku.
Jos avaat luukun alle 10 minuutiksi, tällä ei ole vaikutusta aktiivisiin asetuksiin. Tämän ajan jälkeen uuni siirtyy turvallisuussyistä valmiustilaan (kaikki asetukset tyhjennetään).

Uunin käyttöajan rajoitus

Uunin käyttöaika on turvallisuussyistä rajoitettu. Jos asetettu lämpötila on enintään 100 °C, uuni siirtyy valmiustilaan 10 tunnin kuluttua, ja jos asetettu lämpötila on vähintään 200 °C, uunin käyttö on rajoitettu 3 tuntiin. Lämpötilavälillä 101–199 °C käyttöaika on rajoitettu suhteellisesti 3–10 tuntiin.

Nopea esilämmitys

Jotta uuni voidaan esilämmittää nopeasti, puhallin, kiertoilma ja paahtolämpö ovat päällä, ja laite toimii enimmäistehollaan, joka on 3,6 kW.

Active SmellCatalyst

Katalyytti poistaa enimmäkseen hajut, joita uunista tulee paistamisen tai puhdistuksen aikana. Aktivoi tämä toiminto koskettamalla ja pitämällä painettuna ja milloin tahansa (ei käytettävissä: Nopea esilämmitys, Valaistus, ECO-paistaminen). Näyttöön tulee -piktogrammi. Tämä toiminto ei jatku automaattisesti, kun nykyinen ohjelma loppuu.

Pyrolyysipuhdistus

Pyrolyysipuhdistus on erityinen ohjelma, johon liittyy lisävaatimuksia. Kun valitset pyrolyysipuhdistuksen, näyttöön tulee -piktogrammi. Vahvista koskettamalla OK, jolloin voit valita keston 2 tuntia, 2,5 tuntia tai 3 tuntia ∨ ∧-anturilla. Vahvista koskettamalla OK, jolloin pyrolyysipuhdistus alkaa. Uunin luukun on oltava suljettuna. Kun pyrolyysipuhdistus alkaa, uunin luukku lukitaan puhdistusohjelman keston ajaksi ja kunnes uunikammio on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

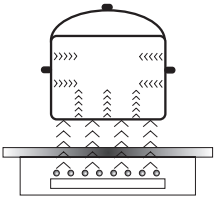
Huomautus:

- Jos luukku on yhä auki, kun vahvistat pyrolyysipuhdistuksen keston, näyttöön tulee vilkkuva uunin lukituksen kuvake. Jos et sulje uunia 10 sekunnin kuluessa, pyrolyysipuhdistus keskeytetään.
- Lue ennen tämän toiminnon käyttöä puhdistusta koskeva luku, erityisesti perustiedot pyrolyysipuhdistuksesta.
- Uunin kammion lämpötila voi ylittää 480 °C. Varmista, ettei laitteen läheisyydessä ole lapsia.
- Luukun lukitus päättyy, kun lämpötila uunikammiossa jäähtyy 150 °C:seen (luukun lukituksen symboli häviää näytöstä).
- Et voi muuttaa jo meneillään olevan pyrolyysipuhdistuksen kestoa.
- Voit keskeyttää pyrolyysipuhdistuksen koskettamalla ⏻. Kun keskeytät pyrolyysipuhdistuksen, uunin luukun lukitus päättyy, kun uunin kammio on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.
- Jos pyrolyysipuhdistuksen aikana tapahtuu sähkökatkos ja virta palautuu, laite alkaa jäähtymisprosessin ja uunin luukun lukitus päättyy vasta, kun uunikammio on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.
- Katalyyttitoiminto on oletusarvoisesti aktivoituna pyrolyysipuhdistuksen aikana. Voit poistaa sen käytöstä koskettamalla ja painamalla ja .

Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäisen kerran

●Puhdista ensin keittotason pinta huolellisesti. Käsittele keraamista pintaa kuin lasia.
●Kytke tuuletus tai avaa ikkuna keittiössä, kun käytät keittotasoa ensimmäisen kerran – laitteesta voi tulla ohimenevää hajua.
●Noudata kaikkia turvallisuusohjeita käyttäessäsi laitetta.

Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



Sähköinen generaattori antaa energiaa laitteen sisään sijoitetulle käämille.
Käämi tuottaa magneettisen kentän, joka aiheuttaa kattilassa pyörteitä, kun se asetetaan lieden päälle.
Pyörteet tekevät kattilasta todellisen lämmön välittäjän, kun taas keittotason lasipinta pysyy viileänä.

Tämä edellyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohja on ferromagneettinen eli altis magneettisille kentille.

Induktioteknologialla on yleisesti ottaen kaksi etua:
- Vain keittoastia säteilee lämpöä, joten lämmitysteho on maksimoitu.
- Kuumennus alkaa heti, kun keittoastia asetetaan keittoalueelle, ja se päättyy heti, kun astia otetaan pois.

Tiettyjä ääniä voi kuulua induktiolieden normaalin käytön aikana, eivätkä ne vaikuta sen oikeaan toimintaan.

- Matalataajuuksinen surina. Tämä ääni syntyy, kun keittoastia on tyhjä, ja loppuu, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai asetetaan ruokaa.
- Lyhyt korkeataajuuksinen ääni. Tämä ääni syntyy keittoastiasta, jossa on useita kerroksia eri materiaaleja, ja lämpöasetus on maksimissaan. Ääni voimistuu, kun käytetään kahta tai useampaa keittoaluetta niin, että niiden lämpöasetus on maksimissaan. Ääni loppuu tai vaimenee, kun lämpöasetusta pienennetään.
- Nariseva ääni. Tämä ääni syntyy, kun keittoastia on valmistettu useista kerroksista eri materiaaleja. Äänen voimakkuus riippuu ruoan valmistustavasta.
- Surina. Surina voi kuulua, kun elektroniikan jäähdytystuuletin toimii.

Äänet, joita voidaan kuulla normaalin laitetoiminnan aikana, johtuvat jäähdytystuulettimen toiminnasta, keittotavasta, keittoastioiden mitoista, keittoastioiden materiaalista ja lämpöasetuksesta.
Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne ole osoitus viasta.

Tuuletin: Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuu- lettimella on kaksi toimintanopeutta sekä automaattinen säätö. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.
Transistori: Lämpötilamittapää mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten elementtien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä automaattisesti pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita elektronisia elementtejä lähin keittoalue 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.

Kattilantunnistus

Induktiokeittotasoihin on asennettu kattilan tunnistin. Tunnistin aloittaa kuumennuksen automaattisesti, kun keittoastia on havaittu keittoalueella, ja lopettaa kuumennuksen, kun se otetaan pois. Tämä auttaa säästämään sähköä.

- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, näyttö näyttää lämpöasetuksen.
- Induktio edellyttää, että keittoastian pohja on magnetoituvaa materiaalia (ks. taulukko).

Jos keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai se on sopimaton, näkyviin tulee symboli . Keittoalue ei toimi. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 10 minuutissa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.
Kytke keittoalue pois päältä mieluummin kosketusanturien avulla kuin poistamalla keittoastia.

Kattilantunnistinta ei voi käyttää on/off-anturin korvikkeena.

Induktiokeittotaso on varustettu elektronisilla kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella.
Aina kun jotakin anturikenttää kosketetaan, kuuluu äänimerkki.

Kun laitteen virta kytketään päälle tai katkaistaan tai lämpöasetusta muutetaan, on muistettava koskettaa vain yhtä anturikenttää kerralla. Kun kahta tai useampaa anturikenttää kosketetaan samaan aikaan (ajastinta ja lapsilukkoa lukuun ottamatta), laite ohittaa ohjaussignaalit ja saattaa laukaista vikailmoituksen, jos anturikenttiä kosketetaan kauan.
Kun lopetat ruoan valmistuksen, katkaise keittoalueen virta kosketusanturien avulla äläkä luota vain kattilan tunnistimeen.

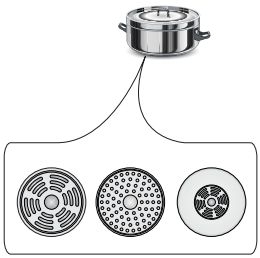
Ei suositella astioiden vetämistä keittovyöhykkeiltä lieden etupuolelle, koska se voi vahingoittaa ohjauspaneelia.

Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

Induktiokeittoastioiden valinta

Keittoastioiden ominaisuudet.

- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tällöin ei muodostu paikallisia kuumia kohtia, joissa ruoka voi palaa pohjaan. Kattilat ja pannut, joissa on paksut terässeinämät, tarjoavat erinomaisen lämmön jakaantumisen.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan tai otat sen jääkaapista, ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.
- Kansi estää lämmön karkaamisen, mikä lyhentää ruoanvalmistusaikaa ja laskee energian kulutusta.
- Selvitä keittoastian sopivuus varmistamalla, että sen pohja vetää puoleensa magneettia.
- **Keittoastian pohjan on oltava tasainen, jotta keittoalueen lämpötilanhallinta toimisi optimaalisesti.**
- **Kovera pohja tai valmistajan logokaiverrus voi häiritä lämpötilainduktion hallintaa ja aiheuttaa kattilan tai pannun ylikuumenemisen.**
- **Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja, sillä ne voivat aiheuttaa liiallista lämmön muodostumista.**
- Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoastian kokonaishalkaisija, vain ferromagneettinen pohja kuumenee. Tämä johtaa tilanteeseen, jossa lämmön jakautuminen tasaisesti koko keittoastiaan ei ole mahdollista. Jos ferromagneettinen alue on pienempi keittoastian alumiiniosien takia, tehokkaasti kuumeneva alue voi olla pienempi. Tällöin voi ilmetä ongelmia keittoastian tunnistamisessa, tai liesi ei tunnista keittoastiaa lainkaan. Parhaat keittotulokset saadaan, jos ferromagneettisen pohjan halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa. Jos keittoalue ei tunnista keittoastiaa, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella.



KÄYTTÖ

Käytä induktiokeittämiseen vain ferromagneettisia pohjamateriaaleja, kuten

- emaloitu teräs
- valurauta
- erityiset ruostumatonta terästä olevat keittoastiat, jotka on suunniteltu induktiokeittämiseen.

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

Keittoalueen keittoastian pienin hyödyllinen halkaisija:

Keittoalueen halkaisija	**Emaloidun teräskeittoastian pohjan vähimmäishalkaisija**
(mm)	**(mm)**
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Muista materiaaleista kuin emaloidusta teräksestä valmistettujen keittoastioiden vähimmäishalkaisija voi vaihdella.

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät lyhyeksi aikaa heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Keittotaso on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Keittotaso on varustettu sähköisillä kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturikenttää kosketettaessa kuuluu äänimerkki.

Anturikenttien päälle ei pidä asettaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturikentät on aina pidettävä puhtaina.

Laitteen kytkeminen päälle

Voit kytkeä laitteen päälle koskettamalla ja pitämällä painettuna on/off-anturikenttää (**1**) vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikki näytöt (**3**) näyttävät numeron "**0**".

Jos mitään anturikentistä ei kosketeta 10 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.

Keittoalueen kytkeminen päälle

Kun laite on kytketty päälle on/off-anturin (**1**) avulla, valitse keittoalue (**5**) seuraavan 10 sekunnin kuluessa.

1. Kun keittoalueen valinnan anturikenttää (**5**) kosketetaan, sitä vastaavassa näytössä vilkkuu "**0**".
2. Aseta haluttu lämpöasetus anturikentällä "+" (2) tai "-" (4).

Jos mitään anturikenttää ei kosketeta 10 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Keittoalue on aktiivinen, kun näytössä näkyy numero tai kirjain. Tämä osoittaa, että keittoalue on valmis lämmön asettamiseen tai muuttamiseen.

Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

Kun keittoalueen näytössä (**3**) näkyy vilkkuva ”0”, aseta haluamasi lämpöasetus käyttämällä anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).

KÄYTTÖ

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

- Kyseisen keittoalueen on oltava aktiivinen. Lämpöasetusnäyttö vilkkuu.
- Voit kytkeä keittoalueen pois päältä koskettamalla on/off-anturikenttää tai koskettamalla anturia (**5**) 3 sekunnin ajan.

Laitteen kytkeminen pois päältä

- Laite on toiminnassa, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.
- Voit kytkeä laitteen pois päältä koskettamalla on/off-anturia (**1**).

Jos keittoalue on yhä kuuma, sitä koskeva näyttö (**3**) näyttää jälkilämmön "H".

Booster-eli pikatoiminto "P"

Pikatoiminto lisää halkaisijaltaan 210-220 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 000 watista 3 000 wattiin, ja
halkaisijaltaan 160-180 mm:n keittoalueen 1 200 watista 1 400 wattiin.
Voit aktivoida pikatoiminnon valitsemalla keittoalueen, asettamalla lämpöasetukseksi "9" ja sitten koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) uudelleen. Kirjain "P" tulee näyttöön.
Jos haluat poistaa pikatoiminnon käytöstä, pienennä lämpöasetusta koskettamalla anturikenttää "-" (**4**) tai nosta keittoastia pois keittoalueelta.

Halkaisijaltaan 210-220 mm ja 160-180 mm olevien keittoalueiden kohdalla pikatoiminto rajoittuu 10 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii nimellistehollaan.
Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet.
Jos kattila nostetaan keittoalueelta, kun pikatoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu.

Jos laitteen elektroniset piirit tai induktiokäämit ylikuumenevat pikatoiminnon aikana, sen kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalueen toiminta jatkuu sen nimellisteholla.

KÄYTTÖ

Pikatoiminnon ohjaus

Keittovyöhykkeet muodostavat mallin mukaan parin pysty- tai vaakasuoraan. Parin muodostavien keittovyöhykkeiden kokonaisteho on jaettu.
Jos yrität ottaa käyttöön tehostustoiminnon molemmille keittovyöhykkeille samanaikaisesti, käytettävissä oleva enimmäisteho ylittyy. Siinä tapauksessa ensimmäiseksi aktivoidun keittovyöhykkeen lämpöasetus pienenee niin, että se on suurin käytettävissä oleva.

Lapsilukko

Lapsilukkotoiminto estää lasta käyttämästä laitetta tahattomasti. Laitetta voidaan käyttää, kun lapsilukko on vapautettu.

Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle tai pois päältä.

Lapsilukon ottaminen käyttöön ja poistaminen käytöstä

Kytke lapsilukko päälle tai pois päältä koskettamalla ja pitämällä painettuna anturia (**7**) 5 sekunnin ajan. Merkkivalo (**9**) palaa, kun lapsilukkotoiminto on käytössä.

Lapsilukkotoiminto jää käyttöön, kunnes se vapautetaan, vaikka laite kytkettäisiin pois päältä ja uudelleen päälle. Laitteen irrottaminen verkkovirrasta poistaa lapsilukon käytöstä.

Jälkilämmön merkkivalo

Lämpöenergiaa, joka jää keittoalueeseen keittämisen jälkeen, kutsutaan jälkilämmöksi. Laite näyttää kaksi erilaista jälkilämpötasoa. Kun keittoalueen lämpötila on yli 60 °C ja keittoalue tai laite kytketään pois päältä, kyseisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain "H". Jälkilämmön merkkivalo näkyy niin kauan kuin keittoalueen lämpötila on yli 60 °C. Kun keittoalueen lämpötila on 45 - 60 °C, kyseisen keittoalueen näytössä näkyy alhaisen jälkilämmön merkkinä kirjain "h". Kun keittoalueen lämpötila on alle 45 °C, jälkilämmön merkkivalo sammuu.

Älä kosketa keittoaluetta jälkilämmön merkkivalon palaessa, sillä tämä voi aiheuttaa palovamman, äläkä aseta mitään kuumuudelle herkkiä esineitä sen päälle!

Jälkilämmön merkkivalo "H" ei ole näkyvissä sähkökatkon aikana. Keittoalueet voivat silti yhä olla kuumia!

KÄYTTÖ

Käyttöajan rajoittaminen

Tehokkuuden lisäämiseksi induktiokeittotaso on varustettu kunkin keittoalueen käyttöajan rajoittimella. Enimmäiskäyttöaika määräytyy viimeisen valitun lämpöasetuksen mukaan. Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan (ks. taulukko), kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita milloin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

Lämpöasetus	Enimmäiskäyttöaika (tuntia)
u	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automaattinen kiehautustoiminto

- Aktivoi valittu keittoalue koskettamalla anturia (**5**).
- Aseta haluttu lämpöasetus koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**) välille 1 - 8 ja kosketa sitten anturia (**5**) uudelleen.
- Näytössä vaihtuvat kirjain A ja lämpöasetus.

Kun keittoaluetta on käytetty tietty aika tehostetusti, se palaa takaisin valitsemaasi lämpöasetukseen, joka tulee näkyviin näytössä.

Kypsymislämmön asetus	Automaattisen lämmitystoiminnon kesto (minuuttia)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Jos kattila nostetaan keittoalueelta ja asetetaan sitten takaisin ennen kuin lämmityksen loppulaskenta on päättynyt, kiehautustoiminto jatkuu ja loppulaskenta jatkuu loppuun asti.

KÄYTTÖ

Ajastin

Ajastintoiminto helpottaa ruoanvalmistusta, sillä se mahdollistaa keston asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää keittiöajastimena.

Ajastimen asettaminen

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Numero "0" vilkkuu.
- Tee haluamasi lämpöasetus välille 1 - 9 koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttää (**6**) 10 sekunnin kuluessa.
- Aseta haluttu kypsymisaika (01 - 99 minuuttia) koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).
- Valitun keittoalueen ajastimen merkkivalo (**8**) syttyy.

⚠ **Ajastimen loppulaskenta voidaan asettaa itsenäisesti kaikille keittoalueille.**

⚠ **Jos useampi kuin yksi ajastin asetetaan, näytössä näkyy lyhyimmän kesto. Vastaavan keittoalueen ajastimen merkkivalo (8) vilkkuu.**

Ajastimen keston muuttaminen

Ajastimen kestoasetusta voidaan muuttaa milloin tahansa.

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (**5**). Näyttö vilkkuu.
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttää (**6**) 10 sekunnin kuluessa.
- Säädä ajastimen asetus koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).

Ajastimen keston tarkistaminen

Voit tarkistaa ajastimen laskennan etenemisen milloin tahansa koskettamalla ajastimen anturikenttää (**6**). Valitun keittoalueen ajastimen merkkivalo (**8**) vilkkuu.

KÄYTTÖ

Ajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit pysäyttää ajastimen laskennan ennen ajan loppumista seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (**5**). Näyttö muuttuu kirkkaaksi.
- Kosketa ja pidä painettuna anturia (**6**) 3 sekunnin ajan tai säädä kestoksi "00" koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**) .

Keittiöajastin

Kun mikään keittoalue ei ole käytössä, ajastintoimintoa voidaan käyttää tavallisena keittiöajastimena.

Keittiöajastimen asettaminen

Kun laite on poissa käytöstä:

- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia (**1**).
- Aktivoi keittiöajastin koskettamalla anturia (**6**).
- Säädä keittiöajastimen asetus koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).

Keittiöajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit pysäyttää ajastimen laskennan ennen ajan loppumista seuraavasti:

- Kosketa ja pidä painettuna anturia (**6**) 3 sekunnin ajan tai säädä kestoksi "00" koskettamalla anturikenttää "+" (**2**) tai "-" (**4**).
- Keittiöajastintoiminto ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.

Keittiöajastin nollautuu, kun ajastintoiminto aktivoidaan.

Lämpimänäpito

Lämpimänäpitotoiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään lämpötilassa, joka on noin 65 °C. Tämän ansiosta tarjoiluvalmis lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä pala kattilan pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voin tai suklaan sulattamiseen.
Käytä tasapohjaista kattilaa tai paistinpannua, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.
Toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.
Mikro-organismien kasvuriskin takia ei ole suositeltavaa pitää ruokaa lämpimänä kauan, joten toiminto katkeaa 2 tunnin kuluttua.

Lämpimänä pidon asetus on asetusten **"0" ja "1"** välissä oleva lisälämpöasetus, jonka merkkinä on "L/".

Lämpimänä pidon asetus aktivoituu samalla tavalla kuin on kuvattu kappaleessa
Keittoalueen kytkeminen päälle
Lämpimänä pidon asetus poistuu käytöstä samalla tavalla kuin on kuvattu kappaleessa
Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

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 hammastikulla (tikun tulisi olla kuiva ja puhdas, kun leivonnainen on kypsä).
- Leivonnainen tulisi jättää uuniin vielä noin viideksi minuutiksi virran pois kytkemisen jälkeen.
- Taulukossa 1 annetut arvot ovat vain ohjearvoja ja 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.

ECO-lämmitys

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

ECO-lämmitys suositusasetus

Kalatyyppi	Uunitoiminnot	Lämpötila °C	Taso	Aika minuutteina
Sienikakku	ECO Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hiivakakku/ Kahvikakku	ECO Eco	180 - 200	2	50 - 70
Kala	ECO Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Naudanliha	ECO Eco	200 - 220	2	90 - 120
Sianliha	ECO Eco	200 - 220	2	90 - 160
Kana	ECO Eco	180 - 200	2	80 - 100

UUNIN KÄYTTÖ - KÄYTÄNNÖN VINKKEJÄ

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

Ruokatyyppi	Lämmitystyyppi	Lämpötila (⁰C)	Taso	Aika (min.)
Sienikakku		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Hiivakakku/ Kahvikakku		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Hiivakakku/ Kahvikakku		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Kala		210 - 220	2	45 - 60
Kala		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Kala		190	2 - 3	60 - 70
Makkaroille		200 - 220	4	14 - 18
Naudanliha		225 - 250	2	120 - 150
Naudanliha		160 - 180	2	120 - 160
Naudanliha		180 - 190	2	100 - 150
Sianliha		160 - 230	2	90 - 150
Sianliha		160 - 190	2	90 - 150
Sianliha		180 - 190	2	100 - 150
Kana		180 - 190	2	70 - 90
Kana		160 - 180	2	45 - 60
Kana		175 - 190	2	60 - 70
Vihannekset		190 - 210	2	40 - 50
Vihannekset		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Esilämmitä

[2)] Pienten leivonnaisten paistaminen

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

TESTIRUOAT. Standardin EN 60350-1 mukaan.

Paistaminen

Ruokatyyppi	Lisävaruste	Taso	Lämmitys-tyyppi	Lämpötila (°C)	Paistoaika [2] (min.)
Pienet kakut	Paistopelti	4		160 [1]	29 - 32 [2]
	Paistopelti	4		155 [1]	31 - 34 [2]
	Paistopelti	3		150 [1]	34 - 37 [2]
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		150 [1]	40 - 43 [2]
Pikkuleivät	Paistopelti	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Paistopelti	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Paistopelti	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Paistopelti Paahtopelti	2 + 4 2 - paisto- tai paahtopelti 4 - paistopelti		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Rasvaton sieni-kakku	Ritilä + musta kakkuvuoka Halkaisija 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
Omenapiirakka	Ritilä + 2 mustaa paistovuokaa Halkaisija 20cm	2 mustaa paistovuokaa asetettuna vinottain taakse oikealle ja eteen vasemmalle		180 - 200 [1]	50 - 65 [2]

[1] Esilämmitä 5 minuuttia, 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		220 [1]	3 - 7
Naudanliha-hampurilaiset	Ritilä + paah-topelti (keräämään valumat)	4 - ritilä 3 - paahtopelti		220 [1]	1. puoli 13 - 18 2. puoli 10 - 15

[1] 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.

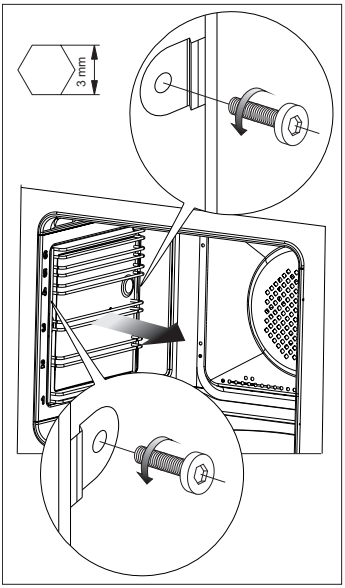
Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

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

Uuni

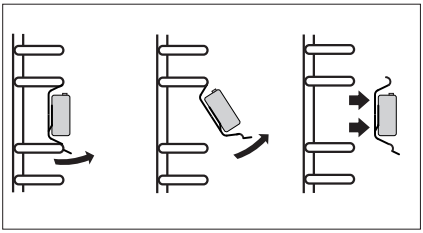
Matala kypsennyslämpötila = puhtaampi uuni

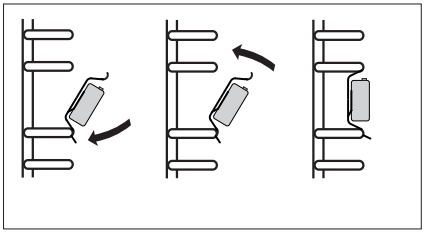
- Älä pane uunin pohjalle alumiinifoliota suojaksi.
- Puhdista uuni tarvittaessa mahdollisimman pian käytön jälkeen (mieluiten joka käytön jälkeen). **Älä käytä vahvoja hankaavia tai pintaa naarmuttavia aineita tai kiillotusaineita. Käytä ainoastaan suositeltua uunisuihketta.**
- Jätä uunin luukku auki uunin puhdistuksen jälkeen, jotta kosteus pääsee haihtumaan.
- Höyrykypsennys ja säilöntä aiheuttavat voimakasta kosteudenmuodostusta uuniin. Anna uunin kuivua kunnolla, jotta se ei ruostu.
- **Uunit** on varustettu poistettavilla ritilätuilla. Voit poistaa ne puhdistusta varten irrottamalla kiinnitysruuvit hyllyn tukipidikkeistä koon 3 kuusiokoloavaimella. Palauta ritilätuet puhdistamisen jälkeen uunikammioon. Varmista ennen kiristämistä, että ritilätuen pidikkeet ovat kunnolla paikallaan uunikammion seinämän rei'issä.



Ritilätukien poisto

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





Pyrolyysipuhdistus

Uunin itsepuhdistus pyrolyysilla (kuivatislauksella). Uuni kuumenee n. 480 °C:een . Grillauksen tai leivonnan jäämät palavat helposti poistettavaksi tuhkaksi, joka voidaan pyyhkiä pois kostealla liinalla.

Ennen pyrolyysipuhdistusta.

Tärkeää!
Poista kaikki lisätarvikkeet, jotka eivät kestä pyrolyysia.

- Poista sitkeät tahrat uunikammiosta.
- Puhdista uunin ulkopuoli kostealla liinalla.
- Noudata ohjeita.

Puhdistuksen aikana.

- Älä käytä liettä.
- Älä kytke päälle uunin valaistusta.
- Uunin luukku on varustettu lukolla, joka estää luukun avaamisen puhdistuskäsittelyn aikana. Älä avaa luukkua, ettei puhdistuskäsittely keskeydy.

Tärkeää!
Uunin pyrolyysipuhdistuksen aikana uuni voi saavuttaa hyvin korkean lämpötilan. Tämän takia uunin ulkopinnat voivat kuumeta tavallista enemmän, joten lapset on pidettävä koko ajan poissa uunin läheisyydestä.
Puhdistuksen aikana voi erittyä höyryjä, joten varmista, että keittiössä on hyvä ilmanvaihto.

Pyrolyysipuhdistus:

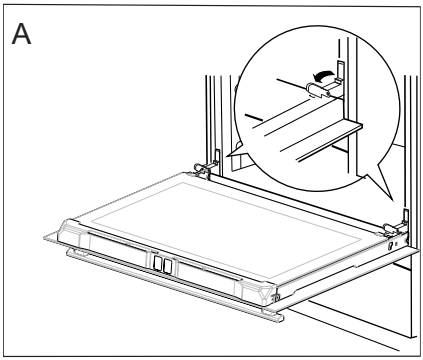
- Sulje uunin luukku.
- Noudata kohdan *Pyrolyysipuhdistus* ohjeita.

Tärkeää!

Jos uunin lämpötila on korkea (korkeampi kuin normaalissa käytössä), luukun lukitus ei vapaudu.
Kun uuni on jäähtynyt, voit avata luukun ja poistaa tuhkan pehmeällä ja kostealla liinalla. Laita lankahyllyn tuet ja muut varusteet takaisin paikoilleen. Uunisi on käyttövalmis

Uunin luukun irrotus

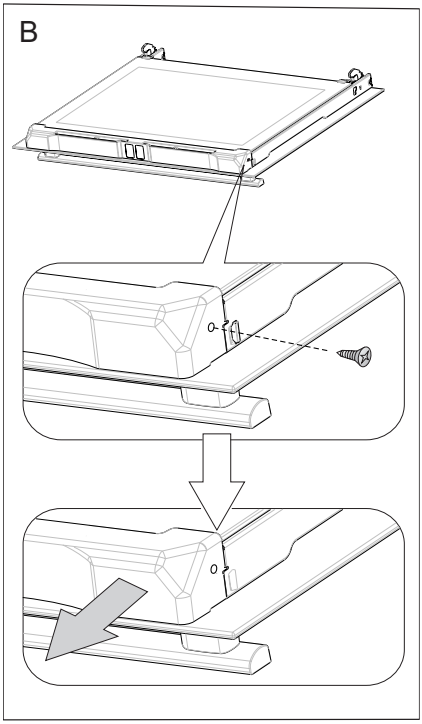
Voit irrottaa uuniluukun ulottuaksesi paremmin uunitilaan puhdistamista varten. Avaa luukku, avaa kummankin saranan lukitus kiertämällä salpaa (kuvat A). Sulje luukkua vasteeseen saakka. Tartu luukkuun ja vedä se pystysuunnassa irti kannattimiltaan. Puhdistuksen jälkeen asenna uuniluukku takaisin päinvastaisessa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

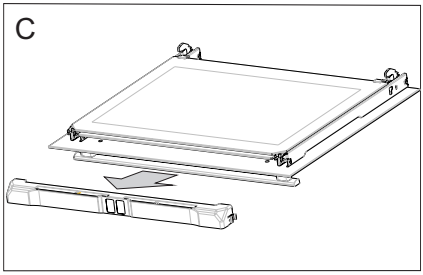


Näin avaat saranoiden lukitukset

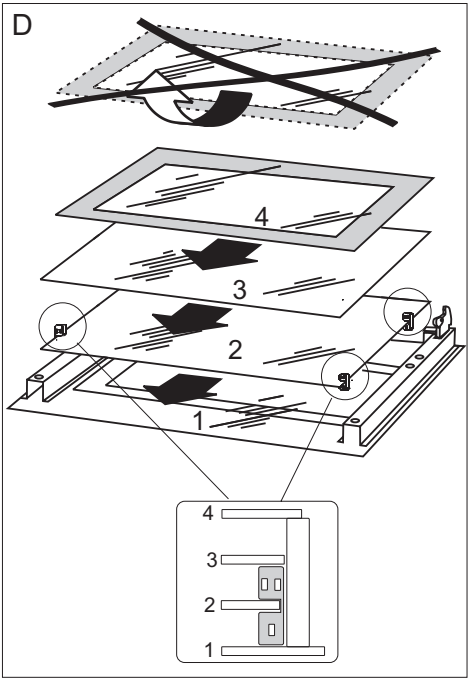
Sisälasin irrottaminen

1. Irrota luukun yläpalkissa olevat ruuvit ristipääruuvitaltalla (kuva B).
2. Poista luukun yläpalkki litteällä ruuvitaltalla sivuilta varovasti kammeten (kuva B, C).





3. Vedä lasi pois paikoiltaan (kuva D).
Tärkeää! Lasilevyn kiinnityksen vaurioitumisvaara. Älä nosta lasilevyä vaan vedä se ulos.
Aseta lasi takaisin puhdistuksen jälkeen ja kiinnitä ylänurkkien päätykappaleet paikoilleen.

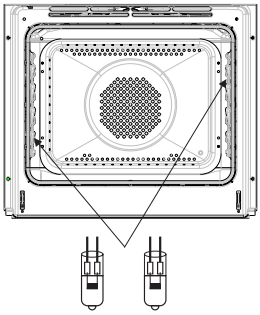


Uunin lampun vaihto

Varmista ennen halogeenilampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.

1. Katkaise uunista virta.
2. Poista uunista ritilät ja pellit.
3. Jos uunissa on teleskooppitukia, poista myös ne.
4. Kierrä lampun suojus irti litteän ruuviavaimen avulla. Pese suojus ja pyyhi se varovaisesti kuivaksi.
5. Vedä halogeenilamppu pois liu'uttamalla se alas liinan tai paperin avulla. Vaihda halogeenilamppu tarvittaessa uuteen.
- jännite 230 V
- teho 25 W
6. Aseta halogeenilamppu takaisin vastakkeeseensa.
7. Aseta lampun suojus takaisin paikalleen.

Varoitus: Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi!



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	KORJAUSMENETELMÄ
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).
3. Laite ei toimi	- virta on poikki	- tarkista onko kotisähköverkon sulake ehjä, tarvittaessa vaihda.
4. Tehoa ei voi säätää	- ohjauspaneelia ei ole kytketty päälle,	- kytke ohjauspaneeli päälle,
	- näppäintä ei ole painettu tarpeeksi pitkään (lyhyemmin kuin 1 sekunti),	- paina näppäintä kauemmin,
	- useampaa näppäintä on painettu samanaikaisesti	- paina vain yhtä näppäintä (paitsi kun kytketään keittoalue pois päältä)
5. Laite ei reagoi, lyhyt äänimerkki kuuluu	- lukitus on kytketty päälle	- kytke lukitus pois päältä
6. Laite ei reagoi, pitkä äänimerkki kuuluu	- ohjausvirhe (on painettu väärää näppäintä tai liian nopeasti),	- kytke keittotaso päälle uudelleen,
	- näppäimet peitetyt tai likaiset	- paljasta tai puhdista näppäimet
7. Keittotaso kytkeytyy pois päältä	- toimintonäppäimen painalluksesta on kulunut liian kauan (yli 10 sekuntia),	- kytke ohjauspaneeli päälle uudellen, syötä komennot heti,
	- näppäimet peitetyt tai likaiset	- paljasta tai puhdista näppäimet

JOS KEITTOTASO EI TOIMI

ONGELMA	SYY	KORJAUSMENETELMÄ
8. Yksi keittoalue kytkeytyy pois päältä, näytössä syttyy ”H”.	- toimintoajan rajoitus on pantu päälle,	- kytke keittoalue päälle uudelleen,
	- näppäimet peitetyt tai likaiset	- paljasta tai puhdista näppäime
	- paljasta tai puhdista näppäime	
9. Keraamisessa tasossa halkeama	⚠ Varoitus! Keittotaso on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys lähimpään huoltoon.	
10. Vika ei poistu	Keittotaso on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys lähimpään huoltoon. Huom! Asiakas vastaa laitteen oikeasta käytöstä ja sen kunnossapidosta. Jos reklamaatio on perusteeton tai tämän ohjekirjan ohjeita ei ole noudatettu, korjauskustannukset laskutetaan asiakkaalta. Valmistaja sanoutuu irti kaikesta vastuusta, jos ohjeita ja suosituksia ei noudateta.	
11.Toimiva induktiokeittotaso kilisee	Ei vikaa. Kilinä tulee elektronisen systeemin jäähdytystuulettimesta.	
12. Toimivasta induktiokeittotasosta tulee vihellystä muistuttavia ääniä.	Ei vikaa. Saavutettuaan maksimitehon ja kun muutama keittoalue on kytketty päälle, keittotasosta voi tulla tällaista ääntä. Syynä on käämien taajuus.	
13. Liesi ei toimi. Keittoalueet eivät toimi.	- viallinen elektroniikka	- nollaa laite, irrota sen pistoke muutamaksi minuutiksi (irrota sulake).

TEKNISET TIEDOT

Jännite	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Teho	max.11,0 kW
Mitat	90 / 60 / 60,5 cm

Virrankulutus valmiustilassa [W]	0,8
Virrankulutus sammutettuna [W]	-
Virrankulutus valmiustilassa yhdistettynä verkkoon [W]	-
Automaattinen valmiustilaan siirtyminen / sammutus [min]	10

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.

Lycka till med din nya GRAM-spis SE

- 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.....46

Produktbeskrivning.....51

Uppgifter angående utrustning.....52

Installation.....53

Användning.....56

Användning av ugnen - praktiska råd.....76

Testrätter.....79

Rengöring och underhåll.....81

Åtgärder vid fel.....85

Tekniska data.....87

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

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

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

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

Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.

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

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 pa ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplatens emalj.
- Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplatta.
- När ugnsluckan är öppen (vid grillstekning, ugnsstekning o.s.v. endast med infraröd grill) måste skärmplattan, 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 avhjälpts av en fackman.

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

- De glaskeramiska kokplattorna bör inte vara påslagna när det inte star kokkärl på dem, de får inte heller användas som förvaringsplats.
- Grytor får bara ställas på 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.
- Köksföremal av plast (skedar, skalar o.s.v.) får inte placeras på varma glaskeramiska kokplattor eftersom de kan smälta fast.
- Se till att emaljerade grytor och liknande inte kokas helt tomma.
- Om det uppstår djupa repor eller sprickor i den glaskeramiska kokplattan måste du genast koppla bort spisen från elnätet genom att stänga av strömbrytaren.
- 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.

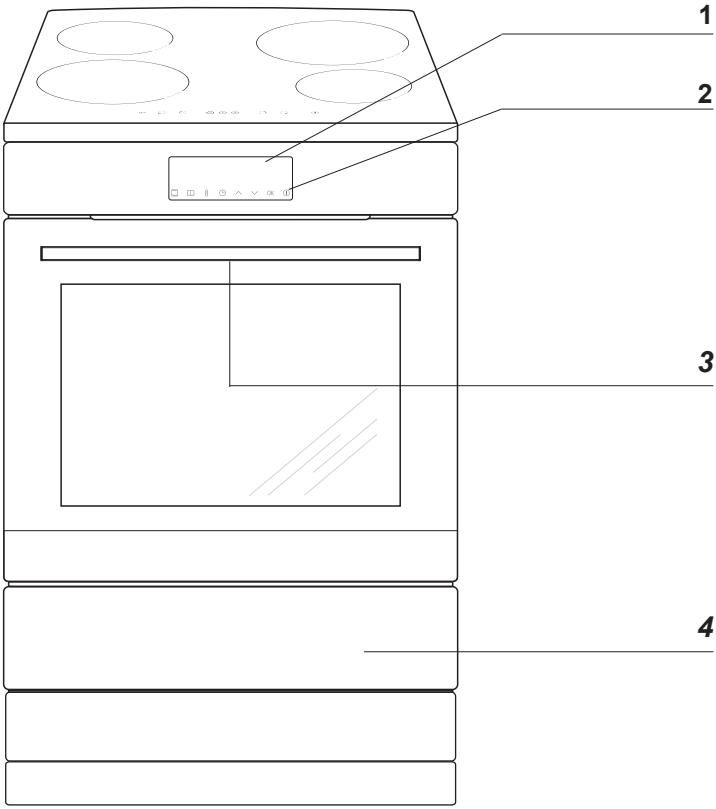
Kassering av förbrukade produkter

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 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.

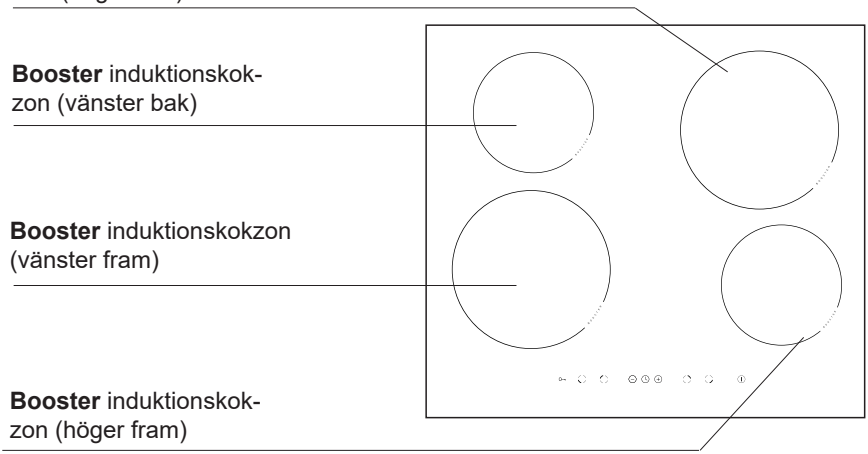
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



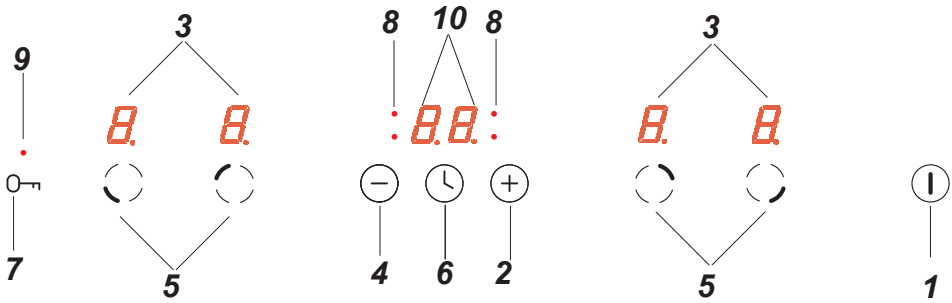
1 Kontrollpanel
2 Till-/frånknappen
3 Barnlås
4 Förvaringslåda

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

Beskrivning



Kontrollpanel

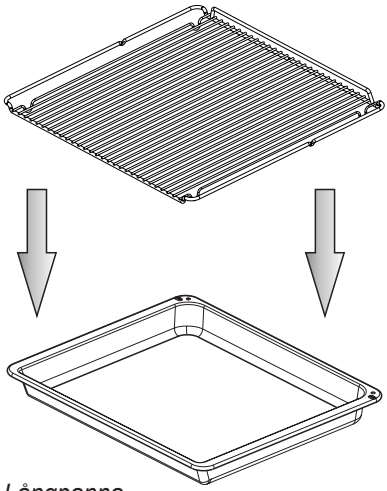


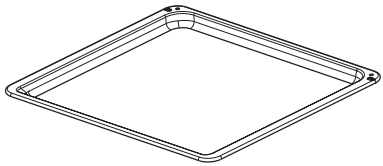
1. Till-/från-sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för att välja kokzon
6. Timersensor
7. Barnlåssensor
8. Timer kontrollampa
9. Barnlås kontrollampa
10. Timer

UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

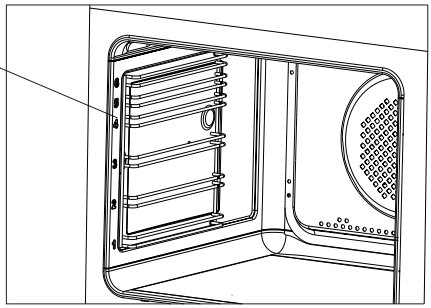
Rostfritt grillgaller





Bakplåtar

Långpanna



Uppställning av spisen

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

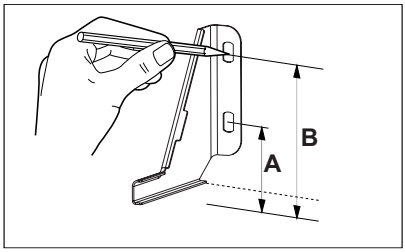
• Undvik att lyfta spisen I den glaskeramiska hällen.

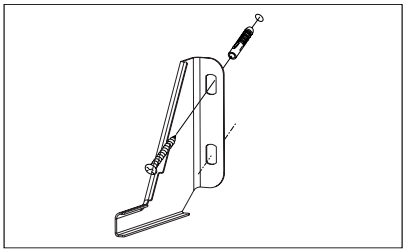
• Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100ºC, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.

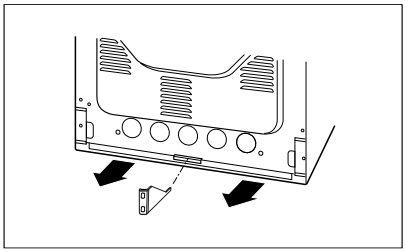
• Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).

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

Montering av tippskydd







Höjd 900 mm
A = 123 mm
B = 166 mm

INSTALLATION

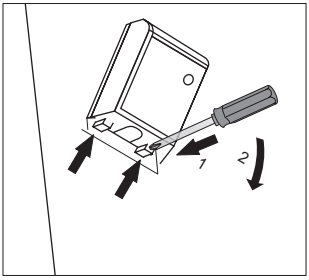
Viktigt:
Även om vi har gjort allt vi kan för att förebygga att produkten har vassa kanter bör du vara försiktig när du hanterar den – vi rekommenderar att du använder skyddshandskar under installationen.

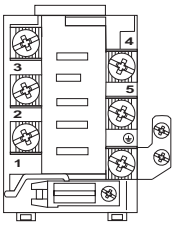
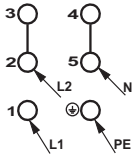
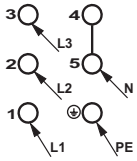
Information till installatören

Spisen är konstruerad för att anslutas till ett trefas 400V 3N~50Hz strömuttag. Innan enheten ansluts till strömmen måste du försäkra dig om att uttagets parametrar stämmer med uppgifterna på märkskylten, som sitter på spisens baksida till höger.
Det är viktigt att du läser informationen nedan innan du ansluter spisen till strömuttaget.

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.
- Du kan anpassa spisen till ett tvåfas 400V 2N~50Hz strömuttag med hjälp av en lämplig överbryggning i anslutningsterminalen.
- Anslutningen måste alltid utföras enligt instruktionerna i nedanstående anslutningsschema.



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).		Elsladd av typen
För 400V 2N~50Hz tvåfasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 2-3 och 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1 respektive 2-3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen⏚.		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
För 400V 3N~50Hz trefasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1, 2, eller 3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen⏚.		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2
L1, L2, L3 - fasledare; N - neutralledare; PE - skyddsjordledare Pilarna i diagrammet ovan visar var du ska ansluta enskilda kabelledare.		

Innan man börjar använda ugnen

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

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

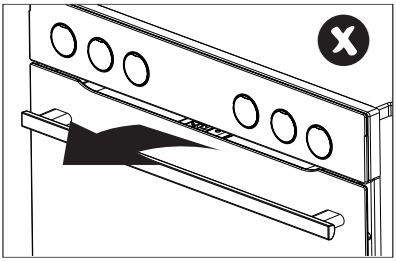
Kontrollpanel

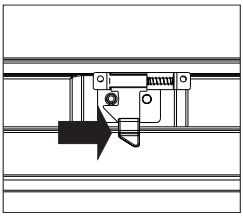
Till-/frånknappen ⏻ sitter till höger om displayen. Till-/frånknappen aktiveras genom att du trycker på glaset där symbolen finns. En ljudsignal som har valts i menyn hörs. (Se avsnitt: *Kontrollpanel).*

Peksensorernas ytor ska hållas rena.

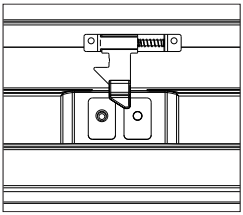
Barnlås

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

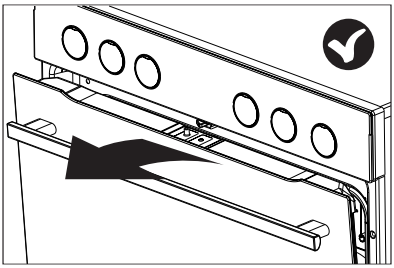




Lås upp barnlåset.

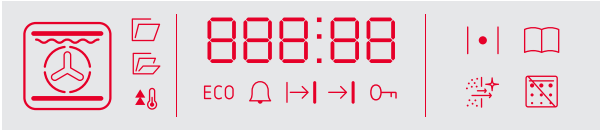


Låset är upplåst och du kan öppna luckan.



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

Kontrollpanel



Kontrollpanelen har en LED-display och 8 peksensorer (sensorerna är inte belysta):

Sensorer	Beskrivning	Sensorer	Beskrivning
	Till-/frånknapp (standbyläge)		Ställa in klockan
	Ugnsfunktioner		Plus / upp [+]
	Förinställda program		Minus / ner [–]
	Inställningstemperatur	OK	- Bekräfta

Obs: Det hörs en pipsignal varje gång du rör vid en sensor. Pipsignalerna kan inte stängas av.

Ugnens funktionssymboler på displayen

Displayens symboler står för följande funktioner:

	Ugnsbelysning		Turbogrill
	Snabbuppvärmning		Supergrill
ECO	ECO		Pizza
	Varmluftsfunktion		Övervärme
	Vanlig uppvärmning		Undervärme
	Kaka		Upptining
	Grill		Denna funktion är modellberoende

Aktiva funktioner*

Köttermometer är ansluten

Belysningen är tänd

AutoDoor Open (en gång) (ej tillgänglig)

AutoDoor Open (alltid) (ej tillgänglig)

Snabbvärmning

ECO aktiv

Timer aktiv

Fördröjd tidsinställning

Tidsinställd funktion

Barnlås aktivt

Förvärmning av ugn aktiv

Förinställda program aktiva

Katalytisk rengöring aktiv

Dörrlås och pyrolysrengöring aktiva (ugn med pyrolysrengöring)

* Beroende på modell

Anslutning till elnätet

När du ansluter till elnätet (eller efter ett strömavbrott) kommer du att uppmanas att ställa in aktuell tid, 00 blinkar på displayen. Du måste ställa in aktuell tid för att kunna använda ugnen.
Obs: Vid ett strömavbrott går alla inställningar, exempelvis för varaktighet, temperatur och uppvärmningsfunktion förlorade. Du måste göra om inställningarna för att kunna fortsätta använda ugnen. Om pyrolysrengöringen avbryts (eller ugnsluckan är låst av någon anledning), börjar ugnen kylas ner och dörröppningen starta innan du kan ställa in tiden.

Ställa in aktuell tid

När du ansluter ugnen till elnätet the börjar minuterna 00 blinka på displayen. Använd ∧ och ∨ för att ställa in aktuell tid. Tryck på ◷ en gång för att byta till timsiffrorna och använd sedan ∧ och ∨ för att ställa in aktuell tid. Tryck på ◷ igen för att bekräfta aktuell tid. Du hör en pipsignal när den aktuella tiden har sparats. Du ändrar aktuell tid i standbyläget genom att trycka på ◷ en stund. Symbolen visas på displayen. Tryck på sensorn ◷ igen och siffrorna börjar blinka. Nu kan du ställa in den aktuella tiden.

Displayens ljusstyrka.

LED-displayens ljusstyrka varierar beroende på vilken tid på dagen det är. Displayen är dimmad mellan 22:00 och 06:00 och har normal ljusstyrka mellan 06:00 och 22:00. Displayens ljusstyrka är också högre när den är aktiv än den är i standbyläget. Displayens ljusstyrka och dimningsfunktionen kan inte ändras.

Belysning

belysningen tänds varje gång du öppnar ugnsluckan. Belysningen är också tänd när ugnen är igång. Belysningen är släckt i standbyläget. Om ugnsluckan är öppen länge släcks belysningen automatiskt efter cirka 10 minuter.

Kylfläkt

Kylfläktens funktion är oberoende av inställda funktioner och produktens funktionsläge. Kylfläkten går igång automatiskt varje gång en funktion aktiveras. Kylfläkten är igång så länge ugnstemperaturen är över 80 °C.
När temperaturen är under det värdet stängs kylfläkten av.

Förvärma ugnen (termostatsymbol)

Symbolen signalerar att minst ett av ugnens värmeelement är igång. Symbolen släcks när ugnen har nått den inställda temperaturen. Därefter kommer symbolen omväxlande vara tänd och släckt. Det signalerar att den inställda temperaturen hålls. Om du sänker temperaturen kommer symbolen bara att vara tänd medan ugnen kyls ner till den nyinställda temperaturen..

Ugnsfunktioner

Tryck på när ugnen är igång för att öppna ugnens funktionsmeny – ugnsfunktionen som är märkt med ”1” visas på displayen. Använd och för att välja en funktion ur tabellen nedan. Tryck sedan på OK för att bekräfta valet. Använd därefter och för att ställa in temperaturen eller behålla temperaturens standardinställning. Tryck på OK för att bekräfta och ugnen kommer att gå igång.

Funktionsbeskrivning		Ugnsfunktioner						Temperatur [°C]		Förinställd temperatur [°C]
		Belysning	Övervärme	Mellanvärme	Varmluftsfläkt	Undervärme	Fläkt	Min.	Max.	
	Belysning	√						-	-	-
	Snabbuppvärmning	√		√	√		√	30	280	170
ECO	ECO värme				√		√	30	280	170
	Varmluftsfunktion	√			√		√	30	280	170
	Över- och undervärme	√	√			√		30	280	180
	Kaka	√	√			√	√	30	280	170
	Grillspett/grill	√		√				30	280	220
	Turbogrill/turbo stekspett	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill/super grillspett	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Undervärme	√				√		30	240	200

	Upptining	√					√	-	-	-
	Ångrengöring*	√								
	Pyrolysrengöring*	√								

* Beroende på modell
Obs: Om du inte använder någon av sensorerna till ugnens funktionsmeny under 10 sekunder stängs menyn och alla obekräftade inställningar går förlorade.

När ugnsfunktionerna är aktiva

Tryck på sensor och håll den intryckt för att byta aktiv funktion.
Tryck på sensor och håll den intryckt för att öppna menyn för förinställda funktioner.
Tryck på sensor och håll den intryckt för att starta standbyläget.
Tryck på sensor och håll den intryckt för att ändra temperaturen. Använd sensor och för att ställa in den nya temperaturen och tryck på OK för att bekräfta, eller vänta bara några minuter.

Standbyläge

I detta funktionsläge visas aktuell tid och ugnens temperatur (om den är över 50 °C)på displayen. Du kan även aktivera äggklockan, en detaljerad beskrivning finns längre fram. Displayen är dimmad i detta funktionsläge.

Funktioner

Tryck på och håll intryckt för att aktivera ugnen i standbyläge. I detta läge kan du välja funktioner, temperatur eller varaktighet.

Barnlås

Aktivera barnlåset genom att samtidigt trycka på sensorerna och och hålla dem intryckta i 3 sekunder. Symbolen visas på displayen. Du inaktiverar barnlåset genom att trycka på samma symboler och hålla dem intryckta i 3 sekunder. Symbolen slocknar på displayen.

Timer

Tryck och håll sensorn intryckt i valfritt funktionsläge, 00:00 visas på displayen och börjar blinka. Nu kan du:

Använda för att ställa in Timer och sedan trycka på OK för att bekräfta.
Använd och för att ändra äggklockans inställning. Tryck på OK för att bekräfta den nya inställningen.
Du stänger av Timer genom att använda tills siffrorna är nere på :00 och trycker därefter på OK för att bekräfta.

Timer funktion är oberoende av aktiva funktioner. Du hör en pipsignal när den inställda tiden har gått. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudet.

Granska och ändra inställningar när ugnen är igång

Tryck på en gång för att kontrollera ugnens temperatur. Tryck på igen för att kontrollera den inställda temperaturen. Tryck igen för att visa den aktuella tiden.

Ändra temperaturen genom att trycka på och håll intryckt, den aktuellt inställda temperaturen visas. Använd och för att ändra efter önskemål. Tryck på OK för att bekräfta den nya temperaturen. Den nya temperaturen är inte inställd innan bu har bekräftat valet.

Om du vill byta ugnsfunktion medan ugnen är igång trycker du på sensorn och håller den intryckt. Den aktuellt valda ugnsfunktionen visas. Använd och för att välja en annan ugnsfunktion. När du har bekräftat den nya ugnsfunktionen visas temperaturen (aktuellt inställd temperatur, inte standardinställningen för en vald funktion). Använd och för att justera temperaturen enligt önskemål. Tryck på OK för att bekräfta, ugnen kommer att vara igång med de nya inställningarna.

Avsluta ugnsfunktion

Tryck på och håll den intryckt för att avsluta ugnsfunktionen. Ugnens funktioner är förinställda för att vara igång kontinuerligt tills du stänger av dem, men du kan ställa in så att ugnen stängs av med funktionen fördröjd tidsinställning. Enda undantaget är pyrolysrengöring, som inte kan ändras.

Tidsinställd funktion

I detta funktionsläge stängs ugnen av efter en inställd tid. Du kan ställa in tiden från 1 minut till 10 timmar. Du kan använda den tidsinställda funktionen till alla ugnsfunktioner genom att trycka på sensorn och hålla den intryckt, och timer-symbolen blinkar på displayen. Tryck på sensorn igen och displayen visar symbolen →|. Nu kan du:

Använda för att ställa in varaktigheten och trycka på OK för att bekräfta.
Använda och för att ändra tidsinställningen. Tryck på OK för att bekräfta den nya inställningen.
Du avbryter en tidsinställd funktion med för att ändra varaktigheten till 00:00 och trycka på OK för att bekräfta.

Den tidsinställda funktionen kommer att avbryta ugnens aktiva funktion. Du hör en pipsignal när den inställda tiden har gått. Tryck på valfri sensor utom för att stänga av ljudet. När pipsignalen har stängts av övergår ugnen i funktionsläget.

Obs: När du använder sensorn för att stänga av pipsignalen kan du även ändra varaktigheten.

Fördröjd tidsinställning

Du kan ställa in tiden så att ugnen startar vid en specifik tidpunkt under en angiven tid. Du kan fördröja ugnen start från 1 minut till 10 timar, varaktigheten kan ställas in i upp till 10 timmar. För att aktivera fördröjd tidsinställning ställer du först in tidsinställd funktion. Sedan trycker du på sensorn igen och håller den intryckt, timer-symbolen blinkar på displayen. Tryck på sensorn två gånger och symbolen |→| börjar blinka på displayen. Nu kan du:

Använda för att ställa in tiden när ugnen ska stängas av och sedan trycka på OK för att bekräfta.
Du kan ändra ugnens tid med sensor och . Tryck på OK för att bekräfta den nya inställningen.
Du avbryter funktionen med för att ställa in lägsta möjliga värde och trycker på OK för att bekräfta.

Den tidsinställda funktionen kommer att avbryta ugnens aktiva funktion. Du hör en pipsignal när den inställda tiden har gått. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudet. När pipsignalen har stängts av övergår ugnen i funktionsläget.

Förinställda program

Detta är program med förinställda funktioner, temperatur och varaktighet som passar olika rätter.

Starta ugnen och tyck sedan på 📖 för att öppna menyn för förinställda program – det förinställda programmet ”P01” visas på displayen. Använd sensor ∧ och ∨ för att välja ett förinställt program ur tabellen nedan. Tryck därefter på OK för att bekräfta valet och ugnen går igång.

Program	Beskrivning	Position		Förinställd temperatur [°C]
		Snabbuppvärmning	Uppvärmningsfunktion	
P01	Beef			180
P02	Pork			180
P03	Lamb			180
P04	Chicken 1.5 kg			190
P05	Duck 1.8 kg			180
P06	Goose 3.0 kg			170
P07	Turkey 2.5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Casserole with pasta			220
P12	Baked vegetables			180
P13	Sponge cake			160
P14	Muffins			160
P15	Cookies			150

P16	Fruitcake			175
P17	Bread			180
P18	Dough proving			30
P19	Torkning			50

Alla förinställda program kan ändras – du kan ändra temperatur och varaktighet. Följ relevanta instruktioner (”Granska och ändra inställningar när ugnen är igång”) för att göra detta. Det sparade förinställda programmet påverkas inte av dina ändringar och originalinställningarna är återställda nästa gång du väljer ett förinställt program.

Förinställda program med snabbuppvärmning

Vissa förinställda program kräver en varm ugn. De är markerade i tabellen ovan. När du väljer ett förinställt program med snabbuppvärmning och trycker på OK för att bekräfta visas snabbuppvärmnings symbol på displayen. Du hör in pipsignal när den inställda temperaturen har uppnåtts, pipsignalen tystnar när du öppnar ugnsluckan. Sätt in maten i ugnen och stäng ugnsluckan, det förinställda programmet startar när luckan är stängd.

Obs: Det är inte lämpligt att ändra ett förinställt program under snabbuppvärmningen, eftersom det avbryter det förinställda programmet och ugnen kommer att fungera med aktuellt inställd funktion, varaktighet och temperatur.

Avsluta ett förinställt program

Du hör en pipsignal när det förinställda programmet är klart.

Ugnslucka

Ugnsluckan måste vara stängd när ugnen är i gång. När du öppnar ugnsluckan avbryter du den pågående funktionen. Om luckan är öppen längre än 30 sekunder hörs en pipsignal som påminner dig att stänga luckan. Tryck på valfri sensor eller stäng ugnsluckan för att stänga av pipsignalen.
Om du öppnar luckan mindre än 10 minuter påverkas inte aktiva inställningar. Av säkerhetsskäl övergår ugnen i standbyläge. efter denna tid (alla inställningar raderas).

Begränsa ugnens funktionstid

Ugnens funktionstid är tidsbegränsad av säkerhetsskäl. Om temperaturinställningen är 100 °C eller lägre övergår ugnen i standbyläge efter 10 timmar. Om den inställda temperaturen är 200 °C eller högre är ugnsfunktionen begränsad till 3 timmar. I temperaturområdet 101 °C till 199 °C är funktionstiden begränsad proportionellt från 3 till 10 timmar.

Snabbuppvärmning

För att snabbt förvärma ugnen är fläkten, fläktvärmen och grillen igång och ugnen arbetar med den maximala strömstyrkan 3,6 kW.

Active SmellCatalyst

Katalysatorn avlägsnar merparten av lukten som kommer ur ugnen under stekning och rengöring. Du kan när som helst trycka på och och hålla dem intryckta för att aktivera denna funktion (ej tillgänglig: Snabbvärmning, Belysning, ECO värme). Symbolen visas. Funktionen fortsätter inte automatiskt när det pågående programmet är klart.

Pyrolysrengöring

Pyrolysrengöringen är ett specialprogram med särskilda krav. När du väljer pyrolysrengöring visar displayen symbolen . Tryck på OK för att bekräfta, du kan använda ∨ ∧ för att välja om rengöringens ska pågå 2, 2,5 eller 3 timmar. Tryck på OK för att bekräfta och pyrolysrengöringen startar. Ugnsluckan måste vara stängd. När pyrolysrengöringen sätter igång är ugnsluckan låst så länge rengöringen pågår och tills ugnen har kylts mer till en säker temperatur.

Obs:

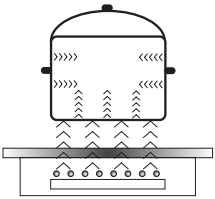
- Om du har ugnsluckan öppen när du bekräftar pyrolysrengöringens varaktighet blinkar dörrlås-symbolen på displayen. Om du inte stänger ugnsluckan inom 10 sekunder avbryts rengöringen.
- Läs rengöringskapitlet innan du använder denna funktion, i synnerhet basinformationen om pyrolysrengöringen.
- Ugnen kan nå temperaturer som överstiger 480 °C – försäkra dig om att barn inte vistas nära ugnen.
- Ugnsluckan låses upp när temperaturen inne i ugnen har kylts ner till 150 °C (dörrlåsets symbol försvinner från displayen).
- Du kan inte ändra pyrolysrengöringens varaktighet när rengöringen är igång.
- Tryck på ⏻ för att avbryta pyrolysrengöringen. När du har avbrutit pyrolysrengöringen kan du inte öppna ugnsluckan innan ugnen har svalnat till en säker temperatur.
- När strömmen kommer tillbaka efter ett strömavbrott under pyrolysrengöringen kommer ugnen att börja kylas ner och ugnsluckan kan inte öppnas innan ugnen har svalnat till en säker temperatur.
- Katalysatorfunktionen är förinställd till att vara aktiv under pyrolysrengöringen. Tryck på och och håll dem intryckta för att stänga av funktionen.

ANVÄNDNING

Innan du använder hällen första gången

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

Hur induktionshällens kokzoner fungerar



En elektrisk oscillator styr en spole som finns inuti produkten. Spolen alstrar ett magnetfält som inducerar virvelströmmar till kokkärlet.
Dessa virvelströmmar som har inducerats av magnetfältet värmer upp kokkärlet.

För detta krävs att kokkärlens botten är ferromagnetisk, d.v.s. att det påverkas av magnetfält.

Generellt kan man säga att induktionstekniken har två fördelar:

- Värmen avges endast genom kokkärlet och dess effekt maximeras därmed.
- Det förekommer ingen fördröjning av uppvärmningen eftersom maten börjar tillagas så snart kärlet placeras på hällen, och avslutas så snart kärlet tas bort.

Induktionshällen avger vissa ljud under normal användning. Dessa inverkar inte på hällens korrekta funktioner.

- Lågfrekvent surrande ljud. Detta ljud hörs när kokkärlet är tomt och upphör när vatten eller livsmedel tillsätts i kärlet.
- Högfrekvent visslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt när värmen är inställd på max. Ljudet blir starkare om två eller flera kokzoner inställda på maxvärme används. Ljudet upphör eller minskar i styrka när du sänker värmeinställningen.
- Gnisslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt. Ljudstyrkan beror på tillagningssättet.
- Brummande ljud. Ett brummande ljud kan höras när elektronikens kylfläkt är igång.

Ljuden som hörs när produkten används normalt beror på att kylfläkten är igång, tillagningssättet, kokkärlens storlek, kokkärlens material och på värmeinställningen.
Dessa ljud är helt normala och utgör inget fel på produkten.

Fläkt: Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.

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.

Kokkärlsavkännare

Kokkärlsavkännaren är installerad i induktionshällen. Den gör att uppvärmningen startar automatiskt när en gryta eller stekpanna känns av på kokzonen, och avslutas när den tas bort. Detta spar på energin.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas värmeinställningen på displayen.
- För induktion krävs lämpliga kokkärl med ferromagnetisk botten (se tabellen)

Om det inte finns något kokkärl på kokzonen, eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen . Kokzonen kommer inte att fungera. Om inget kokkärl känns av inom 10 minuter stängs kokzonen av.
Använd touchsensorn för att stänga av en kokzon i stället för att bara ta bort kokkärlet.

Kokkärlsavkännaren är inte avsedd att användas i stället för en till/från sensor.

Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på det markerade området med fingret.
Det hörs en ljudsignal varje gång du trycker på sensorfältet.

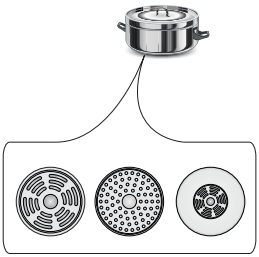
Var noga med att bara trycka på ett sensorfält i taget när du sätter på eller stänger av hällen, eller när du ändrar värmeinställningen. Om du trycker på två eller flera sensorfält samtidigt (med undantag för timer och barnlås) kommer hällen att ignorera styrsignalerna, den kan utlösa en felindikering om du trycker på sensorfälten för länge. Stäng av kokzonen med sensorfälten när du är klar och lita inte bara på kokkärlsavkännaren.

Det rekommenderas inte att dra ut kastruller från kokzoner mot spishällens framsida, eftersom detta kan skada kontrollpanelen

Att välja kokkärl för induktionshällen

Kokkärlens egenskaper.

- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att heta områden uppstår i kokkärlet där mat kan bränna vid. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar ger den bästa värmefördelningen.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärlets botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylen. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Du ser om ett kokkärl är lämpligt genom att försäkra dig om att dess botten fungerar som en magnet.
- **Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.**
- **Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.**
- **Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.**
- Om du använder ett stort kokkärl med en ferromagnetisk botten vars diameter är mindre än det totala kokkärlets diameter, kommer endast den ferromagnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärlet. Om det ferromagnetiska området minskas genom att kokkärlet har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärlet eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärlets ferromagnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärlet inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.



ANVÄNDNING

När du använder en induktionshäll ska du endast använda ferromagnetiska bottenmaterial som:

- Emaljerat stål
- Gjutjärn
- Kokkärl i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.

Beteckning på kokkärl	**Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kokkärlet kan användas för induktionsplattor.**
	Man ska använda magnetiska kokkärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kokkärlets 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

Kokkärlets minsta, användbara diameter för en kokzon:

Kokzonens diameter	**Minsta bottendiametern på ett emaljerat stålkärl**
(mm)	**(mm)**
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Mista diameter för kokkärl av annat material än elmaljerat stål kan variera.

ANVÄNDNING

Kontrollpanel

- Så snart hällen har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysas upp en kort stund. Din induktionshäll är då klar att använda.
- Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på dem med fingret under minst 1 sekund.
- När du trycker på ett sensorfält bekräftas detta med en ljudsignal.

Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena.

Starta hällen

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (**1**). Alla displayer (**3**) visar siffran "**0**".

Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder kommer hällen att stängas av.

Starta kokzonen

När du har startat hällen med till/från sensorn (**1**) väljer du kokzon (**5**) inom 10 sekunder.

1. När du har tryckt på en sensor för att välja kokzon (**5**) blinkar "**0**" på tillhörande display som visar värmeinställningen.
2. Ställ in önskad värme genom att använda sensorfälten "+" (2) eller "-" (4).

Om inget av sensorfälten berörs inom 10 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.

En kokzon är aktiv när displayen visar en siffra eller en bokstav. Detta anger att kokzonen är klar att ställa in eller för att ändra värmen.

Välja kokzonens värmeinställning

När kokzonens display (**3**) visar en blinkande "0" ställer du in önskad värme med sensorerna "+" (**2**) eller "-" (**4**).

ANVÄNDNING

Stänga av kokzonerna

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Displayen för värmeinställning blinkar.
- Stäng av kokzonen med till/från sensorn eller tryck på sensor (**5**) i 3 sekunder.

Stänga av spishällen

- Hällen är igång när minst en kokzon är aktiv.
- Tryck på till/från sensorn (**1**) för att stänga av hällen.

Om kokzonen fortfarande är varm kommer motsvarande display (**3**) att visa bokstaven "H" för att ange restvärme.

Boosterfunktion "P"

Boosterfunktionen ökar Ø 210-220 mm kokzonens nominella effekt från 2000W till 3000 W, för Ø 160-180 mm kokzonen från 1200 W till 1400W,
För att aktivera boosterfunktionen väljer du en kokzon, ställer in värmen på "9" och trycker sedan på sensorfältet "+" (**2**) en gång till. Bokstaven "P" visas på displayen.
När du vill avaktivera boosterfunktionen trycker du på sensorfältet "-" (**4**) för att sänka värmeinställningen eller lyfter av kokkärlet från kokzonen.

För 210-220 mm och 160-180 mm kokzonerna är boosterfunktionen begränsad till 10 minuter. När boosterfunktionen har avaktiverats fortsätter kokzonen att fungera vid sin nominella effekt.
Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om hällens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade.
Om kärlet lyfts av från kokzonen när boosterfunktionen är igång, kommer den fortsatt att vara aktiv och nedräkningen fortsätter.

Boosterfunktionen stängs av automatiskt om hällens elektronikkretsar eller induktionsspole blir överhettade. Kokzonen är fortsatt igång med sin vanliga nominella effekt.

ANVÄNDNING

Boosterfunktionens reglage

Kokzonerna är parvis ordnade lodrätt eller korsat, beroende på modell. Strömmen delas inom de parvis ordnade kokzonerna.
Om du försöker starta båda kokzonernas booster-funktion samtidigt överskrids den tillgängliga max. tillåtna strömförbrukningen. I så fall sänks värmeinställningen för den först startade kokzonen till den högsta nivån som är tillgänglig.

Barnlås

Barnlåset förhindrar barnen att använda hällen på ett olämpligt sätt. Hällen kan användas när barnlåset har låsts upp.

Barnlåsfunktionen kan ställas in när hällen är igång och när den är avstängd.

Starta/stänga av barnlåset

Håll sensorn (**7**) intryckt i 5 sekunder för att starta eller stänga av barnlåset. Kontrollampan (**9**) är tänd när barnlåsfunktionen är aktiv.

Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset avaktiveras när du drar ut spishällens elkontakt.

Indikering av restvärme

Värmeenergi som är kvar i kokzonen efter matlagningen kallas restvärme. Hällen har två olika restvärmenivåer. När temperaturen i en kokzon är över 60 °C och kokzonen eller hela hällen stängs, av kommer kokzonens display att visa bokstaven "H". Bokstaven för restvärme kommer att visas så länge kokzonens temperatur överskrider 60 °C. När en kokzon har en temperatur på mellan 45 °C och 60 °C kommer dess display att visa bokstaven "h" för att ange en låg restvärmenivå. När kokzonens temperatur understiger 45 °C slocknar bokstaven som anger restvärme.

Rör inte vid kokzonen medan bokstaven för restvärme visas, risk för brännskador. Ställ heller inga föremål som inte tål värme på kokzonen!

Bokstaven "H" för restvärme kan inte visas under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!

Att begränsa funktionstiden

Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen
Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

Inställning av tillagnings-värme	Maximal funktionstid (timmar)
u	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatisk uppvärmningsfunktion

- Tryck på sensor (**5**) för att aktivera den valda kokzonen.
- Tryck sedan på "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att ställa in önskad värme mellan 1 och 8 och tryck därefter på sensor (**5**) igen.
- Displayen visar omväxlande bokstaven A och värmeinställningen.

När boosterfunktionen har varit aktiv en viss tid kommer kokzonen att återgå till den inställda värmen, värmeinställningen visas på displayen.

Om ett kokärl lyfts av från kokzonen och sedan ställs tillbaka innan uppvärmningstiden har gått kommer uppvärmningsfunktionen att återupptas och nedräkningen fortsätter.

Inställning av tillagnings-värme	Den automatiska uppvärmnings-funktionens varaktighet (minuter)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

ANVÄNDNING

Timer

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

Ställa in timern

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Siffran "0" blinkar.
- Tryck på sensorfältet "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att ställa in önskad värme från 1 till 9.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (**6**) sensorerna inom 10 sekunder.
- Tryck på sensorfält "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att ställa in önskad tillagningstid (01 till 99 minuter).
- Timerns kontrollampa (**8**) för aktuell kokzon är tänd.

⚠ **Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.**

⚠ **Om du har ställt in mer än en timer visas den kortaste tiden. Timerns kontrollampa (8) för aktuell kokzon blinkar.**

Ändra timerns varaktighet

Timerns varaktighet kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (**5**) och välj en kokzon. Displayen blinkar.
- Aktivera sedan timern genom att trycka på (**6**) sensorerna inom 10 sekunder.
- Använd sensorfälten "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att justera timerinställningen.

Kontrollera timerns varaktighet

Du kan när som helst kontrollera timerns återstående tid genom att trycka på sensor (**6**). Timenrs kontrollampa (**8**) för aktuell kokzon blinkar.

ANVÄNDNING

Stoppa timern

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:
- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (**5**) och välj en kokzon. Displayen lyses upp.
- Håll därefter sensorn (**6**) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (**2**) eller "-" (**4**) ner till "00".

Äggklocka

När ingen kokzon används kan timerfunktionen användas som en vanlig äggklocka.

Ställa in äggklockan

När hällen är avstängd:
- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (**1**).
- Tryck sedan på sensor (**6**) för att aktivera äggklockan.
- Använd sensorfälten "+" (**2**) eller "-" (**4**) för att justera äggklockans inställning.

Stoppa äggklockan

När den inställda tiden är över hörs en ljudsignal som du kan stänga av genom att trycka på ett valfritt sensorfält. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Gör så här för att stoppa timern innan den inställda tiden är över:
- Håll därefter sensorn (**6**) intryckt i 3 sekunder eller justera varaktigheten med "+" (**2**) eller "-" (**4**) ner till ”00”.
- Äggklockans funktion påverkar inte hur kokzonerna fungerar.

Äggklockan nollställs när timerfunktionen aktiveras.

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning justeras automatiskt så att matens temperatur håller ungefär 65 °C. Tack vare detta hålls matens varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på kokkärlet. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad.
För att varmhållningsfunktionen ska fungera bäst, ska du använda ett plant kokkärl. Det gör att givaren som finns i kokzonen korrekt kan mäta bottentemperaturen.
Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.
Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

Varmhållningsinställningen är en extra värmeinställning som kan ställas in mellan **"0" och "1"**. Den indikeras på displayen med bokstaven "L/".

Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet
Starta kokzonen
Varmhållningsfunktionens inställning avaktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet **Stänga av kokzonerna**

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.
- (Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- 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	Tid i minuter
Sockerkaka	ECO Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Jästkaka /pund-skaka	ECO Eco	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	ECO Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Nötkött	ECO Eco	200 - 220	2	90 - 120
Fläskkött	ECO Eco	200 - 220	2	90 - 160
Kyckling	ECO Eco	180 - 200	2	80 - 100

AVÄNDNING AV UGNEN - PRAKTISKA RÅD

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

Maträtt	Ugnens funktion	Temperatur (°C)	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Jästkaka / pundskaka		160–170 [1)]	3	25–40 [2)]
Jästkaka / pundskaka		155–170 [1)]	3	25–40 [2)]
Pizza		200–230 [1)]	2–3	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		160–180	2–3	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		200 - 220	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Nötkött		160–180	2	120–160
Nötkött		180–190	2	100–150
Fläskkött		160–230	2	90–150
Fläskkött		160–190	2	90–150
Fläskkött		180–190	2	100–150
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Kyckling		175–190	2	60–70
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	40–50

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

[1)] Förvärm

[2)] Tillagning av mindre mängder

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (°C)	Bak-/stek-tid [2] (min.)
Småkakor	Bakplåt	4		160 [1]	29 - 32 [2]
	Bakplåt	4		155 [1]	31 - 34 [2]
	Bakplåt	3		150 [1]	34 - 37 [2]
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		150 [1]	40 - 43 [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	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [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 - 65 [2]

[1] Förvärmning 5 minuter, använd inte snabbvärmningsfunktionen.

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

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (ºC)	Tid (min.)
Varm macka av ljust bröd	Galler	4		220 [1]	3 - 7
Hamburgare	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	4 – galler 3 – stekplåt		220 [1]	1:a sidan 13–18 2:a sidan 10–15

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

Undervärme

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärm-ning	Temperatur (ºC)	Tid (min.)
Hel kyckling	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 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 förvärmd.

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

Glaskeramisk kokplatta

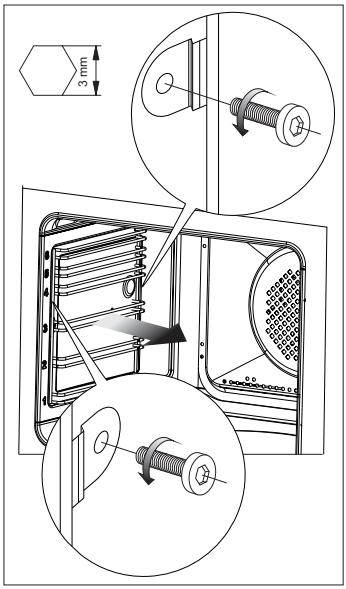
Rengör den glaskeramiska kokplattan regelbundet och så gott det går medan den är ljummen eller kall. Se till att smuts inte bränner fast flera gånger.
I samband med detta rekommenderar vi följande:

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

Ugnen

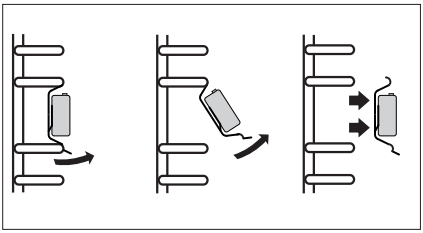
Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

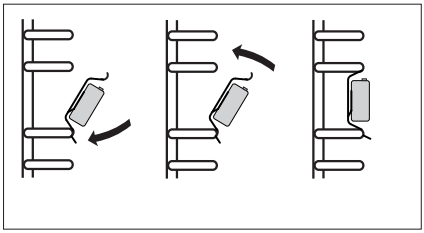
- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).
  Använd aldrig starka, repande rengörings och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugnsrengöringsmedel
- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.**
- Ugnar har gallerskenor av ståltråd som är lätta att ta bort. De kan tas bort för rengöring genom att fästskruvarna skruvas av från skenfästet med en insexnyckel storlek 3. Sätt tillbaka skenfästet efter rengöringen. Kontrollera att fästena sitter fast ordentligt i ugnens skruvhål innan du skruvar fast fästskruvarna.



Ta bort gallerskenorna

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





Pyrolysrengöring

Pyrolysrengöring av ugnen Ugnen värms upp till cirka 480 C. Avlagringar efter grillning eller stekning förbränns till aska som lätt kan torkas av med en fuktig trasa.

Före pyrolysrengöringen

Viktigt!
Ta ut alla tillbehör ur ugnen (bakplåtar, galler, fästanordningar på sidorna och teleskophyllor). Tillbehör som har lämnats kvar i ugnen kommer att förstöras helt under pyrolysrengöringen.

- Ta bort hårda fläckar från ugnen.
- Rengör ugnens utsida med en fuktig trasa.
- Följ instruktionerna.

Under rengöringsprocessen

- Lämna inte rengöringstrasan nära den heta ugnen.
- Använd inte spisen.
- Tänd inte ugnsbelysningen.
- Ugnsluckan har en spärr som förhindrar att luckan kan öppnas under rengöringen. Öppna inte luckan, då störs rengöringsprocessen.

Viktigt!
Ugnen kan bli mycket het under pyrolysrengöringen. Det innebär att även utsidorna kan bli mycket varmare än normalt. Håll därför barn på avstånd. Vissa ångor kan bildas under rengöringen. Sörj därför för god ventilation i köket.

Pyrolysrengöringsprocessen:

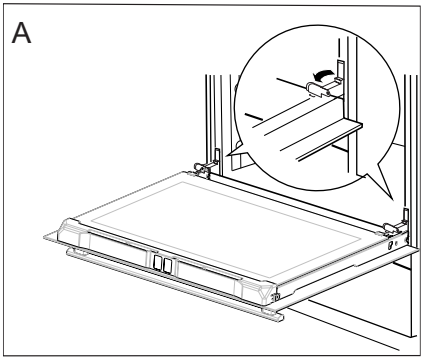
- Stäng ugnsluckan.
- Följ instruktionerna i avsnittet *Pyrolysrengöring*.

Viktigt!

Om ugnstemperaturen är hög (högre än vanligt) kan luckan inte öppnas.
När ugnen har svalnat kan luckan öppnas och askan torkas av med en mjuk, fuktig trasa. Byt ut trådhyllans fästen och andra tillbehör. Ugnen är klar att använda.

Demontering av ugnslucka

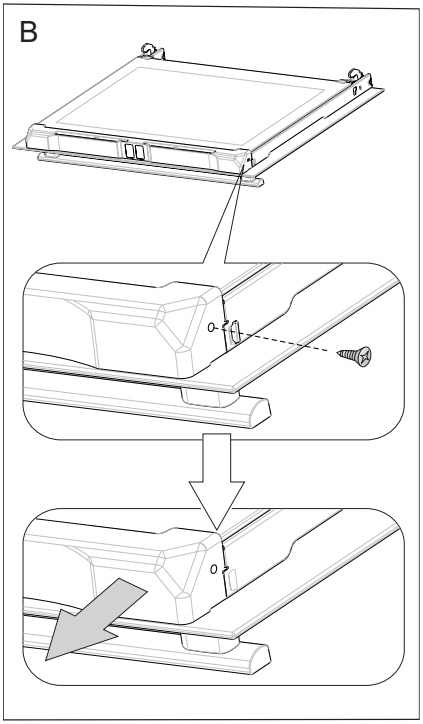
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra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

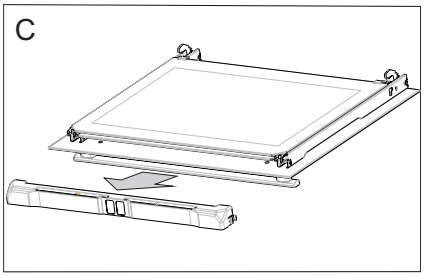


Uppdragning av säkerhetsdelar till gångärn

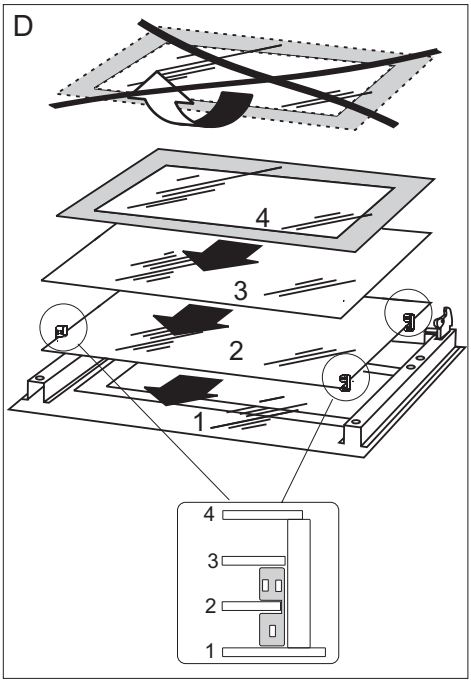
Avmontering av det innersta glaset

1. Använd en stjärnskruvmejsel för att skruva loss skruvarna på luckans övre list (fig. B).
2. Använd en vanlig skruvmejsel för att försiktigt lirka loss luckans övre list på sidorna (fig. B, C).





3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D).
Viktigt! Risk för att glaspanelens fäste skadas. Lyft inte glaset, utan dra försiktigt ut det.
Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

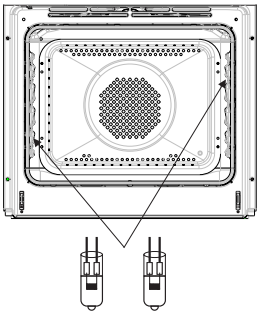


Byte av ugnslampa

Försäkra dig om att enheten är urkopplad från strömmen innan du byter halogenlampa för att undvika en ev. elstöt.

1. Bryt strömmen till ugnen.
2. Ta bort plåtar och galler ur ugnen.
3. Om ugnen har utdragbara stöd ska dessa också tas bort.
4. Använd en spårskruvmejsel för att lirka bort lampskyddet, ta ut det, diska det och torka det noggrant.
5. Dra ut halogenlampan genom att dra den nedåt med hjälp av en trasa eller ett papper. Byt halogenlampa om det behövs.
- spänning 230 V
- effekt 25 W
6. Sätt tillbaka halogenlampan i fattningen.
7. Sätt tillbaka lampskyddet.

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



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

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

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

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1.Den elektriska utrustningen fungerar inte.	Avbrott i strömtillförseln.	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt säkring om den har smält.
2.Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampan är lös eller skadad.	Skruva fast lampan eller byt ut den (se kapitel ”Rengöring och underhåll”).
3. Hällen fungerar inte	- strömavbrott	-kontrollera säkerhetsproppen; om proppen har gått bör den bytas ut.
4. Hällen reagerar inte för data som man lagrar in i minnet	-skötselpanelen är avstängd	- sätt på skötselpanel
	- tryckknappen hålls inne för kort tid (mindre än 1 sekund)	- håll knappen intryckt under längre tid
	- flera knapptryckningar har gjorts samtidigt	- tryck alltid på en knapp i taget (undantag: när en värmezon stängs av)
5. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en kort ljudsignal	- barnsäkert läge är aktiverat	- avaktivera barnsäkert läge
6. Hällen reagerar inte och ger ifrån sig en lång ljudsignal	- felaktig hantering (fel sensorer har valts eller för snabba tryck på sensorer)	- sätt igång hällen en gång till
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sensorerna
7. Hela hällen stängs av	- efter att kokplattan satts på har inga data har lagrats under längre tid än 10sek.	- sätt igång skötselpaneln en gång till och mata genast in data
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sensorerna
8. En värmezon stängs av, bokstaven ”H” syns på displayen.	- automatisk begränsning av funktionstid	- sätt igång värmezonen en gång till
	- sensor(er) är täckt(a) eller smutsig(a)	- täck av eller rengör sensorerna
	- överhettning av elektroniska delar	

ÅTGÄRDER VID FEL

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
9. Spricka i hällen	⚠ Varning! Koppla genast från elanslutningen (säkerhetspropp). Vänd dig till GRAM service	
9. Om felet fortfarande inte är avhjälpt	Koppla från elanslutningen (säkerhetspropp!). Vänd dig till GRAM service. Viktigt! Användaren är ansvarig för att hällen är i rätt skick och att den används på rätt sätt. Om GRAM service blir tillkallad på grund av felaktig användning, görs servicen på användarens bekostnad även under garantiperioden. Vi tar inte ansvar för skador orsakade på grund av att denna bruksanvisning inte följs.	
10. Den induktiva kokplattan susar under arbetsgång	Det är en normal situation. Susning kommer ur fläkten som kyler det elektroniska systemet.	
11. Den induktiva kokplattan ger ifrån sig visslingsliknande ljud	Det är en normal situation. Värmeplattan kan ge ifrån sig en svag vissling vid maximal värmeeffekt samt när man använder flera värmezoner samtidigt. Visslingsljudet uppstår på grund av en viss frekvens på spolarbetet.	
12. Hällen fungerar inte. Kokzonerna fungerar inte.	- Defekt elektronik	- Återställ produktens inställningar, dra ut elkontakten några minuter (ta ut säkringen).

TEKNISKA DATA

Märkspänning	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Märkeffekt	max.11,0 kW
Mått	90 / 60 / 60,5 cm

Strömförbrukning i standby [W]	0,8
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	-
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	10

Allmän information
Produkten uppfyller kraven i EU-standarderna EN 60335- 1; EN60335-2-6.
Informationen på elugnarnas elskyltar har angivits i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden har definierats under standardbelastning med aktiva funktioner: under- och övervärme (konventionell ugn) och varmluftsvärme (varmluftsugn), om dessa funktioner finns tillgängliga.
Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

Automatisk luftcirkulation ECO (ring-värmeelement + fläkt)	ECO
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt)	ECO
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme)	ECO

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

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

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

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

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

IO-CFS-2083 / 9512457
(10.2026 V9)